

# ***I lardi, le coppe e le pancette.***



*dott. Piovano Bianca 2° modulo*

## Il lardo di Colonnata

- è un salume **IGP** (Reg (CE) n.1856/2004).
- è un prodotto alimentare tradizionale toscano, che viene realizzato nelle **Alpi Apuane** nell'omonima frazione collinare del comune di Carrara, in provincia di Massa Carrara.
- nel 2000 venne creata dai produttori di questo lardo un'associazione, Associazione Tutela Lardo di Colonnata, che si propone di mantenere l'antico metodo di produzione e difendere il lardo dalle tantissime imitazioni che nel frattempo sono dilagate.

## **Il lardo di Colonnata**

Fattori geografici e climatici che hanno da sempre favorito la lavorazione:

- altitudine abbastanza elevata,
- accentuata umidità dell'ambiente,
- temperature estive non eccessive,
- limitate escursioni termiche giornaliere ed annuali,
- microclima esclusivo** particolarmente adatto alla lavorazione e conservazione del lardo in modo naturale.

## Le origini di questo salume

- l'ipotesi più accreditata è che questo lardo sia nato in **epoca romana**, quando Colonnata era una colonia di schiavi impiegati nelle cave di marmo.
- i cavatori potevano così disporre di un alimento fortemente calorico, necessario per sopportare le proibitive condizioni di lavoro.
- i manufatti legati alla vita quotidiana facilmente reperibili, quali **mortai per la pesta del sale e le pile di marmo (localmente note come conche)** per la conservazione del lardo, contribuirono alla diffusione di quest'alimento.

## Colonnata

- la prima notizia storica del paese risale all'anno 1111.
- è difficile stabilire se la conservazione del lardo nelle conche di marmo abbia avuto origine celtica, romana, longobarda oppure risalga all'epoca dei comuni.
- sono state rinvenute in paese **conche di marmo** per la stagionatura del lardo con datazioni dei secoli XVII, XVIII, XIX.
- sulla facciata di alcuni edifici sono visibili dei bassorilievi del XIX secolo, rappresentanti Sant'Antonio Abate, guaritore del cosiddetto fuoco di Sant'Antonio. Le applicazioni di lardo sulla pelle hanno costituito per secoli l'unico rimedio ritenuto efficace per questa malattia.
- da ricordare, la dedica della chiesa parrocchiale a San Bartolomeo, il patrono dei macellai.

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

- il marmo presenta peculiarità di composizione e struttura indispensabili all'ottimale stagionatura e maturazione del prodotto.
- le conche possono essere ricavate dallo **svuotamento** di un unico blocco di marmo, oppure da **lastre** di spessore non inferiore ai **2 cm** opportunamente assemblate.
- i romani conoscevano bene il ruolo importante del lardo nella dieta, specialmente di coloro che erano sottoposti a lavori pesanti.

**ONAS in un viaggio di istruzione nel 2015**  
ha visitato sia le cave di marmo di Carrara  
con il **museo a cielo aperto**, da cui sono  
tratte le fotografie seguenti, sia La Bottega di  
Adò, azienda specializzata nella lavorazione  
del lardo in conche di marmo, sita nel  
comune di Massa.













## Il processo produttivo

La materia prima proviene da **suini allevati** nelle seguenti regioni:

**Toscana, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise.** Il taglio selezionato proviene dallo **strato adiposo**, che ricopre il **dorso** del maiale dalla regione occipitale fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta; **lo spessore** adiposo deve essere almeno pari a **3 cm**.

La lavorazione del lardo deve iniziare entro settantadue ore dalla macellazione ed è stagionale, da settembre e maggio compresi.

- **rifilatura e massaggio** della materia prima, **salata a secco e collocata nelle conche**, preventivamente sfregate con aglio lungo le pareti.
- tra uno strato di lardo e l'altro, vengono messi **sale marino, pepe nero macinato, rosmarino fresco e aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente; eventualmente** possono essere aggiunte **altre spezie** intere o macinate (ad esempio cannella, anice stellato, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, erbe aromatiche come salvia ed origano), ad esclusione di sostanze liofilizzate, aromi naturali, *starter*, conservanti e additivi.
- una volta che le conche sono piene, vengono chiuse con un **coperchio di marmo** od altro materiale idoneo e **collocate in un locale poco areato** e privo di ventilazione forzata, dove staranno per un periodo di almeno **sei mesi**.

La maturazione è dovuta in superficie a **microrganismi alofili** e in profondità agli **enzimi** che attaccano in particolare i grassi con fenomeni di **lipolisi** e conseguente liberazione di **aldeidi e chetoni**, responsabili del profumo e dell'aroma del prodotto insieme alle spezie per un **flavour composito che mitiga il sapore salato del lardo**.

La vena di magro può risultare più salata.

**L'assaggio deve tenere conto dell'aglio, delle spezie e delle erbe aromatiche.**

Le moderne conche sono realizzate con **lastre di marmo** assemblate. Spesso sono messe in batteria multipla.

La sosta **per la stagionatura avviene in ambiente refrigerato.**





























La forma di questo salume è variabile, generalmente **rettangolare**, di **spessore pari almeno a 3 cm**.

La parte inferiore conserva la **cotenna**, mentre quella superiore è ricoperta dal **sale di stagionatura scurito dalla concia**; può essere presente una striscia di magro.

Il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida, di **colore bianco, leggermente rosato o brunito**.

**Caratteristiche organolettiche da Disciplinare:**

**Profumo:** fragrante e ricco di aromi. **Sapore:** gusto delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido se proveniente dalla zona delle natiche, arricchito dalle erbe aromatiche e le spezie usate nella lavorazione.

**Abbinamenti consigliati:**

- con le nocciole tostate
- con una grappa bianca secca

**Il lardo d'Arnad:** è uno dei principali e caratteristici prodotti di salumeria della Valle d'Aosta.

**Arnad** è un borgo situato in una valle molto stretta, attualmente abitato da circa 1300 persone. Il Comune di Arnad presenta condizioni climatiche ideali per la stagionatura del Lardo d'Arnad, un **ambiente secco e ben ventilato** che permette il giusto svolgersi dei processi di maturazione, dalla salagione alla fine della stagionatura, determinante nell'arricchire il lardo in **delicatezza e tenerezza**.

**Salato in salamoia in doils di legno: acqua non calcarea, con una durezza molto bassa, erbe aromatiche di montagna.**





## La storia

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* (contenitori in legno di castagno, particolarmente resistente all'umidità e quindi indeformabile). La loro capacità può variare tra i 25-50 l. Risalgono alla fine del XVIII secolo i manoscritti relativi ai **primi prezzi** di questo prelibato salume.



Nel **1986** il lardo ha ottenuto la **DOP** (l'ultimo disciplinare è stato pubblicato il **1 giugno 2011**). Nel disciplinare dei prodotti DOP dev'essere indicata una **limitata area di produzione del salume e delle materie prime: per il lardo d'Arnad è stata fatta un'eccezione**, in quanto né il paese di Arnad (in cui si allevano circa quattrocento suini all'anno), né la Valle d'Aosta, possiedono un adeguato numero di suini.

**Il processo produttivo:**

**la materia prima**

Gli **allevamenti** dei suini destinati alla produzione del lardo d'Arnad devono essere situati in **Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte**; i suini sono **suini pesanti italiani**, dal peso di almeno **160 kg ( $\pm 10\%$ )** e di età **non inferiore ai nove mesi**.

- La **zona di produzione** è circoscritta al **territorio comunale di Arnad**
- Il **taglio** usato proviene dalla **spalla** e dal **dorso**, **non scotennato**, con l'**eliminazione di tutta la carne**, ne viene lasciato solo un sottile strato.
- Il **lardo** è tagliato a pezzi spessi almeno **3 cm** e posto nei *doils* entro quarantotto ore dal giorno dopo la macellazione alternato a strati di sale marino grosso, lauro, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, chiodi di garofano, noce moscata, achillea millefoglie. Su ogni strato, per evitare l'irrancidimento, si versa una soluzione salina satura bollita e raffreddata d'acqua e sale.
- Il **lardo** così disposto è **pressato** con appositi pesi e conservato per **tre mesi a circa 6° C**.



- La soluzione salina tende a scolare, perciò gli strati più profondi possono essere più salati. Per ovviare a quest'inconveniente, si devono **rigirare gli strati o controllare lo scolo mediante meccanismi di pompaggio.**
- Al termine della stagionatura il lardo può essere **confezionato con la salamoia in barattoli di vetro, o, senza salamoia, in confezioni sottovuoto.**
- Il confezionamento è immediatamente successivo all'estrazione dai vasconi, si effettua solamente una **sommatoria eliminazione del sale grosso in eccesso, per evitare che i sacchetti delle confezioni si forino.**
- Il **lardo** contiene circa la **stessa quantità di colesterolo del grasso del prosciutto crudo**, mentre **contiene calorie in misura circa cinque volte maggiore.**

## **L'assaggio del lardo di Arnad: colori, profumi e sapori della VDA**

- Prodotto **diverso dagli altri lardi** in particolare da quello di Colonnata, quindi sono di vitale importanza la tradizione e l'ambiente di produzione del salume.
- Al momento del consumo, il lardo d'Arnad si presenta in **pezzi di diversa dimensione** a seconda del taglio e della tecnologia con **un'altezza non inferiore ai 3 cm** e con **a lato la cotenna**.
- Esternamente è bianco con la possibile presenza di una parte di carne, mentre il cuore è rosato chiaro, privo di venature.**
- Da Disciplinare:** nel momento in cui viene assaggiato si presenta ricco di profumi e aromi, mentre il gusto è piacevole e ricorda le erbe usate nella salamoia.













# Tre prodotti italiani hanno ricevuto il riconoscimento Europeo.

**D.O.P.**



-Coppa Piacentina



-Capocollo di Calabria



**I.G.P.**

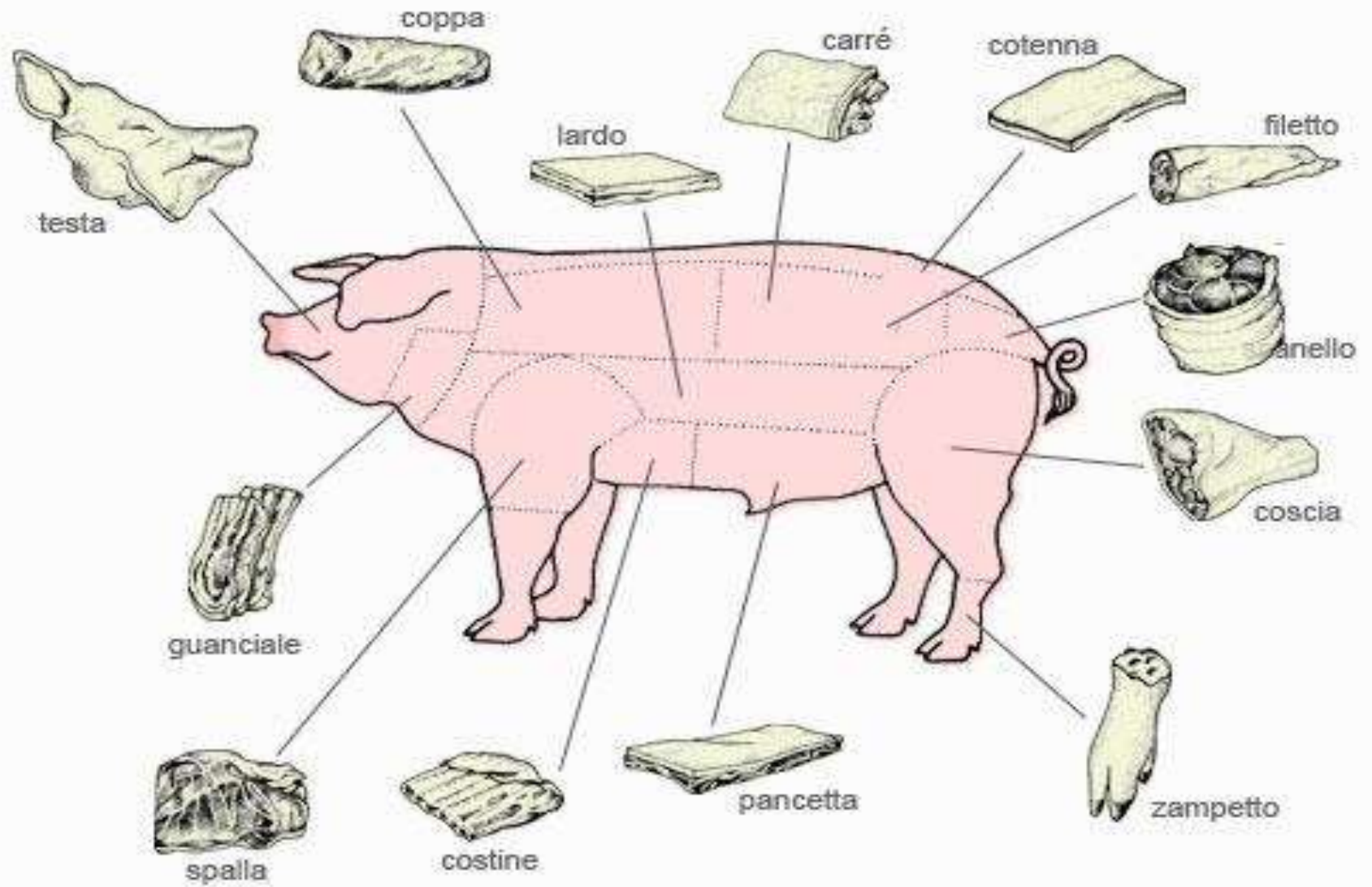


- Coppa di Parma



# **Coppe di Piacenza DOP e di Parma IGP**

- 2 salumi molto noti



# **LA COPPA – LONZA – CAPOCOLLO**

## **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 Sardegna è Coppa, Centro Italia è Lonza, Mezzogiorno e Sicilia è Capocollo o Capicollo

## **Materia prima:**

- **Muscolo cervicale suino** (situato tra testa e costato) aderente alle vertebre cervicali e poi toraciche, che unisce la testa al resto del corpo.

## **Come si produce:**

- Da ogni suino medio-pesante (**150-170 kg**) adulto (> 9 mesi) si estrae il muscolo cervicale (**2,5-3,5 kg**) ricavando uno o due pezzi.

- **La rifilatura asporta le parti di grasso in eccesso.**

## **Salagione: a secco.**

- Fase molto delicata, in cui **il sale e le spezie devono penetrare nel prodotto uniformemente.**

## **Tecnologia di preparazione**

- **Il pezzo anatomico è massaggiato** (salmistratura) a mano o in apposite zangole. Successivamente **riposa per 7-10 giorni in vasche.**

## **La concia**

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

## **Diversificazione di produzione**

- Settentrione (coppa - lonza): **utilizzo di vino bianco o rosso**
- Meridione (capocollo): **conciatura con peperoncino**



## **Insacco:**

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

## **Stagionatura:**

- **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)** avviene la vera maturazione

(**< temperatura > ° di umidità**)

## **3 riconoscimenti europei**

**2 DOP:**

**COPPA PIACENTINA e CAPOCOLLO DI  
CALABRIA**

**1 IGP:**

**COPPA DI PARMA**

## La coppa piacentina DOP





## Storia

Nella seconda metà del 1800, alcuni **ritrovamenti archeologici** di ossa di suini, entro l'area dei "terramare" (insediamento palafitticolo) parmense di Castione Marchesi e piacentino di Montata dell'Orto (Caorso) e Castelnuovo Fogliani, avvalorarono l'ipotesi che gli **abitanti della pianura padana dovessero conoscere il maiale già nell'età del bronzo**, circa un millennio prima dell'era cristiana. La successiva **civiltà romana**, che utilizzava in larga misura la carne di suino per l'alimentazione, 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.

In terra piacentina, nel **primo Medioevo**, per macellare i suini occorreva la presenza del **notaio**, il quale **certificava che il peso dell'animale non fosse inferiore a 250 kg**. I **beccai**, così si chiamavano i macellai in quel tempo, **dovevano vendere carni sane ed il criterio per giudicarle tali era l'osservazione della camminata dell'animale durante il trasferimento al macello**. L'**epoca medioevale** ci ha lasciato diverse testimonianze nel territorio piacentino, due costituiscono anche patrimonio artistico locale. Si tratta di **mosaici tematici risalenti al XII secolo**, che si possono ammirare nel pavimento della **chiesa di San Savino** a Piacenza e in quello della **chiesa di San Colombano** a Bobbio. Fu nei **primi decenni del 1700** che la fama dei nostri salumi giunse anche alla **corti di Francia e di Spagna**, grazie ad un abile diplomatico piacentino, il **cardinale Giulio Alberoni**.

## **Allevamenti**

-debbono essere situati del territorio delle **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.**

-i suini devono avere un peso **di 160 kg, più o meno 10 %, di età non inferiore ai nove mesi.**

-il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. 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..**

- 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**", con apposito coltello che distacca tutta la massa muscolare compresa nella doccia formata dalle apofisi spinose, dai corpi vertebrati e dalle apofisi trasverse, 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 con mezzi refrigerati.
- successivamente sono sottoposte alla **tolettatura** che comprende la **rifilatura** e la **spremitura dei vasi sanguigni.**



## **Il processo di lavorazione**

-inizia con la **salagione a secco** che consiste nel mettere a contatto con le carni la seguente miscela di sali ed aromi naturali.

### ***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  
10g.**

**E' vietata la salagione in salamoia**

- le coppe salate sostano in **frigorifero per almeno 7 gg.** In questo periodo sono sottoposte al trattamento di **"massaggiatura"** e successivamente sono **rivestite con diaframma parietale suino.** Infine si procede alla tradizionale **legatura con spago ed alla foratura dell'involucro.**
- la **successiva fase di asciugamento avviene in apposite camere con condizioni climatiche controllate:** temperatura oscillante fra 15° C e 25° C, una 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**

## **Caratteristiche organolettiche da Disciplinare:**

**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.

## **Caratteristiche fisico-chimiche**

Umidità %: min 27 - max 43

Proteine %: min 19 - max 34

Grasso %: min 19 - max 43

Ceneri %: min 4 - max 7,5

pH: min 5,5 - max 6,5

## La Coppa di Parma IGP



## **Materia prima**

- **Carne Suina, muscolo cervicale** fino alle vertebre toraciche
- Rifilatura fino alla 6-7 vertebra toracica

## **Concia**

- Sale, Pepe frantumato, Aglio, Vino (facoltativo)**
- Massaggiatura manuale o meccanica (zangolatura)**
- Insacco: colon, dritto o bondeana (intestino cieco) di bovino**  
oppure con **peritoneo parietale di suino**
- Asciugamento: 3 giorni caldo secco e poi 15 gg freddo umido**
- Stagionatura: 60-90 gg**

## **Caratteristiche organolettiche da Disciplinare:**

**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;

**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;

**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;

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

# Capocollo di Calabria DOP







Il **Capocollo di Calabria DOP** è così chiamato, perché è ottenuto dalla lavorazione di tagli suini provenienti dalla **parte superiore del lombo (collo del maiale)**, dove si trovano i muscoli cervicali.

Si utilizzano suini con **peso superiore a 140 kg**, che **non** abbiano **meno di otto mesi**, nati in **Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania** e allevati in **Calabria**.

Il peso prima della lavorazione deve essere compreso fra 3,5 e 4,5. Il tempo di **salagione** è di **4-8 giorni**, segue **lavaggio, asciugatura** e trattamento con aceto. **Massaggio** e **aromatizzazione** con pepe nero in grani e peperoncino. **Pressatura** e **insacco** nel diaframma parietale del suino. **Legatura, asciugatura, stagionatura** (almeno 100 giorni).

## **Caratteristiche organolettiche da Disciplinare:**

Il "Capocollo di Calabria" all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche.

Di **forma cilindrica**, avvolto in pellicola naturale, e legato con spago in forma avvolgente.

**Alla vista** presenta un **colore roseo o rosso** più o meno intenso per la **presenza di pepe nero o di peperoncino/peperone (genere Capsicum L.) rosso**.

**Al taglio** si presenta di **colore roseo vivo con striature di grasso** proprie del lombo suino.

**Il sapore è delicato** che si affina con la maturazione; il profumo è caratteristico e di giusta intensità

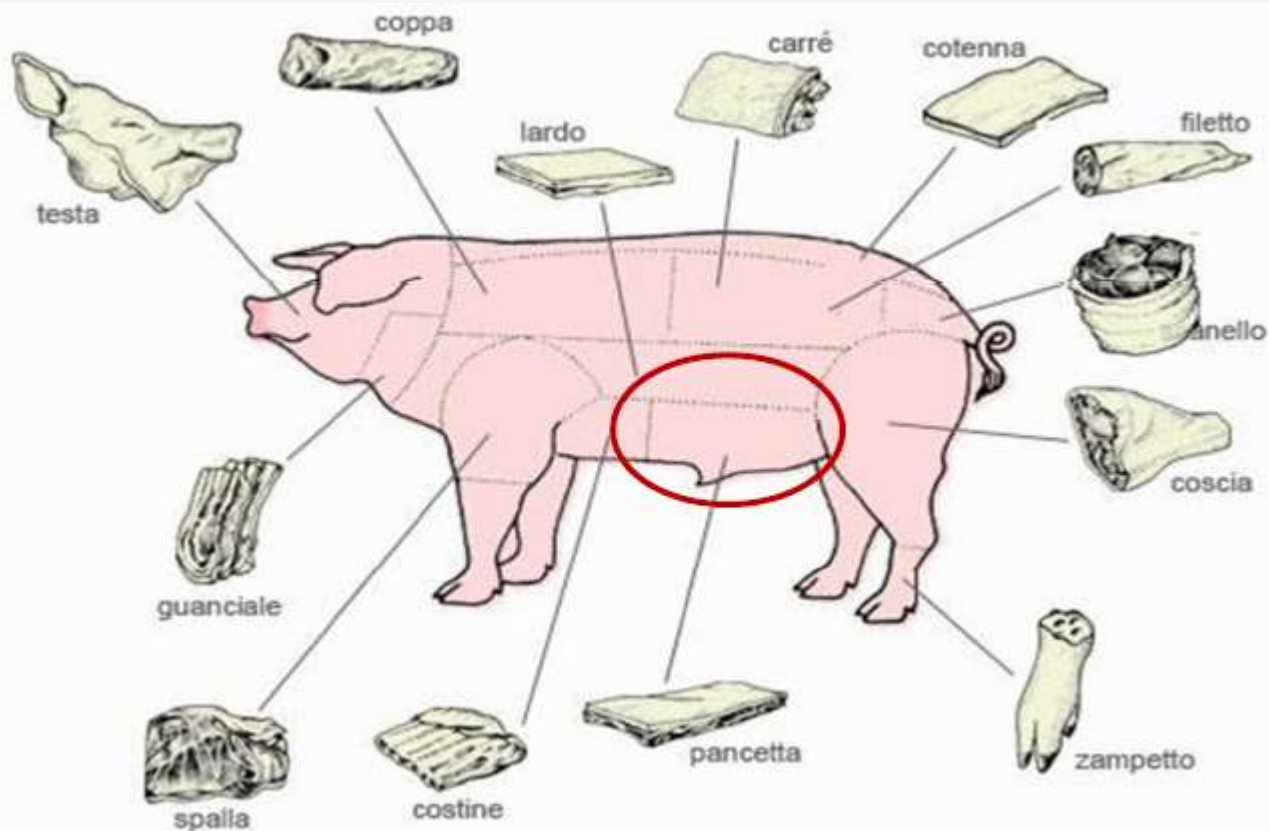
# Capocollo di Martinafranca PAT

- Colore caratteristico della fetta, dovuto all'utilizzo di maiali pesanti, alla lunga stagionatura, al vino cotto e all'affumicatura



# PANCETTA

Pezzo anatomico intero ricavato dal **ventre del suino e parte anteriore del costato**, con cotenna, costituito da strati irregolari alternati di mag



## - Rifilatura e squadratura

In questa fase l'operatore decide la destinazione d'uso:

- 1) Pancetta con cotenna
- 2) Pancetta senza cotenna
- 3) Pancetta sgrassata  
(previa scotennatura e sgrassatura)
- 4) Pancetta coppata



## - Tesa

Si ricava dal **ventre del maiale** ed ha forma **rettangolare**. Quelle provenienti dal centro Italia sono spesso aromatizzate con finocchietto ed aglio e si fanno stagionare senza arrotolarle. La pezzatura varia da 2 ai 3kg.





## - Arrotolata

Si ricava dal ventre del maiale; **dopo** averla sottoposta a **salatura** viene **arrotolata**, con eventuale aggiunta di carne magra (coppa), avvolta in involucri, legata e messa a stagionare.



# Procedura di lavorazione

SCELTA DELLA MATERIA PRIMA



ISOLAMENTO, CERNITA, RIFILATURA E SQUADRATURA



SALAGIONE



MASSAGGIO E RIPOSO



INSACCO E LEGATURA



ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA

# Due prodotti italiani hanno ricevuto il riconoscimento Europeo.

**D.O.P.**



-Pancetta Piacentina



-Pancetta di Calabria



# PANCETTA PIACENTINA D.O.P.



Ultimo aggiornamento del Disciplinare D.O.P. con  
REG. CE 814 del 23/07/2014.

## **Materia prima**

suini nati, allevati e  
macellati in due  
regioni: **Lombardia  
ed Emilia Romagna**



Gli allevatori, per quanto riguarda le razze,  
l'alimentazione e metodologia di allevamento,  
devono attenersi a quanto prescritto per la materia  
prima dei Prosciutti di Parma e San Daniele.

# PANCETTA CALABRIA D.O.P.

DI



Ultimo aggiornamento del Disciplinare D.O.P. con  
REG. CE 1286 del 23/07/2015.

## **Materia prima**

**I suini allevati in Calabria**  
e macellati a partire  
dall'ottavo mese da quello  
della nascita, devono avere  
un peso non inferiore a 140  
Kg.

## **Area di Elaborazione**

L'elaborazione della pancetta deve avvenire  
unicamente nel territorio calabrese.





*Grazie*