



*Verona 26 novembre 2017 Corso Aspiranti Assaggiatori*

# ***La Coppa di Parma***

*Stefano Lambri*

# Coppa di Parma I.G.P.

Reg. UE n. 1118 del 31.10.11 GUUE L 289 del 08.11.11



# Piazza Duomo



# Piazza Garibaldi



# Parma



# Fontanellato



# Torrechiara



# I ristoranti





# Il November Porc



# Il November Porc



# Il November Porc



# Il November Porc ZIBELLO



# La cicciolata ROCCABIANCA



# La maialata POLESINE



# November porc SISSA



# November porc



# Coppa di Parma I.G.P.

- La storia
- 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.

# Coppa di Parma I.G.P.

## La storia

- 
- 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.** Alla “Coppa di Parma” fa riferimento anche una stima degli ufficiali dell’arte dei lardaroli (1750) nonché una grida del 21 aprile 1764.



# Coppa di Parma I.G.P.

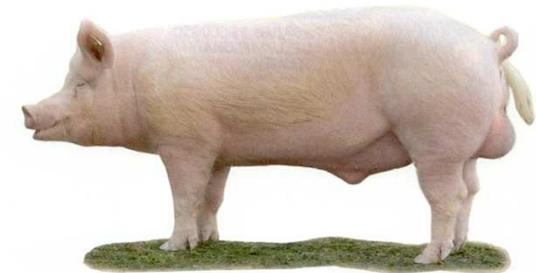
- **La storia**
- **Allo stesso periodo risalgono i contratti e consumi registrati dagli amministratori della Real Casa (Duca Don Ferdinando Borbone) per la somministrazione dei generi alimentari delle Cucine Reali.**
- **Dal 1800 si hanno notizie delle quantità di coppe vendute nei mercati della zona, nel 1940 l'esportazione di coppe dalla Provincia di Parma ammontava a circa 200 pezzi.**



# Coppa di Parma I.G.P.

## La materia prima

- Sono ammessi suini in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base **Large White e Landrace**, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano...
- ...suini derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano...
- ...**altre razze, meticci e ibridi**, purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del L. G. Italiano per la produzione del suino pesante italiano.



# Coppa di Parma I.G.P.

- La materia prima
- Sono esclusi i portatori di carni PSE
- Razze in purezza: Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.
- Peso medio per partita (peso vivo) di chilogrammi 160 più o meno 10%.
- Età minima di macellazione di nove mesi.



# Coppa di Parma I.G.P.

- Zona di Produzione
- Da un punto di vista geografico, l'area di produzione è caratterizzato da **zone collinari che degradano in pianura, estese fino alla fascia rivierasca settentrionale del Po, ben oltre i confini della provincia di Parma.** Nel corso dei secoli, la ricetta della Coppa di Parma si è diffusa e consolidata anche oltre i confini del parmense.

# Zona di produzione



# Coppa di Parma I.G.P.

- **Zona di Produzione**
- La zona di produzione della “Coppa di Parma” IGP è identificata dall’intero territorio amministrativo **delle Province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia...**

# Coppa di Parma I.G.P.

- **Zona di Produzione**
- ...e dai comuni lungo la fascia del Po facenti parte del territorio amministrativo delle seguenti province:
- **Lodi:** Senna Lodigiana, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Borghetto Lodigiano, Brembio, Segugnago, Somaglia, Casalpusterlengo, Codogno, Gardamiglio, San Rocco al Porto, San Fiorano, S. Stefano Lodigiano, Cavacurta, Maleo, Corno Giovine, Corno Vecchio, Maccastorna, Meleti, Castelnuovo B. D'Adda, Caselle Landi....
-

# Coppa di Parma I.G.P.

- **Zona di Produzione**
- **Milano:** San Colombano al Lambro.
- **Cremona:** Pizzighettone, Crotta d'Adda, Spinadesco, Acquanegra Cremonese, Sesto ed Uniti, Cremona, Gerre de Caprioli, Stagno Lombardo, Pieve d'Olmi, San Daniele Po, Motta Baluffi, Torricella del Pizzo, Gussola, Casalmaggiore, Martignana Po, Rivarolo del Re, Scandolara Bovara, Casteldidone, Solarolo Rainerio, S. Giovanni in Croce, San Martino del Lago, Cingia de' Botti, Cella Dati, Tornata, Calvatone, Piadena, Voltino, Derovere, Ca' d'Andrea, Sospiro, Bonemerse, Malagnino, Pieve S. Giacomo, Torre de' Picenardi, Drizzona, Isola Dovarese.

# Coppa di Parma I.G.P.

- **Principali alimenti utilizzabili fino a 80 chilogrammi di peso vivo**
- (presenza di sostanza secca da cereali non inferiore al 45% di quella totale)
- **oltre a quelli** utilizzabili nel periodo d'ingrasso i seguenti:
  - **farina di estrazione di soia (max 20%);**
  - **silomais (max 10%);**
  - **semola glutinata di mais e/o corn gluten feed (max 5%);  
carrube denocciolate, distillers (max 3%);**
  - **lipidi con punto di fusione superiore a 36°C (max 2%);**
  - **farina di pesce, lisati proteici (max 1%);**
  - **siero e latticello (max 15 litri per capo al giorno)**
  - .....

# Coppa di Parma I.G.P.

- **Principali alimenti ammessi nella fase di ingrasso**

(presenza di sostanza secca da cereali nella fase d'ingrasso non inferiore al 55% di quella totale)

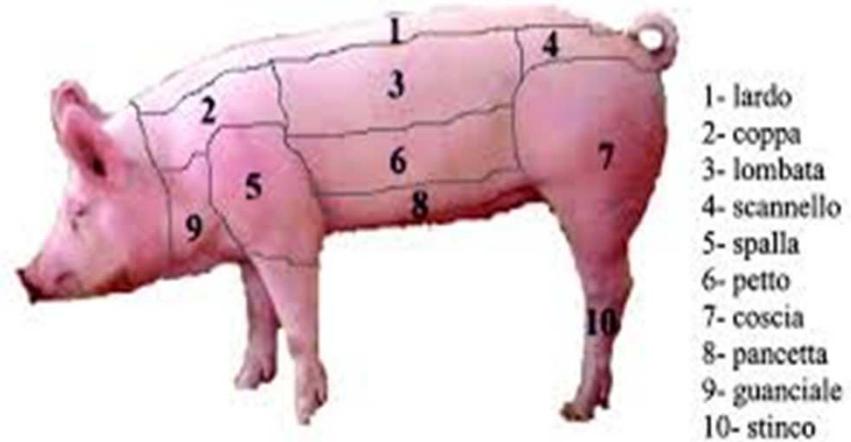
- Mais e pastone di granella e/o pannocchia (max 55%);
- sorgo, orzo (max 40%);
- frumento, triticale, avena e cereali minori (max 25%);
- cruscami e prodotti della lavorazione del frumento (max 20%).
- Farina di estrazione di soja (max 15%)



# Coppa di Parma

## I.G.P.

- **I tagli** di carne utilizzati nella produzione del “Coppa di Parma” IGP sono costituiti dalla **porzione muscolare del collo, aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche** (massa muscolare compresa nella doccia formata dalle apofisi spinose, dai corpi vertebrali e dalle apofisi traverse).
- Le carni utilizzate **non** devono aver subito alcun processo di **congelamento**.



# Coppa di Parma I.G.P.

## Preparazione delle materie prime

Le frazioni muscolari sono mondate accuratamente. Dopo l'isolamento della massa muscolare si procede alla rifilatura che consiste nell'eliminazione delle parti grasse esuberanti, ed eventuali frastagliature di carni, conferendo al pezzo una conformazione regolare di cilindro leggermente più sottile alle estremità, di lunghezza oscillante **tra 25-40 cm circa e di peso non inferiore a Kg 2.**



# Coppa di Parma I.G.P.

- La rifilatura, ha lo scopo di eliminare eventuali tagli presenti nella massa muscolare ed eventuali eccedenze di parti grasse o muscolari così da eliminare il rischio di sovrapposizioni di parti carnee o di infiltrazioni anomale di muffe
- Le coppe che si presentano grassinate, **punturate e molli vengono scartate**



# Coppa di Parma I.G.P.

Salagione a secco

La distribuzione del sale e degli altri ingredienti può esser **manuale o meccanica** (zangolatura).



# La salatura

- **Detta operazione può essere effettuata in momenti successivi durante i quali il prodotto viene conservato in celle frigorifere con temperature che variano da circa 0,5° C a circa 4° C e umidità relative controllate in modo da favorire i processi di osmosi e di disidratazione.**
- **La durata di questo periodo varia da 6 a 10 giorni.**

# Coppa di Parma I.G.P.

- Riposo
- Finita la fase di salagione, la Coppa viene sottoposta ad un massaggio e messa a riposo in celle frigorifere con temperature da circa 0,5°C a circa 5°C, per un periodo minimo di cinque giorni.
- In queste condizioni ambientali avviene ulteriore assorbimento del sale che si distribuisce uniformemente nella carne, per via osmotica, con relativa cessione di acqua.

# Coppa di Parma I.G.P.

- Rivestitura - Legatura
- Il prodotto passa attraverso una formatrice-insaccatrice che serve a rendere più regolare la forma e a spingere la **Coppa nel budello**.
- La rivestitura viene realizzata con colon, dritto o bondiana di bovino oppure con peritoneo parietale di suino (sunzen).



# Coppa di Parma I.G.P.

- **La legatura** consiste in una prima azione con spago non a rete in senso longitudinale con otto o più briglie terminanti con lo stesso capo di unico spago (imbrigliatura), quindi una legatura orizzontale a spirale che parte dall'estremità più grossa, passa sopra le briglie senza fissarvisi ed arriva a due dita traverse prima dell'altra estremità. Con il capo finale della legatura a spirale con apposito attrezzo (passetto), si vanno a fissare i passi alla imbrigliatura dal basso all'alto e viceversa, in modo discontinuo con la funzione di impedire che i passi cadano verso il basso per allentamento dello spago in seguito a contrazione, per stagionatura.



# La legatura



# Coppa di Parma I.G.P.

- **Stufatura**
- Fase che consiste nel portare la coppa da bassa temperatura a circa 18°C nel tempo di 8 -10 ore.
- **Asciugamento**
- La prima fase dell'asciugamento del prodotto con temperature-ambiente comprese tra i 13° e 23°C per arrivare il terzo giorno con U.R. % da 55-75. La fase successiva, di durata compresa tra i 12 ed i 15 giorni, porta all'abbassamento della temperatura a non meno di 14°C con U.R.% attorno a 65-85.

# Coppa di Parma I.G.P.

- **Stagionatura**
- Fase in cui la coppa sosta in condizioni climatiche di temperature dai circa 12 ai circa 16°C e con umidità relative di 70-87 fino al completamento della stagionatura.



# Coppa di Parma I.G.P.

- **Stagionatura**
- In queste condizioni si ha una lenta e graduale riduzione dell'umidità e si sviluppano fenomeni biochimici atti a garantire al prodotto caratteristiche organolettiche tipiche ben definite.
- Il periodo totale di stagionatura è, di un minimo di 60 giorni dall'inizio della lavorazione per le coppe da kg 2 a kg 2,6 e di 90 giorni dall'inizio della lavorazione per le coppe di peso superiore ai kg 2,6.

# Coppa di Parma I.G.P.

- **Ingredienti**
- sale in percentuale da **2,6 a 3,5** e aromi naturali, e/o pepe, e/o eventuali altre spezie.
- **Possono essere inoltre impiegati:**
- vino; destrosio e/o fruttosio e/o saccarosio, secondo le disposizioni di legge;
- colture starter, secondo buona prassi;
- nitrito di sodio/potassio, max 150 mg/Kg;
- nitrato di sodio/potassio, max 250 mg/Kg;
- acido ascorbico e il suo sale, secondo le disposizioni di legge

# Coppa di Parma I.G.P.

- Caratteristiche fisiche
- Si presenta di forma cilindrica non schiacciata.
- Le dimensioni variano da 25 a 40 cm circa di lunghezza, e il peso **non deve essere inferiore a 1.3 Kg.**
- Al taglio la fetta non presenta parti grasse di colore giallo o molle, indici di cattiva maturazione, non sono presenti muffe all'interno.



# Coppa di Parma I.G.P.

## Caratteristiche Organolettiche

- Sapore tipico di un prodotto carneo con sufficiente degradazione proteolitica sulla parte magra e lipolitica nella parte grassa, dovute ad una buona stagionatura, non presenta sapori estranei di acido fenico, farina di pesce o altro, ed ha un giusto grado di sapidità.



# Coppa di Parma I.G.P.

- **Odore e profumo di una gradevole fragranza caratteristica del prodotto, rilevanti mediante **steccatura con osso di cavallo** sulle parti grasse e non su quelle magre, vicino alla vena principale.**



## Coppa di Parma I.G.P.

- **Consistenza al tatto e al taglio media, facilità nel distacco del budello, non mostra untuosità o patina superficiale, presenta omogeneità tra le parti interne ed esterne, indice dell'avvenuta graduale disidratazione e stagionatura**



# Coppa di Parma I.G.P.

- **Colore della fetta privo di macchie e uniforme; di colore rosso nella parte magra e tendenzialmente roseo nella parte grassa**



# Coppa di Parma I.G.P.

- L'affettamento e il confezionamento della “Coppa di Parma” IGP possono essere effettuati solo in strutture site nel territorio di produzione e sotto il controllo dell'organismo autorizzato.



# Coppa di Parma I.G.P.

- **Controlli**
- **Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare, è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. CE 510/2006.**
- **Tale struttura designata è l'organismo di controllo ECEPA**



# Coppa Torta fritta e Lambrusco





*Grazie per l'attenzione*