

CORSO TECNICI ASSAGGIATORI

2° MODULO

4° LEZIONE



ROMA

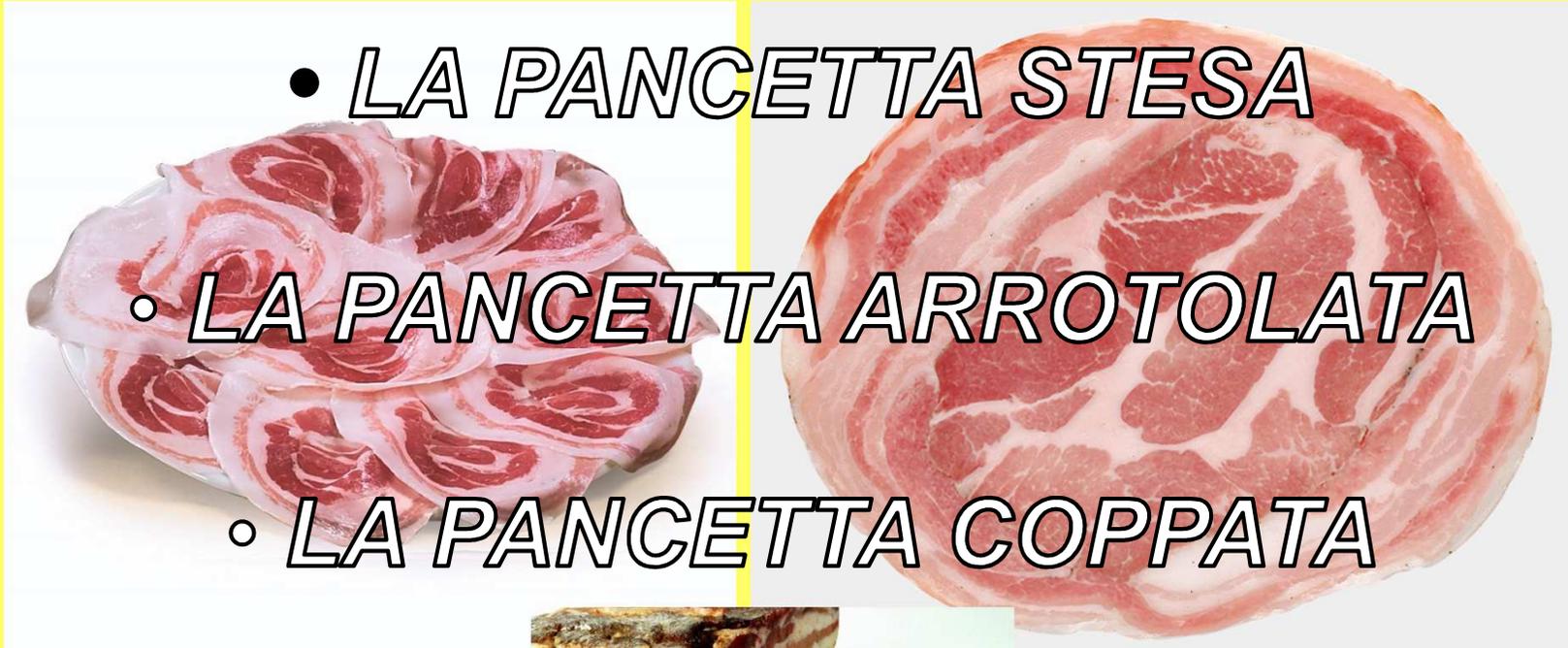
Antonio Montano

LA PANCETTA

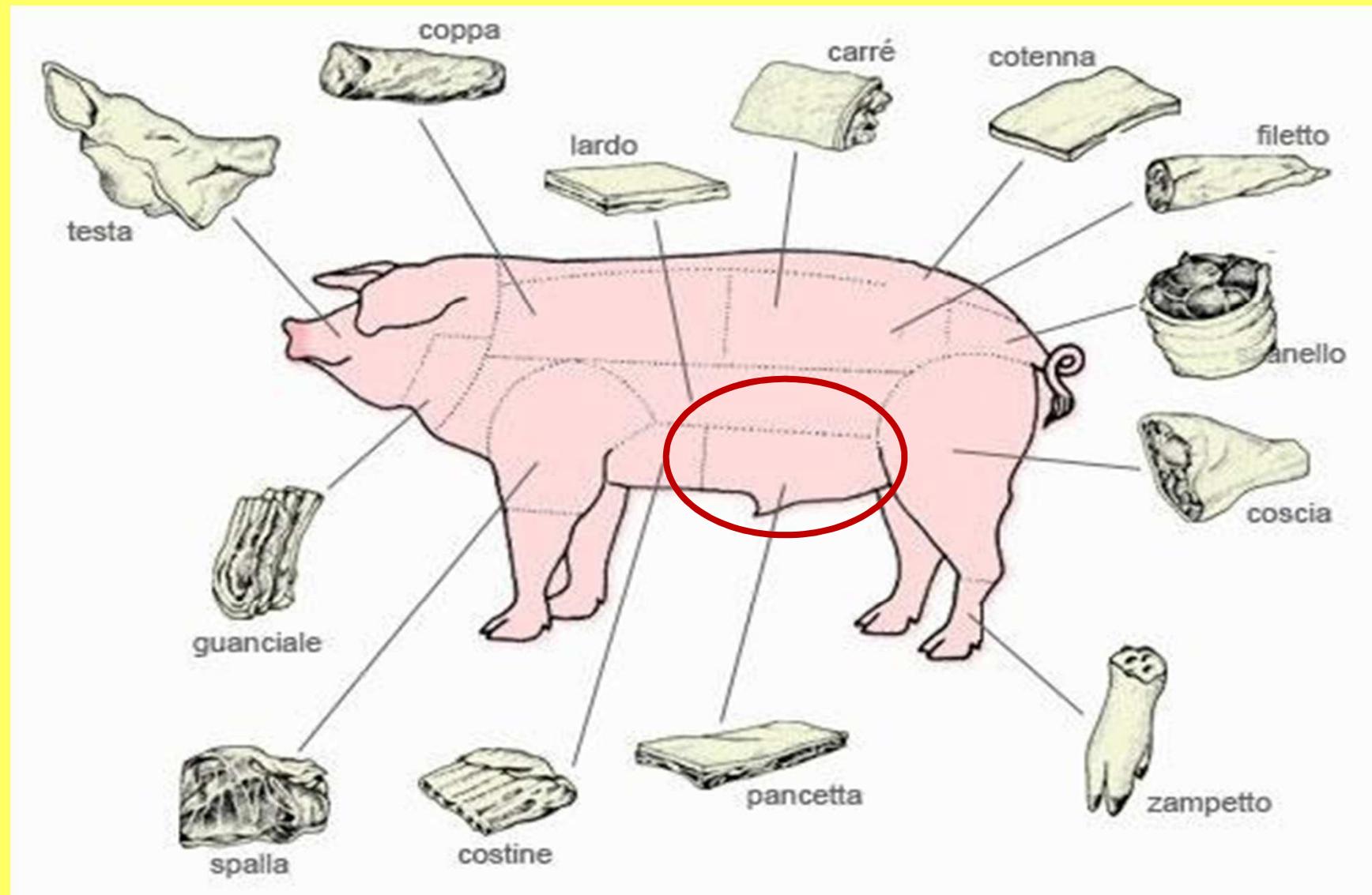
- *LA PANCETTA STESA*

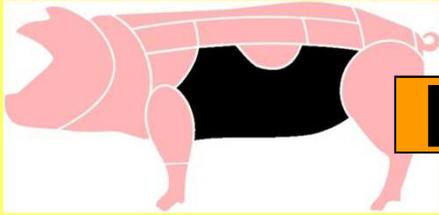
- *LA PANCETTA ARROTOLATA*

- *LA PANCETTA COPPATA*



I TAGLI DEL SUINO





LA PANCETTA - RIGATINO



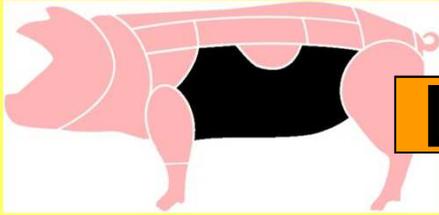
Ventre suino, parte anteriore del costato con cotenna costituito da strati irregolari alternati di magro e grasso.

Questo taglio ha doppia attitudine:

Fresco: utilizzata tal quale, previa cottura (griglia), parte grassa (lardelli) produzione dei salami

Stagionato: conciando il pezzo intero per ottenere l'omonimo salume da consumarsi affettato o cubettato.

Il prodotto stagionato può fregiarsi di 2 riconoscimenti
Dop: Pancetta arrotolata (Piacentina) o tesa (Calabria)



LA PANCETTA - RIGATINO



La Pancetta Tesa come si produce:

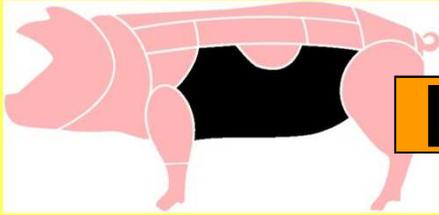
La parte anteriore del costato (eventualmente comprensivo di costato disossato) viene **rifilata in base al prodotto che si vuole ottenere (arrotolata o tesa) conciata e stagionata.**

In alcune regioni d'Italia (Arco Alpino) può subire **affumicatura prima della stagionatura.**

CONSERVAZIONE :

È garantita dalla salagione, operazione effettuata a **mano e a secco con una miscela di sale, aromi naturali e spezie.**

Dopo la salatura il pezzo rimane almeno **15 giorni in celle frigorifere dove è massaggiato per far penetrare uniformemente la concia all'interno delle fibre (garantirà la stagionatura).**



LA PANCETTA - RIGATINO



La Pancetta Arrotolata come si produce:

Prima dell'eventuale arrotolatura, avviene l'ulteriore rifilatura per asportare il grasso in eccesso e conferire una forma compatta.

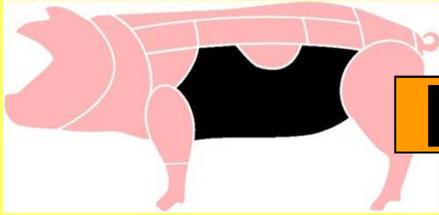
L'arrotolatura è un'operazione delicata che necessita forza e precisione. Consentirà alle parti magre e grasse di fondersi garantendo la perfetta coesione tra grasso e magro: fetta compatta che si scioglie in bocca.

LEGATURA :

La legatura terminerà l'operazione di arrotolatura garantendo assenza d'aria all'interno del pezzo (infiltrazioni e ossidature).

Le parti esposte (senza cotenna) verranno protette coprendole con vescica o budello.

Dopo la legatura può essere eventualmente steccata per favorire la fuoriuscita dei liquidi.



LA PANCETTA - RIGATINO



La Pancetta Arrotolata come si produce:

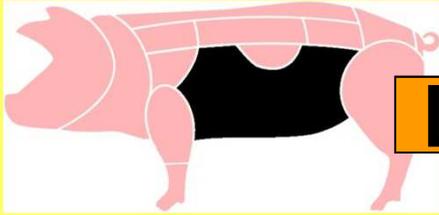
STAGIONATURA

Da 1 mese a 6 mesi (in relazione al luogo).

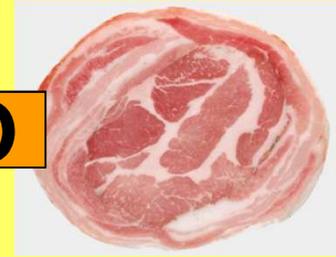
Se l'arrotolatura e legatura non sono state eseguite correttamente, durante la maturazione non si avrà coesione tra parti grasse e magre perciò la presenza di ossidazioni del grasso.

A dimostrazione di questa secolare tradizione l'Italia ha ottenuto
due DOP:

PANCETTA PIACENTINA e PANCETTA DI CALABRIA



LA PANCETTA - RIGATINO



La Pancetta Coppata come si produce:

La PancettaCoppata è un insaccato prodotto con carni suine (pancetta e coppa) e stagionato per almeno 90 giorni, da consumarsi crudo.

La sua produzione è diffusa soprattutto in **Veneto, in Lombardia e in Emilia Romagna**. Si tratta di una sorta di grande “involtino” con all’esterno la parte grassa di color bianco-avorio della pancetta e, all’interno, la parte magra, di colore rosso omogeneo, della coppa conciata; al taglio questa stratificazione è ben evidente.

SALUMI DI PANCETTA – *RIGATINO*

**PANCETTA PIACENTINA DOP
PANCETTA CALABRA DOP
PANCETTA STECCATA DI PARMA
RIGATINO
PANCETTA D TESA LUCANA
PANCETTA DI MARTINAFRANCA
PANCETTA ARROTOLATA DEI MONTI NEBRODI**

LA PANCETTA PIACENTINA D.O.P.



Antonio MONTANO

LA PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

Allevamenti:

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione della Pancetta Piacentina 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. Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento. I suini debbono essere di peso di 160 kg, più o meno 10 %, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche del suino pesante italiano. Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. 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..

LA PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

Materia Prima:

Per la produzione della Pancetta Piacentina si utilizza la parte centrale del grasso di copertura della mezzena che va dalla regione retro sternale a quella inguinale, comprendendo la sola parte laterale delle mammelle. La pancetta rappresenta uno dei tagli adiposi del suino che si ottiene isolando con apposita sezionatura dapprima il cosiddetto "pancettone" che comprende varie parti e da cui si ottiene la pancetta vera e propria. Dopo la sezionatura il pezzo viene squadrato e rifilato. Il trasferimento delle pancette allo stabilimento di trasformazione, deve avvenire entro le 72 ore successive con mezzi refrigerati. Le pancette squadrate e rifilate devono sostare in cella frigorifera fino al momento della salatura.

LA PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

Come si produce:

Il processo di elaborazione inizia con la salagione a secco che consiste nel mettere a contatto con le carni una miscela composta da:

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 gr pepe nero e/o bianco in grani e/o spezzato min 30 - max 50 gr chiodi di garofano max 40 gr zuccheri max 1,5 Kg sodio L-ascorbato (E301) max 200 gr .L'operazione di salagione é effettuata a mano. **E' vietata la salagione in salamoia.**

Le pancette salate sono poi accatastate su appositi piani in celle frigorifere con temperatura di 3-5 °C ed umidità relativa del 70 - 90 % per un periodo non inferiore a 10 gg.

Dopo tale periodo si procede alla raschiatura al fine di togliere eventuali residui della lavorazione e l'eccesso di sali e spezie.

LA PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

Come si produce:

Dopo la salagione e la raschiatura, le pancette vengono arrotolate con eventuale aggiunta di carne magra. Infine alle estremità non coperte dalla cotenna sono applicabili lembi di vescica di suino, diaframma parietale suino o altro tipo di budello naturale di suino. Sulla cucitura laterale invece è applicabile diaframma parietale suino, budello naturale suino o carta vegetale, allo scopo di ottenere una protezione naturale durante la stagionatura. Successivamente le pancette sono legate. Dopo aver effettuato la foratura in modo omogeneo su tutta la superficie, le pancette sostano in locali con temperatura da 0 °C a 5 °C per alcune ore. Successivamente le pancette passano alla fase di asciugamento che avviene per un periodo non superiore a 7 giorni, ad una temperatura compresa tra 15 e 25 °C, durante questa fase si constata il caratteristico accentuarsi della colorazione della cotenna, indice del processo di maturazione..

LA PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

Stagionatura:

La fase di stagionatura deve protrarsi per un periodo non inferiore a quattro mesi dalla data di salatura.

La stagionatura avviene in ambienti aventi temperatura compresa tra i 10 e 14 °C ed umidità relativa del 70-90 %.

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

LA PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

Caratteristiche Organolettiche – Chimico Fisiche :

La Pancetta Piacentina, all'atto della immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: forma cilindrica.

Peso: da 4 a 8 kg.

Colore: rosso vivo inframmezzato del bianco delle parti grasse.

Aroma e sapore: carne di profumo gradevole, dolce dal sapore sapido.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità (%) min 25 - max 41, Proteine (%) min 9 - max 16,5, Grassi (%) min 38 - max 63, Ceneri (%) min 2 - max 5,5, PH min 5 - max 6

LA PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

Caratteristiche Organolettiche – Chimico Fisiche :

La Pancetta Piacentina, all'atto della immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: forma cilindrica.

Peso: da 4 a 8 kg.

Colore: rosso vivo inframmezzato del bianco delle parti grasse.

Aroma e sapore: carne di profumo gradevole, dolce dal sapore sapido.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità (%) min 25 - max 41, Proteine (%) min 9 - max 16,5, Grassi (%) min 38 - max 63, Ceneri (%) min 2 - max 5,5, PH min 5 - max 6

LA PANCETTA DI CALABRIA D.O.P.



Antonio MONTANO

LA PANCETTA DI CALABRIA D.O.P.

Reg.to CE n.134 del 20 gennaio 1998 - GUCE L. 15 del 21 gennaio 1998

Certificato da Istituto Calabria Qualità

Zona di produzione:

tradizionale zona di produzione sita nel territorio della Regione Calabria

Forma: rettangolare con uno spessore variabile 3-4 cm.

Colore: parte esterna rosso, marcato dalla presenza di polvere di peperoncino.

Aspetto al taglio: roseo, con striature sottili alternate di magro e di grasso.

Sapore: intenso, naturale, di buona sapidità.

PROCESSO TECNOLOGICO

Concia: sale, peperoncino in polvere, aceto di vino

Stagionatura: >1 mese



LA PANCETTA PIACENTINA DOP

