

La Calabria e i suoi salumi

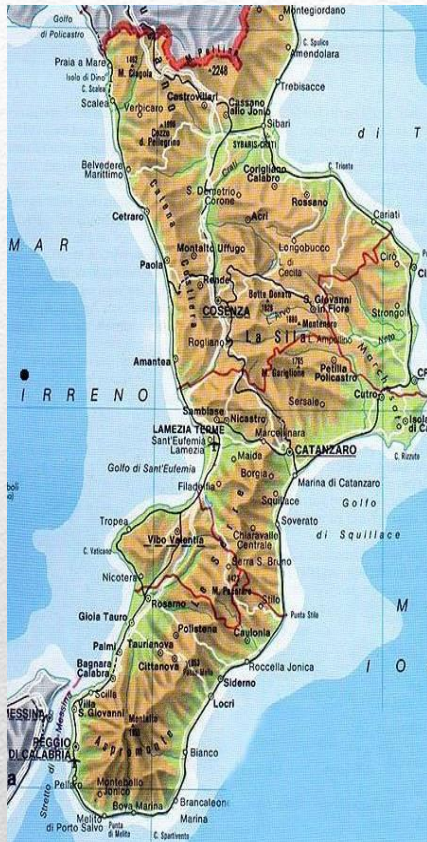
Fossano, 24 febbraio 2019

Corso Onas

Secondo modulo: I salumi crudi



Di Cianci Vilma Maria



Calabri = Roccia

Le pianure coprono circa il 9% del territorio

Clima continentale montano con inverni freddi e nevicate sulla Sila, sull'Aspromonte e al confine con la Basilicata sul massiccio del Pollino dove si arriva a m. 2.248 di altitudine

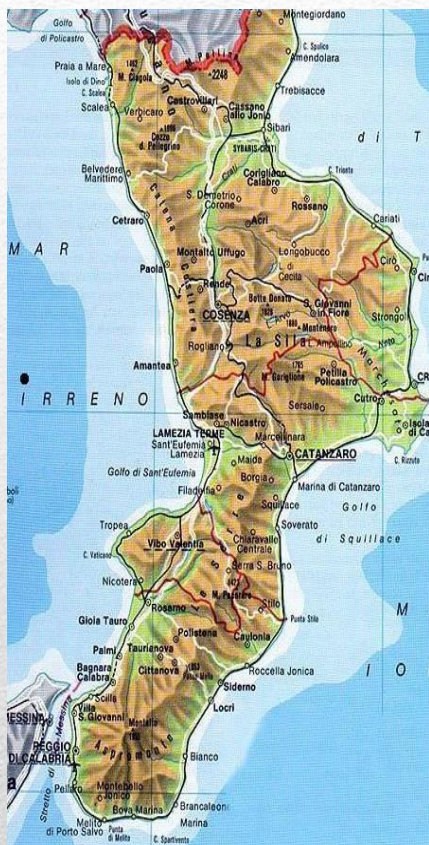
Due mari:

- **Ionio** → litorale più secco e arido
- **Tirreno** → con un clima più mite

La Calabria - Clima e territorio

La generosa Calabria

- *Diamante* → cedri
- *Reggio Calabria* → bergamotti
- *Pizzo Calabro* → antiche Tonnare: *La Tonnina*, *La Bottarga*
- *Gioia Tauro* → Agrumi e olio
- *Lamezia Terme* → frutta, ortaggi, vino, olive e olio (minestra con osso di prosciutto e *marro*)
- *Sibari* → riso e frutta come melograno, clementine di Corigliano
- *Crotonese* → grano Senatore Cappelli
- *Cosenza* → liquirizia



La Calabria - Clima e territorio



La Calabria - Clima e territorio

Di Cianci Vilma Maria

- L'origine della tradizione salumiera calabrese risale probabilmente al tempo della **colonizzazione greca** delle coste Joniche. (VIII a.C.)
- I Bruzi considerati i progenitori dei Calabresi sono nient'altro che i servi dei Lucani fuggiaschi dalla loro terra d'origine. (356 a.C. Cosentia)
- Marco Terenzio Varrone, letterato scrittore, agronomo Romano scrisse « *Chiamano lucanica una carne insaccata in un budello, perché i nostri soldati hanno appreso come farla dai Lucani* »
- **1691** Giovanni Fiore da Cropani frate Cappuccino considerato il massimo storico della Calabria seicentesca nella sua opera principale «**DELLA CALABRIA ILLUSTRATA**» cita: «*tra le carni salate, quelle trasformate in Lardi, in Salsicci, in Supressate ...*»

La Calabria - Storia

- **1743** Giacomo Casanova narra di aver gustato i salumi della Calabria presso la mensa di Francescantonio Cavalcanti e li giudicò come i migliori che avesse mai mangiato
- Fine 1700 Giuseppe M. Galanti nella veste di visitatore del regno, autore di un diario di Viaggio, scrive «*L'industria dei porci è generale, specialmente in Acri, dove sappiamo che questo ramo di industria è ben praticato*»
- Nel '700 dalla Calabria si esportano : seta, grano, olio, vino e soprattutto pasta di liquirizia, fichi secchi, uva passa, la pece e il legname, ma anche i latticini, la lana, I SALUMI, il bestiame, gli agrumi

La Calabria - Storia

- **1806-1815** (decennio Francese)

Nella statistica Murattiana c'è una sezione in cui si esamina e si documenta la situazione alimentare calabrese

- La classe dei contadini si nutre raramente di carne *«nelle sole domeniche e nel tempo di Carnevale»* si scrive inoltre di *«preferenza di carni porcine salate, che si lavorano in entrambe le Calabrie »*.
- La classe comoda *«ne fa uso costantemente in tutti i tempi»*

La Calabria - Storia

- Si legge ancora che nella Calabria Citeriore *«L'industria dé neri è mantenuta dà villici, anche i più miseri, e per ragion di negozio, e pel provvedimento della sugna necessaria al condimento dé loro cibi giornalieri»*.
- Troviamo infine i prezzi di alcuni generi alimentari:
 - *Rotolo di carne vaccina: grani 24*
 - *Rotolo di carne di nero: grani 22*
 - *Rotolo di carne di agnello: grani 16*
- Più avanti si sottolinea come la diffusione di questi animali fosse così capillare e necessaria dal punto di vista economico, da essere diffusa fin dentro le case:
«abitazioni ... ristrette e poco ventilate ... albergano volentieri polli, animali di bassa corte ed anche i neri».

La Calabria - Storia

- *«Il maiale l'animale più amato dai Calabresi, verso il quale non si usa nessun maltrattamento»* lo scrive Luigi Prato agli inizi del XIX secolo.
- A Cosenza ogni venerdì si svolgeva il mercato più importante della provincia e lì i maiali venivano chiamati MERCANZIE i suinetti RIVOTINI.
- Le donne erano dedite all'allevamento e alla cura dei suini erano loro che preparavano «La Broda» (brodata o vrodata).

La Calabria -Storia

- L'allevamento ha caratterizzato tutte le epoche storiche.
- L'alimentazione era correlata alle risorse ambientali (radici frutta fresca lupini ghiande castagne crusca).
- La carne suina era una riserva di grassi e proteine per tutte le classi sociali in maniera proporzionale.
- Le razze allevate erano eccellenti
- Salumi Calabresi erano e sono meritatamente famosi nella S.M « *soddisfano bene il gusto dei ghiotti*».

La Calabria - RIEPILOGO

- In determinati periodi i salumi venivano commercializzati in Sicilia a Napoli e in Toscana.
- Salsiccia, soppressata, pancetta, guanciale e prosciutti erano i salumi più noti, questo attestava nel '600 Padre Fiore, ma aggiungeva, «*e somiglianti*» quindi l'inclusione del capocollo non è da considerare gratuita.
- La preparazione dei salumi richiedeva **sale e pepe** ma anche e spesso semi di finocchio presenti già in una ricetta di Apicio.

La Calabria - RIEPILOGO

*Mangia ndujia ccu cipulla, ca forte e vruscenti
criscide ‘u medullu, chillu ca dici e chillu chi fa*

Ascolta

*Mangia l’ndujia con la cipolla perché il cervello
cresca forte e vigoroso in quello che dice e in
quello che fa.*

*Amaru chi lu puorcu nun s’ammazza, a li travi
sui nun mpica sazizza Ascolta*

*Povero chi non ammazza il maiale che ai suoi travi
non appende la salsiccia.*

Proverbi e salumi

*Cu si marita esti cuntentu nu iornu, ma chi
ammazza lu porcu godi ‘nannu” Ascolta*

*Chi si sposa è contento un giorno, ma chi uccide il
maiale gode un anno.*

*‘N’uortu e ‘nu puorcu risuscitanu ‘nu
muortu. Ascolta*

Un orto e un porco resuscitano un morto.

Proverbi e salumi

Porci e figlji comu i impari i pigglji Ascolta

Porci e figli come insegni loro li ritrovi

*U puorcu e ccomu l'avaru lassa tutti i grazzi di
diu dopu cchi mora Ascolta*

*Il maiale è come l'avaro, lascia tutte le sue
ricchezze dopo la morte.*

Proverbi e salumi

Le porcilaie erano situate nelle grotte di tufo intorno ai villaggi: *La Zimma*

Il Rito della **macellazione** «fare u puorcu» durava 3 giorni, i compiti erano rigorosamente definiti e venivano riconosciuti socialmente:

- Il **capofamiglia** uccideva il maiale accompagnato dal primogenito
- Le **donne** avevano la responsabilità dei compiti più pesanti e considerati di contorno.
- *Tena a cuda aru puorcu*

Il Maiale: LA DISPENSA DEI CALABRESI

NON SI BUTTA VIA NIENTE

- Il **sanguinaccio**, il sangue veniva cotto a bagnomaria per tutta una giornata con l'aggiunta di noci, mandorle, uva passa, vino cotto e scorza di arancia.
- **Carne 'ncantarata**, «carne in vaso» (dal greco kàntharos vaso) con aggiunta di finocchio, peperone secco pestato e sale.
- **Trippa** veniva salata e, ricoperta di polvere di peperoncino rosso piccante, messa ad affumicare.



Il Maiale: LA DISPENSA DEI CALABRESI

Il 17 gennaio è una data molto importante per i Calabresi che festeggiano Sant'Antonio Abate protettore degli animali.

In quest'occasione, come nell'ultimo giorno della macellazione, si prepara un banchetto a cui partecipa l'intera famiglia e tutti coloro che hanno aiutato “*a fare u puorcu*”.

La festa culmina con la preparazione delle **frittule**, una pietanza che si ottiene cuocendo, nella **quadara**, le frattaglie, la testa, i lardelli a strisce, le cotenne e tutte le parti grasse del maiale. Verso metà cottura si uniscono anche le ossa spolpate.

Tutto il grasso sciolto viene tenuto in contenitori appositi

Rimangono «**le Frittule**» che vengono consumate alla fine del banchetto.

Feste e salumi

Di Cianci Vilma Maria



ANNO	N. DI CAPI
1980	340.000
1981	326.400
1982	261.900
1983	259.300
1984	199.100
1985	193.900
1986	196.400
1987	194.400
1988	183.100
1989	160.300

Fino agli anni 80 il comparto suinicolo era un settore trainante, si allevavano fino a 350.000 capi.

La politica agricola regionale però, ha portato a un grave ridimensionamento del comparto.

La SUINICOLTURA in Calabria

Cause del ridimensionamento:

- Difficoltà di reperire alimenti a basso costo
- Mancanza di interventi per valorizzare le tipicità e la qualità del suino
- Suinicoltura basata sui suini leggeri di circa 90 100 kg
- Razze introdotte dal Piano Carni non adatte alle produzioni tipiche
- Abolizione da parte della Regione Calabria di ogni sostegno alla suinicoltura (ARS1997)

La SUINICOLTURA in Calabria

ANNO	N. DI CAPI	ANNO	N. DI CAPI
1980	340.000	1990	148.600
1981	326.400	1991	147.200
1982	261.900	1992	117.800
1983	259.300	1993	134.536
1984	199.100	1994	<u>112.600</u>
1985	193.900	1995	135.004
1986	196.400	1996	144.680
1987	194.400	1997	165.829
1988	183.100	1998	191.646
1989	160.300	FONTI	ISTAT

La SUINICOLTURA in Calabria

Di Cianci Vilma Maria

IL CAMBIAMENTO?

Nel 1995 alcune politiche comunitarie incentivano e valorizzano

- Areale calabrese
- Rispetto per gli ambienti
- Tradizioni
- Professionalità acquisite
- Salute degli allevatori e dei consumatori
- Benessere animale

ANNO	N. DI CAPI
1990	148.600
1991	147.200
1992	117.800
1993	134.536
1994	<u>112.600</u>
1995	135.004
1996	144.680
1997	165.829
1998	191.646
FONTE	ISTAT

La SUINICOLTURA in Calabria

Le DOP CALBRESI stimolo per la crescita?

1998 riconoscimento delle Dop

- Direttive comunitarie privilegiano la Calabria con l'obiettivo dell'autosufficienza della produzione di suini pesanti
- Incrementare di 10.000 tonnellate la produzione di carne suina
- 100.000 suini da macello in più all'anno
- 31.000 suinetti in più importati da altre regioni
- Almeno 7.700 scrofe

La SUINICOLTURA in Calabria

2019 COME SIAMO MESSI?

ANNO	SCROFE (che hanno avuto almeno un parto nell'anno)	ALLIEVI (soggetti marcati nell'anno)	SUINI GRASSI	SUINI IN USCITA DA STUTTURE CALABRESI DIRETTI AL MACELLO
2014	331	2179	8111	48.211
2015	229	1690	8767	52.867
2016	556*	3056	8584	<u>45.502</u>

Fonte ANAS* dati provvisori

Elaborazione su dati Banca Dati Nazionale dell'anagrafe Zootecnica istituita al Ministero della salute presso il CSN dell'Istituto «G. Caporale» di Teramo

La SUINICOLTURA in Calabria

Di Cianci Vilma Maria

PERCHE?

- La carne suina Calabrese viene pagata al listino Modena maggiorato del 10%
- La DOP necessita di carne di suino nato e allevato in Calabria
- Sopravvivono i grandi Salumifici che hanno tutta la filiera dall'allevamento alla trasformazione

La SUINICOLTURA in Calabria



La razza autoctona: Il suino nero di Calabria o Apulo Calabrese

Di Cianci Vilma Maria



Di Cianci Vilma Maria

- Suino allevato fino agli anni '60/70, ma poco conosciuto nel resto della penisola
- Sostentamento della famiglia
- Adatto all'allevamento brado o semibrado
- A rischio estinzione a causa del lento accrescimento e della ridotta fertilità (4-6 nati per parto)*
- ARRSA Il Centro Sperimentale Dimostrativo di Acri (5 ettari)
- Recupero, valorizzazione, salvaguardia allevamento e diffusione della suinicoltura locale, con particolare attenzione al suino nero calabrese

Suino nero di Calabria o Apulo Calabrese



Progetto Consorzio Nero di Calabria:

- Utilizzi di aree marginali
- Presidio del territorio
- Allevamenti sostenibili
- Opportunità produttive per le nuove generazioni
- Soddisfare le richieste del consumatore
- Premiato al Policlinico Gemelli con il premio MEDUSA come miglior prodotto salutistico dell'anno 2018

Video

Suino nero di Calabria o Apulo Calabrese

Consorzio Nero di Calabria garantisce:

- La rintracciabilità e affidabilità delle carni del suino nero
- L'originalità e la conformità a disciplinari rispettosi della tradizione
- La conformità alla normativa nazionale e comunitaria
- Un patto di onore tra produttore e consumatore per ottenere alimenti sani e sicuri e di eccellente qualità
- La rinuncia all'uso di additivi chimici e conservanti non previsti dal disciplinare

Suino nero di Calabria e Apulo Calabrese

CONSORZIO DI TUTELA
DEI SALUMI DI CALABRIA A DOP



I Salumi DOP della Calabria

Di Cianci Vilma Maria

Esistono 4 DOP:

- Capocollo di Calabria Dop
- Soppressata di Calabria Dop
- Salsiccia di Calabria Dop
- Pancetta di Calabria Dop



Salumi DOP della Calabria

Il Consorzio è un organismo senza fini di lucro che svolge, su incarico del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, le funzioni di tutela, vigilanza, promozione, valorizzazione, informazione al consumatore e cura generale degli interessi relativi alle DOP dei salumi di Calabria: Salsiccia di Calabria DOP, Soppressata di Calabria DOP, Capocollo di Calabria DOP, Pancetta di Calabria DOP.



Salumi DOP della Calabria

Le 4 DOP condividono alcuni requisiti:

- Zona di produzione: Regione Calabria
- Materie Prime: carne di suini **NATI** in Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania ma **ALLEVATI** dall'età di 4 mesi **SOLO** in Calabria. No verri e scrofe
- Caratteristiche fisiche del suino: peso non inferiore a kg. 140, età non inferiore a 8 mesi
- Razze consentite: Nero Calabrese, Large White, Landrace Italiana e loro incroci

Salumi DOP della Calabria

Le 4 DOP condividono alcuni requisiti:

- Presentare il marchio di qualità «Suino allevato in Calabria»
- Alimentazione dei suini: mangimi composti integrati di orzo, favino, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50% del contenuto.
- No patate e manioca.
Nei 2 mesi precedenti la macellazione l'alimentazione deve essere prevalentemente proteica.
- E' vietata l'alimentazione a brodo, per ottenere carni più compatte.
- Concia ottenuta da ingredienti naturali: sale, pepe nero in grani e in polvere, pepe rosso

Salumi DOP della Calabria



Soppressata di Calabria Dop

Di Cianci Vilma Maria

La Soppressata di Calabria DOP è l'insaccato calabrese più pregiato

- Materia prima fresca:
prosciutto non meno del 50% filetto e/o spalla non più del 50%.
- Grasso:
lardo ben scelto ricavato dalla parte anteriore del lombo, vicino al capocollo, in percentuale variabile tra il 4% e il 15% per ogni kg di carne lavorata.
- Macinatura:
a medio taglio
- Concia:
sale, pepe nero in grani e in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, crema di peperoni, vino e aromi naturali semi di finocchio

Soppressata di Calabria Dop



La Soppressata di Calabria DOP

- Additivi:
destrosio, saccarosio, acido ascorbico(E300) e/o suo sale sodico ascorbato di sodio (E301) nitrato di potassio,(E252) nitrito di sodio (E250) starter
- Budello:
naturale legatura a mano con spago naturale.
- Forma:
cilindrica leggermente schiacciata, lunghezza tra 10 e 18 cm.
diametro compreso tra 4 e 8 cm
- Stagionatura:
almeno quarantacinque giorni

Soppressata di Calabria Dop



Selezione
materia prima

Macinatura degli
ingredienti grana
media

Aggiunta della
concia

Insacco Foratura

Legatura a mano
spago naturale

Riposo 24 h
Asciugatura 5 gg. Circa
Pressate tra 2 assi 25 gg

Stagionatura non
meno di 45 gg.

Conservazione
sotto vuoto o sotto
grasso

Soppressata di Calabria Dop



Di Cianci Vilma Maria

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

- Forma:
cilindrica, leggermente schiacciata
lunga circa 10/18 cm e larga 4/8 cm
- Al taglio:
fetta compatta, tendente al morbido
- Colorazione:
rosso naturale, o rosso vivace
uniforme a seconda della tipologia
- Odore:
buona intensità
- Sapore:
più o meno intenso, a seconda della
tipologia
- Sapidità:
equilibrata



Soppressata di Calabria Dop



Capocollo DOP

- Salume crudo a pezzo intero salato a secco o in salamoia, con sale da cucina macinato.
- Carni fresche della parte superiore del lombo con uno strato di grasso di 3 4 mm.
- Peso compreso tra 3,5 e 5,5 kg



Capocollo DOP



Selezione della
materia prima

Disosso

Salagione con sale
da cucina macinato
4/10gg

Lavaggio con acqua
Lavaggio con aceto
di vino

Massaggio con
peperoncino e spezie

Insacco nel diaframma
parietale suino

Legatura con metodo
tradizionale con spago
naturale

Asciugatura
Stagionatura umidita e
temperatura controllata
min. 100 gg

Capocollo DOP



- Forma:
cilindrica, avvolto da pellicola naturale e legato con spago
- Esterno:
roseo o rosso più o meno intenso per il pepe nero e il peperoncino
- Al taglio:
colore roseo vivo con striature di grasso proprie del pezzo anatomico
- Sapore:
delicato e si affina con la maturazione
- Profumo:
caratteristico, gradevole, complesso, di giusta intensità

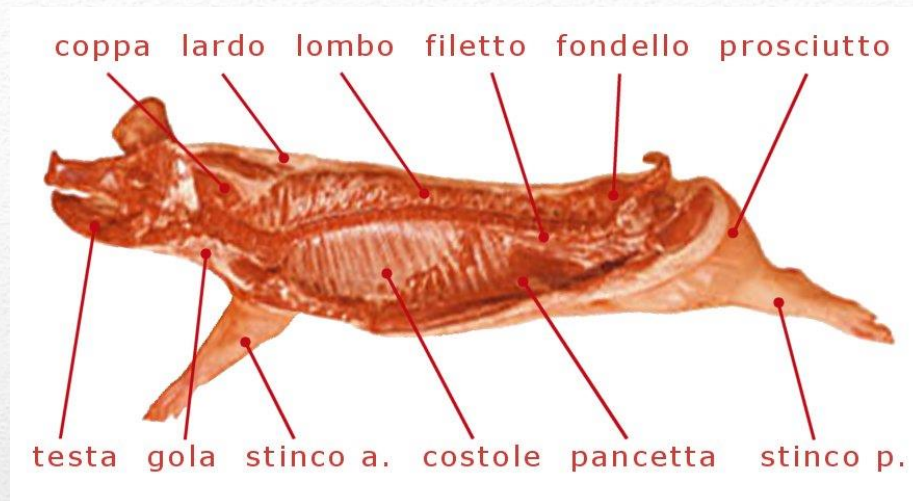


Capocollo DOP



Pancetta DOP

- Salume crudo a pezzo intero salato e stagionato
- La "Pancetta di Calabria" è ricavata dalla parte anatomica specifica dei suini (sottocostato inferiore).
- La pancetta con cotenna, del peso variabile dai 3 ai 6 chili, deve essere tagliata a forma rettangolare e deve avere uno spessore compreso tra 3 e 6 centimetri.



Pancetta Dop



Selezione della
materia prima

Salagione 4 11 gg

Lavaggio con
acqua

Lavaggio con
aceto di vino

Copertura eventuale con
pepe nero in grani ed in
polvere,
peperoncino/peperone rosso
piccante, rosso dolce, in
polvere e/o in crema di
peperoni.

Stagionatura non meno
di 30 gg
14° 16° circa

Pancetta DOP



- Esame esterno:
spessore compreso tra 3 e 5 cm colore rosso marcato, dovuto alla polvere di peperoncino
- Al taglio:
colore roseo, con striature sottili alternate di magro e di grasso
- Profumo:
intenso, naturale di carne stagionata e speziata
- Sapore:
deciso con buona sapidità



Pancetta Dop



Salsiccia DOP

Salame crudo a grana media stagionato

Materia prima:

- carne fresca di spalla non inferiore al 50%
- carni della coscia non superiore al 15%
- e/o del sotto costola non superiore al 50%
- lardo compreso tra il 6 e il 20 % per ogni kg. di carne lavorata

Salsiccia Dop



Selezione della
materia prima

Macinatura grana
media

Aggiunta della
concia

Insacco in
budello suino

Legatura «a
catenella»,
«a U»

Stagionatura
non meno di 30
gg.

Conservazione
sotto vuoto o
sotto grasso o
in olio di oliva

Salsiccia Dop



Di Cianci Vilma Maria

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

- Forma:
cilindrica, a catenella 40 80 cm o legata a forma di U
- Aspetto esterno:
rosso aranciato (pepe e peperoncino)
- Al taglio:
grana media, grasso ben distribuito, di colore rosso vivo o rosso naturale
- Profumo:
buona intensità e speziatura (vino, finocchio)
- Sapore:
deciso con buona sapidità più o meno piccante
- Indicazioni:
piccante, dolce, bianca



Salsiccia Dop



- Il Salume spalmabile più piccante al mondo
- Origine incerta il nome trae origine dal latino "inductilia" («cose pronte per essere introdotte», da "inducere").
- Tipico salume dell'altipiano del Poro, in provincia di Vibo Valentia
- Nella 'nduja più pregiata viene usato il peperoncino coltivato presso Roggiano Gravina e San Marco Argentano, nelle **varietà autoctone** *cappejaru, resta, rutundu e spilingotu*,
- Caratteristiche più importante sono la splamabilità e la piccantezza
- Simbolo della Calabria nel mondo



NDUJA di SPILINGA

Di Cianci Vilma Maria

- Spilinga ha ottenuto la DE.CO, ora sta cercando di ottenere l'IGP

- Area di

- Dal 1975

- Materie

- Antica
- vari
- Nduja



NDUJA di SPILINGA



Slow Food*

Selezione della
materia prima

Macinatura grana
molto fine

Aggiunta del sale
3% e peperoncino
30% circa

A Spilinga alcuni
aggiungono
cotiche e frittule

Insacco nel
budello orba
riposo circa
12H

Leggera
affumicatura con
legno di ulivo
fico arancio

Stagionatura
circa 30 60 90
gg

NDUJA di SPILINGA



Slow Food®

Di Cianci Vilma Maria

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

- Origine incerta
- Francese? Andouille significa trippa frattaglie
- Salume meno pregiato, salume dei poveri
- L'ultimo salume che mette assieme tutto ciò che avanza



NUGLIA O PEZZENTE

MATERIA PRIMA

- Carne di scarto degli altri salumi,
- Frattaglie, milza, stomaco cotto di suino, polmone, lingua, fegato, reni, grasso pari almeno al 25%
- Ingrediente fondamentale per la preparazione di piatti tradizionali a base di verdure come cavoli, broccoli, cardo mariano, scarola.
- E' l'ingrediente di carne più importante per la preparazione dello 'Ndrupp'c (lett. "intoppo", o "inciampo"), il ragù tipico della città di Potenza.
- Può essere consumato dopo qualche giorno sempre previa cottura o sbollentatura
- La stagionatura dura circa 30 gg. Poi si può conservare sotto vuoto o sotto sugna

NUGLIA O PEZZENTE

Selezione della
materia prima

Macinatura grana
media anticamente
a coltello (anche 2)

Aggiunta del sale
dal 2,3 al 3,0 %

Aggiunta della
concia variabile da
famiglia a famiglia



Pepe nero, peperone
rosso in polvere e a
scaglie, peperoncino
finocchietto selvatico
aglio vino

Insacco nel budello più
brutto e scuro . Legatura
a U o a catenella.
Foratura

Riposo in una cesta
sopra una tovaglia
pulita tra le 2 e le 24 ore

Stagionatura di almeno
30 gg ed eventuale
leggera affumicatura

NUGLIA O PEZZENTE

- Buccaluru (simile al guanciaiale)
- Lardo
- Salsiccia di fegato
- Prosciutto crudo
- Gammune di Belmonte 
- Capicollo azze anca grecanico 
- Cuore di nero
-

Altri salumi



Di Cianci Vilma Maria



Di Cianci Vilma M



Benvenuti al sud!

Di Claudio Villa - Mada



Di Cianci Vilma Maria

Di Cianci Vilma Maria

Di Cianci Vilma Maria