



Corso base 2° modulo

Il culatello di Zibello DOP e lo Speck Alto Adige IGP: storia, tecnologia e analisi sensoriale

Roberto Pisano

settembre 2017

- **PEZZI ANATOMICI INTERI**

- **Affumicati** (**Speck**, Prosciutto di Sauris, Bacon, Capocollo di Martinafranca, etc.)
- **Non affumicati** (Prosciutti e Violini, **Culatello**, Bresaola, Coppa, Pancette, Guanciale, Lardo, etc.)

Culatello di Zibello D.O.P.



Notizie storiche

- La prima citazione esplicita del Culatello si trova nel *Calmiero della carne porcina salata*, un documento del Comune di Parma del 1735 che elenca i prezzi dei prodotti ottenuti dalla lavorazione dei maiali.
- Il prezzo dei "culatelli senz'osso" era superiore a quello del prosciutto ma inferiore a quello del salame magro.

Notizie storiche

- *Nell'Avviso per la Notificazione delle carni suine salate e Contrattazione all'ingrosso delle medesime, pubblicato a Parma il 21 aprile 1764, si ordina di procedere al censimento dei "culatelli investiti", in riferimento alla specifica tecnica di confezionamento di questo salume.*

Notizie storiche

- L'origine del culatello sarebbe legata alla difficoltà riscontrata nello stagionare adeguatamente i prosciutti nella Bassa Parmense a causa degli inverni umidi e rigidi e delle estati calde ed afose.
- La soluzione fu trovata nel ridurre le dimensioni del pezzo da stagionare, eliminando l'osso ed una parte della carne della coscia del maiale.



Culatello di Zibello DOP

Riconoscimento DOP: Reg. CE n. 1263/96





Culatello di Zibello DOP

- Zona di produzione
 - Territorio dei Comuni di Busseto, Colorno, Polesine Parmense, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali, Soragna e Zibello. (Dal 2016 Zibello si è fuso con Polesine Parmense per formare il nuovo Comune di Polesine Zibello).
- Materia prima
 - Cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in Lombardia e Emilia Romagna, conformi alle prescrizioni stabilite per la materia prima dei prosciutti DOP di Parma e San Daniele.

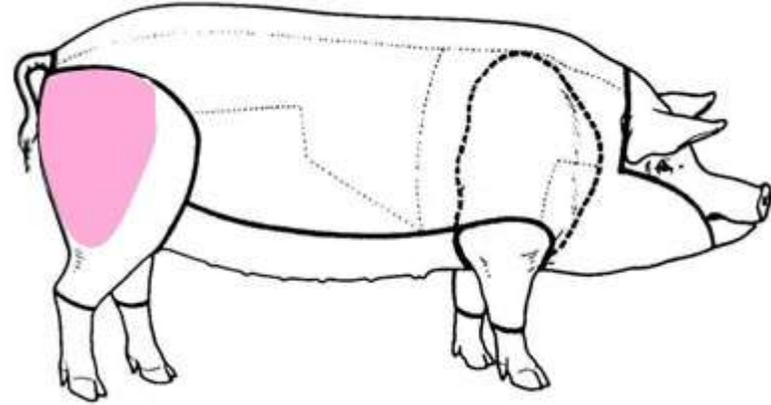
Tecnologia di produzione

- Preparazione del pezzo anatomico
 - Disosso della coscia suina
 - Isolamento dei muscoli crurali posteriori ed interni della coscia
 - Asportazione della cotenna e di una parte del grasso di copertura
 - Rifilatura e legatura con giri di spago per tenere insieme la carne e conferire la classica forma "a pera".

Tecnologia di produzione



Tecnologia di produzione



Tecnologia di produzione



- Salagione
 - Si utilizzano sale e pepe, intero e/o spezzato
 - Possono essere impiegati anche aglio schiacciato, vino bianco secco e nitrato di sodio e/o potassio (max 195 ppm)
 - Sosta in cella a 5 °C con massaggio quotidiano per 5-7 giorni
 - Possibile una seconda salatura in base alle dimensioni

Tecnologia di produzione



Tecnologia di produzione

- **Asciugatura e investitura**
 - Riposo in cella per alcuni giorni dopo la salagione per un'ulteriore disidratazione
 - Insacco in vescica di maiale, rivoltata e passata in acqua e aceto, oppure nel peritoneo parietale o nella pleura.
 - Cucitura dell'insacco
 - Legatura stretta con spago formando una rete a maglie fitte.

Tecnologia di produzione



Tecnologia di produzione



Tecnologia di produzione

- Prestagionatura
 - Sgocciolatura delle masse muscolari per circa una settimana e asciugatura per 30 - 60 giorni in cella frigorifera a temperatura e umidità controllate.



Tecnologia di produzione

- Stagionatura
 - Deve essere condotta in locali con un sufficiente ricambio d'aria e a temperature tra 13° e 17°C.
 - Le cantine di stagionatura, dotate di ventilazione naturale tramite finestre e aperture, sono l'ambiente ideale per la maturazione del culatello che deve "sentire" il clima del territorio.

Tecnologia di produzione

- Per ottenere il marchio DOP è richiesta una stagionatura minima di 10 mesi ma per le pezzature più grandi può essere necessario attendere 16-18 mesi.



Caratteristiche a fine stagionatura

- Peso 3-5 kg - Sale 4-5,4% - U.R. 42-51%
- Forma "a pera" con leggero strato di grasso nella parte convessa, imbrigliato in giri di spago tali da formare una rete
- Al taglio la parte muscolare è di colore rosso uniforme, con riflessi granato, e il grasso fra i fasci muscolari è bianco
- Il profumo è intenso e caratteristico
- Il gusto è tipico, dolce e delicato.



Culatello di Zibello DOP

- Preparazione per il consumo
 - Lavaggio o immersione in acqua fredda
 - Rimozione della rete di spago
 - Eliminazione dell'insacco
 - Rimozione degli spaghi della prima legatura e pulitura con coltello di eventuale muffa o grasso irrancidito
 - Copertura per due giorni con un canovaccio imbevuto di vino bianco



Denominazione generica "Culatello"

Ministero dello Sviluppo Economico

DM 26 maggio 2016 (GU n. 149 del 28-6-2016)
entrato in vigore dopo 12 mesi

- La denominazione "Culatello" è riservata al prodotto di salumeria stagionato, ottenuto dai muscoli crurali posteriori ed interni della coscia del suino (bicipite femorale, semimembranoso e semitendinoso), totalmente privata della cotenna e parzialmente del grasso di copertura e separata completamente dalla sua base ossea e sezionata in modo da assumere forma "a pera".

Denominazione generica "Culatello"

- Le fasi di lavorazione del Culatello sono le seguenti:
 - a) salagione: effettuata mediante salatura a secco; ...
 - b) insacco: il prodotto deve essere insaccato in involucri naturali oppure, se destinato ad essere commercializzato preaffettato, in involucri artificiali;
 - c) stagionatura: ... almeno 9 mesi;
 - d) legatura: la legatura è effettuata manualmente con spago, utilizzando il tradizionale sistema delle briglie e dei passi fino a formare una specie di rete; la legatura del prodotto può essere effettuata con l'ausilio di mezzi meccanici.

Denominazione generica "Culatello"

- Il Culatello si presenta come un prodotto dalla caratteristica forma a pera, esternamente legato in una rete a maglie, dalla consistenza soda, la fetta con frazione muscolare di color rosso omogeneo e tessuto adiposo bianco.
- **E' vietato ... utilizzare la denominazione di vendita "Culatello" con ulteriori e/o specifiche diciture, per prodotti simili ma lavorati con tecniche e modalità di produzione diverse ... anche se la base anatomica è la stessa.**

Culatta

- La Culatta, Culaccia o Culatello con cotenna, viene prodotta utilizzando la stessa parte della coscia da cui viene ricavato il culatello.
- Si distingue dal culatello perché:
 - Viene mantenuta la cotenna dal lato esterno e viene coperto di sugna il lato interno
 - Non si rimuove l'anchetta
 - Non viene insaccata
 - Non viene effettuata la legatura con spago



Speck Alto Adige I.G.P. Südtiroler Speck G.G.A.



Notizie storiche

- Le prime testimonianze scritte nelle quali questo salume viene definito "speck" risalgono al XVIII secolo ma già dal XIII secolo un prodotto simile, seppure indicato in altra maniera, compare in alcune prescrizioni per i macellai e in atti amministrativi.
- Il termine deriva da due parole tedesche, "spec" e "spek", con il significato di "spesso, grasso". Nel tedesco moderno la parola speck definisce anche la pancetta affumicata.

Notizie storiche

- Anticamente lo speck veniva prodotto dai contadini dell'Alto Adige per il consumo familiare come sistema di conservazione per tutto l'anno della carne del maiale che veniva macellato a Natale.
- Successivamente divenne una prelibatezza ricercata nelle feste e nei banchetti dei nobili.
- Nella seconda metà del secolo scorso è iniziata la produzione industriale e oggi le esportazioni ne garantiscono il consumo in gran parte delle nazioni europee ed extra-europee.

Notizie storiche

- Nel 1980 quattro produttori altoatesini diedero vita ad un'associazione, per tutelarsi nei confronti di prodotti non controllati.
- Nel 1992 fu costituito il "Consorzio Tutela Speck Alto Adige" che oggi raggruppa una trentina di produttori.
- Nel 1996 lo Speck Alto Adige ottenne dall'UE il riconoscimento della denominazione I.G.P. ai sensi del Reg. CE n. 1107/96.

Nuovo disciplinare IGP (06.05.2010)

- **Denominazione:** "Speck Alto Adige", "Südtiroler Markenspeck" o "Südtiroler Speck"
- **Zona di produzione:** l'intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige (Südtirol)
- **Materia prima:** cosce di suino disossate, rifilate con o senza fesa, consegnate allo stato fresco ed in perfetto stato igienico-sanitario, provenienti da suini nati in allevamenti ubicati nei paesi dell'Unione Europea.



Nuovo disciplinare IGP (06.05.2010)

- **Elaborazione:**
 - le cosce intere consegnate con osso devono pesare non meno di 10,5 kg prima della disossatura
 - le cosce disossate e rifilate (dette anche **baffe**) devono pesare almeno 5,2 kg
 - le cosce devono essere rifilate con fesa intera o parziale, ovvero previa rimozione integrale della fesa

Speck Alto Adige IGP

- È un salume che coniuga la tradizione nordica dell'affumicatura con quella tipicamente padana della stagionatura con sale e spezie. Il risultato è un prodotto con un equilibrio del tutto particolare tra affumicatura e sapidità.



Tecnologia di produzione

- Preparazione del pezzo anatomico
 - Disosso della coscia suina
 - Rifilatura a forma di cuore, secondo il metodo tradizionale, o squadrata, secondo il confezionamento attuale, asportando o mantenendo la fesa.



Tecnologia di produzione

- Salatura

- A secco con una miscela di sale marino e spezie (alloro, rosmarino, ginepro, aglio, noce moscata, pepe, cannella, coriandolo) in base alla ricetta del produttore
- Le baffe vengono accatastate in grandi contenitori, posti in celle umide a 3-4 °C per 3 settimane, rigirate e massaggiate per facilitare la penetrazione del sale.

Tecnologia di produzione

- Affumicatura
 - Dopo la salagione le baffe vengono sottoposte, per alcuni giorni, a fasi alterne di affumicatura e asciugatura all'aria fresca.
 - Si utilizza legno di faggio, poco resinoso.
 - La temperatura del fumo non deve superare i 20°C per penetrare agevolmente fino al cuore della carne.

Tecnologia di produzione

- Proprietà positive del fumo legate a:
 - Fenoli che hanno azione antimicrobica, antiossidante e aromatica
 - Composti carbonilici che danno colore scuro
 - Acidi, esteri, furani e lattoni che conferiscono aromaticità.
- Aspetti negativi sarebbero dovuti alla cancerogenicità degli idrocarburi aromatici policiclici ma se ne evita la produzione mantenendo basse le temperature di combustione.

- Stagionatura

- Preferibilmente lo speck viene stagionato in luoghi ben areati e pervasi dall'aria fresca di montagna oppure in ambienti con 8-12 °C e 50-75% di umidità.
- La durata media è di 22 settimane, con una perdita di circa un terzo del peso iniziale.
- In condizioni ambientali ottimali si forma uno strato naturale di muffa (*penicillium*), che viene rimosso prima del confezionamento.

Tecnologia di produzione

- La muffa protegge lo speck durante la stagionatura, evitando che si asciughi troppo e consentendo una maturazione uniforme.
- La muffa è fondamentale dal punto di vista gusto-olfattivo perché armonizza e attenua le note speziate e affumicate ed esalta i sentori di funghi e di noci.



Controllo di qualità

- L'ente certificatore del Consorzio Tutela Speck Alto Adige è l'INEQ che controlla:
 - La selezione della carne
 - I tempi di stagionatura
 - Il calo peso (minimo 37%)
 - Il rapporto magro/grasso
 - La consistenza
 - La positività olfattiva alla spillatura
 - Il contenuto di sale (< 5%) .

Caratteristiche a fine stagionatura

- Caratteristiche organolettiche
 - colore esterno: marrone
 - colore al taglio: rosso con grasso bianco rosato
 - odore: affumicato, aromatico e gradevole
 - gusto: caratteristico, intenso, saporito.

Caratteristiche a fine stagionatura

- Caratteristiche chimico-fisiche
 - proteine totali: min. 20%
 - rapporto acqua/proteine: max. 2,5
 - rapporto grasso/proteine: max. 2,0
 - cloruro di sodio: max. 5%
 - potassio nitrato: < 150 mg/kg
 - sodio nitrato: < 50 mg/kg

Bauernspeck

- Speck Contadino prodotto con carne di suini nati e allevati in Alto Adige e macellati oltre l'anno di età (no OGM).
- Grazie alla giusta marezzatura della carne ha sapore delicato e adeguata consistenza.
- Si utilizzano anche carré, spalla, coppa e pancetta.
- Stagionatura 8 mesi per le cosce e 3-5 per le altre parti anatomiche.





Grazie per l'attenzione