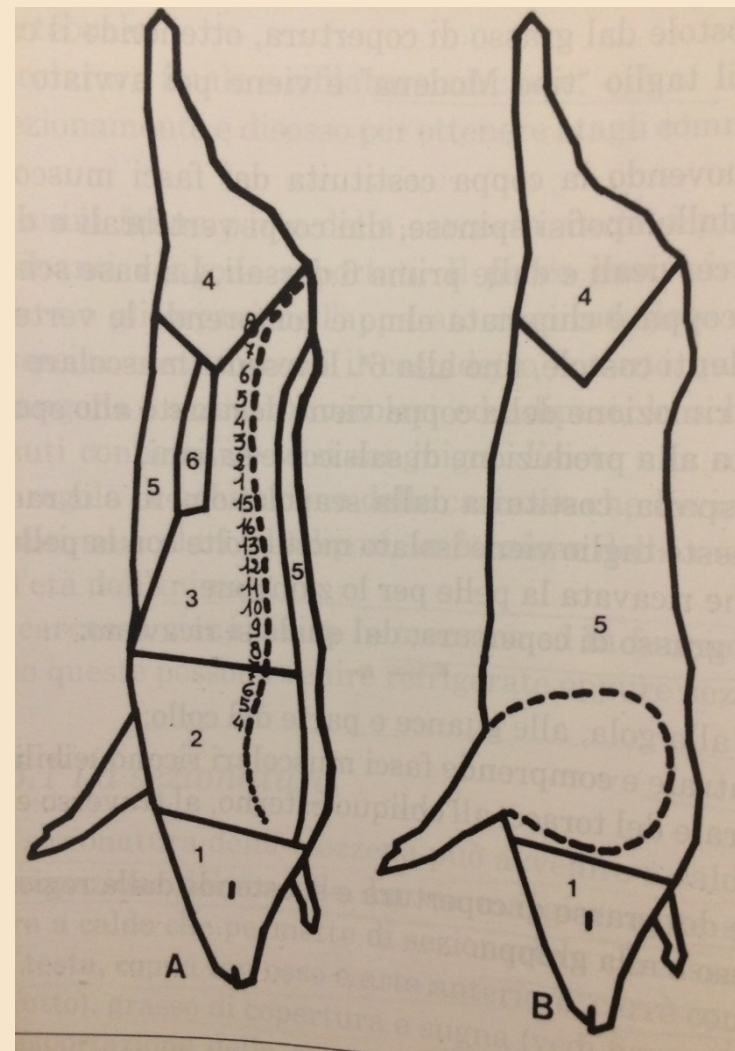
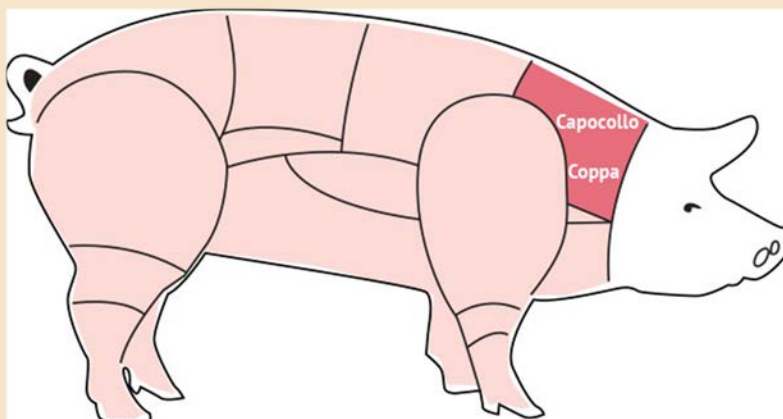




QUADERNI DI ANALISI

COPPE E CAPOCOLLI

Pezzo anatomico intero ricavato dalla porzione muscolare del collo adiacente alle vertebre cervicali e in parte a quelle toraciche (*taglio all'altezza della quarta costola*)





Da ogni carcassa due pezzi

Coppa nel Nord Italia, ossocollo (*Veneto*), finocchiata (*Siena*), capicollo (*alto Lazio*), lonza (*Lazio*) o lonzino (*Marche e Abruzzo*), capicollo (*Campania e Calabria*)



Due DOP:

- ✓ Coppa Piacentina - Reg. CE 1263/96
- ✓ Capocollo di Calabria - Reg. CE 134/98

Pezzo isolato «a caldo» (*subito dopo la macellazione*)



Peso asportato: minimo 2,5 kg

Conservazione in celle (**0/1°C**) per **24 h**

Toelettatura



Rifilatura: conferire forma regolare al prodotto



Spremitura: eliminare i vasi sanguigni che ne comprometterebbero la regolare maturazione

Riposo in celle per 24/48 h



Salatura

Eseguita manualmente con massaggi robusti



Impiego di una concia costituita da sale (ed eventualmente nitrati/nitriti; pepe bianco macinato grosso o spaccato; miscele di spezie quali cannella, chiodi garofano, alloro, noce moscata; peperoncino rosso dolce o piccante)

Concia 300 gr ogni 10 kg

Riposo

Su supporti che permettano il percolamento del siero prodotto dalla carne



3/5°C per **7/10** gg per permettere un'adeguata e uniforme penetrazione del sale

Confezionamento e asciugamento

Pulizia del sale in eccesso e insacco in budello naturale
(diaframma parietale suino)



Legatura *(con spago o anche stecche di canna)*, foratura e
 asciugamento *(15/25°C; 70/85% UR)* per circa 7 gg

Stagionatura

10/20°C; 70/90% UR



Tempi variabili: 3 mesi (*Martina Franca*); 100 gg (*Calabria DOP*); 6 mesi (*coppa piacentina*); X mesi



QUADERNI DI ANALISI

CAPOCOLLO DI CALABRIA DOP

Tradizione norcina calabrese stabilita già all'epoca della colonizzazione greca delle coste ioniche

1691: descrizione delle lavorazioni di carni suine (*Della Calabria Illustrata di Giovanni Fiore da Coprani*)



1881: Statistica murattiana



Il capocollo è il pezzo più pregiato per ragioni sia climatiche che di economia domestica



Consumato per i lavori di mietitura o di vendemmia, offerto in dono o riservato al figlio universitario

*Capicoddhu o capicodu o capaccuallu o capaccuaddru o
capeccuallu*

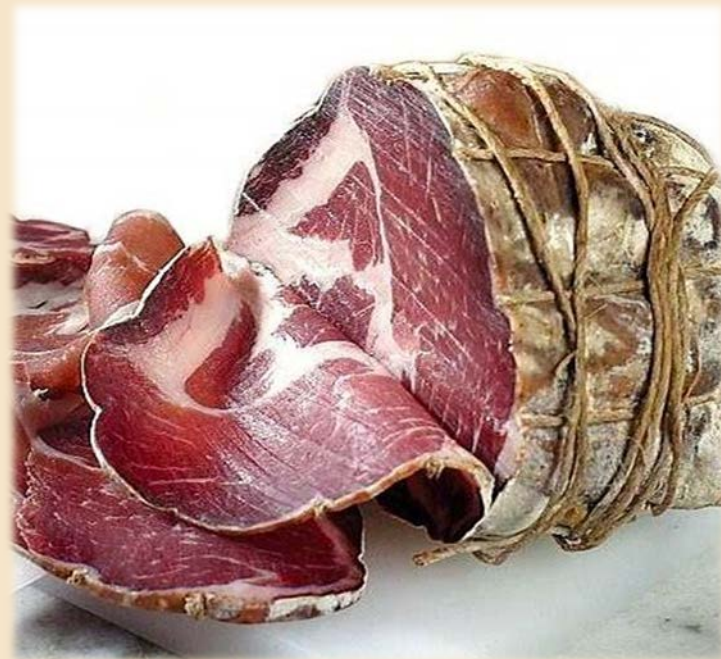
Da suini nati nei territori di Basilicata, Calabria, Campania,
Puglia e Sicilia ma allevati in Calabria



Almeno 140 kg e 8 mesi

Peso vivo del pezzo anatomico: 3,5 / 4,5 kg

Strato di grasso: almeno 3/4 mm



Salagione a secco o in salamoia

Esclusivamente con sale da cucina macinato

4/8 gg



Lavato con acqua, asciugato e bagnato di aceto di vino

Massaggio energetico / pressatura e aromatizzazione con pepe nero in grani o peperoncino

Affumicatura: non prevista dal disciplinare

Stagionatura: circa 100 gg





QUADERNI DI ANALISI

COPPA PIACENTINA DOP

Strumento diplomatico del Ducato di Piacenza



Nota come *Bondiola* al di fuori del territorio piacentino

Fonti di epoca napoleonica: «*collottola del porco conciata con 11 gr di sale, 39 di pepe, 13 di cannella in polvere, 6 della stessa droga in canna e 6 di garofalo per ogni peso, indi avvolta in pelle di sugna e strettamente legata*».

Allevamenti dei suini: Lombardia ed Emilia Romagna

Zona di produzione: intero territorio della provincia di Piacenza (*sotto i 900 m*)



Salagione rigorosamente a secco. Vietata la salamoia

Concia per 100 kg di carne:

<i>Cloruro di sodio</i>	<i>1,5/3,5 kg</i>
<i>Nitrato di sodio e/o potassio</i>	<i>max 15 gr</i>
<i>Nitrito di sodio</i>	<i>max 10 gr</i>
<i>Pepe nero e/o bianco</i>	<i>15/30 gr</i>
<i>Zuccheri</i>	<i>max 1,5 kg</i>



Miscela di spezie:

<i>Cannella macinata</i>	<i>max 15 gr</i>
<i>Chiodi di garofano</i>	<i>max 25 gr</i>
<i>Alloro</i>	<i>max 10 gr</i>
<i>Noce moscata macinata</i>	<i>max 10 gr</i>

Asciugamento in ambiente ventilato fino alla comparsa della caratteristica «fioritura» che determina il viraggio al tipico colore rosato





QUADERNI DI ANALISI

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Prodotto già nel XVIII sec

Territorio collinare (Murgia dei Trulli); in particolare nella Valle d'Itria: Comuni di Cisternino, Martina Franca e Locorotondo



Area di diffusione del fragno (*quercus trojana*), residuo botanico dell'ultima glaciazione, presente in Italia solo in Puglia e Basilicata



Ghiande per l'alimentazione dei maiali; corteccia per l'affumicatura del capocollo

2007: Associazione Produttori Capocollo di Martina Franca



Presidio Slow Food



Inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari
Tradizionali (P.A.T.)



Peso: 2,5 / 4 kg

Salato e aromatizzato a secco per 10/15 gg

Lavato e messo a macerare per qualche ora nel locale vino bianco cotto (*Martina o Locorotondo, con aggiunta di mosto di Verdesca e Bianco d'Alessano*)

Insaccato in budello naturale e fasciato con tela naturale o calze elastiche di cotone

Asciugatura in ambienti areati per circa 10 gg



Affumicatura con fragno, piante aromatiche della macchia mediterranea e gusci di mandorle

Stagionatura: minimo 90/100 gg; max 180 gg



QUADERNI DI ANALISI

COPPE E CAPOCOLLI