

LA BRESAOLA, I SALUMI NON DI SUINO, NUTRIRSI CON I SALUMI, ABBINAMENTI CON FRUTTA E MIELE

2° Modulo VDA
29/11/2018
Celeste Senelli



LA BRESAOLA

UN PO DI STORIA..

«La regina bovina nel regno dei suini»

L'origine del nome è molto incerta: «brisa» o «brasa» (saola: utilizzo del sale)

Nasce nelle montagne Lombarde (Valtellina, Valchiavenna, Val Viguzzo)

Svizzera e Germania → essiccazione più marcata, affumicatura

Testimonianze letterarie → risalgono al **XV secolo** in Valchiavenna, ma origine antecedente.

1998 → IGP per la Bresaola Valtellina

LA BRESAOLA

Carni bovine di animali tra 18 mesi e 4 anni

Provenienza divisa al 50% tra Europa e Sudamerica

Alti prezzi di produzione e di commercializzazione per il **lungo processo di preparazione.**

Tagli utilizzati: fesa, punta d'anca, sottofesa, magatello e sottosso

Due varianti commerciali:

- **punta d'anca** → leggermente ovali, non marezzate, peso $\frac{3}{4}$ kg
- **magatello** → forma circolare, marezzate, peso almeno 1kg, costose



Ad alto contenuto di proteine

LA BRESAOLA

PROCESSO PRODUTTIVO

- **Mondatura** dei grassi di superficie
- **Concia:**
 - Sale
 - Spezie: pepe, cannella, chiodi di garofano, alloro,
 - Vino
 - Zuccheri (saccarosio, destrosio, fruttosio, lattosio)
 - Additivi (nitrito e nitrato di sodio o di potassio)

- **Salagione e zangolatura:**
 - effettuata a secco con formazione di soluzione salina ipertonica
 - periodo minimo 10 giorni.
- **Insaccatura** in budello naturale o sintetico
- **Asciugatura**
 - circa una settimana
 - 20 e i 30°C e umidità dal 35 al 65%
- **Lavaggio** e asciugatura
- **Pressatura** se punta d'anca

LA BRESAOLA

PROCESSO PRODUTTIVO

- **Stagionatura:**
 - locali ben aerati e climatizzati come la fase di asciugatura
 - 4-8 settimane (asciugatura + stagionatura) per arrivare alla giusta disidratazione che deve avvenire in modo graduale e non forzato (fenditure).
 - 12-18°C



LA BRESAOLA

L'ASSAGGIO

- **Esame esterno:**
 - la *superficie* dev'essere integra, compatta, senza fenditure e grasso superficiale.
 - *colore* rosso bruno uniforme.
 - presenza di *marezzatura* molto leggera (dipende dal pezzo anatomico utilizzato).
 - *aspetto* brillante e non umido, consistenza soda ed elastica. *Le fette* presentano margini netti con forma ovale.

LA BRESAOLA

L'ASSAGGIO

○ **Profumi:**

- richiamano la concia, le spezie, se è stato utilizzato vino e la carne stagionata.
- sentori di fruttato, frutta secca e rossa, sottobosco e funghi.

○ **In bocca:**

- *sapori e aromi* decisi, delicati e gradevoli. Salato ma non eccessivamente (non amaro).
- *masticabilità*: struttura non gommosa e fibrosa, con ottima palatabilità.
- dopo la deglutizione la bocca deve rimanere pulita con leggera *persistenza* di speziato e di carne stagionatura.

BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA

Peculiarità specificate del disciplinare

IGP: D.M. 23/12/1998

ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di **Sondrio**

INGREDIENTI: cloruro di sodio, aromi naturali, vino, **zucchero e/o destrosio e/o fruttosio**, nitriti di sodio e di potassio (**max 195 p.p.m.**), acido ascorbico e il suo sale sodico.

Budello

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- **Consistenza:** soda ed elastica
- **Aspetto al taglio:** compatto e assente di fenditure
- **Colore:** rosso uniforme, con bordo scuro leggermente accennato e bianco per la parte grassa
- **Profumo:** delicato e leggermente aromatico
- **Gusto:** gradevole, moderatamente saporito, mai acido

BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA

Peculiarità specificate del disciplinare

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Umidità

- bresaola di punta d'anca confezionata allo stato sfuso: umidità max. **63%**;
- bresaola di punta d'anca confezionata sottovuoto: umidità max. **62%**;
- bresaola di magatello confezionata sottovuoto: umidità max. **60%**;
- bresaola pre affettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva: max. **60%**.
- per tutte le altre tipologie di taglio e/o di confezionamento: max. **65%**.

BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA

Peculiarità specificate del disciplinare

Grasso: massimo 7%

Ceneri: minimo 4%

Cloruro di sodio: massimo 5%

Proteine:

- bresaola pre-affettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva: min. 33%.
- per tutte le altre tipologie di confezionamento: min. 30%.

BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA

Peculiarità specificate del disciplinare

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

Forma: cilindrica o a mattonella.

Peso:

- bresaola di fesa: non inferiore a 3,500 kg.
- bresaola di punta d'anca: destinata alla commercializzazione intera o in tranci non inferiore a 2,500 kg; destinata al confezionamento per l'affettamento sottovuoto o in atmosfera protettiva non inferiore a 2,00 kg.
- bresaola di sottofesa: non inferiore a 1,800 kg.
- bresaola di magatello: non inferiore a 1,000 kg.
- bresaola di sottosso: non inferiore a 0,800 kg.

BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA

Peculiarità specificate del disciplinare

DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

Etichetta:

«Bresaola Valtellina» seguita dalla sigla IGP di stesso carattere e grandezza



BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA

Peculiarità specificate del disciplinare

«Le operazioni di confezionamento affettamento e porzionamento devono avvenire, sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art. 7, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 2. per evitare che alterazioni della temperatura e dell'umidità esterna possano pregiudicare durante le fasi di trasporto l'integrità del prodotto e quindi le caratteristiche finali qualitative previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.»

LA BRESAOLA



LA BRESAOLA: VARIETÀ

- Bresaola *Valtellina IGP*
- Bresaola *di cavallo*: provincia di Asti e di Padova.
- Bresaola *di cervo*: provincia di Novara. Da coscia e spalla di cervo, macerata in una salamoia a base di vino rosso
- Bresaola della *val d'Ossola*: di manzo
- Bresaola *affumicata*: in Svizzera o in Valchiavenna, affumicata con legno di conifere.

I SALUMI NON DI SUINO

Salumi di bovino

SALUMI DI BOVINO

- Bresaola della Valtellina
- Slinzega della Valtellina (anche di cavallo)
- Salame di turgia (Piemonte)
- Salame e salsiccia di gioria (Piemonte)
- Mocetta di bovino
- Mocetta valdostana
- Filetto insaccato

SALUMI DI BOVINO

- Carne salada di bovino
- Carne salada del Trentino
- Carne fumada della Val di Cembra (Trentino-Alto Adige)
- Carne salmistrata della Val di Cembra (Trentino-Alto Adige)
- Teteun o Teutenne (Valle d'Aosta)
- Salsiccia di Bra (Piemonte)

SALUMI DI BOVINO

SALAME E SALSICCIA DI TURGIA

- valli di Lanzo (TO)
- utilizzo di carne di vacche dismesse
- 70% carne di vacca, 25-30% di lardo o pancetta di maiale; salame a grana grossa e insaccato in budello del vitello
- asciugatura: in “paiola” per una settimana a 20°C ed umidità crescente (da 80-90% a 65%).
- stagionatura: 20-30 giorni a 10-12°C, umidità 70- 80%

ASSAGGIO

Può essere consumato sia cotto che crudo, sia fresco (15 giorni) che stagionato(20-30 giorni). Il sistema di cottura è di solito la bollitura.

SALUMI DI BOVINO

SALAME DI GIORIA

- diffuso tra Carmagnola(TO) e Bra(CN)
- Giora: vacca piemontese dismessa
- aggiunto lardo di maiale (25-30%)
- sale, pepe bianco, cannella, noce moscata, zucchero e vino
- peso: 250-300kg

ASSAGGIO

Esame esterno: fetta *rosso cupo*, impasto a *grana fine* per cui parte magra e la grassa non saranno facilmente distinguibili.

Profumi: carne bovina matura e spezie.

SALUMI DI BOVINO

MOCSETTA PIEMONTESE E VALDOSTANA

Oltre a carne di bovino possono essere prodotte anche con caprini o selvaggina (capriolo, cervo o camoscio)

- **materia prima:** carne magra di coscia
- **macerare** con sale, rosmarino, alloro e vino per circa 15 giorni. In alcune zone macerato sotto un camino.
- **stagionatura** (dopo l'asciugatura) da uno a tre mesi.

ASSAGGIO

Colore rosso vinoso, uniforme con possibili venature. Salume molto aromatico e sapido

SALUMI DI BOVINO

CARNE SALATA

Trentino Alto Adige fin dal 1500, anche di cavallo. Fesa (ma anche sottofesa e magatello) di bovino tra 18 e 24 mesi.

- salmistrata: Val di Cembra
 - uso di salamoia
 - spezie (cannella e chiodi di garofano)
- fumada: Siror (TN)
 - uso di salamoia
 - affumicatura da 4 a 8 settimane con rami di ginepro e di latifoglie

Stagionatura di almeno 30 giorni

SALUMI DI BOVINO

SALUMI DI MUCCO PISANO

Toscana. Incrocio tra bufalo mediterraneo e bruno alpina con ulteriori miglioramenti di Chianina.

Produzione da questa carne:

- bresaole
- salami: 55% mucco, 45% maiale. Stagionato 60 giorni.
- salsicce: solo bovine o miste.
- soppressata mista mucco maiale.

SALUMI DI BOVINO

TETEUN

Comune di *Gignod*

- **Materia prima:** mammella di mucche a fine carriera.
- **Procedimento:** incisa, appesa e fatta scolare, dopo di che la carne viene alternata con foglie di salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, spezie e sale.
Riposo di circa 15 giorni, poi avviene la cottura in bagnomaria e pressata

Limitata resa finale (30%)

Di solito consumata con salsa a base di prezzemolo, olio e aglio. Il sapore è esaltato dall'abbinamento dolce-salato.

SALUMI DI BOVINO

SALSICCIA DI BRA P.A.T. dal 1998

Tradizione bovina dovuta alla popolazione ebraica di Cherasco (concessione alla produzione dei Savoia nel 1847).

Materia prima:

- carne bovina magra di animali giovani (80%) che conferisce al prodotto il colore rossastro caratteristico.
- pancetta e lardo di maiale

Processo produttivo:

- Prima macinatura carne magra
- Seconda macinatura aggiunto grasso suino

Ingredienti: sale, pepe, cannella, noce moscata, vino. Insaccata in budello naturale

SALUMI DI OVINI, CAPRINI E CERVIDI



SALUMI DI OVINO, CAPRINO E CERVIDI

- Borzati
- Hirschwurst (Salsiccia di cervo) Alto Adige
- Lo Boc (Salame cotto di Capra valdostano)
- Lucanica di capra o pecora (Trentino)
- Montone affumicato (petto)
- Prosciutto di pecora - presuttu de berveghe
- Salame di Capra o Sausiccia d'crava (Piemonte)
- Salame di Cervo, capriolo o camoscio
- Violino di Capra Violino di Capra della Valchiavenna Violino di Capriolo o camoscio

SALUMI DI OVINO, CAPRINO E CERVIDI

BORZAT P.A.T.

Insaccato in un parallelepipedo di pelle di pecora.

Composto da pezzi di **carne di pecora**, aglio, sale, pepe e cannella. Si consuma bollito.

HIRSCHWURST

Salsiccia **di cervo** con sale, spezie e vino bianco o rosso; insaccata in budello torto di manzo; affumicata e stagionata (3 settimane)

LUCANINA (salsiccia)

Carne **di capra o pecora** più 30-50% di maiale, tritato fine, aggiunto sale, pepe aglio; asciugano per una settimana poi stagionate.

Può essere prodotta anche di cavallo

SALUMI DI OVINO, CAPRINO E CERVIDI

LO BOC

Principalmente utilizzata carne **di capra** aggiunto grasso suino e a volte piccola percentuale di carne.

Ingredienti: sale, spezie, aromi e vino bianco.

Insaccato e cotto a 80°C per 8/10 ore

ASSAGGIO

Lardelli abbastanza numerosi, colore del magro roseo uniforme.

Spesso difetto di disuniformità o di ingrimento.

Consumato freddo o tiepido.

SALUMI DI OVINO, CAPRINO E CERVIDI

PROSCIUTTO DI PECORA (Sardegna)

- **Materia prima:** cosce di pecora di razza sarda semibrada
- **Processo produttivo:** le cosce vengono rifilate, massaggiate e spremute e salate a più riprese, dopo 4 settimane si effettua un'asciugatura (6 giorni), seguita dalla stagionatura che dura dai 4 ai 6 mesi. Possono anche essere affumicati.
- **Ingredienti della concia:** sale, pepe, noce moscata e aglio

ASSAGGIO

Esame esterno: forma allungata (a pera) circa 50cm di lunghezza, peso di 1,5-2 kg. Privo di cotenna e ricoperto di pepe e spezie. Può trovarsi con o senz'osso. Colore marrone scuro.

La fetta: rosso intenso, asciutta

Profumi e sapori: leggero sentore di selvatico, dolce e persistente.

SALUMI DI OVINO, CAPRINO E CERVIDI

VIOLINO DI CAPRA DELLA VALCHIAVENNA

- **Materia prima:** spalla o coscia di capra
- 2000-2001 ricerca con SlowFood delle razze e degli allevamenti più idonei oltre alla stesura di un disciplinare di produzione (presidio)
- prodotto nella provincia di *Sondrio* e in tutta la *valle Spluga*

Il PROCESSO PRODUTTIVO inizia con una pulitura delle carni e un asciugatura

- *salatura* a secco per 8- 15 giorni (fuoriuscita di liquidi)
- *spezie:* chiodi di garofano, alloro, coriandolo, agio, bacche di ginepro, rosmarino e pepe

SALUMI DI OVINO, CAPRINO E CERVIDI

- *massaggio* e seconda rifilatura
- delicata *affumicatura* per 24 ore
- *stagionatura* nei locali storici da 60 giorni a 12 mesi a 12°C →
formazione di muffe

ASSAGGIO

Esame esterno: colore scuro vivo tendente al bordeaux e superficie grigiastra.

Profumi: affumicato di quercia, ginepro e faggio (erbe alpine).
Speziato e selvatico per le modalità di allevamento.

Sapore minerale per l'affumicatura

SALUMI EQUINI

SALUMI EQUINI

- Bresaola di cavallo
- Carne salada di cavallo Luganega di cavallo (Lombardia)
- Lucanica mochena di cavallo (Trentino)
- Salame di cavallo
- Salame di asino
- Salamella di cavallo
- Sfilacci di equino

SALUMI DI VOLATILI

SALUMI DI VOLATILI

- Salame d'oca di Mortara IGP
- Cacciatori d'oca
- Prosciuttino d'oca
- Petto d'anatra affumicato
- Petto d'oca affumicato
- Prosciutto di struzzo
- Tacchino affumicato (petto)
- Galantina, che può essere sia di pollame che di cacciagione
- Carne di struzzo Sardegna

SALUMI DI VOLATILI

SALAME D'OCA IGP

- **Materia prima:**
 - 30-35% di carne d'oca
 - 30-35% di carne magra di maiale
 - 30-35% di grasso di maiale → pancetta o gola
- **concia:** sale, pepe e aromi
- **insaccato** in pelle d'oca cucita a mano
- riposto ad **asciugare** per alcuni giorni
- **cotto** in acqua calda

NUTRIRSI CON I SALUMI

PROPRIETÀ DEI SALUMI

PROTEINE

Caratteristiche della carne da cui derivano: proteine ad alto valore biologico e un apporto proteico tra il 15 e il 30%

Durante la stagionatura si liberano aminoacidi

Per i prodotti fermentati: formazione di ammine biogene che svolgono sia un ruolo biologico che di caratterizzazione di gusto e aroma.

PROPRIETÀ DEI SALUMI

GRASSI

Il grasso di suino è composto da:

- Acido oleico → circa 43%
- Acido linolenico → circa 9% (4% negli ovini)
- Acido stearico → si trasforma in acido oleico nell'organismo
- Acido palmitico, miristico..



*Acidi grassi
polinsaturi*

Acidi grassi insaturi e polinsaturi hanno funzione strutturale nel muscolo nel quale non devono essere presenti in quantità minori del 3% visto che essi sono responsabili del sapore e della tenerezza della carne.

PROPRIETÀ DEI SALUMI

COLESTEROLO

	mg/100g
Prosciutto cotto	62
Bresaola	67
Prosciutto crudo	72
Filetto di vitello	71
Petto di pollo	60
Sovracoscia di pollo (senza pelle)	73

PROPRIETÀ DEI SALUMI

VITAMINE E ALTRI COMPONENTI

- Vitamine del gruppo B: derivano dal muscolo
- Alta presenza di ferro
- Sali minerali ad alta biodisponibilità
- Carnitina: importante per il metabolismo degli acidi grassi

UN PO' DI STORIA (ALLEVAMENTO E SALUMI)

Salume: deriva dal latino medioevale “salumen” che significa insieme di cose salate

La storia dei salumi ha radici antichissime per la loro capacità di **conservarsi**.

Molti popoli dell'antichità ci hanno lasciato testimonianze del loro uso di carne di maiale (**egizi**); **Omero** racconta di preparazioni a base di carne di suino. Nella pianura padana pascolavano mandrie di suini che fornivano carne sia all'epoca degli Etruschi e che dei Romani. Si narra che **Annibale** nel 217 a.C. festeggiò una sua vittoria banchettando con cosce di suino salate.

GLI ALLEVAMENTI

In passato

- Allevamento allo stato brado o semibrado
- **Razze tradizionali** → fornivano carni ricche di *energia* e di *acidi grassi saturi* che proteggevano da ossidazione e irrancidimento.

Queste carni più grasse erano in linea con i fabbisogni nutritivi per le popolazioni con le abitudini di vita di un tempo.

IL CAMBIAMENTO (ALLEVAMENTO E SALUMI)

Dalla seconda metà del secolo scorso:

- cambiamento delle abitudini di vita
- ridotta richiesta energetica
- allungamento della vita
- richiesta del consumatore → il mercato soddisfa le esigenze del consumatore

IL CAMBIAMENTO (ALLEVAMENTO E SALUMI)

LA QUALITÀ ALIMENTARE (UNI EN ISO 8402)

“l’insieme delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare esigenze espresse o implicite”

- **Requisiti primari (obbligatoriosi):** salubrità e sicurezza anche dell’ambiente e dell’animale
- **Requisiti accessori:** comfort, durata, valore nutritivo
- **Aspetti facoltativi:** legato alle preferenze dei consumatori (sapore, odore, aspetto)
- **Qualità organolettica:** “l’insieme delle componenti sensoriali di un prodotto, in grado di esprimere anche complessità, equilibrio, territorialità del prodotto stesso”

IL CAMBIAMENTO (ALLEVAMENTO E SALUMI)

Nell' immaginario comune i salumi sono visti come alimenti
con ripercussioni negative sulla salute

ERRATE CONVINZIONI DEI CONSUMATORI

- La carne rossa e gli insaccati sono pericolosi per la salute (conservanti)
- La carne di maiale è molto grassa e ricca di grassi saturi dannosi
- I salumi sono eccessivamente calorici, poco digeribili, ricchi in acidi grassi saturi e in colesterolo, con molti additivi

IL CAMBIAMENTO DELL'ALLEVAMENTO

Selezione genetica:

- linea *suini magri* → per il consumo fresco.
- linea *suini pesanti* → per la salumeria

Alimentazione degli animali:

- Modificazione della carne e del grasso utilizzando alimenti come mais, grano, orzo, soia, crusca e altri **alimenti vegetali**, e opportuni integratori → Grassi alimentari selezionati per ridurre il colesterolo

La selezione genetica e l'alimentazione hanno portato alla riduzione dei grassi totali (dal 35% al 15%), gli insaturi dal 30% al 40%.



IL CAMBIAMENTO DEI SALUMI

E NEI SALUMI?

- Riduzione dell'apporto calorico
- Riduzione della quantità di colesterolo
- Diminuzione della quota lipidica
- Aumento della quota proteica
- Diminuzione della percentuale di sale
- Diminuzione nitrati

IL CAMBIAMENTO DEI SALUMI

APPORTO CALORICO

	Energia Kcal/100g		Variazione %
	1993	2011	1993-2011
Prosciutto cotto	215	138	-36%
Prosciutto cotto sgrassato	132	107	-19%
Cotechino Modena IGP	307	253	-18%
Zampone Modena IGP	319	262	-18%
Prosciutto San Daniele DOP	320	271	-15%
Mortadella Bologna IGP	317	288	-9%

RIDUZIONE DELLA QUANTITÀ DI COLESTEROLO

	Colesterolo mg/100g		Variazione %
	1993	2011	1993-2011
Prosciutto cotto	62	49	-22%
Pancetta arrotolata	80	68	-15%
Prosciutto crudo di parma DOP	6,45	4,4	-32%
Cotechino di Modena IGP	98	86	-12%
Bresaola della Valtellina IGP	67	63	-6%
Salamini italiani alla Cacciatora DOP	99	94	-5%
Salame ungherese	94	92	-2%

QUOTA LIPIDICA

	Lipidi g/100g		Variatione %
	1993	2011	1993-2011
Prosciutto cotto	14,7	7,6	-48%
Cotechino Modena IGP	24,7	16,3	-34%
Zampone Modena IGP	25,9	17,5	-33%
Bresaola della Valtellina IGP	2,6	2	-24%
Prosciutto cotto sgrassato	4,4	3,5	-21%
Prosciutto San Daniele DOP	23	18,6	-19%
Prosciutto crudo di Parma DOP	18,4	18,3	-0,5%
Mortadella Bologna IGP	28,1	25	-11%
Wurstel di puro suino	23,3	21,14	-9%
Speck dell'Alto Adige IGP	20,9	19,1	-8%
Coppa	33,5	31,6	-6%

QUOTA PROTEICA

	Proteine g/100g		Variazione %
	1993	2011	1993-2011
Coppa	23,6	28,9	+23%
Cotechino Modena IGP	21,1	23,6	+12%
Zampone Modena IGP	21,4	23,7	+11%
Speck dell'Alto Adige IGP	28,3	30,7	+8%
Prosciutto San Daniele DOP sgrassato	26,8	29	+8%
Mortadella Bologna IGP	14,7	15,7	+7%
Prosciutto crudo nazionale sgrassato	29,3	30,5	+4%
Bresaola della Valtellina IGP	32	33,1	+3%

SALE

	Sale g/100g		Variazione %
	1993	2011	1993-2011
Pancetta arrotolata	5,7	3	-47%
Prosciutto San Daniele DOP	7	4,5	-36%
Prosciutto crudo di Parma DOP	6,4	4,4	-31%
Zampone di Modena IGP	2,5	1,7	-32%
Cotechino di Modena IGP	3,2	2,2	-27%
Mortadella Bologna IGP	3	2,4	-20%
Speck dell'Alto Adige	5,1	4,1	-19%
Salamini italiani alla Cacciatora DOP	5,1	4,2	-18%
Salame Milano	4,6	3,9	-15%
Salame ungherese	4,7	4	-15%
Prosciutto crudo nazionale	7	6	-15%
Salame Napoli	4,7	4,1	-13%
Prosciutto cotto	2,3	2,1	-9%
Coppa	5,1	4,9	-4%

ABBINAMENTI CON FRUTTA E MIELE

ABBINAMENTO

In generale un abbinamento si può effettuare per contrapposizione e per concordanza.

Per quanto riguarda i salumi abbiamo un vantaggio avendo grande possibilità di scelta: cotti o crudi, freschi o stagionati, a pezzo anatomico intero o tritati, affumicati o non ecc..

Gli abbinamenti possono andare a equilibrare i nutrienti di un pasto.

SALUMI E MIELE

IL LARDO viene consigliato con mieli amari come castagno e corbezzolo.

Nella foto da alto a sx: miele di eucalipto, miele di sulla, miele di clementine, miele di corbezzolo, miele di castagno.



SALUMI E MIELE

SALSICCIA caramellare con il miele pezzetti di salsiccia in una placca da forno. Utilizzare mieli non amari come mieli di trifoglio, erba medica, millefiori, eucalipto.

PANCETTA con miele di colza o di eucalipto

SPECK con miele di melata

SALAME D'OCA con miele di tarassaco



SALUMI E FRUTTA

LARDO e castagne, pere, noci.

Frittelle di castagne con lardo:
farina, latte, cacao amaro, uovo,
finocchio.

Lardo e speck su crostino caldo

Risotto, spiedini



SALUMI E FRUTTA

PROSCIUTTO CRUDO e fichi,
melone, pesche noci o gialle, pere,
mele Golden, ananas, avocado,
noci

SPECK



29/11/2018



CELESTE SENELLI

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

2° Modulo VDA
29/11/2018
Celeste Senelli