

I salumi meridionali a marchio DOP e IGP

CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI 2° MODULO

I Salumi Calabri DOP e IGP



Cenni storici

- Le origini della produzione di salumi in Calabria risalgono con tutta probabilità ai tempi della colonizzazione greca delle coste ioniche.
- La testimonianza più antica è di **Varrone** (intellettuale romano), che scrisse di “**una carne trita, insaccata in un budello**”

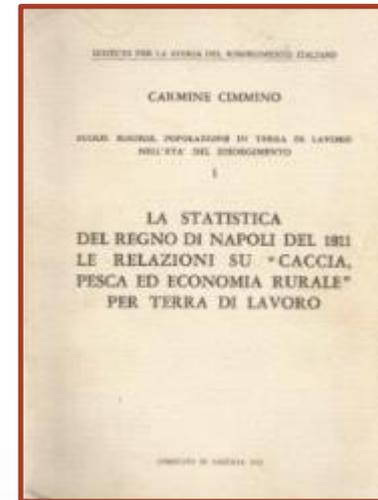


Cenni storici

- Altri documenti riguardanti la tradizione legata alla lavorazione delle carni suine in Calabria risalgono al 1600: i diversi testi fanno comunque capire quanto già allora fosse diversificata l'utilizzazione della carne suina in prodotti finiti di diversa natura
- **1691** -*Giovanni Fiore da Cropanicita*, tra le carni salate, quelle trasformate “**in Lardi, in Salsicci, in Suppressate, e somiglianti**”..

Cenni storici

- **1743** - Giacomo Casanova narra di aver pranzato durante un suo viaggio in Calabria presso la mensa del vescovo Francescantonio Cavalcanti. Qui assaggiò i salumi della Calabria che giudicò i migliori che avesse mai mangiato
- **1806-1815** –Statistica murattiana: “preferenza delle carni porcine salate, che si lavorano in entrambe le Calabrie. Il sale e il pepe formano generalmente presso il popolo i preparativi alla corruzione di questo intingolo ricercato”



Caratteristiche territoriali

Il clima calabrese è generalmente di tipo mediterraneo. Il litorale ionico è più secco e arido di quello tirrenico che si presenta con un clima più mite.

Le temperature in genere lungo le coste non scendono mai sotto i 10 gradi e non salgono mai sopra i 40 °C.

Lungo gli Appennini e nelle zone interne, dal Pollino, alla [Sila](#) fino all'Aspromonte, il clima è montano appenninico con inverni freddi e nevosi, l'estate è tiepida e non mancano temporali



Razze autoctone: Il Nero Calabrese

La razza **Suino Nero di Calabria** o **Apulo calabrese** appartiene al gruppo delle razze suine autoctone italiane

Origini: Non si conoscono con precisione. Si ipotizza che trovi le sue origini nell'area mediterranea sud-europea e africana e che ripetuti incroci genetici fra i maiali primitivi locali abbiano condotto alla varietà oggi conosciuta



Razze autoctone: Il Nero Calabrese

Caratteristiche fisiche:

- Morfologia tipica del suino iberico-mediterraneo
- Profilo fronto-nasale rettilineo
- Orecchie rivolte in avanti a coprire gli occhi.
- Mantello nero con setole nere abbondanti.



Razze autoctone: Il Nero Calabrese

Caratteristiche:

- Razza molto rustica, robusta e con uno scheletro forte, corre il rischio di estinzione a causa del lento accrescimento e della ridotta fertilità (4-6 nati per parto)
- Possiedono una carne magra
- L'adattamento al pascolo, per un allevamento allo stato brado,
- Vigoria sessuale del verro e peculiarità materne della scrofa



Salumi Calabri DOP



Quattro DOP: Capocollo di Calabria, Pancetta di Calabria, Soppressata di Calabria e Salciccia di Calabria.

Salsiccia di Calabria D.O.P.

- Prodotto di salumeria, insaccato, a grana media e stagionato, ottenuto dalla lavorazione delle carni fresche di suini pesanti (140 kg –8 mesi)
- nati nel territorio delle regioni di Basilicata, Calabria, Campania, Puglia e Sicilia
- allevati nel territorio calabrese (età minima 4 mesi), dove devono avvenire anche le fasi di macellazione e lavorazione delle carni.



Salsiccia di Calabria D.O.P.

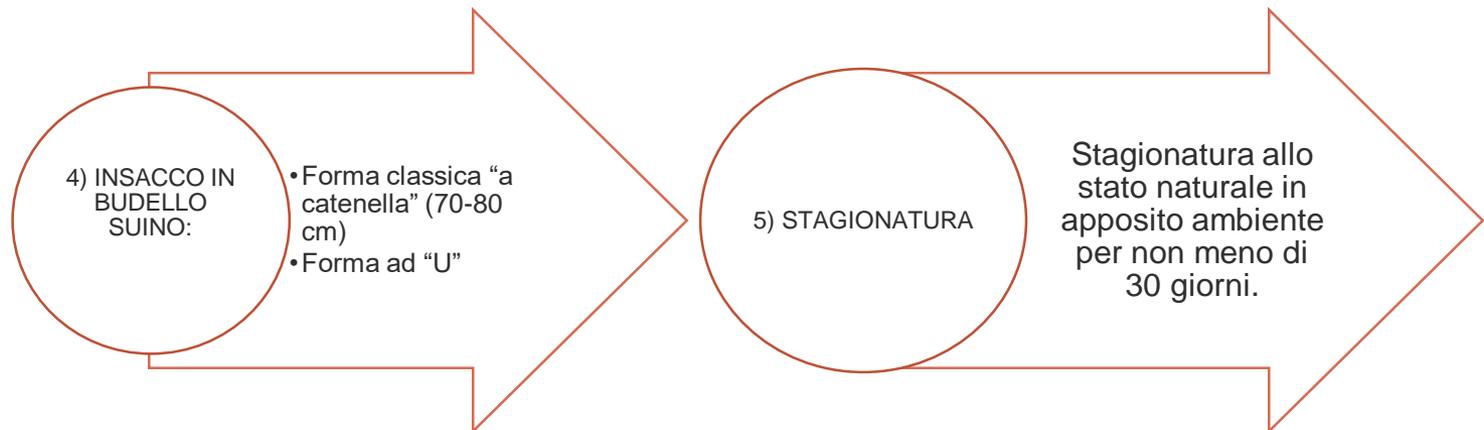
- Suini appartenenti alle razze tradizionali di taglia grande quali la **Calabrese** o la **Large White** e la **Landrace Italiana**.



Salsiccia di Calabria D.O.P. : metodo di produzione



Salsiccia di Calabria D.O.P. : metodo di produzione



Salsiccia di Calabria D.O.P. : caratteristiche

- **Al taglio:** grana media, grasso ben distribuito, di colore rosso naturale o rosso vivace.
- Il **profumo** è naturale; la sapidità è equilibrata o più intensa (piccante).
- Come indicato in etichetta, può risultare “piccante”, “dolce”, o “bianca”, se per la produzione della Salsiccia di Calabria DOP vi è stato, rispettivamente, utilizzo di peperoncino piccante, peperoncino dolce, oppure nessun utilizzo di peperoncino.



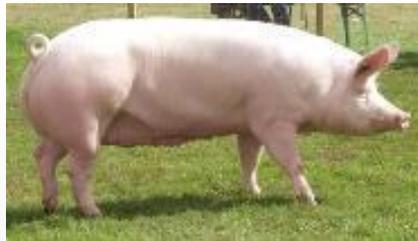
Soppressata di Calabria D.O.P.

- Prodotto di salumeria, insaccato, stagionato, ottenuto dalla lavorazione di **tagli pregiati** della carne fresca di suini pesanti (140 kg –8 mesi)
- Suini nati nel territorio delle regioni di Basilicata, Calabria, Campania, Puglia e Sicilia ed allevati nel territorio calabrese (età minima 4 mesi), dove devono avvenire anche le fasi di macellazione e lavorazione delle carni.

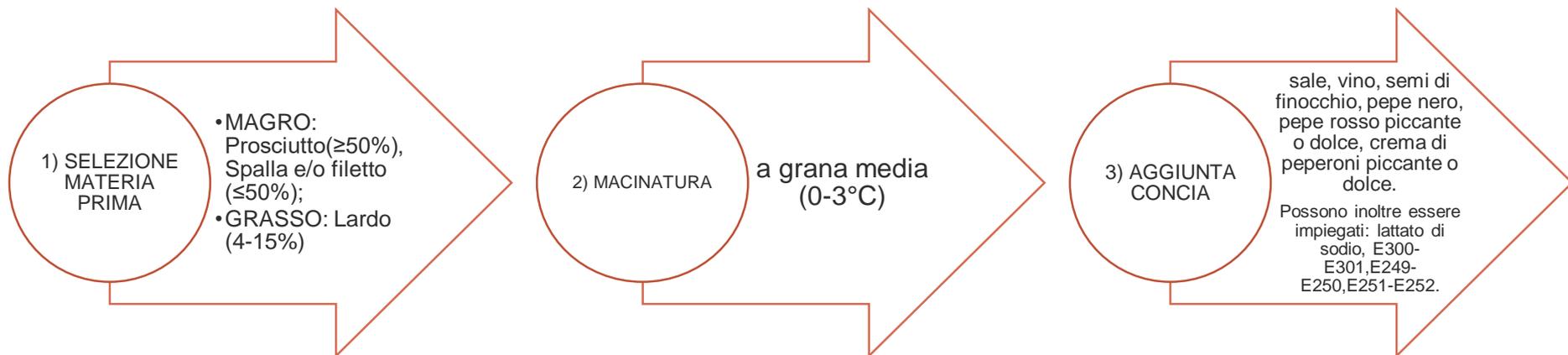


Soppressata di Calabria D.O.P.

- Suini appartenenti alle razze tradizionali di taglia grande quali la **Calabrese** o la **Large White** e la **Landrace Italiana**.



Soppressata di Calabria D.O.P. : metodo di produzione



Soppressata di Calabria D.O.P. : metodo di produzione

4) INSACCO IN BUDELLO SUINO:

- insaccato in budella di suino, che sono poi forate;
- legate a mano con spago naturale.
- Forma: cilindrica, leggermente schiacciata.

5) STAGIONATURA

Allo stato naturale in apposito ambiente per **non meno di 45 giorni.**



Soppressata di Calabria D.O.P. : caratteristiche

- **Forma** cilindrica, leggermente schiacciata (10-18 x 4-8 cm).
- **Al taglio**: fetta compatta, tendente al morbido, colorazione rosso naturale o rosso vivace uniforme.
- Il **sapore** è più o meno intenso, a seconda della tipologia, con sapidità equilibrata.



Capocollo di Calabria D.O.P.

- Prodotto di salumeria salato e stagionato, preparato utilizzando le carni della parte superiore del lombo (spessore 3-4 mm)
- suini pesanti nati nel territorio delle regioni di Basilicata, Calabria, Campania, Puglia e Sicilia
- allevati nel territorio calabrese (età minima 4 mesi), dove devono avvenire anche le fasi di macellazione e lavorazione delle carni.



Capocollo di Calabria D.O.P. : metodo di produzione



Capocollo di Calabria D.O.P. : metodo di produzione



Capocollo di Calabria D.O.P. : caratteristiche

- **Forma** cilindrica, avvolto da pellicola naturale e legato con spago. Esternamente si presenta di colore roseo o rosso più o meno intenso, per il pepe nero o peperoncino
- **Al taglio:** colore roseo vivo con striature di grasso proprie del lombo del suino .
- Il **sapore** è delicato e si affina con la stagionatura, il profumo è caratteristico, gradevole e complesso, di giusta intensità.



Pancetta di Calabria D.O.P.

- Prodotto di salumeria, salato e stagionato, ottenuto dal **sottocostato inferiore** (spessore 3-6 cm)



Pancetta di Calabria D.O.P.

- Suini appartenenti alle razze tradizionali di taglia grande quali la **Calabrese** o la **Large White** e la **Landrace Italiana**.



Pancetta di Calabria D.O.P. : metodo di produzione

1) SELEZIONE MATERIA PRIMA

La pancetta con cotenna (3-4 kg) deve essere tagliata di forma rettangolare, con spessore di 3-6 cm.

2) SALATURA

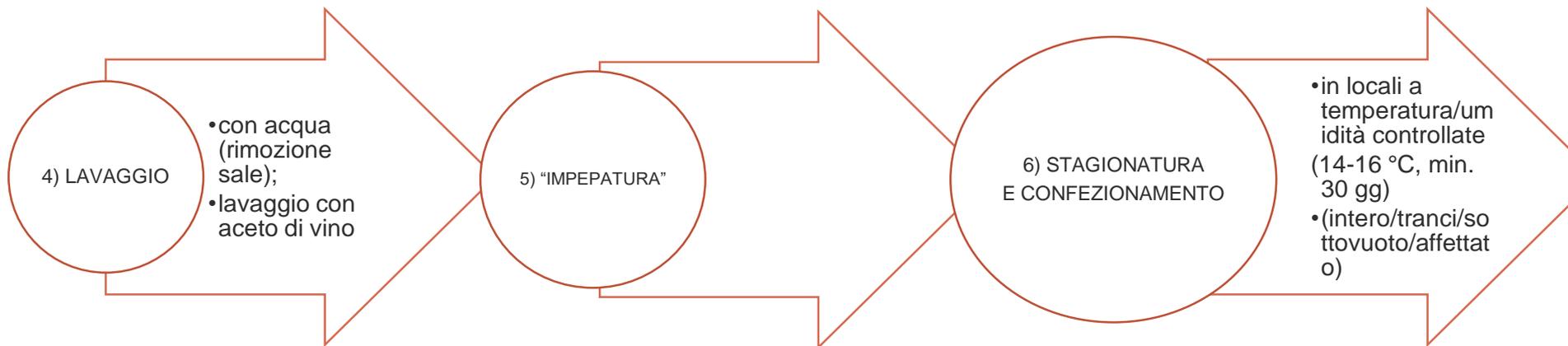
sale, pepe nero in grani ed in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce: lattato di sodio, E300-E301,...

3) AFFINAMENTO

(da 4 a 11 giorni)



Pancetta di Calabria D.O.P. : metodo di produzione



Pancetta di Calabria D.O.P. : caratteristiche

- **Esame esterno:** spessore compreso tra i 3 e i 5 cm. Esternamente può essere caratterizzata da un colore rosso marcato, dovuto alla polvere di peperoncino.
- **Al taglio:** colore roseo, con striature sottili alternate di magro e di grasso.
- **Il profumo** è intenso, naturale.
- **Sapore:** deciso con buona sapidità.
- **Conservazione:** ambienti freschi e asciutti, 4°C se sottovuoto.



Nduja

- dal francese “Andouille” –salsiccia
- Gioacchino Murat Vicerèdi Napoli ordinò la distribuzione gratuita di un salame quasi simile alla nduja, per tenersi buoni i Lazzari dello Stato partenopeo.
- Inoltre in molte zone della Francia viene preparato un insaccato tipico con polmoni, trippa, fegato ed altre interiora di maiale, bollito insieme a verdure ed erbe aromatiche



Nduja di Spilinga

- dal francese salsiccia “Salume morbido, spalmabile, preparato con le parti grasse del maiale, con l'aggiunta del peperoncino piccante calabrese, è insaccata nel budello cieco(orba), per poi essere affumicata (ulivo-arancio) e stagionata per alcuni mesi ”
- **Originariamente era un piatto povero**: milza, stomaco, cuore, trachea, grassi vari.
- **Nduja “moderna”**: spalla, guanciale, pancetta, lardello



Nduja. : metodo di produzione



Altri salumi:

- Buccaluru (simile al guanciale)
prodotto a Reggio Calabria
- Lardo di suino nero
- Prosciutto di suino nero
- Pezzenti: salame considerato poco pregiato (sono utilizzati fegato, cuore, scarti ecc ...)

Prodotti IGP Siciliani

Salame Sant' Angelo

Caratteristiche territoriali

Il clima della Sicilia è generalmente mediterraneo, con estati calde, inverni miti e piovosi.

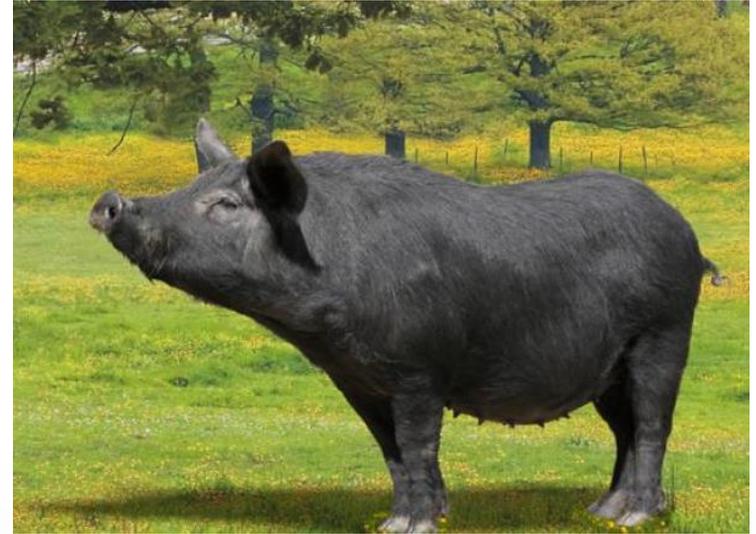
Sulle coste, soprattutto quella sud-occidentale, il clima risente maggiormente delle correnti africane per cui le estati possono essere torride.

I monti interni, in particolare i Nebrodi, le Madonie e l'Etna, mostrano un clima di tipo appenninico.



Razze autoctone: Il Nero dei Nebrodi

Il **Nero dei Nebrodi**, anche chiamato suino **Nero Siciliano** o **Nero dell'Etna**, è presente nei territori di San Fratello e Cesarò (ME), e si è diffuso sia sui Nebrodi che sulle Madonie (altezza max. 1800 m)



Razze autoctone: Il Nero dei Nebrodi

Storia: resti fossili e documenti scritti testimoniano la presenza di questi animali fin dal **periodo della colonizzazione** greca e cartaginese.

Durante tutto il Medioevo era diffuso l'allevamento di grandi branchi allo stato brado, che subì una diminuzione solamente durante la dominazione araba per motivazioni di ordine religioso

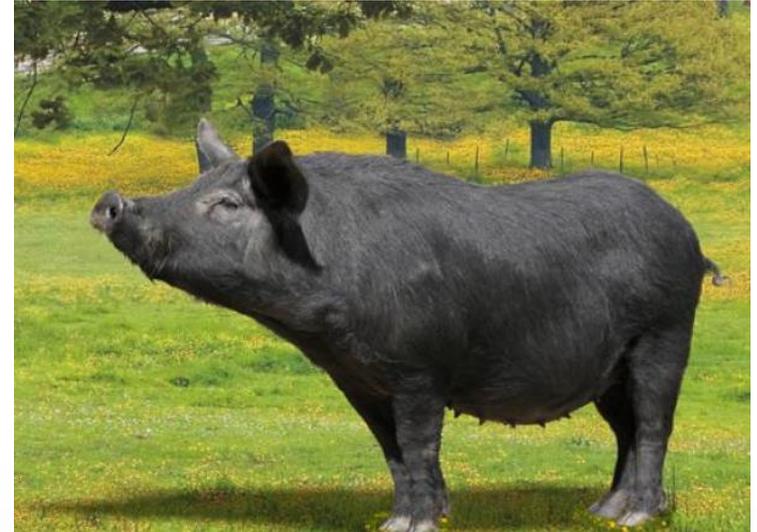
Il fattore principale che ha determinato la riduzione del numero di suini di razza Nero Siciliano allevati sull'isola è stato **la graduale scomparsa dei boschi** che anticamente coprivano buona parte dei rilievi siciliani, insieme alla forte **introduzione nel dopoguerra di razze estere più produttive.**



Razze autoctone: Il Nero dei Nebrodi

Caratteristiche fisiche

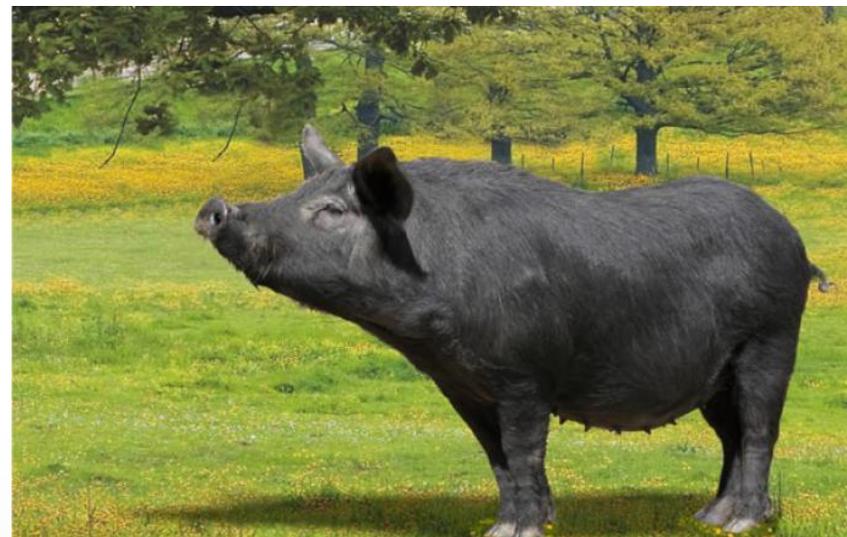
- Colore nero uniforme, ma non mancano soggetti fasciati con una cintatura
- Taglia medio-piccola (130 Kg scrofe, meno di 150 Kg verri)
- Muso allungato e arti lunghi che lo rendono un buon pascolatore
- Zoccoli duri che gli permettono di muoversi su qualsiasi terreno
- Criniera che si solleva in caso di agitazione



Razze autoctone: Il Nero dei Nebrodi

Caratteristiche:

- Razza precoce e longeva, è caratterizzata da una interessante fertilità e vivinatalità (elevato numero di suinetti portati allo svezzamento).
- Resistente alle malattie, capace di valorizzare alimenti anche poveri e molto resistente alle avversità climatiche.



Salumi Siciliani



- Salame Sant'Angelo IGP
- Prosciutto di suino nero
- Salsiccia (con finocchietto)
- Salsiccia piccante (con peperoncino)
- Salame (anche con finocchietto, con peperoncino, con pistacchio di Bronte)
- Pancetta di suino nero

Salame Sant'Angelo IGP: zona di produzione

«La morfologia della vallata di S. Angelo di Brolo si differenzia in modo significativo da quelle vicine. Di fatto l'andamento dei suoi versanti, proteggono la vallata dall'ingresso diretto sia delle correnti marine, che da quelle fredde provenienti dalle montagne, creando un idoneo andamento delle correnti aeree, della temperatura e dell'umidità, tali da consentire l'instaurazione di un micro-ambiente che la differenzia e la fa assomigliare ad una grande sala di stagionatura, con connotazione altrove non riproducibili.»



Salame Sant'Angelo IGP

- realizzato a Sant'Angelo di Brolo, in provincia di Messina.
- È preparato con carni pregiate come prosciutti, spalla, coppa e filetti. La carne viene tagliata "a punta di coltello".
- Condito con sale marino



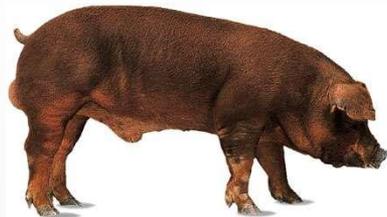
Salame Sant'Angelo IGP: zona di produzione

«La morfologia della vallata di S. Angelo di Brolo si differenzia in modo significativo da quelle vicine. Di fatto l'andamento dei suoi versanti, proteggono la vallata dall'ingresso diretto sia delle correnti marine, che da quelle fredde provenienti dalle montagne, creando un idoneo andamento delle correnti aeree, della temperatura e dell'umidità, tali da consentire l'instaurazione di un micro-ambiente che la differenzia e la fa assomigliare ad una grande sala di stagionatura, con connotazione altrove non riproducibili.»



Salame Sant'Angelo IGP

- Suini appartenenti alle razze tradizionali di taglia grande quali la a **Duroc**, **Large White**, **Landrace**



Salame Sant'Angelo. : metodo di produzione



Salame Sant'Angelo: caratteristiche

- **Esame esterno:** superficie esterna è cilindrica e irregolare.
- **Al taglio:** fetta compatta e omogenea (non sempre il grasso è uniformemente distribuito) , con il grasso e la parte magra ben legati
- Colore: magro rosso rubino e grasso bianco
- **Il profumo** è delicato e caratteristico.
- **Sapore:** leggermente speziato, aroma fragrante e strettamente condizionato al microclima della vallata

