

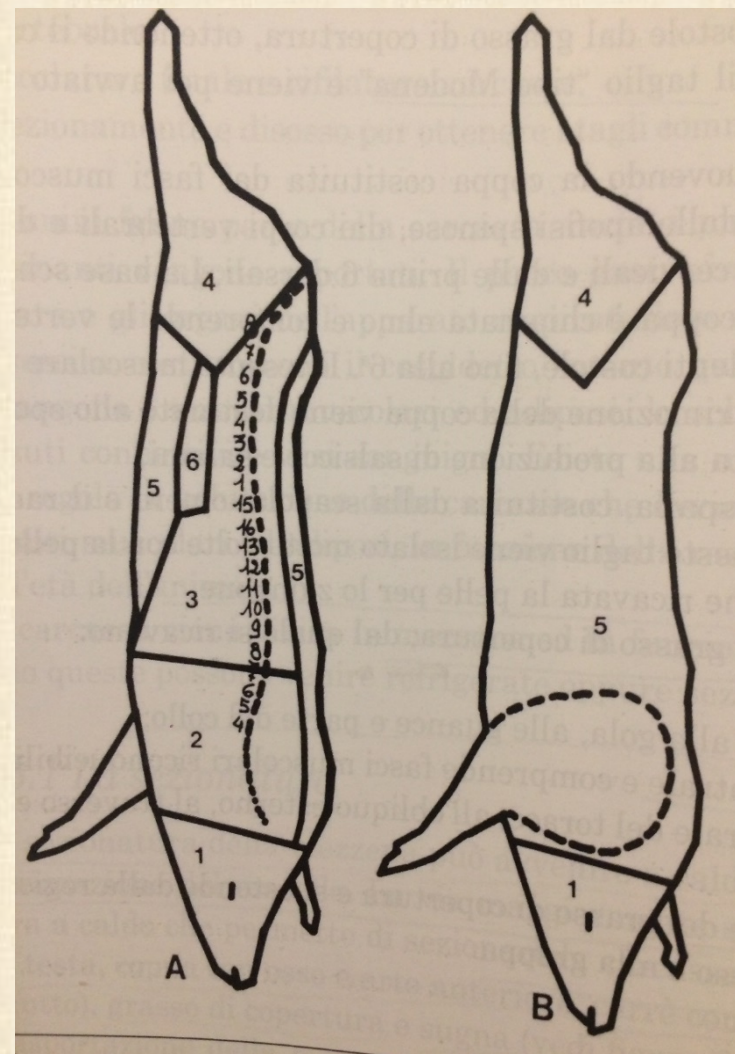
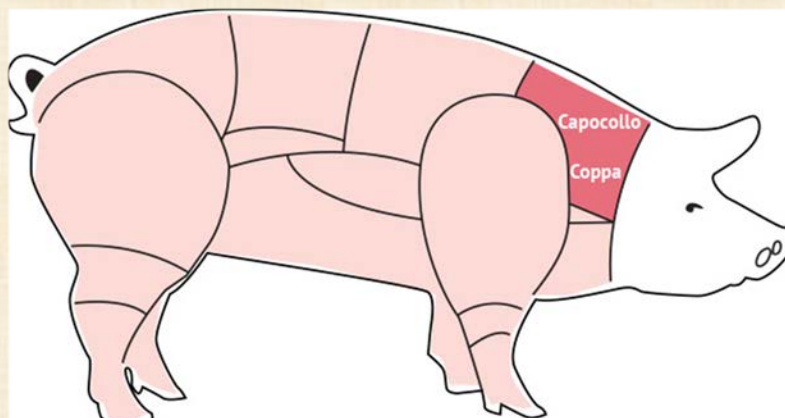


**Corso per Maestri Assaggiatori  
1° Liv. 2° Mod.**

***Coppe e capocolli***

*Vincenzo di Nuzzo - febbraio 2019*

Pezzo anatomico intero ricavato dal muscolo cervicale suino aderente alle vertebre cervicali e poi toraciche fino alla 6<sup>a</sup> che unisce la testa al resto del corpo (*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**





**Rifilatura:** conferire forma regolare al prodotto



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

Riposo in celle per 24/48 h



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



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



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



**Legatura** (con spago o anche stecche di canna, perdita di volume durante la stagionatura), **foratura** (per eliminare i ristagni di aria)

Coppe: **stufatura** di circa 5-6 ore - Interno del prodotto a 18°C con una temperatura ambiente di 24-25°C;



**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



**Corso per Maestri Assaggiatori  
1° Liv. 2° Mod.**

***Capocollo di Calabria DOP***

*Vincenzo di Nuzzo - Pozzuoli, 11 febbraio 2019*



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*

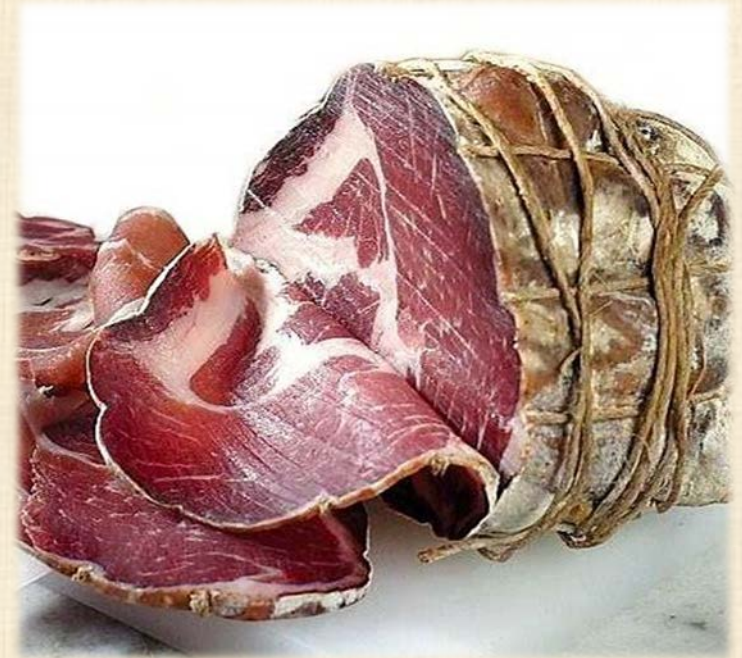
Da suini nati nei territori di Basilicata, Calabria, Campania,  
Puglia e Sicilia ma allevati in Calabria



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





**Corso per Maestri Assaggiatori  
1° Liv. 2° Mod.**

***Coppa piacentina***

*Vincenzo di Nuzzo - Pozzuoli, 11 febbraio 2019*

## 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







**Corso per Maestri Assaggiatori  
1° Liv. 2° Mod.**

***Capocollo di Martina Franca***

*Vincenzo di Nuzzo - Pozzuoli, 11 febbraio 2019*

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