



Settembre 2017

Corso Base 2° modulo

I salumi DOP della Calabria.

Emilio SANNA

I Salumi DOP d'Italia



Emilia-Romagna	6	Coppa Piacentina Culatello di Zibello Pancetta Piacentina Prosciutto di Modena Prosciutto di Parma Salame Piacentino
Calabria	4	Capocollo di Calabria Pancetta di Calabria Salciccia di Calabria Soppresata di Calabria
Valle d'Aosta	2	V.d'A.Jambon de Bosses V.d'A.Lard d'Arnad
Lombardia	2	Salame di Varzi Salame Brianza
Veneto	2	Prosciutto Berico-Euganeo Soppresata Vicentina
Piemonte	1	Crudo di Cuneo
Friuli V. Giulia	1	Prosciutto S. Daniele
Toscana	1	Prosciutto Toscano
Marche	1	Prosciutto di Carpegna

I Salumi DOP della Calabria



Capocollo di Calabria



Pancetta di Calabria



Salsiccia di Calabria



Soppressata di Calabria



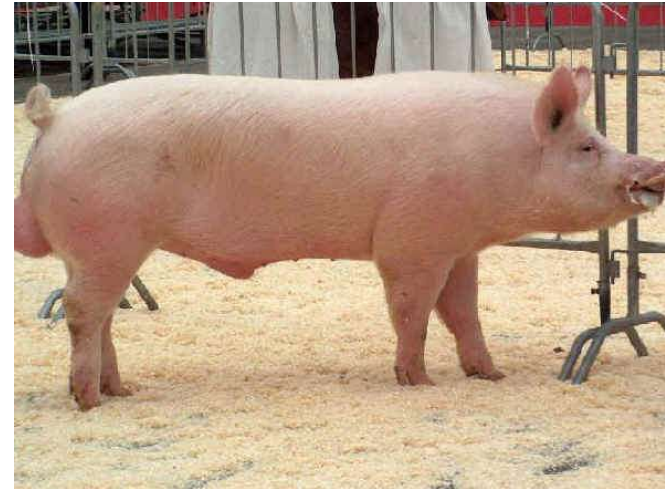
Requisiti condivisi dai 4 disciplinari di produzione

- **L'elaborazione** ... deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della Regione Calabria;
- ... carni di **suini nati** nel territorio delle regioni Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania e **allevati** nel territorio della regione Calabria dall'età massima di quattro mesi. Le fasi di **macellazione** e **lavorazione** devono aver luogo nel territorio calabrese. Dalla lavorazione sono escluse le carni di verri e scrofe;
- Suini ... di **peso** medio **non < Kg. 140**, di **età non < a 8 mesi**, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano da razze tradizionali di taglia grande quali: Calabrese, Large White e Landrace Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano ...

I Salumi DOP della Calabria



Nero Calabrese



Large White



Landrace



Duroc



I Salumi DOP della Calabria



Requisiti condivisi dai 4 disciplinari di produzione

- I suini debbono inoltre presentare il marchio di qualità “**suino allevato in Calabria**” e rispettare le prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e tecniche di allevamento;
- **I mangimi** per l'alimentazione dei suini debbono essere mangimi composti integrati di orzo, favino, mais, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50% del contenuto;
- Per avere carni più compatte per l'ingrasso è **vietata** l'alimentazione **a brodo**;
- **Il controllo** per l'applicazione delle disposizioni del disciplinare di produzione è svolto da un **organismo privato autorizzato**, conformemente a quanto stabilito dall'articolo 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14/7/1992.



I Salumi DOP della Calabria



- **L'organismo** deputato ai controlli di qualità è

ISTITUTO CALABRIA QUALITA'



- In Regione inoltre è stato creato il



**CONSORZIO di TUTELA
SALUMI di CALABRIA a DOP**

che su incarico del MIPAAF ha come **«mission»** la tutela, la vigilanza, la promozione, la valorizzazione, le informazioni al consumatore e la cura generale degli interessi relativi alle DOP dei salumi di CALABRIA.



I Salumi DOP della Calabria



Aderiscono al Consorzio di Tutela

Allevatori

AGRIMAD SOCIETA' AGRICOLA SRL
C.DA FILLA
87069 SAN DEMETRIO CORONE (CS)

Dr. ALFANO ANTONIO
VIA MALATRI, 39
87040 MARANO PRINCIPATO (CS)

SAVUTO CARNI SRL
LOC. PERTORIZZO
87050 PEDIVIGLIANO (CS)

PANEBIANCO AGOSTINO
C.DA TORRE DELLA CHIESA - DORIA
87011 CASSANO IONIO (CS)

GALEA GIUSEPPE
VIA CASE SPARSE - URIA
88050 SELLIA MARINA (CZ)

AGRI-ZOO 2000
SOCIETA' COOPERATIVA A RL
LOC. MAGLIONZI
87040 S. BENEDETTO (CS)

DE SANDO FRANCESCO
LOC. VITALE
88025 MAIDA (CZ)

OCCHIUZZI CARMELO
LOC. BALDANZA
87010 CASSANO IONIO (CS)

VISCARDI ROSETTA
C.DA FOSSA LUPARA
87036 RENDE (CS)

COOPERATIVA SOCIALE SILVA
C.DA REBECCO
87011 CASSANO ALLO IONIO (CS)



I Salumi DOP della Calabria



Trasformatori

NUOVA MADEO SOCIETA' COOPERATIVA
C.DA FILLA
87069 SAN DEMETRIO CORONE (CS)

CO.Z.A.C.
Soc. COOP. ZOOTECNICA AGRICOLA A R.L.
PIANO LAGO - ZI
87050 FIGLINE VEGLIATURO (CS)

CENTRO CARNI SILA S.R.L.
VIA FORGITELLE, 62
87052 CAMIGLIATELLO SILANO (CS)

MADEO INDUSTRIA ALIMENTARE S.R.L.
LOC. SANT'ELIA
87069 S. DEMETRIO CORONE (CS)

SALUMIFICIO F.LLI PUGLIESE S.N.C. DI PUGLIESE SALVATORE & C.
LOC. SORDA, 3
89842 SAN CALOGERO (VV)

DODARO S.P.A.
STRADA PROVINCIALE 19 km 217
87019 SPEZZANO ALBANESE (CS)

SALUMIFICIO MENOTTI S.R.L.
VIA ROMA, 2
87050 COLOSIMI (CS)

IOZZO S.R.L
C.DA CERASARA
88064 CHIARAVALLE CENTRALE
(CZ)

SAN VINCENZO DI FERNANDO
ROTA S.R.L.
C/DA ACQUACOPERTA, 24
87050 SPEZZANO PICCOLO (CS)

La Salsiccia DOP

- È ricavata dalle **carni della spalla**, non < al 50%, e del **sottocostola**, non > al 50%, di suini non congelati, lavorate quando la temperatura è compresa fra 0 e 3°C, con lardo ed ingredienti aromatici naturali;
- La percentuale di lardo deve essere compresa tra il 6 ed il 20 per cento, per ogni kg di carne lavorata.
- Nella preparazione della **concia** per l'impasto è ammesso l'uso di soli ingredienti naturali quali **sale**, **pepe nero** in grani ed in polvere, **peperoncino** (genere Capsicum L.) rosso piccante, rosso dolce, in polvere e/o in crema; **vino**, **spezie**, **semi di finocchio** e **aromi naturali**;

La Salsiccia DOP

- Possono inoltre essere impiegati **additivi** quali:
destrosio, saccarosio, acido ascorbico (E 300) e/o
ascorbato di sodio (E 301), **nitrato di potassio** (E 252),
nitrito di sodio (E250), colture di avviamento alla
fermentazione;
- Insacco in **budella naturali** di suino;
- **Stagionatura** allo stato naturale in apposito ambiente,
igienicamente sano, per non meno di **30 giorni**.

La Salsiccia DOP

• Forma cilindrica intrecciata nella caratteristica **forma a catenella**, di lunghezza che varia da 40 a 80 cm, o legata nella caratteristica **forma ad "U"**;



Al taglio: grana media, grasso ben distribuito, colore rosso naturale o rosso vivace a secondo che nell'impasto sia utilizzato il pepe nero o il peperoncino rosso, dolce o piccante.

La Salsiccia DOP

- Il profumo è più o meno intenso naturale, la sapidità è equilibrata o più intensa (piccante);
- Nell'**etichetta** possono essere indicate, alternativamente, le parole "**piccante**", "**dolce**", o "**bianca**", se per la produzione della Salsiccia di Calabria DOP vi è stato, rispettivamente, utilizzo di pepe rosso piccante o crema di peperoni piccante, utilizzo di pepe rosso dolce o crema di peperoni dolce o utilizzo sia di pepe rosso che di crema di peperoni.

La Soppressata DOP

- **Carne**, tritata a medio taglio, ricavata **dal prosciutto** non < 50%, e **dalla spalla** e/o **dal filetto** non > 50%, di suini non congelati;
- **Grasso** ricavato dal lardo della parte anteriore del lombo, vicino al capocollo. Deve essere contenuto in una percentuale variabile dal 4 al 15 per cento, per ogni chilogrammo di carne lavorata;
- Nella preparazione della **concia** per l'impasto è ammesso l'uso di soli ingredienti naturali quali **sale**, **pepe nero** in grani ed in polvere; **peperoncino** piccante, peperoncino rosso dolce, in polvere e/o in crema; **vino**, **spezie** e **aromi naturali**;

La Soppressata DOP

- Possono inoltre essere impiegati **additivi**: **destrosio**, **saccarosio**, **acido ascorbico** (E 300) e/o suo **sale sodico ascorbato di sodio** (E 301), **nitrato di potassio** (E 252), **nitrito di sodio** (E250), colture di avviamento alla fermentazione.
- Il macinato è insaccato in **budella di suino**, forate e quindi legate a mano con spago naturale. La **forma** è assimilabile ad una figura **cilindrica** leggermente schiacciata, della lunghezza compresa fra 10 e 18 cm e del diametro compreso fra 4 e 8 cm.
- La **stagionatura** deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per non meno di **45 giorni**.

La Soppressata DOP

Aspetto esterno:
rosso-aranciato
(presenza di pepe e
peperoncino rosso
macinato).



Aspetto al taglio: **colore rosso naturale** (impasto con pepe nero)
rosso vivace (con peperoncino rosso, dolce o piccante), compatta tendente al morbido.

Odore: buona intensità e speziatura (vino, peperone).

Gusto: sapido, equilibrato, +/- piccante

Il Capocollo DOP

- Si utilizzano le carni della **parte superiore del lombo** dei suini, disossato e quindi salato a secco o in salamoia, con sale da cucina macinato.
- Il taglio di carne selezionato dal lombo per la confezione del capocollo, deve presentare uno **strato di grasso** di circa 3 - 4 mm per mantenerlo morbido durante le fasi della stagionatura e migliorarne le caratteristiche organolettiche.
- Il **peso** del Capocollo, allo stato fresco, deve essere compreso tra **3,5 e 5,5 kg.**



Il Capocollo DOP

• Per la confezione della **concia** è ammesso l'uso di soli **ingredienti naturali** quali **sale**, **pepe nero** in grani ed in polvere; **peperoncino** rosso piccante, rosso dolce, in crema e/o in polvere, **aceto di vino**, **spezie** e aromi naturali.

• Possono inoltre essere impiegati **additivi**: **destrosio**, **saccarosio**, **acido ascorbico** (E 300) e/o **ascorbato di sodio** (E 301), **nitrato di potassio** (E 252), **nitrito di sodio** (E250), **colture di avviamento alla fermentazione**.



Il Capocollo DOP

- La **salatura** dura da 4 a 14 giorni, dopo di che viene lavato con acqua, bagnato con aceto di vino, e sottoposto all'operazione di "massaggio" e "pressatura", aggiunto degli ingredienti indicati e quindi avvolto in diaframma parietale suino.
- Infine si procede alla tradizionale **legatura con spago**, in senso avvolgente, e alla foratura dell'involucro;
- Nella fase di legatura è consentito l'utilizzo delle caratteristiche stecche.
- In seguito si appende a sgocciolare in locali ben ventilati nei quali si controlla l'umidità relativa e la temperatura.

Il Capocollo DOP

• La **stagionatura** deve avvenire in locali a temperatura e umidità controllate, tali da limitare lo sviluppo della flora microbica e favorire invece la lenta maturazione. La maturazione avviene in **non meno di 100 giorni** dalla data della avvenuta salatura.

• Al consumo si presenta 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 rosso.



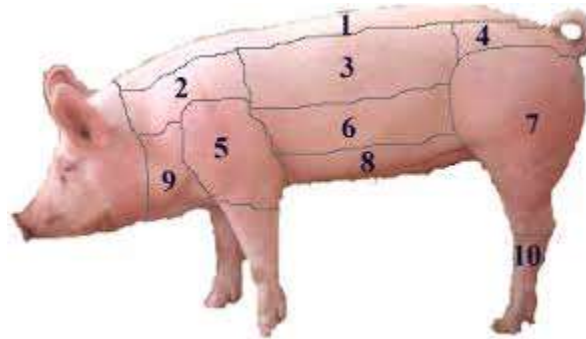
Il Capocollo DOP

- **Al taglio** si presenta di colore **roseo vivo** con striature di grasso proprie del lombo suino. Il sapore è delicato e si affina con la maturazione; il profumo è caratteristico e di giusta intensità



La Pancetta DOP

•La "**Pancetta di Calabria DOP**" è ricavata dalla parte anatomica specifica dei suini (**sottocostato inferiore**).



•La pancetta con cotenna, del **peso** variabile **dai 3 ai 6 kg**, deve essere tagliata in forma **rettangolare** e deve avere uno **spessore** compreso tra **3 e 6 centimetri**.

•Per la confezione della **concia** è ammesso l'uso di soli ingredienti naturali quali **sale**, **pepe nero** in grani ed in polvere; **peperoncino** rosso piccante, rosso dolce, in polvere e/o in crema di peperoni; **aceto di vino**, e **aromi naturali**.

La Pancetta DOP

- Possono inoltre essere impiegati **additivi**: **destrosio**, **saccarosio**, **acido ascorbico** (E 300) e/o **ascorbato di sodio** (E 301), **nitrato di potassio** (E 252), **nitrito di sodio** (E 250), **colture di avviamento alla fermentazione**.
- Dopo la preparazione viene sottoposta a **salatura**, per un periodo da **4 a 14 giorni**. Successivamente viene lavata con acqua e bagnata con aceto di vino. La parte superficiale può essere ricoperta con polvere di peperoncino e/o con gli altri ingredienti indicati.
- Segue quindi un periodo di **stagionatura** di almeno **30 gg**, in locali con umidità relativa e temperature controllate.

La Pancetta DOP

- Al consumo si presenta di forma **rettangolare** con uno spessore variabile tra 3 e 5 cm. Colore della parte esterna rosso, marcato dalla presenza di polvere di peperoncino. Aspetto al taglio roseo, con striature sottili alternate di magro e di grasso. Il profumo è intenso naturale. Buona la sapidità.

