



LA BRESAOLA



Prodotto ottenuto da carne di manzo salata e stagionata da consumare crudo

In origine la tecnica di produzione era finalizzata esclusivamente alla conservazione della carne, col passare del tempo si è arricchita e perfezionata portando all'affinamento del prodotto che, oggi, è diventato più dolce, morbido e gradevole che in passato

LA BRESAOLA

Il metodo di conservazione della carne mediante salatura ed essiccazione accomuna prodotti simili

- **Biddenfleisch** o **Bundnerfleisch** dal Canton Grigione in **Svizzera** si è diffuso in Svizzera e Germania. Il prodotto più simile alla Bresaola ma contraddistinto da una accentuata essiccazione.
- **Suschenaja govjadina** dalle zone meridionali della **Russia** che si ottiene da tutti i muscoli del bovino per salgione con soluzione salnitrate, affumicamento, essiccamento.
- **Suho meso** dai **paesi slavi** molto salato, ad essiccazione parziale da consumarsi generalmente cotto.
- **Biltong**, **prodotto africano** da muscoli di bovini, ovini, antilopi per salagione ed essiccamento piuttosto spinto

LA BRESAOLA



“BRISA”: in Valchiavenna era una ghiandola dei bovini che si usava fortemente salata. Quindi un’ipotesi farebbe derivare “Bresaola” da una contrazione della frase:“sala come brisa”.

“BRASA” in dialetto significa brace; dalla tradizione di essiccare la carne in ambienti riscaldati con bracieri sembra derivi il termine:” Bresaola” da cui poi la nostra BRESAOLA

Il nome

LA BRESAOLA



Verona Economia 28/11/ 2017

Negli ultimi anni il consumo di Bresaola in Italia è aumentato del notevolmente fino ad arrivare al 2016, anno in cui sono stati venduti **12,7 Ton** di prodotto certificato Bresaola della Valtellina I.G.P. +3.2% sul 2015 e +43% su 2000

Prodotto tra i più consumati in Italia

Export:

Di tutta la produzione esportata il 8.2% pari a 1044,8 ton +31% sul 2015: in Europa, Arabia, Nord America, Oriente

Il mercato

LA BRESAOLA



Origini molto presumibilmente ante medioevali

1400: i primi documenti scritti in cui si trovano tracce della Bresaola;

1800: fino all'inizio del secolo la Bresaola era prodotta esclusivamente per uso familiare.

1900: la lavorazione incrementa con apertura del mercato verso la Svizzera

Oggi: la **Bresaola della Valtellina** può fregiarsi della denominazione **I.G.P. D.M. 23/12/1998** Ad esclusivo appannaggio dei produttori della provincia di Sondrio.

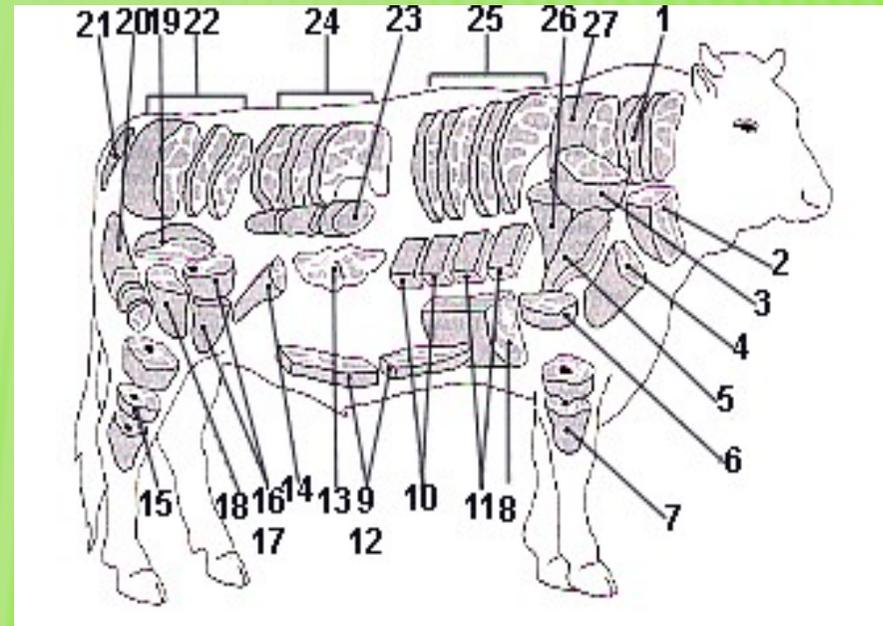
La Storia

LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.



L'Art. 3 del disciplinare della Bresaola della Valtellina I.G.P. Definisce che le “masse muscolari della coscia di bovino private delle ossa, dalle quali si ricava la Bresaola sono:

- **FESA** (19)
- **PUNTA D'ANCA** (NOCE 16/17)
- **SOTTOFESA** (18)
- **GIRELLO** – (MAGATELLO 20)
- **SOTTOSSO**: muscolo vasto esterno, interno e intermedio



La materia prima

LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

In Italia è prodotta in due varianti commerciali:

- 1. Punta d'Anca:** leggermente ovali non sono marezzate, pesano da 3 kg a 4 kg.
- 2. Magatello:** più piccole di forma circolare/cilindrica, marezzate. Peso intorno al mezzo chilo

Si usa esclusivamente carne proveniente da bovino di età compresa tra 18 mesi e 4 anni.

Attualmente si usa quasi esclusivamente carne congelata di zebù proveniente dal Brasile. C'è un progetto della Coldiretti di Sondrio (da:La Repubblica 2017) per tornare ad una filiera italiana della Bresaola che ha come obiettivo di arrivare a lavorare 500.000 bovini per produrre bresaola tutta in Italia.

La materia prima

LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.



Rifilatura: dal pezzo anatomico congelato si tolgono con abilità e precisione grasso e parti tendinose esterne senza incidere la carne



Salagione a secco: si fa massaggiando direttamente con sale e conciato a contatto con la carne. La concia costituita da sale, vino spezie (pepe, cannella, chiodi di garofano, alloro), zuccheri (lattosio, saccarosio, destrosio, fruttosio), ed additivi (nitriti, nitrati di sodio e potassio, acido ascorbico ed il suo sale sodico).



Tecnica di produzione

LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.



Quantità di sale utilizzata: 2.5 – 3.5 Kg /ql



Zuccheri, nitriti e/o nitrati di sodio e potassio dose massima: 195 p.p.m.

Periodo di salagione minimo:
10 giorni

Tecnica di produzione

LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.



Insaccatura: dopo la salatura la carne viene fatta asciugare ed insaccata in budello che può essere naturale o artificiale

Asciugatura: per una rapida disidratazione in pochi giorni si fa tra i 20°C ed i 30°C con umidità che va dal 35% al 65%

Stagionatura: graduale a T° compresa tra 12° e 18° per un periodo compreso tra 4 ed 8 settimane

Confezionamento: se supera i controlli si fregia della I.G.P. e deve impedire ogni contaminazione del prodotto.

Tecnica di produzione

LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.



Forma: più o meno cilindrica, ma in casi particolari può essere pressata a “mattonella”

Peso minimo:

- Bresaola di fesa non inferiore a 3.5kg
- Bresaola di punta d'anca non inferiore a 2.5kg
- Bresaola di sottofesa non inferiore a 1.8kg
- Bresaola di magatello non inferiore a 1.0kg
- Bresaola di sottosso non inferiore a 0.8kg

Caratteristiche merceologiche

LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.



Umidità t.q.:

- Bresaola di punta d'anca confezionata sfusa max 63%
- Bresaola di punta d'anca conf. sotto vuoto max 62%
- Bresaola di magatello conf. sotto vuoto max 60%
- Bresaola preaffettata, sottovuoto o in atm. protet: max 60%
- tutte le altre tipologie di taglio e/o confezionam. max 65%

Grasso: massimo 7%

Ceneri: minimo 4%

Cloruro di sodio: max 5%

Proteine: bresaola preaffettata e confezionata sottovuoto o atmosfera protettiva minimo 33% Per tutte le altre tipologie di confezionamento minimo 30%

Caratteristiche chimico-fisiche

LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.



Pezzo intero: cilindrica, margini lisci superficie integra, non presenta grasso in superficie. Colore rosso bruno uniforme con bordo scuro appena percettibile

La fetta: di uno spessore sottile (1.0mm-1.5mm) deve avere un aspetto brillante non umido, consistente, soda , elastica, priva di fessurazioni, può presentare una leggera marezzatura con grasso bianco.



Analisi sensoriale

LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.



Sapore: non deve essere ne' acida ne' amara

Aroma: carne stagionata, spezie, vino, sottobosco

Masticabilità: morbida e non fibrosa.



Analisi sensoriale

LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.



Bresaola della Valtellina I.G.P. prodotta a partire da carne bovina di razze Europee come la Charolaise e la Limousine o del Sud America (zebù). Il taglio più usato è la punta d'anca, ma si usa occasionalmente anche sottofesa e magatello.

Bresaola di cavallo: Prov. di Asti ed in Prov. di Padova. Si usa carne della coscia del cavallo,

Bresaola di cervo: Prov. di Novara dai tagli più pregiati della coscia e della spalla del cervo. La carne viene lasciata macerare in una salamoia a base di vino rosso. Si insacca in budello e dopo asciugatura viene fatta stagionare

Varietà

LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.



Bresaola della val d'Ossola: di manzo, detta anche "carne salata". Si usa la punta dell'anca e il magatello. Si concia con spezie ed aromi naturali: cannella, chiodi di garofano, aglio, rosmarino, alloro, facoltativo ginepro. La pezzatura è variabile in dipendenza dei tagli di carne che sono lavorati. Si presenta compatta, consistente e di colore rosso intenso, con scarsissima infiltrazione di grasso.

Bresaola affumicata: di manzo, prodotta in Valchiavenna. Dopo l'insaccatura in budello naturale e la stagionatura, viene affumicata con legno di conifere

Varietà

LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.



Grazie per l'attenzione

E ORA....

DEGUSTAZIONE !





Da dove vengono?

SALUMI ITALIANI SENZA MAIALE ... O QUASI

Corso I livello II Modulo Montespertoli



Marco Franchini

Cominciamo col distinguere la provenienza della materia prima:

Equini



Ovini



O quasi

Bovini



Volatili da cortile



SALUMI ITALIANI SENZA MAIALE



Salumi di bovino

Bresaola

Bresaola della

Valtellina (Lombardia)

Salame di turgia (Piemonte)

Salame di giora (Piemonte)

Mocetta di bovino

Mocetta valdostana (Valle
d'Aosta)

Filetto insaccato

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)

Quantifichiamoli

SALUMI ITALIANI SENZA MAIALE



Salumi di ovino, caprino e cervidi

Borzat

Hirschwurst (Salsiccia di cervo) - Alto Adige

Lo Boc (Salame cotto di Capra valdostano)

Lucanica di capra o pecora (Trentino)

Mocetta di Capriolo

Mocetta di Camoscio

Mocetta di Capra

Mocetta di Cervo

Montone affumicato (petto)

Prosciutto di pecora - presuttu de berveghe

Salame di Capra o Sausiccia d'crava (Piemonte)

Salame di Cervo

Salame di Capriolo

Salame di Camoscio

Violino di Capra

Violino di Capra della Valchiavenna

Violino di Capriolo

Violino di Camoscio

SALUMI ITALIANI SENZA MAIALE



Salumi di equino

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 da cortile

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

Quantifichiamoli 54!!!

SALUMI ITALIANI SENZA MAIALE



Bovini



Bresaole, salami, salsicce e sfilacci

Cominciamo a conoscerli Almeno alcuni

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”





Bovini

Salame e Salsiccia di Bovino

La carne dei bovini viene mescolata a lardo, grasso e carne di maiale, sale, pepe, spezie, poi insaccato si fa stagionare da uno a nove mesi secondo ricetta e peso. Ha colore rosso inframmezzato dal bianco delle parti grasse: profumo delicato e gradevole. Al gusto il salame è giustamente sapido bilanciato dalle note dolci.

Piemonte e Valle d'Aosta

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”





Bovini

Salame di Giora

Salame di Giora (“giura” in piemontese). Diffuso tra Carmagnola e Bra. Giora è la vacca di razza piemontese dismessa dalla produzione e fatta ingrassare. La carne di vacca viene unita al lardo di maiale (25-30%) e conciata con sale, spezie: pepe bianco, cannella, noce moscata, zucchero, eventualmente vino (Barbera, Nebbiolo, Barolo)

Piemonte e Valle d’Aosta

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”





Bovini

Salame e Salsiccia di Bovino

Uno dei più tipici il **Salame di “turgia”**. Diffuso nelle Valli di Lanzo. La tradizione lo vuole fatto con la carne delle vacche vecchie non più adatte per la produzione. Fatto con 70% di bovino e 30% di maiale Si consuma crudo o cotto, fresco nei 15 gg ma anche stagionato 20/30 gg.

Piemonte e Valle d'Aosta

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”





Bovini

Carne salata (anche di cavallo)

Si usa la Fesa ma occasionalmente Sottofesa e Magatello. E' diffusa in tutto il Trentino. La salmistrata e la fumada solo in alcune aree geografiche definite. La **salmistrata** in Val di Cembra. La preparazione prevede oltre alla salamoia l'uso di spezie: cannella, chiodi di garofano che la rendono più dolciastra. La **fumada** è tipica di Siror (TN). Oltre che a salamoia è sottoposta ad affumicatura da 4 a 8 settimane utilizzando di rami di ginepro e di latifoglie. La stagionatura dura almeno 30 giorni.

Trentino Alto Adige

SALUMI ITALIANI "SENZA MAIALE"





Bovini

Slinzega

Come quella bovina, esiste una slinzega equina. Siamo in provincia di Sondrio. Si ottiene dalla coscia di manzo e in particolare da fesa o noce. Più piccola della bresaola, è aromatizzata con cannella, chiodi di garofano, pepe, aglio, alloro e vino rosso per la macerazione. Il processo di salatura è uguale a quello utilizzato per la bresaola. Il colore della carne è rosso molto scuro e la consistenza coriacea e fibrosa. Viene fatta stagionare per circa 30 giorni.

Lombardia

SALUMI ITALIANI SENZA MAIALE





Bovini

Salumi di Mucco Pisano

Razza antica recentemente recuperata originata da l'incrocio tra bufalo mediterraneo e bruno alpina con ulteriori miglioramenti (Chianiana, ecc). Razza da carne, adatta ad allevamento brado o a stabulazione aperta. Detta "mucca balia". Alcuni artigiani locali hanno cominciato a produrre bresaole, salami (55% mucco, 45% maiale, stagionato 60gg), salsicce (solo bovino o miste), addirittura la soppressata mista mucco/maiale.

Toscana

SALUMI ITALIANI "SENZA MAIALE"



Bovini

La Motsetta, Motzetta, **Mocëtta** o in italiano
Mocetta P.A.T.

- Territorio Valle d'Aosta e Piemonte settentrionale. Si usano tagli di carne magra: coscia, muscolo. La carne aromatizzata con aglio, rosmarino, alloro, salvia ed altre erbe aromatiche viene messa sotto sale e lasciata fino a 20gg nella salamoia che ne deriva, quindi fatta asciugare.

Piemonte e Valle d'Aosta

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”



Bovini

La Motsetta, Motzetta, **Mocëtta** o in italiano
Mocetta P.A.T.

- Tipiche anche le mocette di Capra e ancor più tradizionali sono le mocette di selvaggina: Capriolo, Cervo, Camoscio.

La produzione oggi è diretta conseguenza delle esigenze di conservazione della specie.

Piemonte e Valle d'Aosta

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”





Bovini

Tetouns, Teutenne, o Tetette
il **Teteun P.A.T.**

- Territorio: comune di Gignod (Aosta) si fa con la mammella di vacca salata. Incisa e fatta scolare viene adagiata in appositi contenitori con sale, foglie di salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, spezie. Rimane così un paio di settimane poi viene bollita e pressata.

Piemonte e Valle d'Aosta

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”





Bovini

Salsiccia di Bra P.A.T.



Territorio: comune di Bra (CN). Tradizionale salsiccia di carne bovina dovuta a ragioni economiche e sociali. La comunità ebraica di Cherasco chiedeva ed acquistava il salume privo di carne suina. Oggi si fa con carne bovina magra e pancetta di maiale. Si consuma fresca

Piemonte

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”



Ovini Caprini Cervidi

Borzat P.A.T.



Territorio: comune di Livigno (SO). Tradizionale insaccato di carne di pecora. Un parallelepipedo di pelle di pecora cucito con filo di lana viene riempito con pezzetti di carne di pecora, aglio, sale, pepe, cannella. Si consuma dopo bollitura.

Lombardia

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”



Ovini Caprini Cervidi Hirschwurst



Stagiona 3 settimane.
La forma della
salsiccia di cervo è
cilindrica, il colore
rossastro.

Territorio: Alto Adige-Südtirol,
provincia di Bolzano. Salsiccia
di cervo, affumicata e
stagionata. Carne di cervo con
l'aggiunta di sale, spezie, vino
bianco o rosso. Insaccata in
budello torto di manzo..

Alto Adige – Sud Tirolo

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”



Ovini Caprini Cervidi

Lucanica di capra o pecora



Dopo l'essiccazione le salsicce legate si fanno stagionare.

Territorio: **Trentino**. Alla carne di Capra o Pecora si aggiunge carne di maiale (dal 30 al 50%), si trita piuttosto fine, si aggiunge sale pepe aglio, si insacca e si fanno asciugare per una settimana.

Trentino

SALUMI ITALIANI "SENZA MAIALE"



Ovini Caprini Cervidi



Luganega e Lucanica

Altre versioni:

Luganega di cavallo (Lombardia) dove alla carne equina viene unito grasso di maiale condita con Sale, Pepe, Cannella, chiodi di garofano, Aglio, Ginepro. Legata a mano. In budello naturale.

Lucanica mochena di cavallo (Trentino): si fa con carni equine e suine in proporzione di quasi 50% e 50% tritate. Si aromatizzano con sale, pepe, aglio, **pimento**. Stagiona 30/40gg dopo 2gg di asciugatura.

Trentino

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”



Ovini Caprini Cervidi

Lo Boc



Si usa freddo come antipasto o tiepido su purè di patate.

Salame cotto di capra.

La carne (capra 60%, suino lardo e spalla 40%) viene spezzettata, rifulata, mondata e tritata, condita con sale, spezie, aromi, vino bianco.

Insaccata e cotta 8/10 ore a T non superiori a 80°C.

Valle d'Aosta

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”



Ovini Caprini Cervidi Prosciutto di pecora

(Presuttu 'e Brebei o de berveghe)



La coscia della pecora viene disossata, mondata, pressata per lo spurgo. Salata a secco (circa 4 sett.) aromatizzata con sale, pepe e noce moscata, peperoncino, aglio e **prezzemolo**.

Si asciuga 6gg. Si fa stagionare da 3 a 6 mesi. Può essere affumicato con legno di mirto

Sardegna

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”



Ovini Caprini Cervidi Prosciutto di pecora

(Presuttu 'e Brebei o de berveghe)



Forma allungata a pera, peso 1.5/2kg. E' un prosciutto dolce e gradevole al palato. All'odore ricorda il formaggio pecorino.

Se particolarmente stagionato e disidratato può essere grattugiato ed amalgamato con OEVO per ottenere una sorta di pasta da usare come condimento di paste o su pane carasau

Sardegna

SALUMI ITALIANI "SENZA MAIALE"



Ovini Caprini Cervidi

Violino di capra della Vachiavenna (SO)



Presidio Slow Food, disciplinare volontario rigido su razza, provenienza, allevamento degli ovini e tecnica di produzione che mantiene l'unicità del salume. Si ottiene dalla spalla e dalla coscia con pezzature attorno a 2 kg per la spalla e 3,5 kg per la coscia.

Lombardia

SALUMI ITALIANI "SENZA MAIALE"



Ovini Caprini Cervidi

Violino di capra della Vachiavenna (SO)



Una volta pronto, il pezzo viene coperto di erbe: faggio, ginepro, rosmarino e alloro; appeso quindi nell'anticrotto (un locale con un livello di umidità inferiore e più ventilato del crotto e quindi più adatto alla stagionatura lenta) viene fatto stagionare per 3 - 6 mesi.

Lombardia

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”



Ovini Caprini Cervidi

Violino di capra, capriolo, camoscio



In commercio si trovano anche Violini generici di cui nulla si sa su materia prima, ecc. Prevalentemente prodotti da cosce congelate di provenienza estera che devono necessariamente essere distinti dal Presidio Slow Food. La materia prima può essere di origine selvatica

Lombardia

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”



Equini

Sfilacci di cavallo



La carne di cavallo (manzo) viene tagliata in fettine sottili che poi sono lasciate in salamoia 8gg. Dopo vengono cotte a vapore e affumicate fino a che non sono dure. A questo punto vengono prima battute poi sfilacciate a mano e sono pronte al consumo.

Veneto provincia di Padova

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”





Volatili da Cortile

Salame d'oca di Mortara I.G.P.

Viene quindi coperto da un panno e fatto asciugare alcuni giorni. Dopo viene punzecchiato e cotto in acqua calda (non bollente).

La carne: mista in misura del 30-35% di carne di Oca (mai meno di un terzo del totale), 30-35% di carne magra di maiale, 30-35% di grasso di maiale (pancetta, gota). Il trito è condito con sale, pepe e aromi vari avvolto nella pelle di oca cucita e legata a mano.

Mortara – Lomellina - provincia di Pavia

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”



Non sarebbe finito qui
ma, GRAZIE dell'attenzione ed andiamo in
degustazione!



Italia

SALUMI ITALIANI “SENZA MAIALE”

