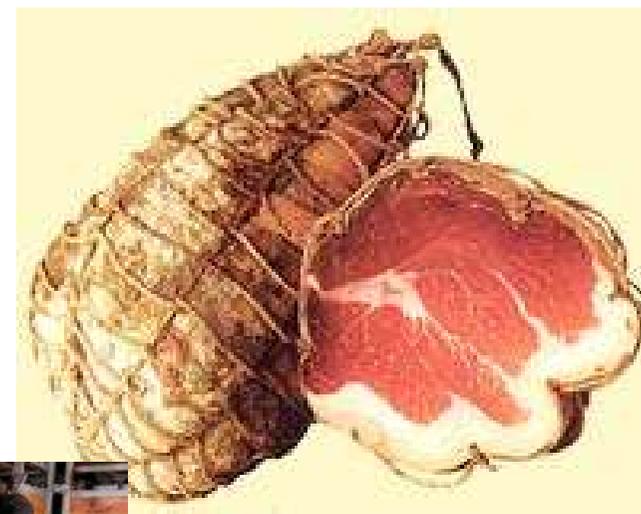


Culatello di Zibello DOP Speck Alto Adige IGP Lardo di Arnad DOP - Lardo di Colonnata IGP

2° Modulo – 3ª Lezione

maggio 2018



Dario Sarti



2° modulo – 3ª lezione

Culatello di Zibello DOP



Il RE dei salumi

Dario Sarti

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

Culatello di Zibello DOP

È un salume la cui storia (o leggenda) affonda in tempi antichi

Già nel XIV secolo si narra che questo salume fosse presente nei banchetti delle nobili famiglie dell'Emilia

Nel 1332, durante il banchetto di nozze di Andrea dei Conti Rossi con Giovanna dei Conti Sanvitale sarebbero stati consumati alcuni Culatelli donati agli sposi (Bonaventura Angeli?)

Altra notizia vuole che la famiglia Pallavicino ne avesse fatto dono al Duca di Milano Galeazzo Sforza (Angelo Pezzana?)

Culatello di Zibello DOP

Giuseppe Maria Mitelli (1634 – 1718) in un incisione del 1691 tratta dal «**gioco della cuccagna** che mai si perde e sempre si guadagna» rappresenta una donna con un «salume» in mano che ricorda il Culatello anche se non viene definito ufficialmente



Culatello di Zibello DOP

Il poeta dialettale parmigiano Giuseppe Callegari in una sua novella del 1818 cita il culatello come una specialità servita addirittura in paradiso

In alcuni scambi di corrispondenza tra Gabriele D'Annunzio lo scultore Renato Brozzi di Traversetolo si fa riferimento alle investiture che il poeta riceveva regolarmente in dono



Culatello di Zibello DOP

La zona di produzione del Culatello di Zibello

Comprende i comuni di:

- Busseto
- Colorno
- Polesine Parmense
- Roccabianca
- San Secondo
- Sissa
- Soragna
- Zibello



Culatello di Zibello DOP



Dario Sarti

Culatello di Zibello DOP

Siamo sulla riva destra del Po in una zona dove gli inverni lunghi, freddi, umidi e nebbiosi si alternano con estati torride e assolate con un clima non equilibrato per la stagionatura della maggior parte dei salumi, perfetto però per la maturazione del Culatello

Culatello di Zibello DOP

Il disciplinare prevede che:

- I suini provengono dal circuito del Prosciutto di Parma e San Daniele, ma devono essere nati, allevati e macellati in Emilia Romagna e Lombardia
- Il pezzo anatomico è ottenuto dalle fasce muscolari crurali posteriori ed interne (bicipite femorale, semitendinoso e semimembranoso) delle cosce del suino

Culatello di Zibello DOP

Partendo dalla coscia del suino si procede con l'asportazione della cotenna e la parziale asportazione del grasso, quindi si separa il fascio muscolare dalla base ossea e dalla restante parte della coscia

Si lascia una parte del grasso per evitare una brusca disidratazione della massa muscolare

Si procede con la rifilatura per conferirgli la tipica forma a «*pera*»

Culatello di Zibello DOP



Dario Sarti

Culatello di Zibello DOP

La salatura avviene a secco con sale alimentare e pepe in grani spaccati

È consentito l'utilizzo di nitrato di sodio e/o potassio e di una concia di vino bianco secco e aglio pressato

Quindi si ripone in frigo (temperatura tra 0 e 5 °C) per far assorbire il sale

L'operazione di salagione dura da uno a sei giorni

Successivamente i pezzi vengono riposti in celle di riposo

Culatello di Zibello DOP



Dario Sarti

Culatello di Zibello DOP

La fase successiva prevede l'insacco in budelli naturali (vescica suina o peritoneo parietale e perineale di suino) e la legatura

Per la legatura si procede con diversi giri di spago, procedendo a spirale, dalla base all'apice, intersecandosi con altri giri di spago disposti verticalmente

La legatura o immagliatura deve essere stretta per evitare che rimangano all'interno vuoti d'aria

Culatello di Zibello DOP



Dario Sarti

Culatello di Zibello DOP

Sgocciolatura (circa 1 settimana)

Asciugatura (da 30 a 60 giorni)

Stagionatura (min. 10 mesi a partire dalla fase di salatura) in locali dove ci sia sufficiente ricambio d'aria e a temperatura compresa tra 13 e 17 °C

È consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale

Culatello di Zibello DOP

Al termine del periodo minimo di stagionatura il Culatello di Zibello deve avere un peso compreso tra i **3 e i 5 Kg.**

ed avere le seguenti caratteristiche Chimico-Fisiche:

	Media	Min.	Max:
pH	6,55	6,10	6,75
NaCl%	4,55	4,00	5,40
Umidità	49,50	42,35	51,00

Culatello di Zibello DOP

La designazione della denominazione di origine controllata «Culatello di Zibello» deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta e deve essere immediatamente seguita dalla menzione «Denominazione di Origine Protetta»

Culatello di Zibello DOP



Dario Sarti

Culatello di Zibello DOP



Dario Sarti

Culatello di Zibello DOP

Per poterlo consumare manca ancora la parte finale della lavorazione

Il culatello di Zibello deve essere immerso o lavato in acqua fredda, tolta la vescica, ripulito da eventuali infiltrazioni, dallo spago ed eventuali parti di grasso irrancidito

Affettato sottile

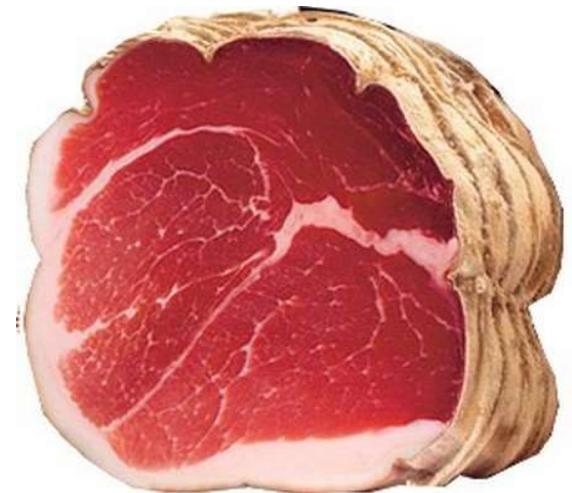
Culatello di Zibello DOP

Aspetto esterno: caratteristica forma a pera con leggero strato di grasso nella parte convessa

Al taglio si presenta di colore rosso intenso, con la parte grassa di colore bianco

Profumo intenso di carne stagionata

Gusto tipico, equilibrato tra sapido e dolce



Culatello di Zibello DOP

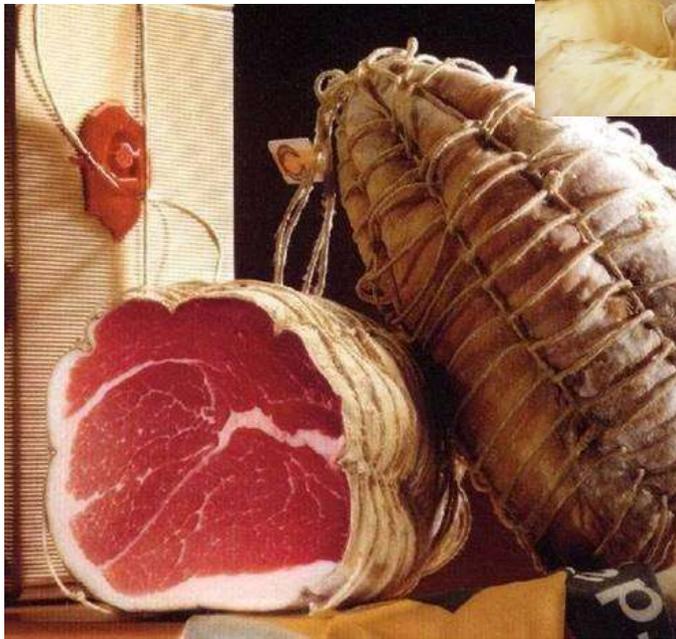
- *L' 8 gennaio 2009 si è costituito il Consorzio di tutela*
- *Le 23 aziende produttrici fanno parte tutte del Consorzio*
- *I controlli sono demandati all'Istituto Parma Qualità*



Dario Sarti

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

Culatello di Zibello DOP



Dario Sarti

Speck Alto Adige IGP



Dario Sarti

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

Speck Alto Adige IGP

Cenni storici

Le prime tracce si trovano fin dal **1200** nei registri contabili dei macellai locali e dei principi Tirolesi, anche se con definizioni e nomi diversi

Mentre i primi documenti dove compare il termine Speck risalgono al **XVIII secolo**

Come tutti i salumi inizialmente veniva prodotto dalle famiglie contadine per poter conservare nel tempo la carne finalizzata all'autoconsumo

Dario Sarti



Speck Alto Adige IGP

Successivamente iniziò la produzione a livello artigianale e quindi la commercializzazione da parte dei macellai di paese.

Negli anni 60 inizia la produzione industriale

Nel 1992 si costituisce il Consorzio di Tutela (18 produttori)

Nel 1996 lo Speck dell'Alto Adige ottiene il riconoscimento IGP

Nel 2004 lo Speck Alto Adige IGP ottiene l'autorizzazione alla commercializzazione negli Stati Uniti

Speck Alto Adige IGP



Dario Sarti

Speck Alto Adige IGP

L'Alto Adige è terra di confine vicino all'Austria e alla Germania crocevia di culture e tradizioni



Nella produzione di salumi si fondono la cultura mitteleuropea con quella mediterranea, dando origine a prodotti di particolare pregio

Speck Alto Adige IGP

Tradizione mediterranea → Salatura

disidratazione della carne con azione antibatterica

Tradizione mitteleuropea → Affumicatura

apporto di sostanze aromatiche (aldeide formica, acido acetico, ecc.) ad azione antisettica

Speck Alto Adige IGP

In Alto Adige, per la sua collocazione geografica e grazie anche al suo particolare clima, si è riusciti a fondere i due metodi di conservazione.

Oggi lo Speck Alto Adige IGP viene prodotto secondo la regola:
poco sale, poco fumo e molta aria fresca

che consiste in una salatura moderata e nell'alternare poco fumo con aria fresca

Speck Alto Adige IGP

L'Indicazione Geografica Protetta

«Speck Alto Adige»

«Sudtiroler Markenspeck» o «Sudtiroler Speck»

è riservata al prodotto che risponde al disciplinare ed è elaborato nel territorio della Provincia autonoma di Bolzano

Reg. CE n. 1107 del 12.06.96, Reg. UE n. 1364 del 19.12.11

Dario Sarti



Speck Alto Adige IGP

Si ottiene dalla coscia intera del suino, **disossata e rifilata** secondo il metodo tradizionale, **a forma di cuore**, oppure **squadrata**.

Con fesa intera o parziale, o senza fesa

Le cosce intere, provenienti da suini **nati in allevamenti dell'Unione Europea**, devono pesare prima del disosso almeno 10,5 Kg e, dopo il disosso, almeno 5,2 Kg

Dopo la rifilatura ogni **baffa** viene **marchiata** a caldo sulla cotenna con la data di produzione ben visibile

Speck Alto Adige IGP

La salatura, che deve avvenire **entro 4 giorni** dall'inizio della lavorazione, viene fatta a secco con una miscela di sale e spezie, miscela che secondo le ricette familiari, può contenere: **alloro, ginepro, pepe nero, rosmarino, aglio, coriandolo, maggiorana.**

Il sale non deve superare il 5% nel prodotto finito

Dario Sarti



Speck Alto Adige IGP

Dopo la salagione le baffe vengono lasciate a riposo per 3 settimane per permettere agli aromi ed alle spezie di penetrare uniformemente nella carne.

In questa fase le baffe vengono massaggiate e rivoltate periodicamente.

Gli ambienti devono avere una temperatura inferiore ai 4 °C

Speck Alto Adige IGP

Successivamente le cosce vengono suddivise in base al peso, marchiate (n° di lotto (settimana di produzione) e codice del produttore) e sottoposte ad affumicatura.

L'affumicatura viene eseguita in apposite celle dove le cosce permangono per 3–4 giorni ad una **temperatura di 20 °C**

Quando le cosce hanno raggiunto il giusto grado di essiccazione inizia la fase vera e propria d'affumicazione che dura 12 ore

Si utilizza **legna poco resinosa** (prevalentemente faggio), è ammessa erba aromatica naturale

Speck Alto Adige IGP



Dario Sarti

Speck Alto Adige IGP

la **stagionatura** avviene in appositi locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio d'aria, ad una **temperatura** compresa tra **10 e 16 °C** e con un grado di **umidità tra 55 e 90%**

per un periodo minimo variabile in base al peso delle baffe

da 20 settimane baffe del peso compreso tra 3,4 e 4,3 Kg

a 32 settimane baffe del peso compreso tra 7,0 e 7,5 Kg

Speck Alto Adige IGP

20 settimane	baffe del peso compreso tra 3,4 e 4,3 Kg
22 settimane	baffe del peso compreso tra 4,3 e 4,9 Kg
24 settimane	baffe del peso compreso tra 4,9 e 5,5 Kg
26 settimane	baffe del peso compreso tra 5,5 e 6,0 Kg
28 settimane	baffe del peso compreso tra 6,0 e 6,5 Kg
30 settimane	baffe del peso compreso tra 6,5 e 7,0 Kg
32 settimane	baffe del peso compreso tra 7,0 e 7,5 Kg

Speck Alto Adige IGP

Lo speck Alto Adige IGP può essere immesso al consumo:

- Sfuso
- Confezionato sotto vuoto
- Confezionato in atmosfera modificata
- Intero
- In tranci
- Affettato

Anche le operazioni di porzionamento, affettamento e confezionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione

Speck Alto Adige IGP



Dario Sarti

Speck Alto Adige IGP



Dario Sarti

Speck Alto Adige IGP

Entro i tempi minimi di stagionatura deve essere raggiunto un calo minimo di peso pari al 35%

Durante la stagionatura si forma sulla superficie della bafra un leggero strato di muffa (piumatura) che impedisce che si asciughi troppo velocemente.

Lo strato di muffa favorisce una maturazione lenta ed uniforme e conferisce allo speck il tipico sapore delicato con un lieve sentore di noci

Speck Alto Adige IGP



Dario Sarti



Bauernspeck Alto Adige IGP

Bauernspeck o «Speck Contadino» è un piccolo progetto regolato da legge Provinciale del 1978 che fissa requisiti molto stringenti per una limitata produzione di alta qualità

- I suini provengono da **pochi** masi altoatesini
- Allevati con mangimi OGM free
- Stalle ed ambienti ampi
- Età di macellazione superiore ai **12 mesi**
- Oltre le cosce si lavora coppa, carré, pancetta, spalla
- Stagionatura min. di **8 mesi** per la coscia e **3-5 mesi** per gli altri pezzi anatomici

Bauernspeck Alto Adige IGP

Nel 2016

- 6 i produttori di Bauernspeck
- 18 i masi altoatesini in cui sono stati allevati i suini
- 890 i suini allevati

(relazione annuale del Consorzio di tutela dello Speck Alto Adige IGP)

Dario Sarti



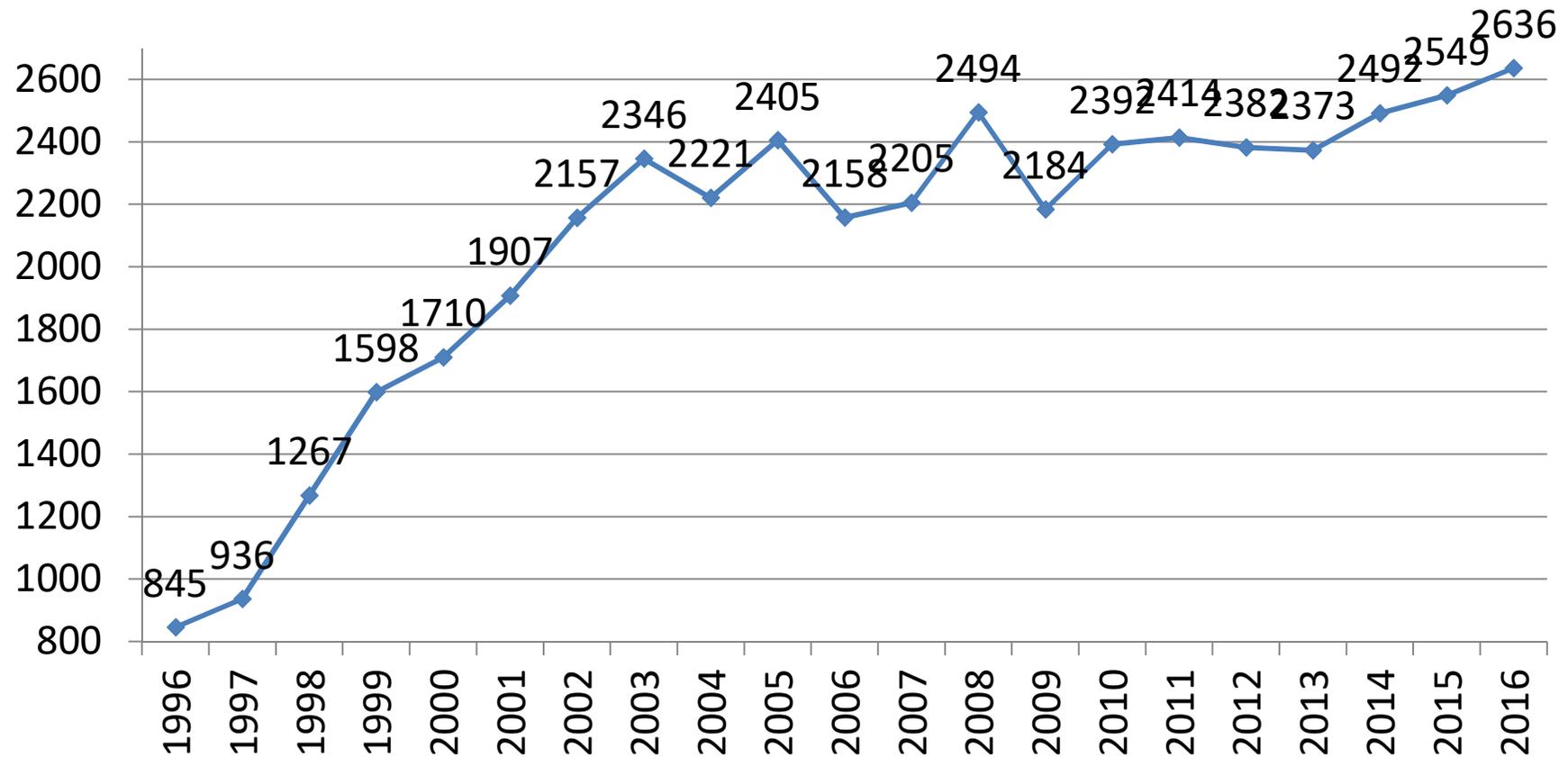
Bauernspeck Alto Adige IGP



Dario Sarti

Speck Alto Adige IGP

N° di baffe prodotte (x1000)

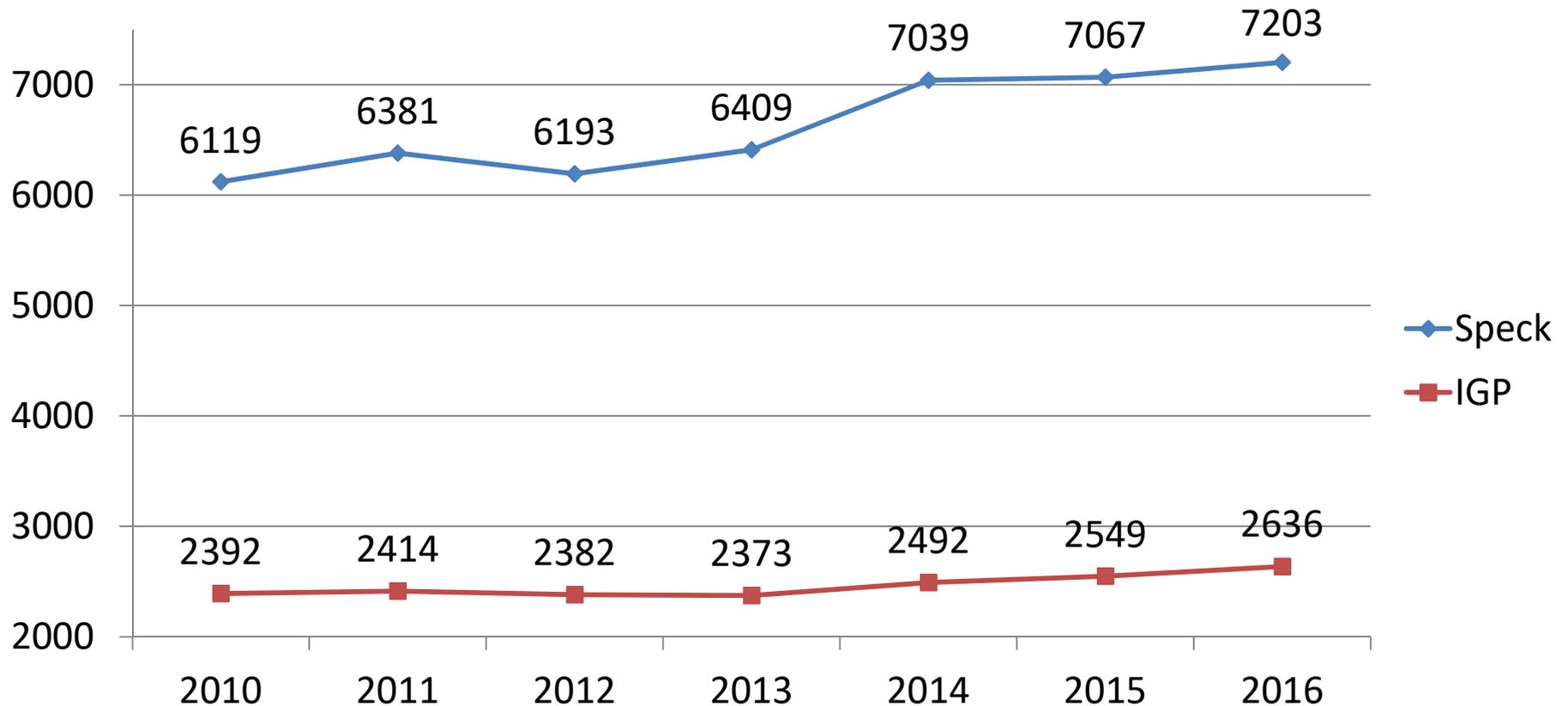


(relazione annuale del Consorzio di tutela dello Speck Alto Adige IGP)

Dario Sarti



Speck Alto Adige IGP



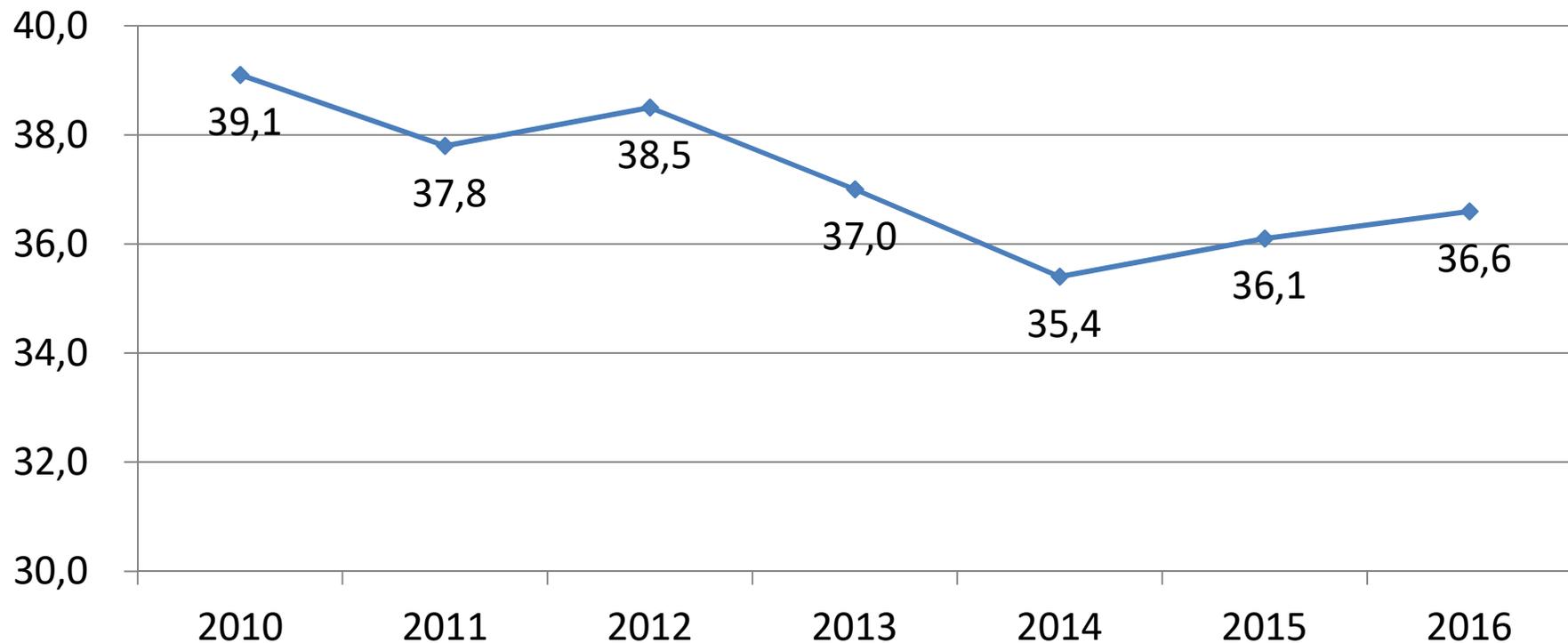
(relazione annuale del Consorzio di tutela dello Speck Alto Adige IGP)

Dario Sarti



Speck Alto Adige IGP

% IGP su totale speck prodotto



(relazione annuale del Consorzio di tutela dello Speck Alto Adige IGP)

Dario Sarti



Speck Alto Adige IGP

Nel 2016 lo Speck Alto Adige IGP viene commercializzato:

- Per il 66,8% in Italia (principalmente in Alto Adige e nelle regioni settentrionali)
- Per il 26,9% in Germania
- Per il 2,8% negli USA
- Per il 1,6% in Francia
- Per il 1,5% in Austria
- Il resto in altre 26 nazioni

(relazione annuale del Consorzio di tutela dello Speck Alto Adige IGP)

Dario Sarti



Speck Alto Adige IGP



Dario Sarti

Lardo

Il lardo è il prodotto della salagione, aromatizzazione e stagionatura dello strato di grasso che si trova appena sotto la cute del maiale

(wikipedia)

Strato adiposo sottocutaneo del maiale, asportato assieme alla pelle dal dorso e dall'addome; viene salato a secco o in salamoia oppure affumicato per essere conservato e usato come condimento

(Treccani)

Lardo

Dal Latino → laridum – lardum

- Grasso sottocutaneo duro di **schiena** → Lardo (**Colonnata**)
- Grasso sottocutaneo di spalla (**spallotto**) → Lardo (**Arnad**)
- Grasso sottocutaneo dei **fianchi** (morbido e sottile) → **Lardelli**
- Grasso di **gola** → cubettato → **Lardelli** (Mortadella)
→ pezzo anatomico → **Guanciale**

Lardo

- **Lardo di Arnad DOP**
- **Lardo di Colonnata IGP**
- Lardo di Cuneo PAT
- Lardo di Montefeltro
- Lardo di Parma
- Lardo al rosmarino di Cavour
- Lardo pestato (pistà ad gràss)



Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP



Dario Sarti

Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP

I primi documenti che attestano la presenza del lardo in Valle d'Aosta sono legati ad un manoscritto del 1570 in cui si citano i refettori di Sant'Orso e la distribuzione degli alimenti agli indigenti (tra gli alimenti distribuiti si trova, accanto a numerose varietà di carne, anche il lardo)

Nel 1763, nel primo inventario del castello di Arnad, vengono trovati nella cucina quattro doils

Risalgono alla fine del XVIII secolo i manoscritti relativi ai primi prezzi di questo salume

Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP

Il riconoscimento della DOP risale al 1986, mentre l'ultimo aggiornamento del disciplinare è del 2011.

La zona di elaborazione del **Lard d'Arnad** è rappresentata dal territorio comunale di Arnad.

I suini, di età non inferiore a 9 mesi e del peso di 160 Kg +/- 10%, possono provenire dagli allevamenti situati in

Val d'Aosta, Piemonte, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna

Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP

Il lardo d'Arnad è ottenuto dalla spalla e dal dorso dei suini e deve avere uno spessore, all'immissione al consumo, di almeno 3 cm

Deve essere lavorato entro le 48 ore dalla macellazione

Il lardo, tagliato in pezzi rettangolari, viene collocato in contenitori di legno di rovere, castagno o larice (doils) alternando uno strato di lardo ad uno di sale ed aromi e ricoperto di salamoia

Il lardo deve riposare nei doils per almeno 3 mesi

Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP

Per la concia si utilizza:

cloruro di sodio, aglio, lauro, rosmarino e salvia

Con l'eventuale aggiunta di altre erbe aromatiche e spezie **non** macinate (chiodi di garofano, noce moscata, bacche di ginepro)

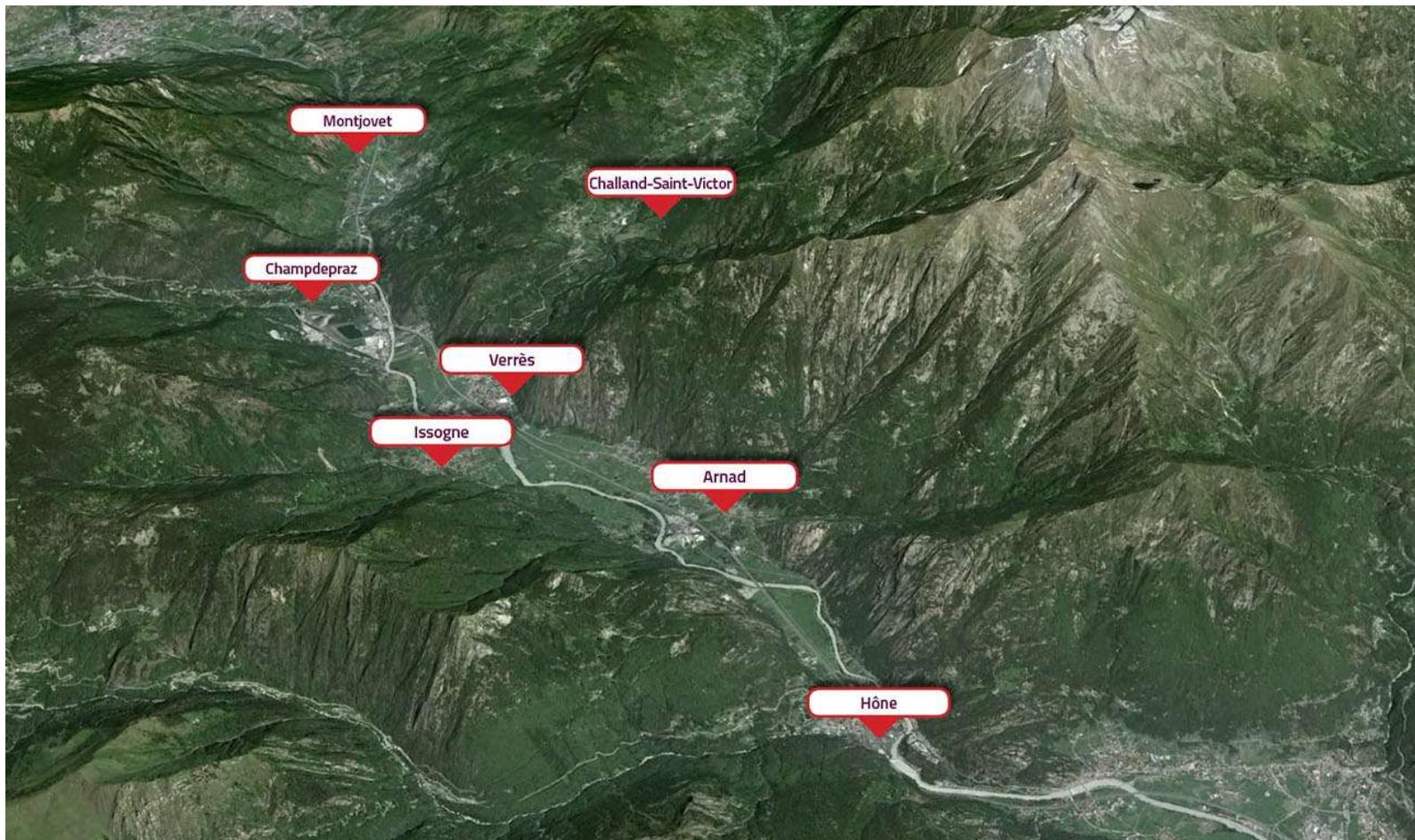
Le spezie e le erbe aromatiche non devono prevalere su aglio, lauro, rosmarino e salvia

Lardo di Arnad DOP



Dario Sarti

Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP



Dario Sarti

Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP

All'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche:

- Spessore non inferiore ai 3 cm
- Presenza della cotenna
- Colore bianco con presenza di un leggero strato di carne, il cuore è generalmente rosato chiaro senza venature
- Odore: ricco di aromi
- Gusto piacevole che ricorda le erbe usate nella salamoia

Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP



Valle d'Aosta
Lard d'Arnad

Denominazione di Origine Protetta



Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP



Dario Sarti

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



Lardo di Arnad DOP



Dario Sarti

Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP



Dario Sarti

Lardo di Colonnata IGP



Dario Sarti

Lardo di Colonnata IGP

La storia del Lardo di Colonnata è legata a leggende che vorrebbero l'origine del nome del paese legato alla presenza, in epoca romana, ad una colonia di schiavi, impiegati nelle cave di marmo

Non ci sono evidenze storiche certe legate alla pratica della conservazione delle carni di maiale che potrebbero risalire ai celti, ai romani, ai longobardi o all'epoca dei comuni (XI-XII secolo d.c.)

La produzione ed il consumo del lardo è da sempre legato al lavoro dei cavatori, che lo utilizzavano per il suo alto contenuto calorico

Lardo di Colonnata IGP

Per la produzione del Lardo di Colonnata IGP si utilizzano suini provenienti da allevamenti situati in:

Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte , Umbria, marche, Lazio e Molise

Ed è ottenuto dai tagli di carne corrispondente allo strato adiposo sottocutaneo che ricopre il dorso dalla regione occipitale fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta

Lo spessore deve essere superiore ai 3 cm

Lardo di Colonnata IGP

La lavorazione deve iniziare entro le 72 dalla macellazione

È stagionale → da settembre a maggio compresi

Per la concia si utilizza tassativamente: **sale marino naturale, pepe nero macinato, rosmarino fresco e aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente** nelle quantità decise dal produttore

Si possono utilizzare anche altre spezie, intere o macinate (cannella, anice stellato, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, erbe aromatiche (salvia, origano))

Lardo di Colonnata IGP

Per la concia sono escluse le sostanze liofilizzate, gli aromi naturali, naturidentici ed artificiali, gli starter, i conservanti e gli additivi



Dario Sarti

Lardo di Colonnata IGP

Il lardo, dopo essere stato rifilato, viene massaggiato con il sale e collocato nelle apposite vasche di marmo (conche)

Alternando gli strati di lardo con gli altri ingredienti fino al riempimento del recipiente, quindi la conca viene chiusa con un coperchio



Dario Sarti

Lardo di Colonnata IGP



Dario Sarti

Lardo di Colonnata IGP



Dario Sarti



Lardo di Colonnata IGP

Le conche, prima di essere utilizzate vengono lavate con acqua calda, quindi asciugate e successivamente le pareti vengono strofinate con aglio fresco.

Le conche sono dei contenitori di marmo bianco a forma di vasca, realizzate con materiale proveniente dall'agro marmifero dei *Canaloni* del bacino di Colonnata

Realizzate in un unico blocco o formate da lastre di spessore di almeno 2 cm

Lardo di Colonnata IGP

La stagionatura del lardo, nelle conche, è di almeno 6 mesi e deve avvenire in locali poco areati e privi di qualsiasi condizionamento forzato

Durante la stagionatura il prolungato contatto del sale con la carne crea la c.d. «*salamora*»

Se non si dovesse formare quantità sufficiente di *salamora* il produttore la potrà integrare con una soluzione fredda di acqua satura di cloruro di sodio

Lardo di Colonnata IGP

All'atto dell'immissione al consumo il Lardo di Colonnata

- Ha forma variabile, indicativamente rettangolare
- Spessore non inferiore a 3 cm
- Parte inferiore conserva la cotenna, quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura reso scuro dalle piante aromatiche e dalle spezie
- Può essere presente una striscia di magro

Lardo di Colonnata IGP

- Il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida
- Colore bianco, leggermente rosato o vagamente brunito
- Profumo fragrante e ricco di aromi
- Gusto delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido

Lardo di Colonnata IGP



Dario Sarti



ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



Lardo di Colonnata IGP



Dario Sarti

Lardo di Cuneo PAT

Prodotto con carni fresche di suini di età minima di 9 mesi e peso non inferiore a 144 Kg, **nati, allevati, ingrassati e macellati nel territorio della provincia di Cuneo**

Si utilizza lo strato adiposo sottocutaneo del dorso, **privo di cotenna** e salato a secco e a mano

Lardo di Cuneo PAT

Eventuali altri ingredienti sono: **pepe, rosmarino, timo, alloro, zuccheri, aromi e conservanti**

I pezzi di lardo salati vengono adagiati in appositi contenitori e conservati in celle frigo per almeno 10 gg

Quindi si procede all'eliminazione del sale in eccesso e delle spezie e si mette a maturare per almeno **6 settimane** a temperatura non superiore a 4 °C

Lardo di Cuneo PAT

Si presenta con forma rettangolare o quadrata, formata da almeno 2 strati di lardo sovrapposti del peso compreso tra i 2 e i 4 Kg

Il magro è di colore rosa-rosso vivo, mentre il grasso deve essere bianco latte.

Odore delicato e con profumo di erbe aromatiche se utilizzate



<http://natura.provincia.cuneo.it/prodotti-tipici/carni-e-salumi/allevamento-di-capponi-di-morozzo/>

Dario Sarti

Lardo al rosmarino di Cavour

Prodotto con grasso suino di sopraspalla, viene rifilato in pezzi rettangolari del peso compreso tra 2 e 4 Kg
Dopo l'asportazione della



cotenna viene salato speziato (rosmarino e pepe in polvere) e massaggiato a secco ogni 2 gg. Stagionatura a 4°C per 45-60 giorni
Si presenta di colore bianco rosato uniforme con striature rosse dovute alla parte residua di magro, ricoperto sulle superfici di polvere di rosmarino e pepe

Dario Sarti



Dario Sarti

