



# **CORSO ASSAGGIATORI DI SALUMI**

**1° Livello**

**2° Modulo**

**8° Lezione**

## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA**

*Andrea Russo*

*Roma, 14 aprile 2016*

## Le origini



## della Bresaola

Deriva dall'abitudine dei popoli alpini di conservare la carne mediante **salatura** ed **essiccazione**. Tecnica appresa dalle **popolazioni barbare «Unni»** che scendevano dal **Passo del Maloja** e dal **Passo dello Spluga** in sella ad un cavallo ove vi attaccavano pezzi di carne salata che facevano essiccare.

Inizialmente fu prodotta in **Val Chiavenna** per poi espandersi in tutta la Valtellina (Provincia Sondrio).

## Le origini



## della Bresaola

Come testimonianza a **Chiavenna** sono presenti i «**Grotti**» antichi locali naturali di stagionatura nella montagna che mediante buchi prelevano l'aria dall'alto mantenendo una temperatura interna di **7-9°C** tutto l'anno. Le prime documentazioni relative alla bresaola risalgono al **XV secolo** (fonti letterarie locali).

La produzione rimane nell'**ambito domestico** fino ai primi decenni dell'Ottocento.

## ETIMOLOGIA DELLA PAROLA BRESAOLA

### Le forme dialettali

“*Sala come Brisa*”



“*Brasa*”

L'espressione “**Sala come Brisa**” suggeriva di salare “**Sala**” la carne come la “**Brisa**” che in Valchiavenna indicava una ghiandola bovina fortemente salata.

Potrebbe derivare da “**Brasa**” (brace) poiché un tempo l'asciugamento delle carni (permettere una corretta stagionatura) avveniva in locali riscaldati da bracieri alimentati con **carbone di legna di abete e bacche di ginepro, timo, foglie di alloro.**



# **Bresaola della Valtellina**

(pezzo anatomico intero, crudo, non affumicato)

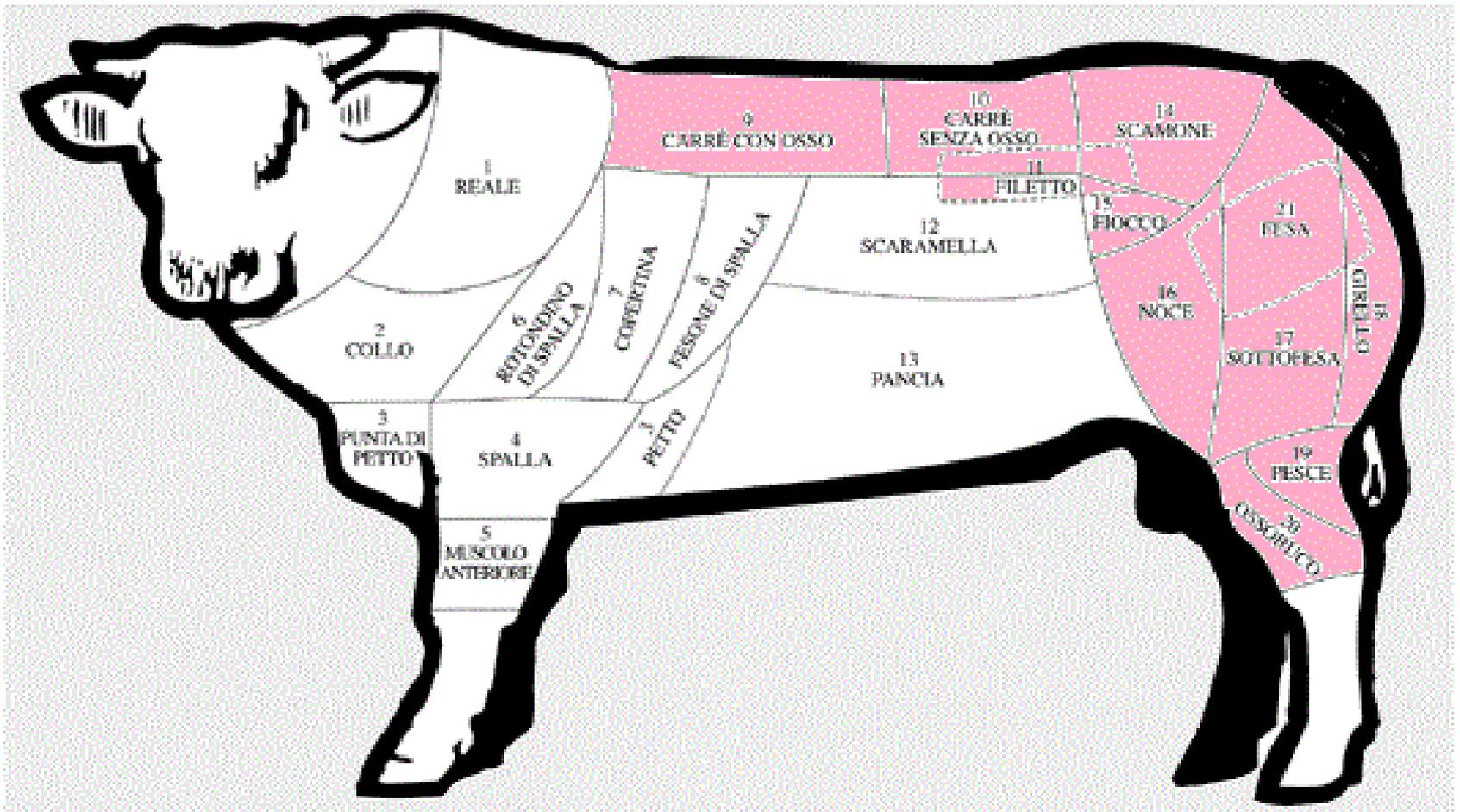
Salume costituito da un **pezzo anatomico intero**, che si differisce da altri prodotti, stessa categoria (mocetta), per la natura della **carne esclusivamente bovina**. Il salume ha ottenuto il riconoscimento **IGP** e il **disciplinare** descrive in modo esauriente il processo produttivo, si **tralascia però l'origine della carne**: i tagli anatomici provengono (ormai da decenni) dal **Sud America** (Argentina, Brasile, Uruguay) frutto di **razze Zebuine** (*Brahma-Zebù*) incrociate bovine europee.



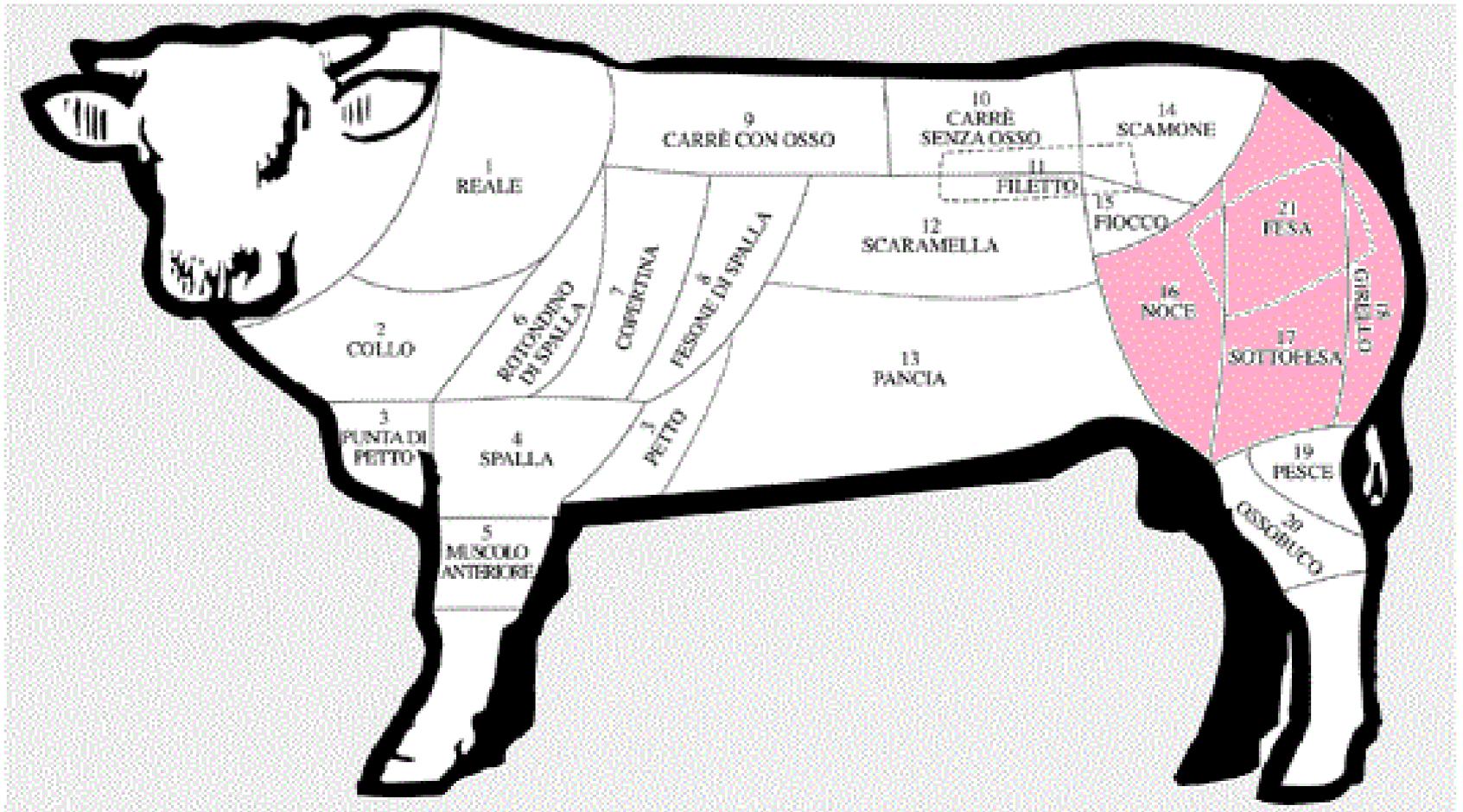
## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

**Storia – Tecnologia – Analisi Sensoriale**

## I TAGLI DEL BOVINO: Quarto Anteriore - Quarto Posteriore



## Da quale tagli si ricava la Bresaola della Valtellina Igp?

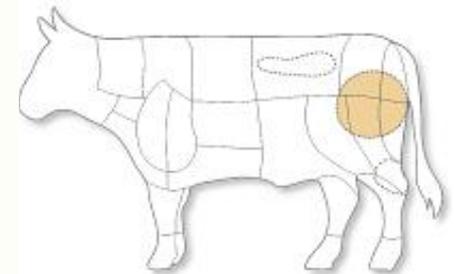


## I TAGLI DELLA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Selezionati manualmente da bovini di 18 mesi - 4 anni al pascolo brado

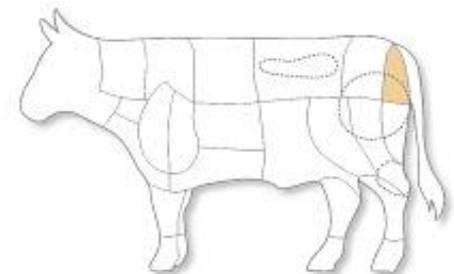
### ❖ Fesa (rosa)

Porzione muscolare posteromediale della coscia comprendente muscoli: **retto posteriore**, **adduttore**, **semimembranoso** (*punta d'anca*)



### ❖ Punta d'anca

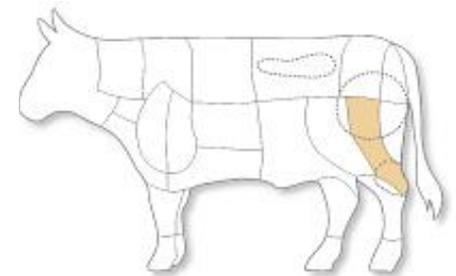
Taglio più pregiato, corrisponde alla parte della **fesa privata del muscolo adduttore**



## I TAGLI DELLA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

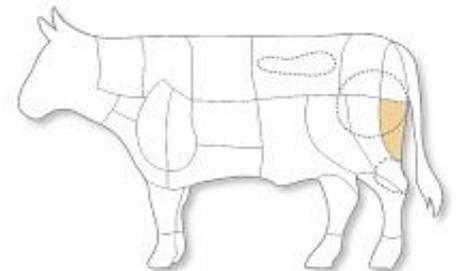
### ❖ **Sottofesa** (cotrogirello)

Porzione muscolare posterolaterale della coscia chiamata **muscolo lungo vasto** (*bicipite femorale*)



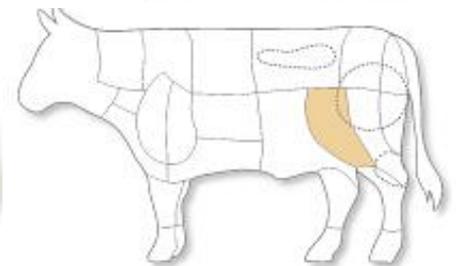
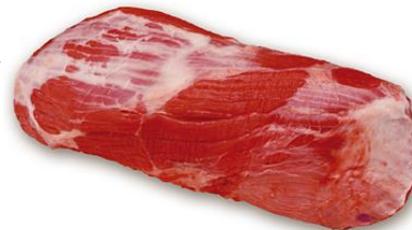
### ❖ **Magatello** (girello)

Porzione muscolare posterolaterale della coscia e più in particolare al **muscolo semitendinoso**



### ❖ **Sottosso** (porzione di noce)

Fascia anteriore della coscia comprendente muscoli: **retto anteriore, vasto esterno, interno, intermedio** (*quadricipite femorale*)



# **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

## **TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE**

### **MATERIA PRIMA CONGELATA O FRESCA**

Essendo un prodotto **industriale**, commercializzato su **vasta scala** si è deciso di acquisire **materia prima estera** poiché risultava difficile detenere tutta la filiera produttiva in Valtellina (vacche da latte).

Per i **capi di importazione** risulta necessario operare su **cosce congelate** le cui carni devono rispettare la catena del freddo ed **essere scongelate gradualmente.**

Le **cosce fresche** passano subito in mano all'operatore dopo una breve sosta in **cella di climatizzazione (2-4°C).**

## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

### **REPARTO RICEVIMENTO MERCE**

**A. Congelato -18 -20°C** in pancali di cartoni (60-80 kg)

**B. Fresco** sacchetti **sottovuoto** refrigerati **2-3°C**

Al ricevimento della merce viene effettuato il **controllo** del tagli anatomici e lo relativo **stoccaggio**:

Il prodotto «**A**» viene estratto dai cartoni (carne avvolta in film protettivo) messo sulle **baltresche** (supporti in acciaio) e trasferito nella **cella** di **scongelamento** per **3 giorni** fino ad ottenere una temperatura a **cuore** di **3-4°C**.

Il prodotto «**B**» è tolto dal sottovuoto e **subito lavorato**.

## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

### **TERMINE DELLA FASE DI SCONGELAMENTO**

Le **baltresche** sono **prelevate** dalla cella di scongelamento e caricate su una pedana dove l'**operatore** preleva la carne e **toglie** il **cellophane** protettivo.

I pezzi anatomici vengono fatti scorrere su nastri trasportatori, gli operatori effettueranno un'eventuale rifilatura per togliere **tendini** e **grasso** di **copertura**.

Ogni **pezzo** (nastro trasportatore) sarà **pesato** sulla **bilancia** il **linea** e secondo il peso verrà **destinato** in **vasche** di **acciaio** (circa 150 kg) in base alla pezzatura.



## BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

### SALAGIONE E CONCIA



Alle vasche verrà **aggiunto** un **sacchetto** contenente la **concia** (sale, aromi, additivi, coadiuvanti tecnologici).

Ogni **sacchetto** di aromi è **identificato** ed è assegnato a ciascuna vasca. A fronte di un eventuale problema su aromi e/o spezie sarà facile **identificare** la **vasca** e la relativa **concia** effettuando la «**procedura di recall**».

Al **sale a secco** (2-3kg x 100kg) si unisce: **aglio**, **noce moscata**, **cannella**, **pepe**, **alloro**, **coriandolo**, **ginepro**.

**Facoltativo**: **vino**, **zuccheri** (sacc. dest. frut.), **nitrato** sodio e/o potassio, **nitrito** sodio e/o potassio, **acido ascorbico**

## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

### **SALATURA E ZANGOLATURA**

Dopo l'aspersione del sale e della concia le **vasche** contenenti le **carni conciate** verranno inserite in apposite **zangole** (diverse da quelle per prosciutto crudo).

Si effettuerà un **massaggio automatico** per far assorbire meglio la concia.

Il massaggio sarà variabile a seconda della pezzatura e dell'assorbimento della carne.

Le carni (nelle vasche) sosterranno in **celle** a **6-7 °C** (presa di sale) per **2-3 giorni** intervallati da **cicli** di **massaggi**. La salatura terminerà dopo **10-15 giorni (Igp)**

# **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

## **INSACCO**

La **carne** con la salatura si **imbrunisce** (processi enzimatici-fermentativi) e viene **trasferita** (vasca) alla **linea di insacco** dove l'operatore preleva ogni pezzo e lo inserisce nella **macchina pressatrice** che opera uno «**stampo**» per conferire una forma adeguata e consentire il corretto inserimento del **budello naturale** o di **collagene** (da carne bovine) o **reti traspirati** (artigianale). Il budello è **chiuso** superiormente (fondo cucito) tramite **clip di acciaio** e inviato alla **legatrice automatica** che inserirà una **rete esterna** per garantirne la compattezza.

## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

### **ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA**

I pezzi anatomici **insaccati** vengono **trasferiti** nelle **celle** di **stagionatura** per un periodo che varia da **4 a 8 settimane** (in alcune produzioni **anche 12**) ridotto a **3 settimane** per il **prodotto** venduto **solo sfuso**.

La **stagionatura** si suddivide in **2 fasi**: **Asciugatura** (breve) e **stagionatura** (lunga) si effettua in celle munite di **impianti climatizzati** dove grazie a numerosi **ugelli distribuiti** su tutto il **perimetro** si è in grado di assicurare l'ottimale **ricambio dell'aria** (area esterna filtrata) e **condizioni adeguate** di **temperatura** e **umidità**.

# **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

## **ASCIUGAMENTO**

Dura in media **1 settimana** e deve consentire una **rapida disidratazione** del prodotto grazie ad una **temperatura crescente** da **30** a **20°C** e **umidità crescente** dal **35** al **65%**

## **STAGIONATURA (PIUMATURA)**

Effettuata a **temperatura** di **12-18°C** e **umidità crescente** dal **70-90%** che permetterà lo sviluppo di **muffa** superficiale significativa di una corretta maturazione. L'operatore **controllerà quotidianamente visivamente**, al **tatto** e **tagliano** a campione valuterà: **compattezza** e **assenza incrostazioni superficiali**.

## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

### **LAVAGGIO**

Terminata la fase di stagionatura ogni carrello a più piani (giostra) contenente i pezzi anatomici comprensivi di piumatura verranno condotti in un'apposita **macchina «lava bresaola»** che le irrorerà con **acqua a perdere**

### **PELATURA E SOTTOVUOTO (EVENTUALE)**

Le bresaole lavate saranno condotte nel reparto **confezionamento** dove operatori **toglieranno la rete di contenimento** e il **budello** per poi passate sulla **macchina tranciatrice**. Il trancio sarà inserito in sacchetti termoretraibili per essere messo sottovuoto.



## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

### **DIVIETI E CONTROLLI ANALITICI E SENSORIALI**

Il Disciplinare **vieta** l'adozione di tecniche che prevedano una disidratazione accelerata del prodotto. Ma tenuto conto dei favorevoli fattori climatici della Valtellina (aria secca e pulita) è consentita la ventilazione e l'esposizione all'umidità naturale (mattina).

### **ENTE CERTIFICATORE**



Il prodotto stagionato **deve** superare i controlli: **chimici**, **sensoriali**, **merceologici** per essere contrassegnato con il marchio IGP. La certificazione da parte del **CSQA** è determinante per il conferimento del **marchio di tutela**.

# **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

## **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Di forma **cilindrica-ovoidale**, in alcuni casi a **mattonella** se i tagli sono **pressati**.

Il **peso minimo** della «Bresaola della Valtellina» varia in relazione dal pezzo anatomico:

- a. **bresaola di fesa** > **3,5 kg**
- b. **bresaola di punta d'anca** > **2,5 kg**
- c. **bresaola di sottofesa** > **kg 1,8 kg**
- d. **bresaola di magatello** > **kg 1 kg**
- e. **bresaola di sottosso (noce)** > **0,800 kg**

# **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

## **COMMERCIALIZZAZIONE**

Il prodotto che **non rispetta** i **requisiti** minimi previsti dal **Disciplinare** non può essere commercializzato come «Bresaola della Valtellina IGP» e **deve essere declassato**.

La Bresaola che **supera** i **controlli** ottiene il marchio e può essere **commercializzata**:

- **intera**, allo stato sfuso o sottovuoto
- **a pezzi**
- **in tranci**
- **affettata**
- confezionata **sottovuoto** o in **atmosfera protettiva**

## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

Reg.to CE n.1263 del 01 luglio 1996 - GUCE L.163 del 02 luglio 1996

Certificato da C.S.Q.A. (Certificazioni S.r.l. Qualità Alimentare)

Zona di produzione: intero territorio della provincia di Sondrio



**Aspetto esterno:** cilindrico, soda.

**Aspetto al taglio:** compatta, elastica, fenditure assenti.

**Colore:** rosso uniforme con bordo scuro appena accennato (magro) e bianco (parte grassa).

**Profumo:** delicato e leggermente aromatico.

**Gusto:** gradevole, moderatamente saporito, mai acido.

**Abbinamenti con vino:** rosso con profumi di frutta rossa matura, persistente, morbido, tannini vellutati, giusta freschezza di acidità.

## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

**Abbinamento territoriale:** Valtellina Superiore Docg (Nebbiolo). Di gusto: Alto Adige Lagrein Dunkel, Forlì Igt Sangiovese, Salento Igt Aglianico.

**Pane:** *Brasciadel*, ciambella di segale e frumento, lievito m. e b., sale. Sapido e croccante. Si può aggiungere semi di anice.



**Birra:** *Kölsch* (A.F.T.) delicato aroma fruttato (mela, uva) con note tostate. Secca, amara, media frizzantezza.

**Frutta:** mela Granny Smith, kiwi, pompelmo rosato.



# CORSO ASSAGGIATORI DI SALUMI

**1° Livello**

**2° Modulo**

8° Lezione

## I SALUMI CRUDI D'OCA

*Andrea Russo*

*Roma, 14 aprile 2016*

## Le origini



## dei salumi d'oca

In **Italia** l'**allevamento** dell'oca ha origini antichissime e le sue caratteristiche aggressive sono vive nella memoria storica:

- statua del **fanciullo che lotta con l'oca**  
(Roma - Musei Vaticani)
- leggenda delle **oche del Campidoglio**  
(390 - 387 a.C.), che con il loro starnazzare avvertirono l'ex console **Marco Manlio** e tutta la popolazione, salvando Roma dall'assedio dei **Galli**



## **Alcune citazioni storiche sulle carni d'oca...**

- ❖ **Lucio Licinio Lucullo** (Roma, 117-56 a.C.), generale romano, amante della buona tavola ne apprezzava e lodava le carni;
- ❖ **Marco Gavio detto Apicio** (25 a.C.-?) cuoco e gastronomo dell'Impero, illustra alcune preparazioni nel suo *De re coquinaria* (*L'arte culinaria*);
- ❖ **Plinio il Vecchio** nel *Naturalis Historia* (23-79 d.C.) racconta di oche provenienti dalla **Gallia** del Nord;
- ❖ **Petronio Arbitro** nel suo *Satyricon* (I<sup>^</sup> secolo d.C.) cita le carni, nel celebre menù di **Trimalchione**.



## **STORIA ED AREE DI PRODUZIONE**

Documentazioni storiche testimoniano che **allevamento** e la **lavorazione** delle carni d'oca si sono svilupparono in **Friuli** già nel **I<sup>^</sup> sec. d.C.**.  
Notizie più documentate sull'utilizzo delle carni d'oca risalgono al **1400** con l'insediamento di alcune comunità ebraiche nel **Friuli, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna**, provenienti dall'**Europa Nordorientale**.  
Altre citazioni sui **prosciuttini** e **durelli** d'oca riguardano il **Friuli** e risalgono al **6 marzo 1768**, come testimonia il diario della contessa **Silvia Rabatta Colloredo**.

## **L'ALLEVAMENTO DI OCHE**

### **TIPOLOGIE DI OCA – ATTITUDINI PRODUTTIVE**

Anche se non è ampiamente diffuso (**Friuli e Lombardia**), grazie allo **sfruttamento totale** di questo palmipede (dell'oca non si butta via niente), allevare oche suscita elevato interesse rispetto ad altri allevamenti zootecnici.

**IN BASE ALLE LORO ATTITUDINI PRODUTTIVE DISTINGUIAMO:**

- **ornamento** (derivate dall'oca *Cinerina selvatica*), oca del *Danubio*, oca del *Canada*, oca *cignoide*.
- **reddito** da **carne, fegato** e **carne, piume**.

Tuttavia alcune razze hanno duplice destinazione produttiva.



## LE RAZZE DA REDDITO

- a. da **carne**, *oca comune* (rustica, scarsa deposizione); *oca della Normandia* (rustica); *oca Renanna* (ottima deposizione);
- b. da **fegato** e **carne** *oca di Tolosa* (agricola e industriale); *oca Bourbonnais* (p. leggero); *oca di Embden* (anche da piuma, tollera climi rigidi); *oca grigia francese del sud-ovest*; *oca bianca ungherese*; *oca israeliana* (pregiata);
- c. da **pelle** e **piume**, *oca bianca del Poitou*; *oca Romagnola* (rustica, trivalente, ottima deposizione).

## **LE RAZZE DA CARNE E FEGATO**

*oca della Normandia*



*oca di Tolosa*



*oca di Embden*



*oca Bourbonnais*



*oca grigia francese del sud-ovest*



## **LE RAZZE DA PELLE E PIUME**

*oca bianca del Poitou*



*oca Romagnola*





## Storia e produzione del fegato grasso d'oca

L'ingozzamento delle oche è documentato fin dai tempi degli egizi. L'etimologia della parola **fegato**, in principio chiamato *iecur*, deriva dall'abitudine degli **antichi romani** di **ingozzare** le oche con **fichi**, da qui l'utilizzo del termine *ficatum*, trasformato nei secoli in **fégato**.

Sostituito negli anni da un pasto a base di mais cotto.

Il geografo greco antico **Strabone** (58-25 a.C.) racconta di **guardiani-ingrassatori di oche** (*anserarii*) provenienti da Aquileia (Friuli-Venezia Giulia) che erano apprezzati e ricercati persino dalle famiglie patrizie.



## **Storia e produzione del fegato grasso d'oca**

L'**ingozzamento** delle oche fu, già in **epoca romana** malvisto dai sostenitori di un'alimentazione naturale e non forzata, nel tempo persino fortemente condannato come grave **maltrattamento animale**.

L'**ingozzamento** (*gavage*) consiste nell'introdurre **3 volte al giorno per 16-21 giorni** notevole quantità di alimento ricco di energia (**mais** cotto in acqua salata e grasso) e acqua ad **oche** o **anatre** di **4 mesi di vita** che causa un **rapido ingrasso dell'animale** e un **infiltrazione di grasso nelle cellule del fegato**.



## **Storia e produzione del fegato grasso d'oca**

La riscoperta del fegato grasso è avvenuta a **Strasburgo** prima della rivoluzione francese ad opera dello chef del maresciallo de Contades (governatore dell'Alsazia).

Questa **tradizione italiana**, quasi abbandonata, si è nei secoli sviluppata in Francia, anche se, a volte, la **produzione francese** si limita solo ad **inscatolare** e **commercializzare** materie prime ungheresi e israeliane.

Esiste anche la produzione di **fegato grasso d'anatra**, meno costoso grazie al minor tempo di ingozzamento.

## **Alcune citazioni storiche sul fegato grasso...**

- ❖ **Orazio** (Quinto Orazio Flacco, Venosa, 65-8 a.C.) parla della tecnica d'**ingrassato con i fichi** per ottenere il fegato grasso d'oca;
- ❖ **Marco Gavio** detto **Apicio** (25 a.C-?) cuoco e gastronomo dell'Impero, nel suo *De re coquinaria* (*L'arte culinaria*) dedica al *ficatum* **due ricette**: la prima a base di fegato e *garum*, la seconda come preparazione per una **scaloppa** da grigliare;
- ❖ **Petronio Arbitro** nel *Satyricon* (I<sup>^</sup> secolo d.C.) lo cita nel celebre menù di **Trimalchione**.

# **SALUMI E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE D'OCA CRUDA E COTTA**

## **LOMBARDIA**

**Ciccioli d'oca**

**Durello d'oca in carpione (*Maghello*)**

**Fegato grasso d'oca in terrina (*Ficatum*)**

**Marbrè d'oca**

**Patè di fegato d'oca**

**Petto d'oca**

**Prosciuttino d'oca**

**Salame d'oca di Mortara Igp**

**Salame d'oca ecumenico**



# **SALUMI E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE D'OCA CRUDA E COTTA**

## **VENETO**

**Oca in *Onto***  Presidio Slow Food

## **FRIULI VENEZIA GIULIA**

**Cotto d'oca**

**Petto d'oca affumicato**

**Prosciutto crudo d'oca**

**Salame d'oca friulano**

**Salame d'oca giudeo**



## **DE. C.O. DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE - COMUNE DI MORTARA**

### **SALUMI CRUDI E COTTI A BASE DI CARNE D'OCA**

<b>BRESAOLINA D'OCA</b>	<b>MORTADELLINA D'OCA</b>
<b>CACCIATORINI D'OCA STAGIONATI</b>	<b>PATÈ DI FEGATO D'OCA</b>
<b>CICCIOLI D'OCA (CICCIOLI D'OCA PRESSATI)</b>	<b>PETTO D'OCA AFFUMICATO ALLE ERBE</b>
<b>FEGATO D'OCA</b>	<b>PETTO D'OCA STAGIONATO</b>
<b>FILETOTTO D'OCA BACIATO</b>	<b>PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO</b>
<b>GALANTINA D'OCA</b>	<b>SALAME D'OCA ECUMENICO</b>
<b>MARBRÈ D'OCA</b>	<b>SALAME CRUDO D'OCA STAGIONATO</b>



## **LE SPECIALITÀ A BASE DI CARNE CRUDA D'OCA**

### **REGIONE LOMBARDIA**

**PETTO D'OCA - PROSCIUTTINO D'OCA**

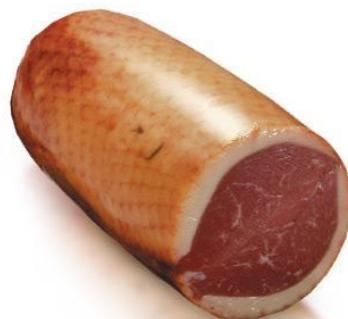
**SALAME D'OCA ECUMENICO**

Area di produzione:

LOMELLINA

(Vigevano, Mortara, Robbio, Parona)

# PETTO D'OCA



**Cenni storici:** Le oche allevate per la produzione sono in genere un incrocio tra la razza **Embden** (Inglese o Tedesca, 10-11 kg) e **Romagnola** (4-5 kg) per una % di magro maggiore, oppure di pura razza **Padovana**.

**Composizione:** petto d'oca con pelle.

**Condimento:** sale, pepe, aromi naturali.

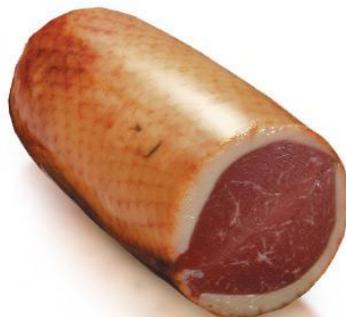
**Aspetto:** cilindrico, colore rosso +/- vivo, presenza di grasso di copertura con infiltrazioni adipose proprie del pezzo anatomico.

Area di produzione:

LOMELLINA

(Vigevano, Mortara, Robbio, Parona)

# PETTO D'OCA



## Fasi di produzione:

- **Conciatura** a secco dei petti d'oca con **sale, pepe, aromi naturali** per **10** gg.;
- **Accoppiatura** dei petti a formare un cilindrico;
- **Maturazione** ulteriore sotto sale per qualche giorno;
- Stagionatura naturale per **40** gg., eventuale affumicatura.

**Note:** Per il prodotto affumicato si uniscono alla concia anche **alloro** e **semi di finocchio**.

Area di produzione:

LOMELLINA

# PROSCIUTTINO D'OCA

(Vigevano, Mortara, Robbio, Parona)



**Cenni storici:** lavorazione tradizionale della **Lomellina**, presente anche nel **Cremonese** e in alcune zone del **Veneto** e del **Friuli**.

**Composizione:** coscia d'oca con osso e pelle.

**Condimento:** sale, pepe in grani, noce moscata, foglie d'alloro, aromi naturali. **Marinatura:** Marsala all'uovo stravecchio.

**Additivi:** nitrato di sodio e/o di potassio (E251 - E252).

**Aspetto:** si presenta come un prosciutto in miniatura privato di zampa, forma allungata e pressata, privo di sugna, peso **300-400 g**.

Area di produzione:

LOMELLINA

# PROSCIUTTINO D'OCA

(Vigevano, Mortara, Robbio, Parona)



## Fasi di produzione:

- Rifilatura delle cosce, mantenendo osso e pelle;
- **Marinatura** delle cosce nel **Marsala** all'**uovo** stravecchio e **concia** con **sale**, **pepe in grani**, **noce moscata**, **foglie d'alloro**, **aromi naturali** per **15** giorni;
- **Impilatura** delle cosce con cambi di posizione ogni 2 giorni;
- **Stagionatura** **40-50** giorni nel sale aromatizzato con spezie.

## Note:

Rivalorizzati, sull'esempio francese dall'alta ristorazione italiana.

Area di produzione:

LOMELLINA

(Vigevano, Mortara, Robbio, Parona)

# SALAME D'OCA ECUMENICO



**Cenni storici:** visto l'evoluzione nella preparazione del **salume** d'oca di **Mortara**, da **20 anni** si è ripreso l'antica ricetta ebraica dell'epoca di **Ludovico il Moro**. Il suo nome è stato suggerito dall'**Istituto Nazionale di Sociologia Rurale** in quanto può essere consumato dalle tre religioni monoteiste: **cattolici, ebrei, musulmai**.

**Composizione:** magro d'oca, incrocio tra razza Embden e Romagnola.

**Condimento:** **sale, aromi naturali, spezie**.

**Aspetto:** cilindrico, insaccato nel collo d'oca precedentemente cucito, colore rosso vivo screziato di bianco.

Area di produzione:

LOMELLINA

(Vigevano, Mortara, Robbio, Parona)

# SALAME D'OCA ECUMENICO



## Fasi di produzione:

- Lavorazione a **punta di coltello** del **magro** e della **pelle d'oca** che nella fermentazione assumerà il colore bianco;
- **Conciatura** con **sale**, **aromi naturali**, **spezie**.
- Maturazione per qualche giorno in locale tiepido;
- **Insacco nel collo dell'oca** precedentemente lavato asciugato e strofinato interamente con **sale** e **pepe** e cucito a mano;
- Stagionatura lunga **3-5 mesi** per migliorare la coesione della carne

**Note:** una variante antica è ottenuta dal **petto sfilacciato**, mescolato a **rotolini di pelle d'oca**, il tutto sottoposto a **salagione per 24 ore**.



## **LE SPECIALITÀ A BASE DI CARNE CRUDA D'OCA**

### **REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA**

**PETTO (SPECK) AFFUMICATO D'OCA**

**PROSCIUTTO CRUDO D'OCA - SALAME D'OCA FRIULANO**

**SALAME D'OCA GIUDEO**

Area di produzione:

UDINE

(Chiopris Viscone, Aiello del Friuli,  
Palmanova)

# PETTO D'OCA AFFUMICATO



**Cenni storici:** si ispira all'*ocie fumade*, oca affumicata, preparazione risalente al **Settecento**, come testimoniano le ricette della contessa **Silvia Rabatta Colloredo**.

**Composizione:** petto d'oca, si preferisce **razza di Tolosa**.

**Condimento:** **sale, pepe, rosmarino, alloro, ginepro**.

**Additivi:** **nitrito** di sodio e/o di potassio (E251 - E252).

**Aspetto:** cilindrico, ↔ **20-25** cm, peso **700-800** grammi.

Area di produzione:

UDINE

(Chiopris Viscone, Aiello del Friuli,  
Palmanova)

# PETTO D'OCA AFFUMICATO



## Fasi di produzione:

- **Disosso** dei due pezzi d'oca uniti dalla parte della pelle;
- **Salatura a secco** per **5-10 giorni** e concia con spezie;
- **I° Stagionatura** per **20 giorni** a temperatura di **14°C**;
- Arrotolatura e insacco;
- **Affumicatura a freddo** con combustione di **faggio, quercia, pino, abete, bacche** di **ginepro**, foglie di **alloro** e **mentuccia**.
- **Stagionatura finale** per **2-3 mesi** a temperatura di **0-4°C**.

**Note:** Esiste la **variante non arrotolata** chiamata **speck d'oca**.

Area di produzione:

UDINE

(Chiopris Viscone, Aiello del Friuli,  
Palmanova)

# PROSCIUTTO D'OCA



**Cenni storici:** antichissima preparazione nata intorno al **XV sec** a San Daniele del Friuli grazie alla presenza di una fiorente comunità ebraica insediata nel paese.

**Composizione:** coscia d'oca, **razza Romagnola**.

**Condimento:** **sale, pepe, noce moscata, alloro**.

**Additivi:** **nitrito** di sodio e/o di potassio (E251 - E252).

**Aspetto:** si presenta come un prosciutto in miniatura privato di zampa, forma allungata pressata, privo di sugna.

Area di produzione:

UDINE

# PROSCIUTTO D'OCA

(Chiopris Viscone, Aiello del Friuli,  
Palmanova)



## Fasi di produzione:

- Rifilatura delle cosce, mantenendo osso e pelle;
- **Salatura a secco con pepe e spezie (noce moscata e alloro)**, per **6 settimane**;
- **Asciugatura** e ulteriore **concia con pepe**;
- **Stagionatura 2-5 mesi** in ambienti arieggiati (bora).

**Note:** un tempo le cosce venivano **pressate** per **4 giorni** e **cucite** insieme, ricoprendole di sale sulla parte della pelle.

Area di produzione:

UDINE

(Chiopris Viscone, Aiello del Friuli,  
Palmanova)

# SALAME D'OCA FRIULANO



**Cenni storici:** salame legato alla **tradizione giudaica**, si differenzia dal salame (misto) di **Mortara** in quanto è un'insaccato crudo. Un prodotto di fattura identica, ma di storia recente è realizzato anche in **Alto Adige** (Bolzano).

**Composizione:** carne scelta **d'oca** e carne **suina** magra.

**Condimento:** **sale**, **pepe**, **chiodi di garofano**, **aglio** macinato in aceto, **vino** o **Marsala**, (eventuali **semi di finocchio**).

**Additivi:** **nitrato** di sodio e/o di potassio (E251 - E252).

**Aspetto:** cilindrico, insaccato nel collo d'oca precedentemente cucito o in budello suino, colore rosso vivo screziato bianco.

Area di produzione:

UDINE

(Chiopris Viscone, Aiello del Friuli,  
Palmanova)

# SALAME D'OCA FRIULANO



## Fasi di produzione:

- Macinatura grossolana di **cosce** e **ali d'oca** con trito fine di **spalla suina** in egual misura;
- **Concia** con **sale**, **pepe**, **chiodi di garofano**, **aglio** macinato in aceto, **vino** o **Marsala**, (eventuali **semi di finocchio**);
- **Maturazione** in locali tiepidi **1-2 gg**, eventuale affumicatura;
- **Stagionatura** in cantine da **1-6 mesi**;

**Note:** esiste anche una variante con trito di vitellone.

Area di produzione:

UDINE

(Chiopris Viscone, Aiello del Friuli,  
Palmanova)

# SALAME D'OCA GIUDEO



**Cenni storici:** è l'equivalente friulano, antecedente del salame ecumenico di **Mortara**. Di tradizione **veneziana** fu introdotto dai macellai ebraici veneziani, ultimo depositario **Luciano Curiel**, per festeggiare la *Pesach* (pasqua) nelle comunità ebraiche friulane.

**Composizione:** **2/3** petto e **1/3** grasso e pelle di razza **Romagnola**.

**Condimento:** **sale**, **pepe**, **vino**.

**Aspetto:** cilindrico, insaccato nel collo d'oca precedentemente cucito, colore rosso vivo screziato di bianco.

Area di produzione:

UDINE

(Chiopris Viscone, Aiello del Friuli,  
Palmanova)

# SALAME D'OCA GIUDEO



## Fasi di produzione:

- Lavorazione a **punta di coltello** del **magro** e della **pelle d'oca** che nella fermentazione assumerà il colore bianco;
- **Conciatura** con **sale**, **pepe**, **vino**.
- Maturazione per qualche giorno in locale tiepido;
- **Insacco nel collo dell'oca** precedentemente lavato asciugato e strofinato interamente con **sale** e **pepe** e cucito a mano;
- Stagionatura lunga **1-5 mesi** per migliorare la coesione della carne

**Note:** non ogni salume di pura oca è kosher, lo diventa solo se il rabbino ne verifica la ritualità della macellazione e della lavorazione

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



***Buona degustazione***

