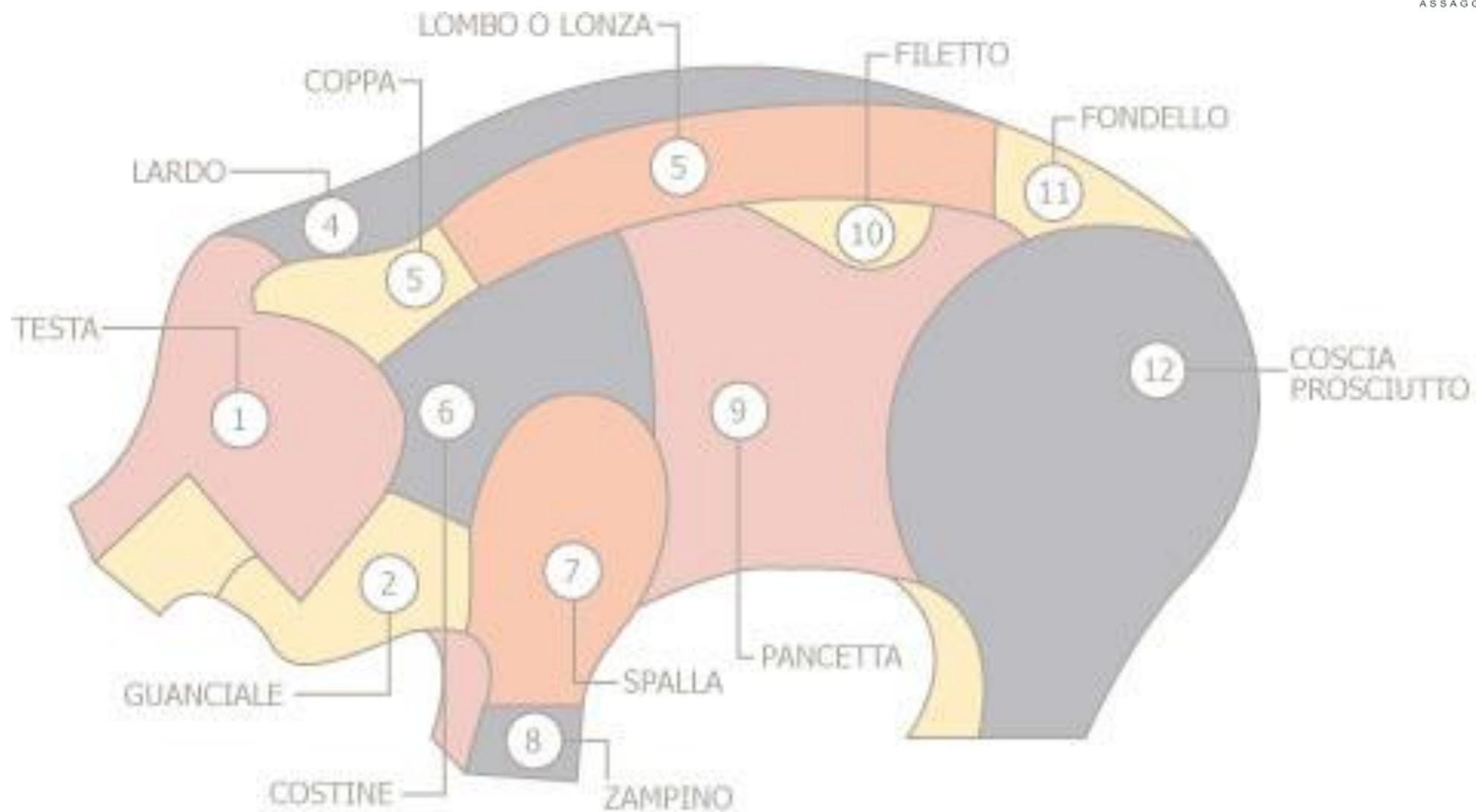
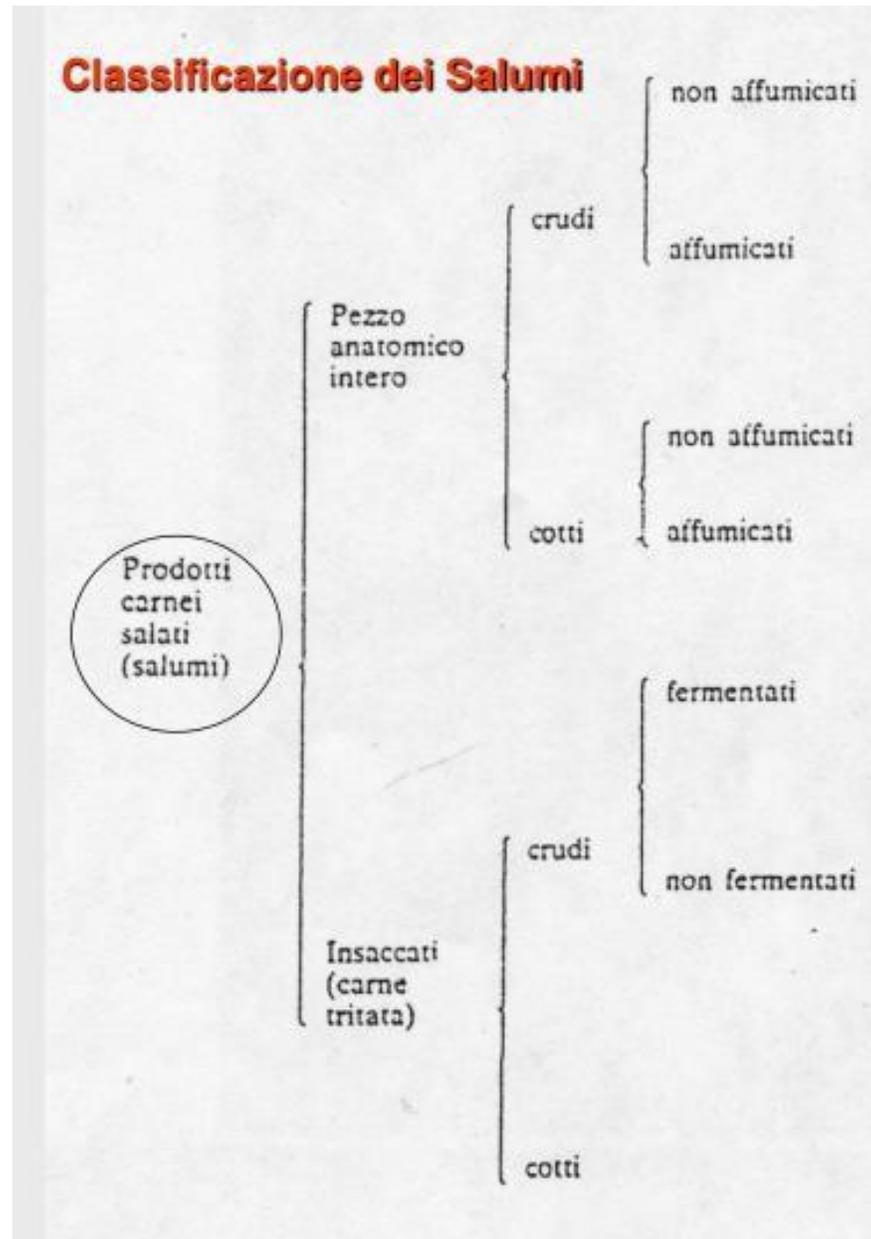


Le coppe o capocolli o capicollo: la coppa Piacentina DOP, la coppa di Parma IGP

**STORIA, TECNOLOGIA ED ANALISI
SENSORIALE**







Cenni storici

Risalente all'Alto Medioevo è l'emblema della tradizione norcina italiana, diffuso su tutta la Penisola ma con sfumature di lavorazione e di gusto diverse. In base al luogo di produzione assume connotazioni e denominazioni differenti: In Settentrione e in Sardegna è Coppa, in Centro Italia è Lonza, nel Mezzogiorno e in Sicilia è Capocollo o Capicollo.

PROCESSO PRODUTTIVO

Materia prima: Muscolo cervicale suino (situato tra testa e costato) aderente alle vertebre cervicali e poi toraciche (fino alla 6[^]), che unisce la testa al resto del corpo.

I fasci muscolari sono ben compatti e ben delimitati in mezzo al tessuto adiposo.

Da ogni suino si estrae il muscolo cervicale ricavando uno o due pezzi.

LOMBO (o LONZA)

Si suddivide in tre parti: carré, lonza e capocollo. Dal carré si ricavano le braciole (la parte attaccata al prosciutto si chiama culatello o fondello e viene usato per alcuni tipi di salame crudo); la lonza si può consumare arrosto o a fettine; dal capocollo si ricava, dopo la rifilatura e la sgrassatura, la coppa

PROCESSO PRODUTTIVO



PROCESSO PRODUTTIVO

Isolamento disosso e mondatura: La coppa viene separata insieme alla base ossea dal lombo.

Conservato alcune ore in celle frigorifere per rassodare la carne agevolando le operazioni successive.

Rifilatura: vengono asportate le porzioni grasse in eccesso e i vasi sanguigni.

Difetti del taglio carneo: ematomi (vaccinazioni), residui di sangue, eccesso di grasso, consistenza anomala.

PROCESSO PRODUTTIVO

Salagione e riposo: Con la salagione si distribuiscono in maniera omogenea , sale, spezie e additivi.

Salagione manuale o salagione meccanica tramite l'utilizzo di zangole

Al termine della salagione, le coppe sono sottoposte ad un periodo di riposo di 7-10 giorni in apposite celle

La concia - Gli aromi più usati sono: pepe, cannella macinata, chiodi di garofano, semi di alloro, noce moscata.

Settentrione (coppa - lonza): utilizzo di vino bianco o rosso

Meridione (capocollo): conciatura con peperoncino

PROCESSO PRODUTTIVO

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

Dopo la legatura punteruoli perforano il budello, permettono l'eliminazione di ristagni d'aria

PROCESSO PRODUTTIVO

BUDELLI NATURALI : Oltre ad essere ben resistenti, sono anche elastici e porosi, consentendo di seguire le variazioni di volume dell'impasto e la sua “respirazione” durante l’asciugamento e la stagionatura. Inoltre **il budello naturale è in grado di interagire con le diverse composizioni dell’impasto, condizionando la fioritura esterna**, cioè lo sviluppo di muffe superficiali gradite e importanti per la qualità sensoriale dei salumi, consentendo una corretta maturazione del prodotto, che **acquista così tutte le sue caratteristiche organolettiche peculiari.**

PROCESSO PRODUTTIVO

BUDELLI ARTIFICIALI: che possono essere edibili come quelli naturali e comprendono diverse tipologie: **i budelli collati**, ottenuti da ritagli o scarti di intestino, altrimenti non utilizzabili, sovrapposti in più strati per rinforzarli ed incollati sfruttando la naturale proprietà collante del collagene, quindi modellati su “stampi” cilindrici o a forma di sacco e consolidati durante l’essiccamento; **i budelli collagenici**, ottenuti da collagene ricavato da parti animali, come ossa o dallo strato interno della pelle bovina, e possono essere edibili o meno, a seconda della metodologia di produzione; infine **i budelli cellulosici**, di origine vegetale, che si ricavano dalle fibre di cellulosa, dal lino e integrate con plastificanti e reticolami, per questo non si possono definire edibili, ma sono caratterizzati da una grande solidità e permeabilità.

PROCESSO PRODUTTIVO

BUDELLI SINTETICI : prodotti con materiali plastici di vario tipo, a base di poliammide e polimeri, che vengono ampiamente utilizzati anche in altri settori dell'industria alimentare, come le pellicole trasparenti per la conservazione degli alimenti. Non sono edibili e la loro presenza deve essere dichiarata in etichetta, così che possano essere **rimossi prima del consumo**. Vengono per lo più impiegati nella produzione di insaccati cotti, soprattutto esteri, in quanto sono in grado di prolungare la conservabilità del prodotto.

PROCESSO PRODUTTIVO

STUFATURA, ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA: la stufatura dura circa 5-6 ore e porta il cuore del prodotto a 18° C con una temperatura ambiente di 24-25°C
- 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) ove avviene la vera maturazione (< temperatura > % di umidità)
Stagionatura da 2 a 6 mesi.

D.O.P COPPA PIACENTINA



D.O.P. CAPOCOLLO DI CALABRIA



I.G.P. COPPA DI PARMA



COPPA PIACENTINA D.O.P.

Storia

La civiltà romana, 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.

Nella chiesa di San Colombano a Bobbio è presente un mosaico raffigurante il sacro rito della macellazione risalente al XII secolo.

Un mosaico simile è presente anche nella chiesa di San Savino a Piacenza.

Fu nei primi decenni del 1700 che la fama dei salumi giunse anche alle corti di Francia e di Spagna, grazie ad un abile diplomatico piacentino, il cardinale Giulio Alberoni.

Disciplinare di produzione



Allevamenti - 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.

La **zona di elaborazione** della Coppa piacentina comprende l'intero territorio della **provincia di Piacenza**, limitatamente alle aree ad altitudine **inferiore ai 900 metri s.l.m.**

Disciplinare di produzione

- la Coppa Piacentina è ricavata dai **muscoli cervicali** perfettamente dissanguati della regione superiore delle carcasse. - l'isolamento del muscolo cervicale del suino deve essere effettuato **a caldo**.
- 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 al sezionamento con mezzi refrigerati.
- successivamente sono sottoposte alla toelettatura che comprende la **rifilatura e la spremitura** dei vasi sanguigni.

Disciplinare di produzione



Disciplinare di produzione



Il processo di lavorazione inizia con la salagione a secco

Dosi per 100 kg di carne fresca:

- cloruro di sodio min 1.5 kg - max 3,5 kg - nitrato di sodio e/o potassio max 15 g, nitrito di sodio max 10 g, pepe nero e/o bianco intero e/o spezzato min. 15 g - max 30 g - zuccheri max 1,5 kg - spezie composte: cannella macinata max 15 g, chiodi di garofano max 25 g, alloro max 10 g, noce moscata macinata max 10 g.

E' vietata la salagione in salamoia

Disciplinare di produzione



Disciplinare di produzione

- le coppe salate sostano in frigorifero per almeno **7 gg.**
- "**massaggiatura**"
- Rivestimento con **diaframma parietale suino.**
- **Legatura con spago e foratura dell'involucro.**
- la successiva **fase di asciugamento** avviene in apposite camere con condizioni climatiche controllate: temperatura oscillante fra **15 °C e 25 °C**, 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 stagionatura** delle coppe avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra **10 e 20 °C** ed un'umidità relativa di **70-90%**, per **sei mesi** dalla data della avvenuta salatura

Disciplinare di produzione



Disciplinare di produzione



Disciplinare di produzione



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 DI PARMA I.G.P.



LA COPPA DI PARMA I.G.P.

La reputazione della **Coppa di Parma IGP** è dimostrata da numerosi documenti recanti riferimenti e citazioni relative al prodotto in argomento. Già alla fine del secolo XVII si trovano riferimenti alla Coppa di Parma, quale “bondiola” o “salame investito”, ovvero insaccato. All’inizio del 1700 la Coppa di Parma viene citata nelle memorie dei viaggiatori, quale prodotto tipico del luogo.

In un inventario, redatto nel 1723 si enuncia che per poter entrare a far parte della corporazione dei “lardaroli” è necessario possedere un certo numero di salami e bondiole.

LA COPPA DI PARMA I.G.P.

La zona di produzione della Coppa di Parma IGP è identificata dall'intero territorio amministrativo delle Province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia, e dai comuni lungo la fascia del Po che rientrano nel territorio amministrativo delle province di Lodi, Milano (San Colombano al Lambro), Cremona.

LA COPPA DI PARMA I.G.P.

Caratteristiche

La Coppa di Parma IGP si distingue dagli altri prodotti della stessa categoria merceologica per il sapore tipico con il giusto grado di sapidità, per la consistenza media, per la sua omogeneità e magrezza, e per la sua colorazione uniforme, rossa nella parte magra e rosea nella parte grassa. Altre caratteristiche che differenziano la Coppa di Parma da altre coppe prodotte nelle zone limitrofe sono la morbidezza della fetta e la scarsa rilevanza delle spezie adottate nella concia.

LA COPPA DI PARMA I.G.P.

Materia prima: Carne suina, muscolo cervicale fino alle vertebre toraciche -
Rifilatura fino alla 6[^]-7[^] vertebra toracica

Le frazioni muscolari sono **mondate accuratamente e rifilate**, conferendo al pezzo una forma regolare di cilindro. Lunghezza oscillante tra 25-40 cm e di peso non inferiore a **1,3kg.**,

Ingredienti Concia:

Sale da 2,6 a 3,5 % e aromi naturali, e/o pepe, e/o eventuali altre spezie.
Possono essere impiegati anche **vino, destrosio, fruttosio, nitrito di sodio/potassio, acido ascorbico e il suo sale sodico.**

LA COPPA DI PARMA I.G.P.

Salagione: La distribuzione del sale e degli altri ingredienti può essere sia manuale che meccanica (zangole). La durata del processo va da 6 a 10 giorni.

Riposo: Finita la precedente fase, la coppa riposa in celle 0-5°C per un periodo minimo di 5 giorni. In queste condizioni ambientali si ha un ulteriore assorbimento del sale e cessione dell'acqua.

Insacco e legatura: colon, dritto o bondiana (intestino cieco) di bovino oppure con peritoneo parietale di suino.

LA COPPA DI PARMA I.G.P.

Stufatura, asciugamento e stagionatura:

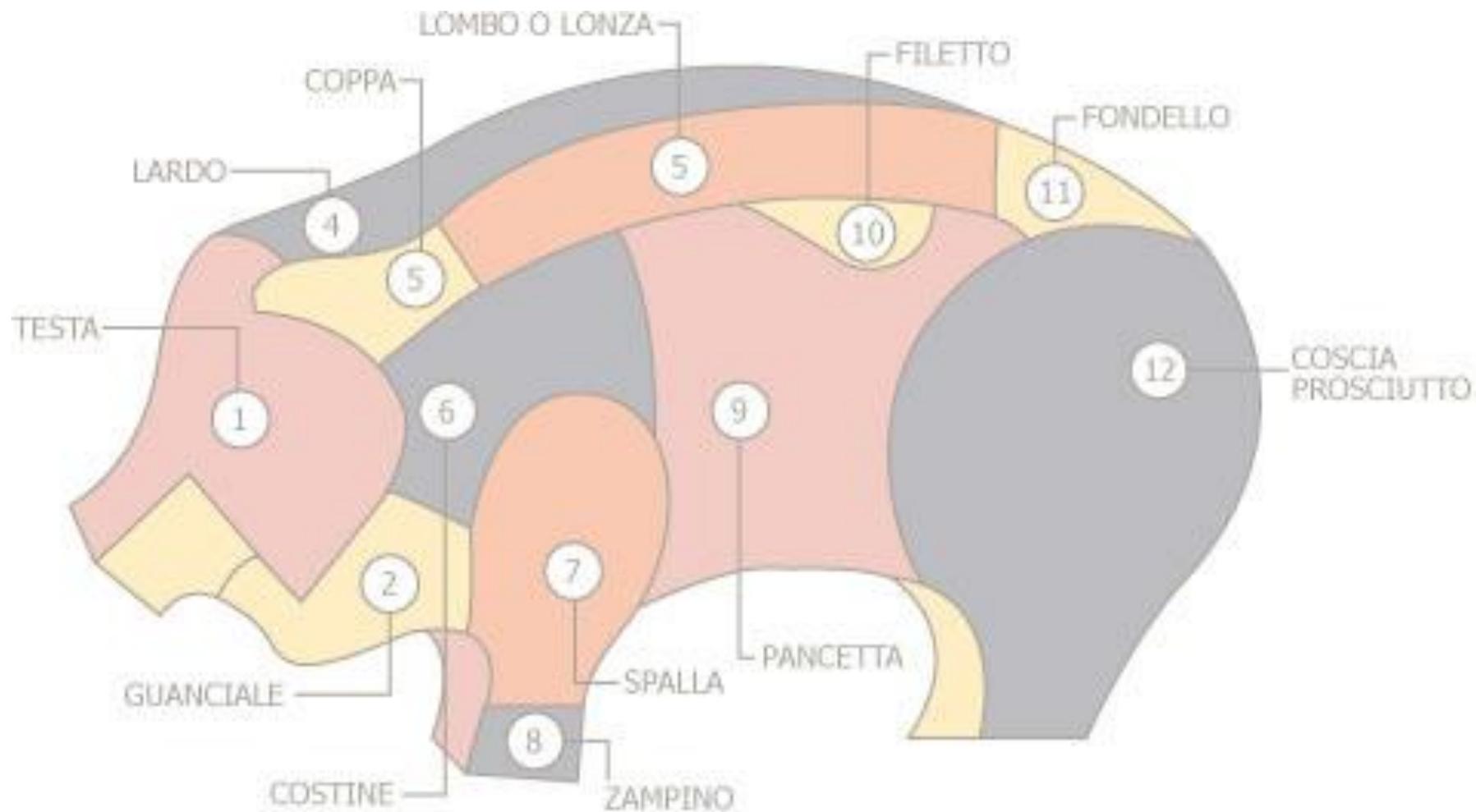
- **Stufatura:** fase che consiste nel portare la coppa da bassa temperatura a 18°C nel tempo di 8-10 ore.
- **Asciugamento:** 3 giorni caldo secco (13-23°C - U.R. 55-75) e poi 15 gg freddo umido (<14°C – 65-85 U.R.)
- **Stagionatura:** 60-90 gg (2-2,6 kg 60) (>2,6 -90) 12-16°C U.R. 70-87



Le pancette tese ed arrotolate.

Storia, tecnologia ed analisi sensoriale.





CLASSIFICAZIONE:

Ventre suino, parte anteriore del costato con cotenna costituito da strati irregolari alternati di magro e grasso.

Questo taglio può essere utilizzato:

Fresco: utilizzato tal quale, previa cottura (griglia), parte grassa (lardelli) per la produzione dei salami

Stagionato: conciando il pezzo intero per ottenere l'omonimo salume da consumarsi affettato o cubettato.

CLASSIFICAZIONE:

Pancetta stesa

Si ricava del ventre del maiale e ha forma quadrata. Quelle provenienti dal Centro Italia sono spesso aromatizzate con aglio e semi di finocchio, e vengono stagionate senza arrotolare.

Di gusto sapido e deciso, in Toscana prende il nome di carnesecca, per la tenacità che la contraddistingue.

Tagliata a cubetti viene impiegata nella preparazione di frittate e salsa per condire la pasta.

Le pezzature variano da 2 a 3 Kg. circa.

CLASSIFICAZIONE:

Pancetta arrotolata

Si ricava del ventre del maiale. Grazie al confezionamento, che porta la parte grassa all'esterno, risulta morbida e dal gusto saporito, ma non troppo pronunciato. La parte magra è minoritaria, permettendone così un agevole utilizzo in preparazioni culinarie. Viene impiegata per la confezione di ripieni o per avvolgere carni magre - come la selvaggina - prima della cottura. La stagionatura è sempre breve, perché la pancetta si mantenga morbida: una prolungata attesa rischia infatti di farla divenire, oltre che troppo dura, eccessivamente salata.

PROCESSO PRODUTTIVO:

- Scelta della materia prima
- Isolamento, cernita, rifilatura e squadratura
- Salagione
- Massaggio e riposo
- Insacco e legatura
- Asciugamento e stagionatura

Isolamento, cernita, rifilatura e squadratura

La pancetta viene isolata sotto forma di pancettone, appesa e tenuta per una notte in una cella a 0°C. Il pancettone si rassoda, agevolando le successive operazioni.

All'atto della rifilatura viene decisa la destinazione d'uso.

- pancetta con cotenna
- pancetta senza cotenna
- pancetta sgrassata
- pancetta coppata

Salagione

La granulometria del sale utilizzato è fondamentale:

- un sale troppo fine è soggetto a dilavamento
- Un sale troppo grosso si distribuisce male nella pancetta
- Usare quindi sale di media granulometria o miscele tra sale fino e grosso.

Salagione

Concia : Sale, nitriti, nitrati, chiodi di garofano, pepe nero spaccato e altre spezie. Percentuali in base al prodotto.

Operazione manuale o meccanica (zangole)

La durata del processo (salagione e riposo nelle celle di sale) varia dai 7 giorni per le pancette sgrassate fino ai 15 giorni per quelle con e senza cotenna.

La **Pancetta Tesa** come si produce: La parte anteriore del costato viene rifilata conciata e stagionata. In alcune regioni d'Italia (Arco Alpino) può subire affumicatura prima della stagionatura.

CONSERVAZIONE : È garantita dalla salagione, operazione effettuata a mano e a secco con una miscela di sale, aromi naturali e spezie.

Dopo la salatura il pezzo rimane almeno 15 giorni in cella frigo dove è massaggiato per far penetrare uniformemente la concia all'interno (garantirà la stagionatura).



La **Pancetta Arrotondata** come si produce: Prima dell'arrotondatura, viene rifilata per asportare il grasso in eccesso e conferire una forma squadrata.

L'arrotondatura è un'operazione delicata che necessita di forza e precisione.

Consentirà alle parti magre e grasse di unirsi garantendo la perfetta coesione tra grasso e magro: la fetta dovrà essere compatta.

LEGATURA : La legatura garantirà l'assenza di aria all'interno (infiltrazioni e ossidazioni). Le parti senza cotenna verranno protette coprendole con vescica o budello.



La **Pancetta Coppata** come si produce:

La Pancetta Coppata è un insaccato prodotto con carni suine (pancetta e coppa) e stagionato per almeno 90 giorni, da consumarsi crudo. La sua produzione è diffusa soprattutto in Veneto, in Lombardia e in Emilia Romagna. All'esterno abbiamo la parte grassa di color bianco-avorio della pancetta e, all'interno, la parte magra, di colore rosso omogeneo, della coppa conciata (in genere mezza coppa); al taglio questa stratificazione è ben evidente.



ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA

L'**asciugamento** per le pancette ha soprattutto la funzione di favorire il viraggio e la stabilizzazione del colore. Fondamentale è la scelta delle temperature; temperature troppo basse rallentano la formazione dei pigmenti, troppo alte invece causano la fusione e irrancidimento dei grassi. (20 ° C per 4 giorni)

La **stagionatura** non deve essere eccessiva perché porterebbe a cali peso con compattazione del magro; si creerebbero buchi con penetrazione d'aria e ossidazione. (imbrunimento del magro e ossidazione del grasso)

ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA

La **Pancetta arrotolata** : da 1 mese a 6 mesi (in relazione al tipo di prodotto che si vuole ottenere). Se l'arrotolatura e la legatura non sono state eseguite correttamente, durante la maturazione non si avrà coesione tra parti grasse e magre e sarà possibile la presenza di ossidazione del grasso.

Due D.O.P.: Pancetta piacentina (arrotolata) e Pancetta di Calabria (tesa)



Pancetta Piacentina D.O.P.

Cenni storici: Agli inizi del 1700 la fama dei salumi locali era abilmente sfruttata dal Cardinale Giulio Alberoni.

Il gusto caratteristico della Pancetta Piacentina è strettamente legato alle condizioni ambientali della zona di produzione, contrassegnata da vegetazione boschiva e vallate dal clima temperato che consentono una graduale e lenta stagionatura. Si ritiene che furono i monaci delle abbazie, che dissodarono e bonificarono i terreni piacentini, allevando maiali.

Pancetta Piacentina D.O.P.

La Pancetta Piacentina è ricavata dalla **parte centrale del grasso di copertura della mezzena** che va dalla **regione retrosternale a quella inguinale**, comprendendo la sola parte laterale delle mammelle. I suini destinati alla lavorazione, sono classificati “**pesanti**” e provengono da allevamenti e macelli localizzati in **Emilia Romagna e Lombardia (Italia)**.

Pancetta Piacentina D.O.P.

La lavorazione inizia con la **sgrassatura ed eventuale squadratura del pancettone fresco**, eliminando il grasso molle e le parti non adatte alla produzione.

In un secondo tempo, viene effettuata la **salatura a secco** della Pancetta fresca eseguita esclusivamente a mano.

Dopo la **prima fase di salatura**, ne segue una **successiva di seconda salatura e massaggio** che precede il periodo di riposo in cella di salagione.



Pancetta Piacentina D.O.P.

Produzione: salagione a secco con la miscela: cloruro di sodio; nitrato di sodio e/o potassio; pepe nero e/o bianco in grani e/o spezzato; chiodi di garofano; zuccheri; sodio L-ascorbato. L'operazione di salagione é effettuata a mano. **È vietata la salagione in salamoia.** Le pancette salate sono poi accatastate su appositi piani in celle frigorifere con temperatura di **3-5 °C ed umidità relativa del 70 - 90 % per un periodo non inferiore a 10 gg.** Si procede poi con la raschiatura per togliere eventuali residui della lavorazione e l'eccesso di sale e spezie.





Pancetta Piacentina D.O.P.



Le pancette vengono poi arrotolate e alle estremità non coperte dalla cotenna sono applicati **lembi di vescica di suino**.

La parte cucita, viene poi coperta in tutta la sua lunghezza da **pelle naturale di suino**.

Ultimata la **cucitura**, si eseguono in successione l'imbrigliatura, la legatura e la foratura della Pancetta che, disposta su carrelli, è pronta per la fase successiva.

Segue l'**asciugamento** per 7 giorni, tra 15 e 25 °C, durante questa fase si forma il caratteristico colore della cotenna, indice del processo di maturazione.









Pancetta Piacentina D.O.P.

Stagionatura: La fase di stagionatura deve protrarsi per un periodo **non inferiore a quattro mesi** dalla data di salatura. La stagionatura avviene in ambienti aventi temperatura compresa tra **10 e 14 °C** ed umidità relativa del **70-90 %**. Durante tale fase è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle vallate piacentine.

Pancetta Piacentina D.O.P.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: forma cilindrica.

Peso: da 4 a 8 kg.

Colore: rosso vivo inframmezzato dal colore bianco delle parti grasse.

Aroma e sapore: carne di profumo gradevole e sapore dolce e sapido.









**GRAZIE DELL'ATTENZIONE
E BUONA DEGUSTAZIONE!**

