



Lardi, Coppe e Pancette

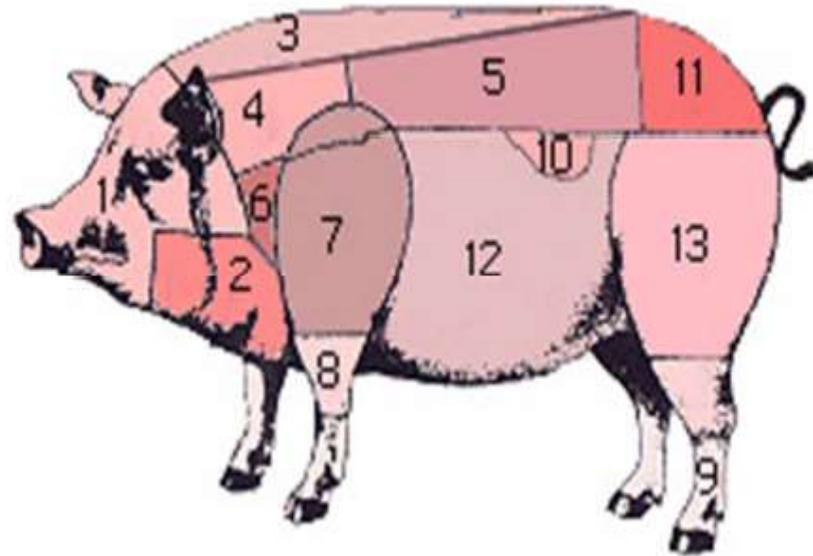
CORSO PER TECNICI ASSAGGIATORI
2^ MODULO – I SALUMI CRUDI
COSENZA 23 FEBBRAIO 2020

Dott.ssa Oliverio Stefania

Lardi, Coppe e Pancette

Sono pezzi anatomici interi, ricavati dal sezionamento del suino.

1 – Testa 2 – Guanciaie, Gola,
3 – Lardo, **4 – Coppa**, 5 –
Lombo o Lonza, 6 – Costine, 7
– Spalla, 8 Zampa, 9 –
Zampino, 10 – Filetto, 11 –
Culatello, **12 – Pancetta**, 13 –
Coscia, Prosciutto.





IL LARDO D'ARNAD D.O.P.



Prende il nome da un piccolo borgo della Valle d'Aosta: Arnad ed ha denominazione di Origine protetta dal 1996.

Tenuto conto che il paese di Arnad alleva intorno a 400 suini l'anno e che la Valle d'Aosta conta pochi capi, nel Disciplinare tecnico di Produzione di questo prodotto si è autorizzato

l'utilizzo di lardo proveniente

da 5 regioni:

Valle d'Aosta

Lombardia

Emilia Romagna

Veneto

Piemonte



L'ultimo aggiornamento del Disciplinare tecnico di produzione del Lardo d'Arnad è stato pubblicato nel Giugno del 2011.

I suini nati, allevati e macellati nelle 5 regioni, devono avere un peso non inferiore a 160Kg \pm 10% ed età non inferiore a 9 mesi. La zona di produzione è rappresentata dal comune di Arnad.

Caratteristiche del taglio della materia prima

- 1) Ottenuto dalla spalla e dal dorso dei suini;
- 2) Non viene scotennato e viene lasciato solo un sottile strato di carne;
- 3) Ha uno spessore non inferiore a 3 cm (al momento del consumo).



Procedimento di salatura

Il lardo dev'essere tagliato e collocato in appositi contenitori di legno (Doils) dopo e non oltre le 48 ore dalla macellazione.



Il legno usato per costruire i doils dev'essere di castagno, rovere o larice.

Tra uno strato e l'altro di lardo viene cosparso un mix di sale, erbe aromatiche (aglio, lauro, rosmarino, salvia) e spezie non macinate (chiodi di garofano, noce moscata, bacche di ginepro). Le erbe aromatiche e le spezie non devono essere predominanti su rosmarino, aglio, salvia e lauro.

Al termine si ricopre il tutto con una soluzione salina satura, bollita e raffreddata d'acqua e sale.



Stagionatura e confezionamento

Il lardo resta nei doils, pressato con appositi pesi, per un periodo **non inferiore a tre mesi**. Durante questo periodo la temperatura deve restare bassa per conservare inalterate le caratteristiche del prodotto.

Ovviamente la soluzione salina aggiunta tende a scendere negli strati bassi, che possono risultare più salati.

Per tal motivo i pezzi vengono girati nel corso della stagionatura oppure con dei sistemi di pompaggio se ne controlla lo scolo.

Al termine della stagionatura il prodotto viene confezionato con la salamoia in barattoli di vetro o sottovuoto, senza salamoia.

Caratteristiche sensoriali del Lardo di Arnad

Aspetto visivo

- forma intera: in pezzi di diversa dimensione a seconda del taglio con un'altezza non inferiore a 3cm: ogni pezzo ha su un lato la cotenna.

- fetta: colore bianco con possibile strato di carne. Il cuore è rosato, senza venature.



Caratteristiche olfattive e gustative: ricco di profumi e di aromi. All'esame gusto-olfattivo risulta piacevole e ricorda le erbe utilizzate nella salamoia.



IL LARDO DI COLONNATA I.G.P.



Prende il nome da una frazione del Comune di Carrara, Colonnata, situata nelle Alpi Apuane e diventa ad Identificazione Geografica Protetta con il Reg. CE 1856 nel 2004. La tipologia di lavorazione è stata favorita dalle condizioni climatiche di questo paese:

- Altitudine abbastanza elevata
- Accentuata umidità dell'ambiente
- Temperature estive non eccessive
- Limitate escursioni termiche



Le origini del lardo di Colonnata

Si fanno risalire all'epoca romana, quando Colonnata era una colonia di schiavi impiegati nelle cave di marmo.

I cavatori potevano disporre di un alimento calorico, necessario per sopportare le rigide condizioni di lavoro.

Le proprietà nutrizionali del lardo erano ben conosciute, infatti, Il codice Giustiniano ci attesta che i legionari ricevevano una razione di lardo ogni tre giorni.

Le conche, contenitori di marmo bianco a forma di vasca, e i mortai utilizzati per pestare il sale, erano facilmente reperibili ed hanno consentito la conservazione e diffusione dell'alimento.



Le conche

Venivano realizzate con materiale proveniente dall'agro marmifero dei «Canaloni» del bacino di Colonnata, che ha particolari caratteristiche in termini di composizione e struttura tali da favorire la stagionatura e maturità del prodotto.

Le conche venivano ricavate dallo svuotamento di un unico blocco di marmo, oppure da lastre di spessore non inferiore ai 2cm opportunamente assemblate.

Nel paese di Colonnata sono state rinvenute conche di marmo risalenti ai secoli XVII, XVIII, XIX. Inoltre, ci sono bassorilievi del XIX secolo su alcuni edifici che ritraggono Sant'Antonio Abate, guaritore del fuoco di Sant'Antonio.



Caratteristiche del taglio della materia prima

La materia prima proviene da suini allevati nelle seguenti regioni: Toscana, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Umbria, Marche, Lazio, Molise.

Il taglio deriva dallo strato adiposo che ricopre il dorso del suino, dalla regione occipitale fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta. Lo spessore dev'essere almeno di 3cm.



Procedura di lavorazione

La lavorazione avviene entro 72 ore dalla macellazione ed è stagionale, da settembre a maggio. Il pezzo anatomico viene rifilato, salato, massaggiato e quindi disposto nelle conche precedentemente sfregate con aglio.

Tra uno strato e l'altro di lardo viene messo: sale marino, pepe nero macinato, rosmarino fresco e aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente.

Possono essere aggiunte altre spezie come: cannella, anice stellato, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, erbe aromatiche: salvia ed origano.



Non si possono aggiungere sostanze liofilizzate, aromi naturali, starter, conservanti ed additivi.

Riempita la conca si chiude con un coperchio di marmo o altro materiale e si lascia in un locale poco areato e privo di ventilazione forzata, dove staranno per almeno sei mesi.

Nel corso di questo tempo si controlla lo stato della «salamora», il liquido rilasciato dal lardo in queste condizioni: qualora il quantitativo non sia sufficiente si può aggiungere una soluzione fredda satura di sale marino naturale fino.



Caratteristiche sensoriali del Lardo di Colonnata

Aspetto visivo

- forma intera: in pezzi di diversa dimensione a seconda del taglio con un'altezza non inferiore a 3cm. Ogni pezzo ha sul lato inferiore la cotenna e sul lato superiore il sale di stagionatura scurito dalla concia.
- fetta: colore bianco, leggermente rosato o brunito, può essere presente una striscia di magro. Il prodotto appare umido, dalla consistenza omogenea e morbida.



Caratteristiche olfattive e gustative: il profumo riporta gli aromi della salamora; all'esame gusto-olfattivo è delicato e fresco, quasi dolce, arricchito dalle erbe aromatiche.

COPPE E CAPOCOLLI

Pezzo anatomico intero ricavato dalla porzione muscolare del collo adiacente alle vertebre cervicali e in parte a quelle toraciche (6^a vertebra toracica).

SCELTA DELLA MATERIA PRIMA



ISOLAMENTO, DISOSSO E MONDATURA



SALAGIONE



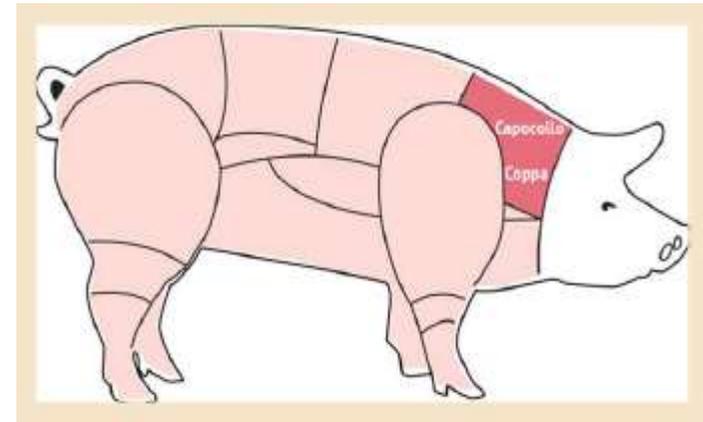
MASSAGGIO E RIPOSO



INSACCO E LEGATURA



STUFATURA, ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA



Procedura di lavorazione

- Isolamento

Da ogni suino medio pesante 150-170kg si isola il muscolo cervicale suino (situato tra testa e costato), che unisce la testa al resto del corpo, ricavandone uno o due pezzi.

- Disosso e rifilatura

Successivamente si procede eliminando la parte ossea attaccata al pezzo anatomico e si conferisce al pezzo una forma cilindrica asportando il grasso in eccesso.



Salagione

Può essere:

- Manuale: l'operatore cosparge di sale la superficie della coppa, massaggiandola contemporaneamente; questo favorisce la fuoriuscita di umidità dal prodotto e la formazione di una soluzione satura in superficie.



L'acqua pertanto andrà dal centro del prodotto verso l'esterno, abbassando l'attività dell'acqua libera.

- Meccanica (attraverso l'utilizzo di zangola): le coppe vengono inserite nella zangola all'interno della quale si aggiunge anche il sale.

La zangolatura ha lo scopo di distribuire uniformemente il sale, massaggiando blandamente con tempi e velocità ridotti.

Oltre al sale nella concia si possono aggiungere altri ingredienti, quali spezie, aromi, vino, nitrati/nitriti, zuccheri e starter.

Insacco e legatura

Terminata la fase di salagione le coppe vengono ricoperte con involucri, naturali o artificiali, e successivamente legate a mano o mediante macchinari.



Con la legatura si conferisce la forma cilindrica al prodotto e si fa aderire il budello al prodotto.

Dopo la legatura si perfora il budello con dei punteruoli, che facilitano la fuoriuscita dell'umidità del prodotto e dell'aria eventualmente presente tra budello e superficie del prodotto.

Asciugatura e stagionatura

L'asciugatura è il primo stadio, molto delicato, in cui si perdono la maggior parte dei liquidi ed in cui il prodotto sosta per circa 10-15 giorni a $>$ temperatura e $<$ umidità. Generalmente si parte da temperature da 22-23°C per poi scendere a 18°C ed umidità tra il 75/80 %.



Con la stagionatura invece si ha $<$ temperatura e $>$ umidità; generalmente si lavora a temperature 13/14°C e umidità tra 70/90%; il tempo di stagionatura varia da 2 a sei mesi.



Tre prodotti italiani hanno ricevuto il riconoscimento Europeo.

D.O.P.



- Coppa Piacentina
- Capocollo di Calabria



I.G.P.



- Coppa di Parma





COPPA PIACENTINA D.O.P.



Ultimo aggiornamento del Disciplinare D.O.P. con REG. CE 813 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 la metodologia di allevamento, devono attenersi a quanto prescritto per la materia prima dei Prosciutti di Parma e San Daniele.



COPPA PIACENTINA D.O.P.



I suini devono avere un peso di 160 kg \pm 10% ed età non inferiore ai 9 mesi.

Area di Lavorazione

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., a motivo delle particolari condizioni climatiche.



COPPA PIACENTINA D.O.P.



Metodo di Lavorazione

La coppa è ricavata dai muscoli cervicali, dissanguati, della regione superiore dei suini. L'isolamento del muscolo dev'essere effettuato a caldo, il peso non dev'essere inferiore a 2,5Kg. Il trasporto nel laboratorio di trasformazione deve avvenire entro 72 ore. Successivamente avviene la rifilatura e spremitura dei vasi sanguigni.

La salagione a secco avviene attraverso l'uso di sale, nitrato di sodio e/o potassio, pepe nero e/o bianco intero e/o spezzato, cannella, chiodi di garofano, alloro, noce moscata macinata. *E' vietata la salagione in salamoia.*

Le coppe salate sono poste in cella refrigerata per un periodo non inferiore a 7 giorni.



COPPA PIACENTINA D.O.P.



Nel periodo di salatura le coppe vengono massaggiate, successivamente sono rivestite con diaframma parietale suino, legate con spago e forate.

Asciugatura e Stagionatura

Le coppe sostano per un periodo minimo di 7 giorni in asciugatura (15/25°C) con umidità relativa del 40/90%; la stagionatura ha una durata di minimo 6 mesi (10/20°C e 70/90 UR%).

Durante tale fase è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle vallate piacentine.



COPPA PIACENTINA D.O.P.



Caratteristiche organolettiche

- Aspetto esterno

Forma cilindrica, leggermente più sottile all'estremità ottenuta con rifilatura ed asportazione del grasso.

Peso: non inferiore ad 1,5kg.

- Colore: Rosso inframmezzato di bianco rosato delle parti grasse
- Odore e Sapore: dolce e caratteristico

Caratteristiche chimico-fisiche

		MIN	MAX
Umidità, %	=	27	43
Proteine (N x 6,25), %	=	19	34
Grasso, %	=	19	43
Ceneri, %	=	4	7,5
pH	=	5,5	6,5



CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P.



Ultimo aggiornamento del Disciplinare D.O.P. con REG. CE 1285 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 del capocollo deve avvenire unicamente nel territorio calabrese.



CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P.



Metodo di elaborazione

Il Capocollo di Calabria è preparato utilizzando le carni della parte superiore del lombo dei suini, disossato. Il peso fresco dev'essere compreso tra 3,5 e 5,5 kg.

Salatura

Viene sottoposto a salatura da 4 a 14 giorni e successivamente lavato con acqua, bagnato con aceto di vino e sottoposto alle operazioni di massaggio e pressatura. La concia oltre al sale può contenere pepe nero in grani e in polvere, peperoncino/peperone (genere *Capsicum* L.) rosso piccante, rosso dolce, in polvere e/o in crema di peperoni, aceto di vino, spezie e aromi naturali.



CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P.



Possono essere impiegati anche destrosio, saccarosio, acido ascorbico (E300), ascorbato di sodio (E301), nitrato di potassio, nitrito di sodio, starter.

Insacco

Terminata la salatura viene avvolto in diaframma parietale suino, legato con spago e forato. E' consentito l'utilizzo di stecche.

Stagionatura

Minimo 100 giorni.



CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P.



Caratteristiche organolettiche

- Aspetto esterno

Forma cilindrica

Legato con spago in forma avvolgente.

- Colore: Roseo vivo, con striature di grasso proprie del lombo di suino
- Profumo e sapore: caratteristico e delicato



COPPA DI PARMA I.G.P.



Emissione del Disciplinare I.G.P. REG. CE 1118 del 31/10/2011.

Zona di produzione

E' 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.

I suini devono avere un peso di 160 kg \pm 10% ed età non inferiore ai 9 mesi.





COPPA DI PARMA I.G.P.



Materia prima

Porzione muscolare del collo aderente alle vertebre cervicali e a parte delle toraciche. Le carni non devono aver subito congelamento.

Metodo di Elaborazione

Il pezzo di forma cilindrica, leggermente più sottile alle estremità, deve avere una lunghezza che varia tra 25 e 40 cm ed un peso non inferiore a 2kg.

Salagione

Per la concia si utilizza sale in percentuale da 2,6 a 3,5 e aromi naturali e/o pepe e/o eventuali altre spezie. Si possono usare anche: vino, destrosio, fruttosio, saccarosio, starter, nitrito di sodio/potassio, nitrato di sodio/potassio, acido ascorbico.



COPPA DI PARMA I.G.P.



La distribuzione del sale può avvenire sia manualmente che meccanicamente (zangole). La durata del processo va da 6 a 10 giorni.

Riposo

Finita la precedente fase le coppe vengono massaggiate e poste a riposo in cella (0-5°C) per un periodo minimo di 5 giorni.

In queste condizioni ambientali avviene un ulteriore assorbimento del sale, che si distribuisce nella carne.

Rivestitura e Legatura

La rivestitura viene realizzata con colon, dritto o bondiana di bovino oppure con peritoneo parietale di suino (sunzen).

La legatura consiste in una prima azione con spago non a rete in senso longitudinale, quindi una legatura orizzontale a spirale.



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

Una prima fase avviene a temperature comprese tra 13 e 23°C per raggiungere al terzo giorno una UR 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 UR attorno a 65-85%.

Stagionatura

La coppa sosta a temperature dai 12 ai 16°C e con umidità relative di 70/87 %. Il periodo totale è di minimo 60 giorni per le coppe da 2 a 2,6Kg e 90 giorni per quelle di peso superiore.



COPPA DI PARMA I.G.P.



Caratteristiche organolettiche

- Aspetto esterno
- Forma cilindrica. Lunghezza da 25 a 40cm e peso non inferiore a 1,3kg. Al taglio la fetta non deve presentare parti grasse di colore giallo o molle né muffe.
- Colore: privo di macchie ed uniforme, di colore rosso nella parte magra e tendenzialmente roseo nella parte grassa.
- Sapore e Odore: tipici

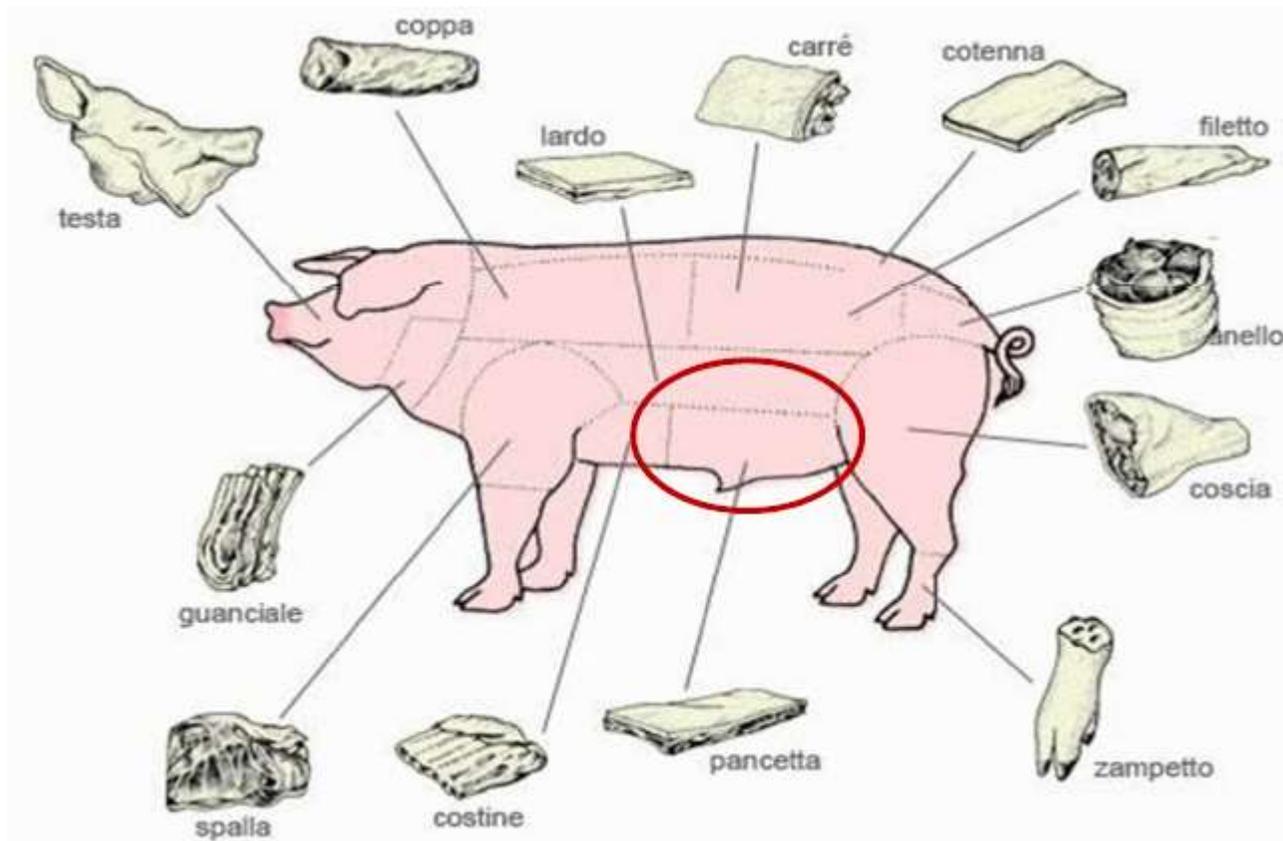
Caratteristiche chimico-fisiche

Chimiche e chimico-fisiche:

Sale	< 5 %
Proteine totali	min.22 %
Rapporto acqua/proteine	max 2,00
pH	> 5,7

PANCETTA

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



- 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, 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

- Isolamento

Il pezzo anatomico viene isolato sotto forma di pancettone, lungo la linea di sezionatura, per poi essere messo a raffreddare così da risultare meglio lavorabile nelle fasi di rifilatura.



- 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



- Salagione

In questa fase è di fondamentale importanza la granulometria del sale; la scelta dipende anche dalla tipologia di salagione che si esegue, che può essere:

- 1) Manuale
- 2) Meccanica (attraverso l'utilizzo di zangola)

Se è manuale il sale troppo fine, sebbene penetri facilmente nel prodotto, è soggetto a dilavamento; se è grosso si discioglie lentamente ma si distribuisce male.

L'ideale è utilizzare granulometrie medie o miscele composte da sale fine e grosso.



Oltre al sale nella concia possono essere aggiunti altri ingredienti, che variano in base alla tradizione del luogo. Generalmente si usano pepe nero, chiodi di garofano, aglio e nitrati/nitriti.

- Massaggio e Riposo

Questa fase può avvenire manualmente, sovrapponendo le pancette a strati nei contenitori oppure meccanicamente nella zangola. Il tempo di sosta varia da 7 giorni a 15 giorni per la procedura manuale.



- Insacco e legatura pancetta arrotolata con cotenna

Le pancette con cotenna (arrotolate e steccate) prima dell'arrotolatura vengono rifilate del grasso, per ottenere un nucleo prevalentemente magro all'interno.

Essendo la superficie esterna della pancetta ricoperta dalla cotenna, ad esclusione delle due estremità, si posizionano dei lembi di vescica naturale, così da garantire la disidratazione del prodotto. La pancetta viene cucita a mano con ago.



- Insacco e legatura pancetta arrotolata senza cotenna

Le pancette senza cotenna vengono insaccate, analogamente a come avviene per la coppa, in budello naturale o artificiale.

Successivamente si passa alla legatura del prodotto e foratura del budello con appositi pungi salame.



- Insacco e legatura pancetta coppata

Si procede avvolgendo la pancetta intorno alla coppa (entrambe precedentemente salate).



Vengono poi avvolte in un budello e legate con spaghi spesso elastici a distanza ravvicinata, per mantenere i pezzi anatomici adesi.

- Legatura pancetta
tesa

Ovviamente non
abbiamo una fase di
insacco ma solo una
legatura per
consentirne l'attacco
al carrello e lo
spostamento nelle
celle di stagionatura.



- Asciugatura

Ha effetto sul viraggio e la stabilizzazione del colore.

Fondamentale è la scelta delle temperature, che troppo basse rallenterebbero la formazione dei nitroso-pigmenti, mentre troppo alte determinerebbero l'irrancidimento dei grassi.



- Stagionatura

Non deve essere eccessiva perché inciderebbe sul calo peso e causerebbe la compattazione del magro; si creerebbero così buchi con penetrazione d'aria e ossidazione.



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 PIACENTINA D.O.P.



I suini devono avere un peso di 160 kg \pm 10% ed età non inferiore ai 9 mesi.

Area di Lavorazione

La zona di elaborazione della Pancetta Piacentina comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri s.l.m., a motivo delle particolari condizioni climatiche.



PANCETTA PIACENTINA D.O.P.



Metodo di Lavorazione

Il pancettone sezionato dalla parte centrale del grasso di copertura della mezzena, che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, viene salato entro 72 ore con: sale, nitrato di sodio, nitrito di sodio, pepe nero e/o bianco in grani o spezzettato, chiodi di garofano, zuccheri, sodio ascorbato.

La salagione deve essere effettuata a mano ed è vietata la salagione in salamoia.

Le pancette salate sono poste in cella (3-5°C e 70-90UR%) per un periodo non inferiore a 10 giorni.



PANCETTA PIACENTINA D.O.P.



Terminata la salagione si procede con la raschiatura per poi arrotolare la pancetta, aggiungendo parti di magro.

Si procede poi cucendo la pancetta lateralmente, mentre all'estremità dove non c'è cotenna si applicano pezzi di vescica di suino, diaframma parietale suino o altro tipo di budello suino o carta vegetale.

Asciugatura e Stagionatura

Le pancette sostano per un periodo non superiore a 7 giorni in asciugatura (15/25°C); la stagionatura ha una durata di minimo 4 mesi (10/18°C e 70/90UR%).

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: 4 – 8 Kg

- Colore: Rosso vivo inframmezzato dal bianco delle parti grasse

- Aroma e Sapore: Carne di profumo gradevole, dolce e leggermente sapida.

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidita' (%)	25	41	
Proteine (%)	9	16,5	
Grassi (%)	38	63	
Ceneri (%)	1,5	5,5	
pH	5	6	



PANCETTA DI CALABRIA D.O.P.



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.



PANCETTA DI CALABRIA D.O.P.



Metodo di elaborazione

La Pancetta ottenuta dal sottocostato inferiore del suino deve essere tagliata a forma rettangolare e deve avere un peso variabile da 3 a 6 kg ed uno spessore compreso da 3 a 6 cm.

Salatura

Viene sottoposta a salatura da 4 a 14 giorni e successivamente lavata con acqua e bagnata con aceto di vino. La concia oltre al sale può contenere pepe nero in grani e in polvere, peperoncino/peperone (genere *Capsicum* L.) rosso piccante, rosso dolce, in polvere e/o in crema di peperoni, aceto di vino e aromi naturali.

Possono essere impiegati anche destrosio, saccarosio, acido ascorbico (E300), ascorbato di sodio (E301), nitrato di potassio, nitrito di sodio, starter.



PANCETTA DI CALABRIA D.O.P.



Stagionatura

Minimo 30 giorni.

Caratteristiche organolettiche

- Aspetto esterno

Forma rettangolare

Spessore: 3 – 5 cm

- Colore: Rosso sulla superficie esterna per presenza di peperoncino in polvere. Al taglio colore roseo, con striature sottili alternate di grasso e magro.
- Profumo: intenso.
- Buona sapidità.



CORSO PER TECNICI ASSAGGIATORI
2^ MODULO – I SALUMI CRUDI
COSENZA 23 FEBBRAIO 2020

Grazie
dell'attenzione!!!

Dott.ssa Oliverio Stefania