

CORSO TECNICI ASSAGGIATORI

2° MODULO



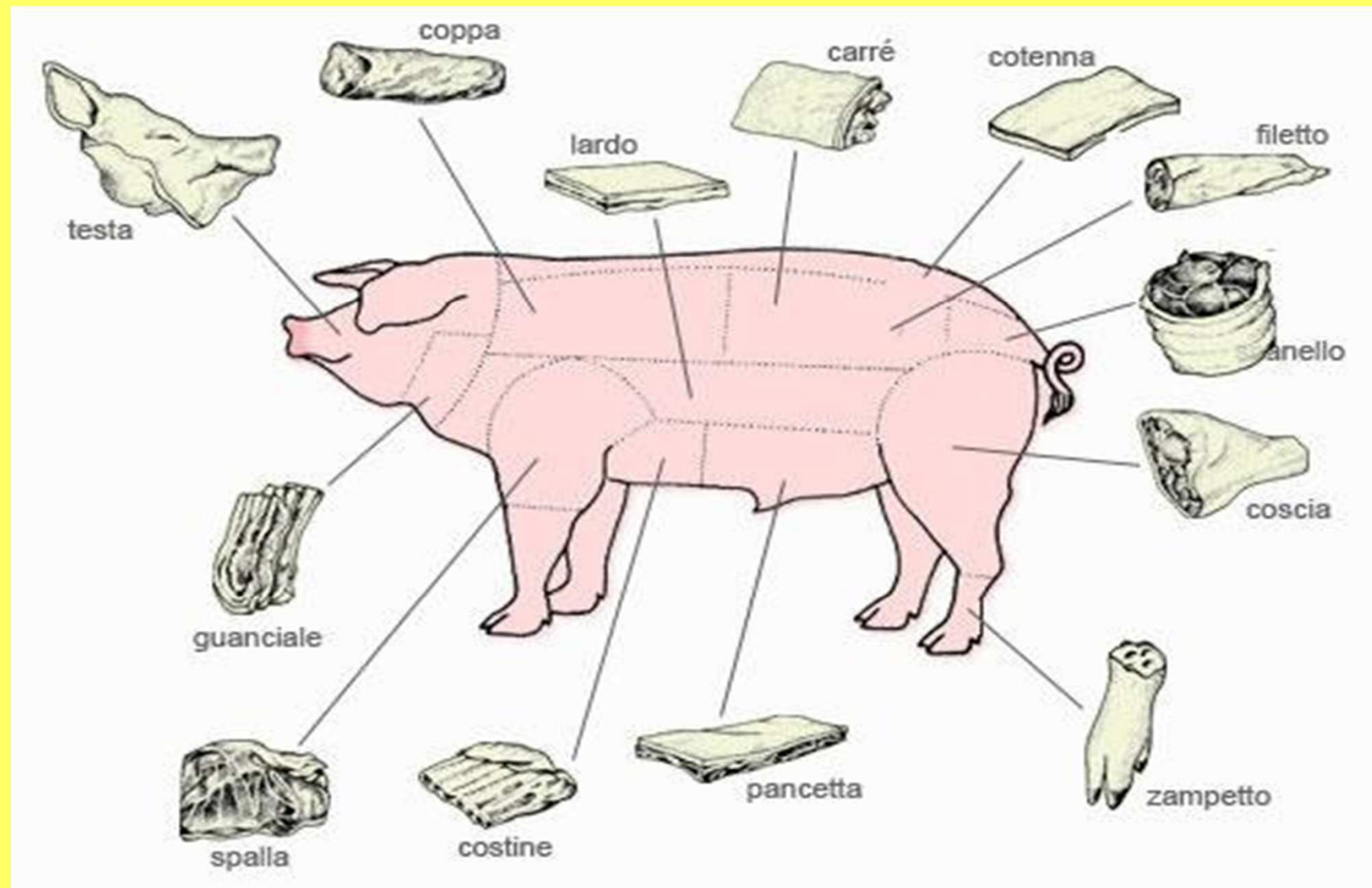
ROMA

Antonio Montano

I SALUMI CRUDI DELL'EMILIA ROMAGNA:

- CULATELLO DI ZIBELLO DOP**
- COPPA PIACENTINA DOP**
- COPPA DI PARMA IGP**
- SPALLA CRUDA DI PALASONE**

I TAGLI DEL SUINO



CULATELLO DI ZIBELLO DOP



Il Culatello di Zibello è patrimonio, ricchezza, di quella particolare terra adagiata lungo il grande fiume Po e avvolta dalla nebbia, che è fattore determinante, regime climatico insostituibile per la maturazione e la stagionatura del Re dei Salumi, la cui arte, tramandata da generazioni, racchiude in sé la storia di una terra, le tradizioni della sua gente e le caratteristiche del clima particolare.

Dalle cantine della Bassa parmense alle tavole nazionali il percorso del Culatello è stato, storicamente, tutt'altro che breve.

Per molti secoli, infatti, il nome e il prestigio del Culatello sono rimasti circoscritti alle zone d'origine; patrimonio della gente della Bassa che sola sapeva apprezzarne il gusto e conservarne i segreti.

Poi il Re dei salumi ha conquistato visibilità ed estimatori anche al di fuori del territorio parmense, aumentando le richieste e mettendo a rischio l'unicità della produzione, da sempre nelle mani di pochi e genuini esperti.

A tutela della qualità e della tipicità del Culatello è stato creato il Consorzio del Culatello di Zibello.



Antonio MONTANO

CULATELLO DI ZIBELLO DOP



DOVE NASCE:

Il Culatello nasce in zone caratterizzate da inverni freddi, lunghi e nebbiosi, ed estati torride ed assolate nelle zone intorno alle rive del Po nei paesi di Busseto, Polesine Parmense, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno. La giusta alternanza di periodi secchi ed umidi consente la lenta maturazione dei salumi, durante la quale si sviluppano gli inconfondibili profumi e sapori che hanno reso celebre nel mondo il Culatello di Zibello DOP.



CULATELLO DI ZIBELLO DOP



Materia Prima:

Il "Culatello di Zibello" è un prodotto di salumeria costituito dalla parte anatomica del fascio di muscoli crurali posteriori ed interni della coscia del suino, opportunamente mondati in superficie e rifilati fino ad ottenere la classica forma a "pera".

Nella miscela di salagione sono presenti: sale, pepe intero e/o a pezzi ed essere impiegati vino bianco secco, nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 195 p.p.m..



Antonio MONTANO

CULATELLO DI ZIBELLO DOP



COME SI FA:

Dopo aver proceduto all'asportazione della cotenna e alla parziale sgrassatura superficiale della coscia, il fascio muscolare viene separato dalle restanti parti della coscia. Viene lasciato uno strato di grasso di superficie adeguato per evitare una brusca disidratazione delle carni. Alla fine dell'operazione la massa muscolare che si presenta con la caratteristica forma a "pera». La massa muscolare viene salata manualmente a secco. L'operazione di salagione ha una durata che va da uno a sei giorni. Per tale operazione è ammesso soltanto l'impiego di cloruro di sodio (sale da cucina), di nitrato di sodio e pepe in grani spaccati. È pure consentito l'impiego di una concia composta da vino bianco secco e aglio pressato. In seguito i culatelli sono posti in cella di riposo; il successivo insacco in budelli naturali e la legatura, possono essere effettuati durante o al termine della fase di riposo utilizzando vescica suina o peritoneo parietale e perirenale di suino. Le due operazioni consistono nell'avvolgere il "muscolo" nella vescica urinaria del maiale e nel legarlo con diversi giri di spago. La legatura o immagliatura del prodotto fresco deve essere ben stretta e serve per evitare che all'interno rimangano vuoti d'aria. Successivamente, prima della fase di stagionatura, si procede alla sgocciolatura delle masse muscolari per circa una settimana ed all'asciugatura che può variare da 30 a 60 giorni in funzione delle condizioni climatiche.

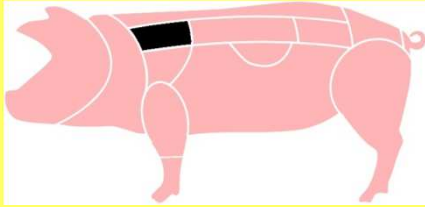
CULATELLO DI ZIBELLO DOP



Caratteristiche:

- **Al termine del periodo minimo di stagionatura il "Culatello di Zibello"** deve presentare un peso compreso tra i 3 e 5 kg.
- **Aspetto esterno:** caratteristica forma a pera con leggero strato di grasso nella parte convessa, imbrigliato in giri di spago tali da formare una sorta di rete a maglie larghe.
- **Aspetto al taglio:** la frazione muscolare si presenta di colore rosso uniforme ed il grasso compreso fra i diversi fasci muscolari di color bianco.
- **Odore:** profumo intenso e caratteristico.
- **Sapore:** gusto tipico, dolce e delicato.





LA COPPA – LONZA - CAPOCOLLO

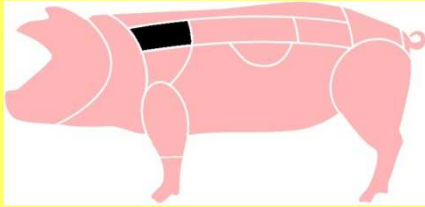


CENNI STORICI

Risalente all'Alto Medioevo è l'emblema della tradizione norcina italiana, diffuso su tutta la Penisola ma con sfumature di gusto.

In base al luogo di produzione assume connotazioni e denominazioni diverse:

In **Settentrione (Sardegna)** è Coppa, **Centro Italia** è Lonza, **Mezzogiorno (Sicilia)** è Capocollo o Capicollo.

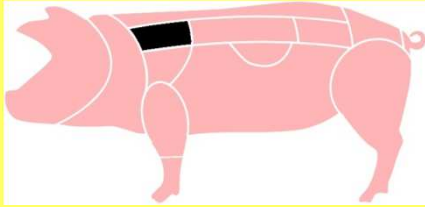


LA COPPA – LONZA - CAPOCOLLO



MATERIA PRIMA:

Muscolo cervicale suino (situato tra testa e costato) aderente alle vertebre cervicali e poi toraciche, che unisce la testa dal resto del corpo. Muscolo (fino alla lombata), rifilato e lavorato in modo diverso in base alle zone di produzione, è ottenuto da pezzature leggermente diverse che danno origine a **numerosi salumi prodotti ottenuti dalla stessa materia prima.**



LA COPPA – LONZA - CAPOCOLLO



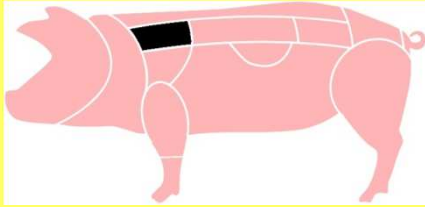
COME SI PRODUCE:

Da ogni suino medio-pesante (150-170 kg) adulto (> 9 mesi) si estrae il muscolo cervicale (2,5-3,5 kg) ricavando uno o due pezzi (zona).

Trattandosi di un pezzo anatomico è fondamentale la selezione e la rifilatura che asporterà le parti di grasso in eccesso.

SALAGIONE :

Fase molto delicata, in cui il sale e spezie devono penetrare nel prodotto uniformemente.



LA COPPA – LONZA - CAPOCOLLO



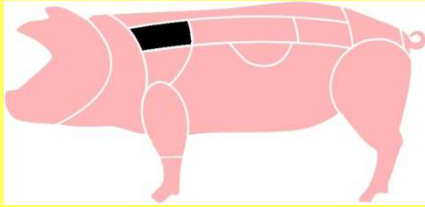
TECNOLOGIA DI PREPARAZIONE Il pezzo anatomico è massaggiato (salmistratura) a mano o in apposite macchine. Successivamente riposa per 7-10 giorni.

LA CONCIA Gli aromi più usati sono: pepe, cannella macinata, chiodi di garofano, semi di alloro, noce moscata.

DIVERSIFICAZIONI DI PRODUZIONE

- **Settentrione (coppa - lonza)** utilizzo di vino bianco o rosso
- **Meridione (capocollo)** conciatura con peperoncino





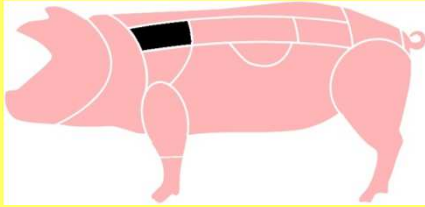
LA COPPA – LONZA - CAPOCOLLO



INSACCO In budelli naturali con legatura stretta (perdita di volume durante la stagionatura) che consentirà il giusto ancoraggio delle corde per tutta la sua stagionatura.

STAGIONATURA

- asciugatura (I fase) per 10-15 giorni, stadio molto delicato in cui si perdono la maggior parte dei liquidi (> temperatura < ° di umidità)
- stagionatura (II fase) avviene la vera maturazione (< temperatura > ° di umidità)



LA COPPA – LONZA - CAPOCOLLO



A dimostrazione di questa secolare tradizione l'Italia
ha ottenuto **3 riconoscimenti europei**

2 DOP:

COPPA PIACENTINA e CAPOCOLLO DI CALABRIA

1 IGP:

COPPA DI PARMA

LA COPPA PIACENTINA DOP



LA COPPA PIACENTINA DOP

Un po' di Storia

Nella seconda metà del 1800, alcuni ritrovamenti archeologici di ossa di suini, entro l'area dei "terramare" (insediamento palafitticolo) parmense di Castione Marchesi e piacentino di Montata dell'Orto (Caorso) e Castelnuovo Fogliani, avvalorarono l'ipotesi che gli abitanti della pianura padana dovevano conoscere il maiale già nell'età del bronzo, circa un millennio prima dell'era cristiana. La successiva civiltà romana, che utilizzava in larga misura la carne di suino per l'alimentazione, ha lasciato come testimonianza della presenza del maiale nell'area piacentina, un ciondolo-amuleto bronzeo raffigurante un piccolo maiale, conservato attualmente presso il Museo Civico di Piacenza.

LA COPPA PIACENTINA DOP

Un po' di Storia

In terra piacentina, nel primo Medioevo, per macellare i suini occorreva la presenza del notaio, il quale certificava che il peso dell'animale non fosse inferiore a 250 Kg. I beccai, così si chiamavano i macellai in quel tempo, dovevano vendere carni sane ed il criterio per giudicarle tali era l'osservazione della camminata dell'animale durante il trasferimento al macello. L'epoca medioevale ci ha lasciato diverse testimonianze in merito alla diffusione delle pratiche di lavorazione delle carni suine nel territorio piacentino, due in particolare sono portate ad esempio in quanto costituiscono anche patrimonio artistico locale. Si tratta di mosaici tematici risalenti al XII secolo, che si possono ammirare nel pavimento della chiesa di **San Savino** a Piacenza e in quello della chiesa di **San Colombano a Bobbio**. Fu nei primi decenni del 1700 che la fama dei nostri salumi giunse anche alle corti di Francia e di Spagna, grazie ad un abile diplomatico piacentino, il **cardinale Giulio Alberoni**.



LA COPPA PIACENTINA DOP

Allevamenti:

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione della Coppa Piacentina debbono essere situati del territorio delle Regioni Lombardia ed Emilia Romagna. I suini nati, allevati e macellati nelle suddette Regioni debbono essere conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione d'origine di Parma e San Daniele. Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento. I suini debbono essere di peso di 160 kg, più o meno 10 %, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche del suino pesante italiano. Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. La zona di elaborazione della Pancetta Piacentina comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza, limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri s.l.m., a motivo delle particolari condizioni climatiche..

LA COPPA PIACENTINA DOP

Materia Prima:

La Coppa Piacentina è ricavata dai muscoli cervicali perfettamente dissanguati della regione superiore dei suini.

L'isolamento del muscolo cervicale del suino deve essere effettuato "a caldo", immediatamente dopo la macellazione, con apposito coltello che distacca tutta la massa muscolare compresa nella doccia formata dalle apofisi spinose, dai corpi vertebrati e dalle apofisi trasverse, per un peso non inferiore a 2.5 Kg.

Il trasporto delle masse muscolari allo stabilimento di trasformazione deve avvenire entro le 72 ore successive con mezzi refrigeranti.

Successivamente sono sottoposte alla rituale toelettatura che comprende la rifilatura e la spremitura dei vasi sanguigni.

LA COPPA PIACENTINA DOP

Come si produce

Il processo di elaborazione inizia con la salagione a secco che consiste nel mettere a contatto con le carni la seguente miscela di sali ed aromi naturali.

Dosi per 100 Kg di carne fresca cloruro di sodio min 1.5 Kg - max 3,5 Kg nitrato di sodio e/o potassi o max 15 gr. nitrito di sodio max 10 gr. pepe nero e/o bianco intero e/o spezzato min. 15 gr - max 30 gr. zuccheri max 1,5 Kg Spezie composte: cannella macinata max 15 gr. chiodi di garofano max 25 gr. alloro max 10 gr. noce moscata macinata max 10gr. E' vietata la salagione in salamoia.

LA COPPA PIACENTINA DOP

Come si produce

Le coppe salate sostano in frigorifero per almeno 7 gg. In questo periodo sono sottoposte al trattamento di "massaggiatura" manuale e successivamente sono rivestite con diaframma parietale suino. Infine si procede alla tradizionale legatura con spago ed alla foratura dell'involucro. La successiva fase di asciugamento avviene in appositi essiccatoi con condizioni climatiche controllate con temperatura oscillante fra 15°C e 25°C, una umidità del 40-90% in ambiente ventilato per periodo minimo di 7 gg. e, comunque, fino alla comparsa della caratteristica "fioritura" che determina il viraggio al tipico colore rosato.

LA COPPA PIACENTINA DOP

Stagionatura

La stagionatura delle coppe avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra 10 e 20°C ed un'umidità relativa di 70-90%, con una tolleranza di +10%. Durante la stagionatura è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed alla umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle valli piacentine. La stagionatura si protrae per un periodo minimo di sei mesi dalla data della avvenuta salatura.

LA COPPA PIACENTINA DOP

Stagionatura

L'intera fase di stagionatura deve comprendere anche determinati periodi in locali seminterrati o cantine o locali in grado di riprodurre le condizioni ottimali di stagionatura associate ad un adeguato ricambio d'aria. Durante il processo di stagionatura la carica microbica della Coppa viene naturalmente limitata per il naturale effetto della lenta maturazione.

LA COPPA PIACENTINA DOP

Caratteristiche organolettiche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

aspetto esterno: forma cilindrica, leggermente più sottile all'estremità ottenuta con rifilatura ed asportazione del grasso e di qualche sottile pezzo di carne. Consistenza: compatta, non elastica. Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, di colore rosso inframezzato di bianco rosato delle parti marezzate. Peso: non inferiore a kg 1.5
Odore: profumo dolce e caratteristico.
Sapore: gusto dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione.

LA COPPA PIACENTINA DOP

Caratteristiche chimico-fisiche

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità, %Min 27 - max 43

Proteine, %Min 19 - max 34

Grasso, %Min 19 - max 43

Ceneri, %Min 4 - max 7,5

pH Min 5,5 - max 6,5

LA COPPA DI PARMA IGP



Antonio MONTANO

LA COPPA DI PARMA IGP

Pezzo anatomico costituito dal muscolo cervicale suino fino alle vertebre toraciche. Di pezzatura media. Nella Concia possono essere impiegati anche vino, destrosio, fruttosio, colture starter, nitrito di sodio/potassio, acido ascorbico e il suo sale sodico.

La salagione può avvenire mediante zangolatura. È rivestita con intestino cieco bovino *bondiana* o con *peritoneo parietale di suino (+ spesso)*

LA COPPA DI PARMA IGP

Materia Prima

**Carne Suina, muscolo cervicale fino alle vertebre
toraciche**

RIFILATURA FINO ALLA 6-7 VERTEBRA TORACICA

Concia

Sale, Pepe frantumato, Aglio, Vino (facoltativo)

LA COPPA DI PARMA IGP

MASSAGGIATURA MANUALE O MECCANICA (ZANGOLATURA)

INSACCO

colon, dritto o bondiana (intestino cieco) di bovino oppure con peritoneo parietale di suino

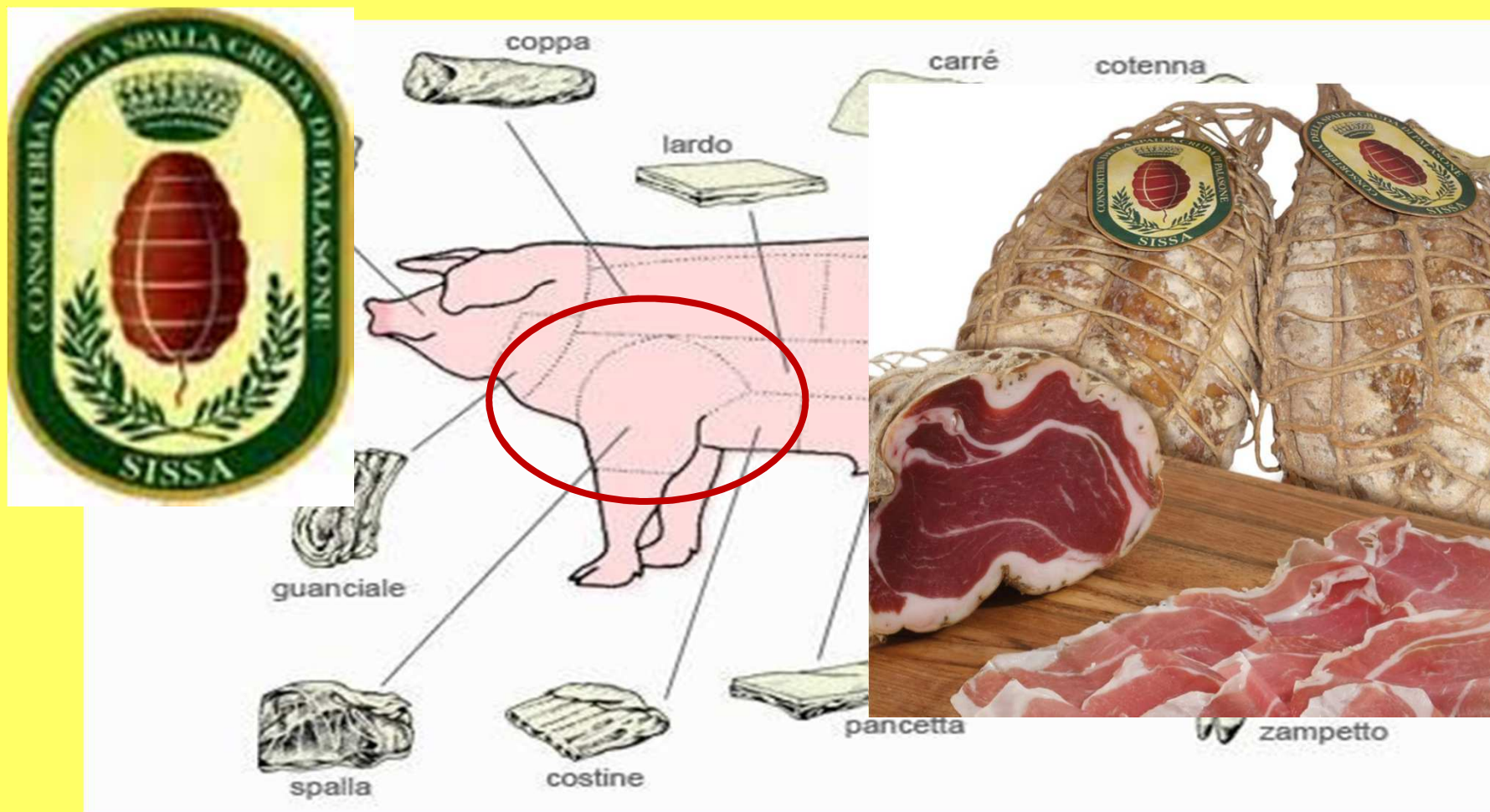
MATURAZIONE

3 GIORNI CALDO E SECCO 15 FREDDO E UMIDO

STAGIONATURA

60 – 90 GIORNI

LA SPALLA CRUDA DI PALASONE



LA SPALLA CRUDA DI PALASONE

Un po' di Storia

Vanta il primato di essere il più antico salume della Bassa Parmense: se ne parla nell'inventario dei beni dei monaci dell'abbazia di Palasone nel 1.170. La Spalla Cruda, detta di Palasone, minuscola frazione di Sissa, è identificabile dal marchio adottato dalla Consorceria della Spalla Cruda di Palasone e può provenire solo dagli stessi otto comuni della Dop del Culatello di Zibello, ovvero Polesine Parmense, Busseto, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno.



LA SPALLA CRUDA DI PALASONE

Un po' di Storia

Il pezzo pregiato è la gamba anteriore del maiale, l'esaltazione della naturalità è utilizzare il pezzo con l'osso: in questo modo si ottiene la Spalla Cruda, un prodotto della norcineria del territorio che si può, a pieno titolo, definire di nicchia.

Oggi la produzione è molto limitata, i pezzi con l'osso pochissimi, per la difficoltà di stagionatura che comporta. Diverso, ma non di molto, la Spalla Cruda senz'osso; stiamo comunque parlando di poche centinaia di pezzi che non hanno nulla da invidiare al re dei salumi, il Culatello ottenuto dalle cosce posteriori, sempre in questa zona.

LA SPALLA CRUDA DI PALASONE

Materia Prima

Muscolo sovraspinato e sottospinato dell'arto anteriore del suino.

Concia

Dopo **leggera salatura** per non oltre 5 giorni,

Insacco

viene insaccata all'interno della vescica naturale e legata manualmente assume la **forma e pezzatura simile al Fiocco di Culatello**, distinguibile dal pezzo di corda lasciata a penzoloni nella parte inferiore.

LA SPALLA CRUDA DI PALASONE

Stagionatura

La stagionatura di almeno 10 mesi in ambienti naturali e cantine secolari.

Caratteristiche Organolettiche

Questo Salume inconfondibile per la presenza di **leggere nervature** che ne caratterizzano l'aspetto e la fragranza dei sapori..

I SALUMI CRUDI DELL'EMILIA ROMAGNA:

