



Settembre 2017

1° Livello - 2° modulo

La Bresaola IGP.

I salumi di carni NON suine.

Emilio SANNA

La bresaola della Valtellina IGP

- **I luoghi della Bresaola**



La bresaola della Valtellina IGP



La bresaola della Valtellina IGP

- **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 **Valchiavenna** per poi espandersi in tutta la Valtellina (Provincia Sondrio).

La bresaola della Valtellina IGP

- **Le origini della Bresaola**

Come testimonianza in Val
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**.



La bresaola della Valtellina IGP

- **Etimologia della parola Bresaola**
- **Le forme dialettali**
- “*Sala come Brisa*” L'espressione “**Sala come Brisa**” suggeriva di salare “**Sala**” la carne come la “**Brisa**” che in Valchiavenna indicava una ghiandola bovina fortemente salata.
- *Brasa* potrebbe derivare da “**Brasa**” (brace) poiché un tempo l'asciugamento delle carni (per 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.**



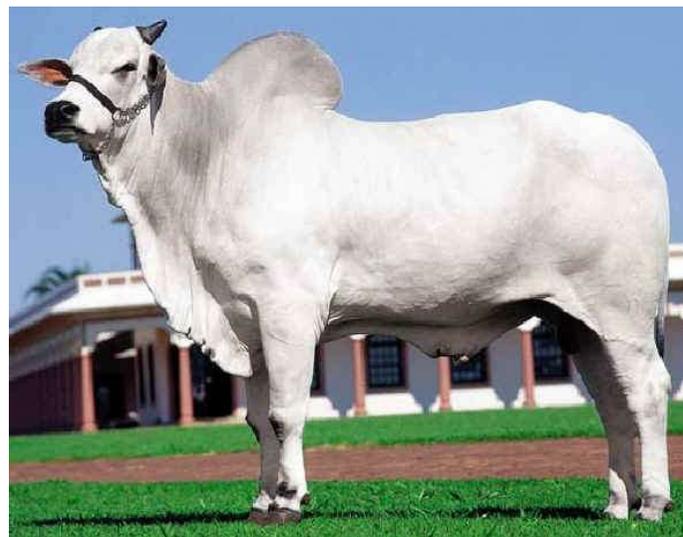
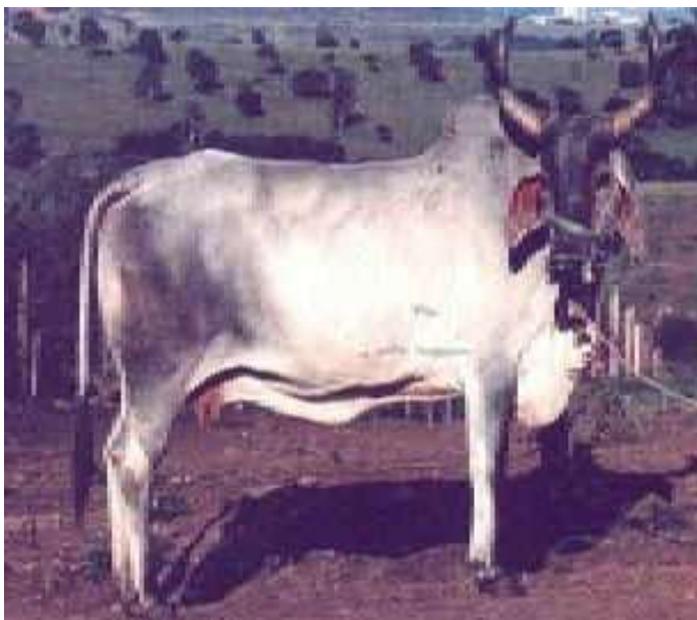
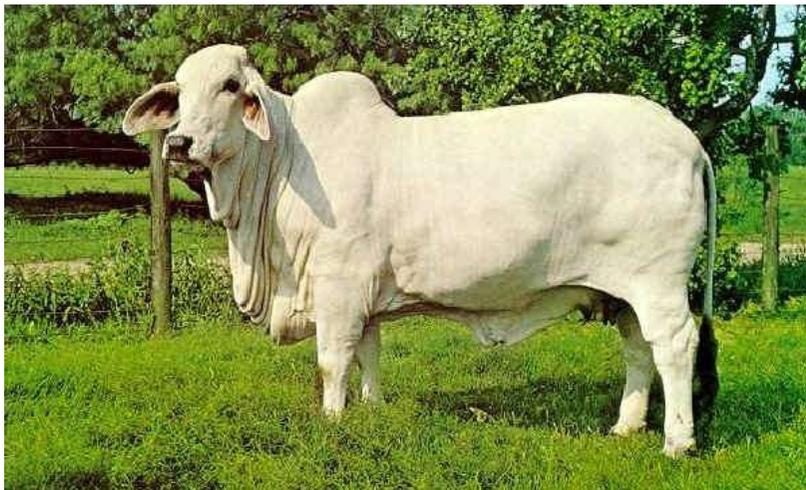
La bresaola della Valtellina IGP

Salume costituito da un **pezzo anatomico intero**, che differisce da altri prodotti per la natura della carne: **esclusivamente bovina**.

Il salume ha ottenuto il riconoscimento **IGP** e il **disciplinare** descrive il processo produttivo, ma **tralascia l'origine della carne**.

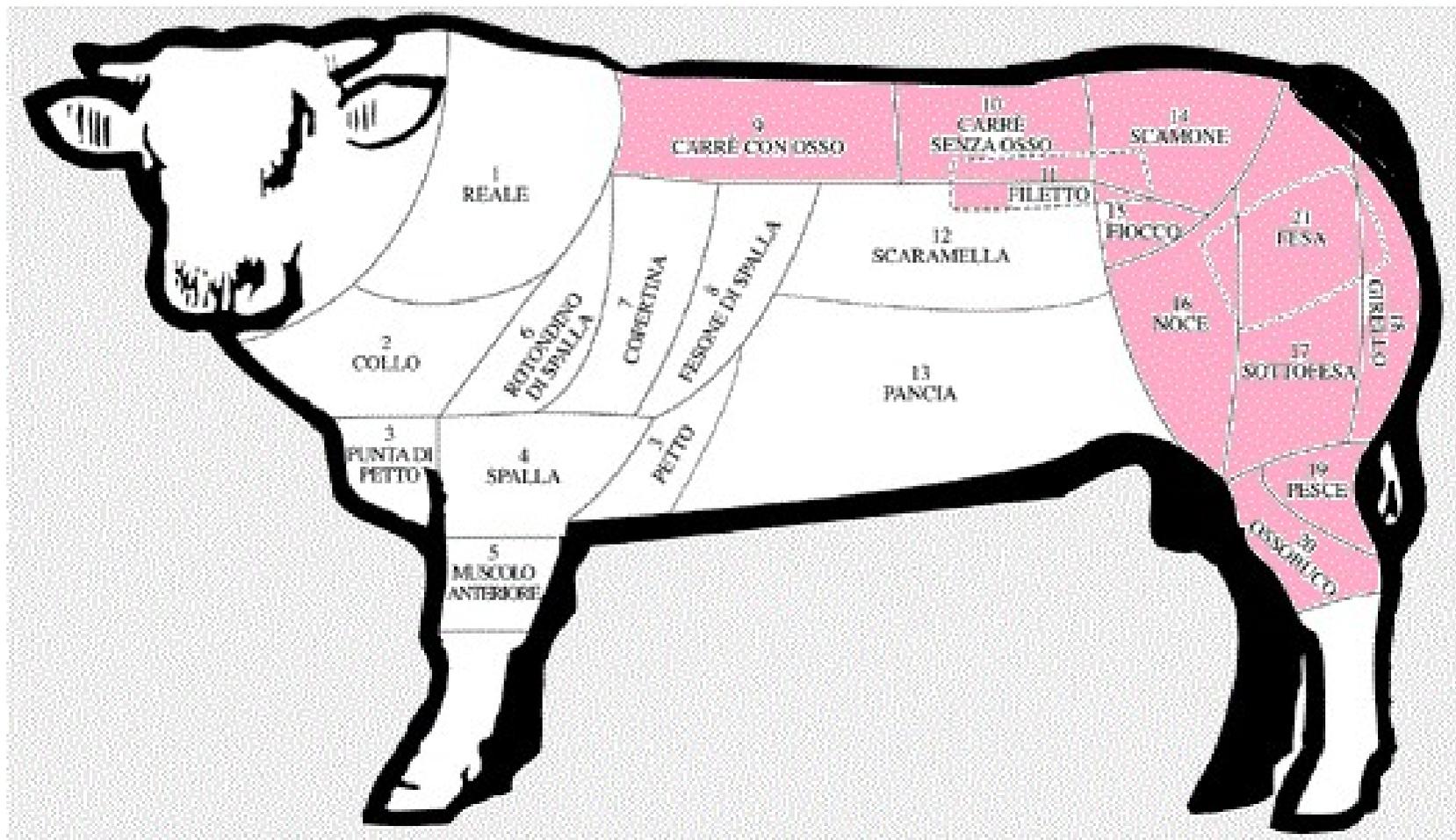
I tagli anatomici provengono (ormai da decenni) dal **Sud America** (Argentina, Brasile, Uruguay) e sono frutto di **razze Zebuine** (*Brahma-Zebù*) incrociate **bovine europee**.

La bresaola della Valtellina IGP



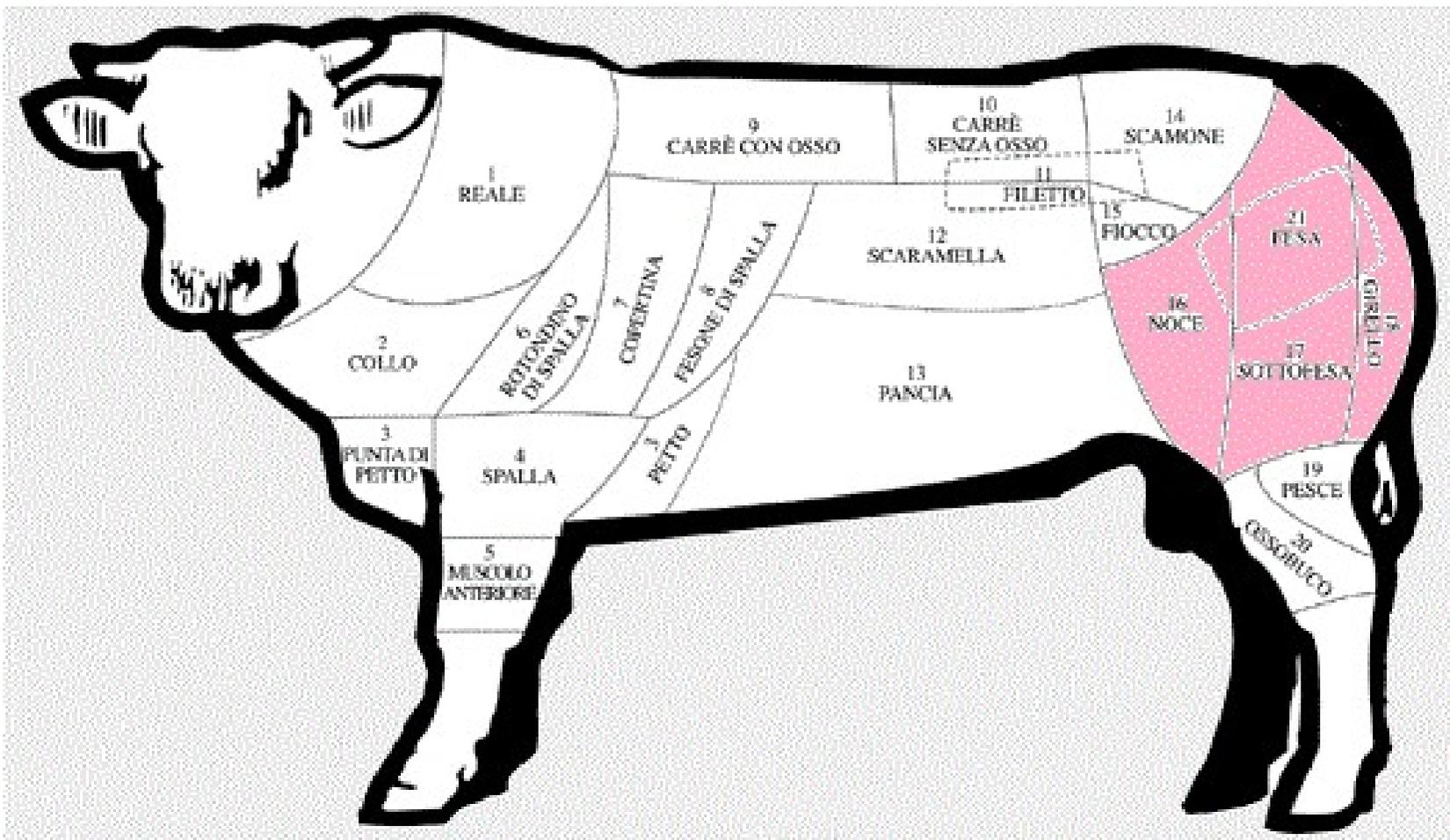
La bresaola della Valtellina IGP

I TAGLI DEL BOVINO: Quarto Anteriore - Quarto Posteriore



La bresaola della Valtellina IGP

I **tagli utilizzati** per produrre la bresaola

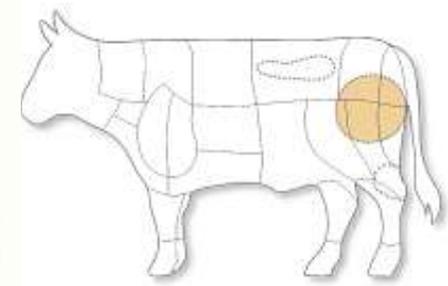


I TAGLI DELLA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

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

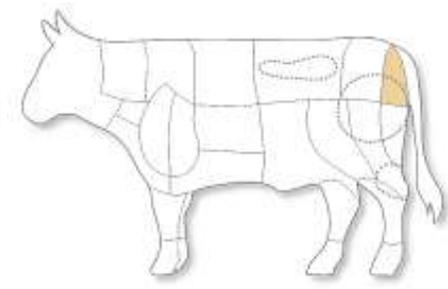
❖ Fesa (rosa)

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



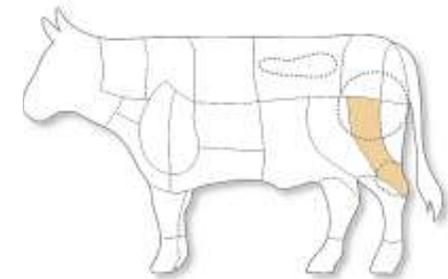
❖ Punta d'anca

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

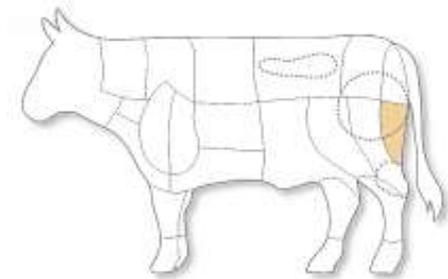


I TAGLI DELLA BRESAOLA (SEGUE)

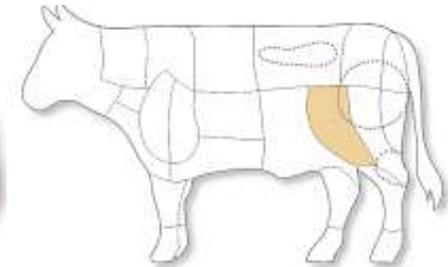
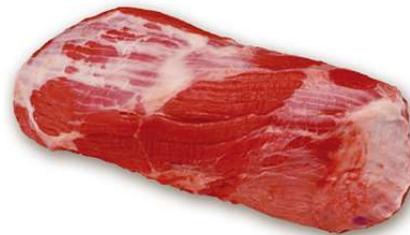
❖ **Sottofesa** (controgirello)
Porzione muscolare posterolaterale della coscia chiamata **muscolo lungo vasto** (*bicipite femorale*)



❖ **Magatello** (girello)
Porzione muscolare posterolaterale della coscia: il **muscolo semitendinoso**



❖ **Sottosso** (porzione di noce)
Fascia anteriore della coscia comprendente muscoli: **retto anteriore, vasto esterno, interno, intermedio** (*quadricipite femorale*)



TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE

MATERIA PRIMA **CONGELATA O FRESCA**

Essendo un prodotto **industriale, commercializzato** su **vasta scala**, si preferisce la **materia prima estera** poiché risulta 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)**.

REPARTO RICEVIMENTO CARNI

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

Il prodotto 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**.

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

Al ricevimento della merce viene effettuato il **controllo** del tagli anatomici e il relativo **stoccaggio**: il prodotto viene tolto dal sottovuoto e **subito lavorato**.



La 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 toglie** il **cellophane** protettivo che avvolgeva la carne congelata.

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

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

SALAGIONE E CONCIA

La salagione viene effettuata a secco: la carne viene cosparsa di sale e aromi naturali (cd. **concia**). La soluzione salina si forma con il succo della carne.



Nella concia possono essere aggiunti: **aglio**, **noce moscata**, **cannella**, **pepe**, **alloro**, **coriandolo**, **ginepro**.
Facoltativo: **vino**, **zuccheri** (sacc. dest. frut.), **nitrito** e **nitrito** sodio e/o potassio (in concentrazione pari a 195ppm), **acido ascorbico**.

SALAGIONE E CONCIA

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

Si effettua il **massaggio automatico** per far assorbire meglio la concia.

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

La salagione ha una durata non inferiore **a 10 giorni**.

INSACCO

La **carne** con la salatura si è **imbrunita** (processi enzimatici-fermentativi) e viene **trasferita** 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 traspiranti** (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

ASCIUGATURA



I pezzi anatomici **insaccati** vengono **trasferiti** nelle **celle** per la successiva fase di **asciugatura**.

Questa fase ha una durata media di **1 settimana** e deve consentire una rapida disidratazione del prodotto soprattutto nei primi giorni di trattamento.

Il disciplinare **vieta** l'adozione di qualsiasi tecnica che preveda una disidratazione accelerata del prodotto.

STAGIONATURA

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.**

Effettuata a **temperatura decrescente** da 18 a 12°C e **umidità crescente** da 70 a 90% permettendo lo sviluppo di **muffa superficiale** significativa di una corretta maturazione (**piumaggio**).

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**.



L'operatore controllerà quotidianamente il lotto: **visivamente** e a campione al **tatto** per valutare compattezza e assenza incrostazioni superficiali.



La bresaola della Valtellina IGP



ENTE CERTIFICATORE

La certificazione da parte del **CSQA** è determinante per il conferimento del **marchio di tutela**.



Il prodotto stagionato deve superare i controlli: **chimici**, **sensoriali** e **merceologici** per essere contrassegnato con il marchio IGP.



CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Forma **cilindrica-ovoidale**, in alcuni casi a **mattonella** se i tagli vengono **pressati** (produzione artigianale).

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

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

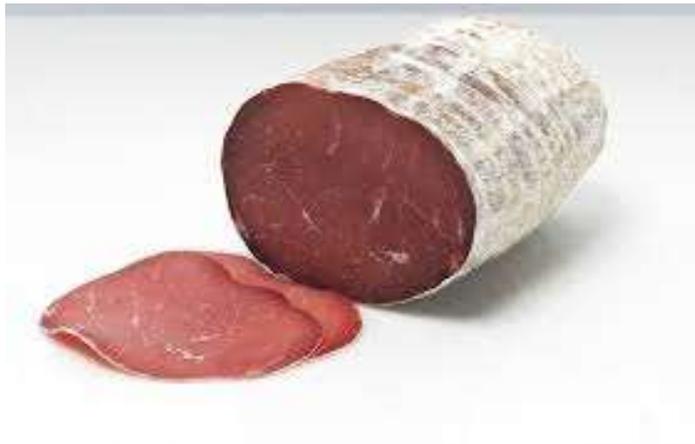
COMMERCIALIZZAZIONE

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** (sfusa o sottovuoto)
- **a tranci** (sottovuoto o in atmosfera protettiva)
- **affettata** (sottovuoto o in atmosfera protettiva)

La bresaola della Valtellina IGP



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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.



I salumi da carni crude d'OCA



PILLOLE DI STORIA

In **Italia** l'**allevamento** dell'oca ha **origini antichissime**. La storia ci tramanda alcuni episodi legati all'aggressività dell'animale:

- Statua del **fanciullo che lotta con l'oca** (Roma - Musei Capitolini)
- Leggenda delle **oche del Campidoglio** (390-387 a.C.) che con il loro starnazzare avvertirono l'ex console **Marco Manlio** e tutta la popolazione, dell'arrivo dei «barbari» salvando Roma dall'**assedio** dei **Galli di Brenno**



Altre 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° secolo d.C.) cita le carni, nel celebre **menù** di **Trimalcione**.



STORIA ED AREE DI PRODUZIONE

Documentazioni storiche testimoniano che **allevamento** e la **lavorazione** delle carni d'oca si sono sviluppate in **Friuli** già nel **I° 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 – 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**.



LE RAZZE DA REDDITO

- a. **carne**: *oca comune* (rustica, scarsa deposizione) *della Normandia* (rustica)
- b. **fegato e carne**: *oca di Tolosa* (agricola e industriale)
Bourbonnais
Bianca ungherese
Israeliana (pregiata)
- c. **pelle e piume**: *oca bianca del Poitou*
- d. **trivalente**: *Romagnola* (rustica, ottima deposizione)
Emden (tollera climi rigidi)



LE RAZZE AUTOCTONE PIU COMUNI UTILIZZATE NEI CRUDI D'OCA ITALIANI



Oca Romagnola

Oca di Lomellina





LE RAZZE AUTOCTONE PIU' COMUNI UTILIZZATE NEI CRUDI D'OCA ITALIANI



Oca Grigia padovana

Oca Grigia delle Langhe



I salumi d'oca



LE RAZZE ESTERE PIU COMUNI UTILIZZATE NEI CRUDI D'OCA ITALIANI



Oca Embden



Oca Tolosa



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

Lombardia

Ciccioli d'oca

Marbrè d'oca

Durello d'oca in carpione (*Maghello*)

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

Patè di fegato d'oca

Petto d'oca

Prosciuttino d'oca

Salame d'oca di **Mortara Igp**

Salame d'oca **ecumenico**

I salumi d'oca



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

Veneto

Oca in Onto;

Friuli Venezia Giulia

Cotto d'oca

Petto d'oca affumicato

Prosciutto crudo d'oca

Salame d'oca friulano

Salame d'oca giudeo

I salumi d'oca



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

SALUMI CRUDI E COTTI A BASE DI CARNE D'OCA



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

I salumi d'oca: petto



LE SPECIALITÀ A BASE DI CARNE CRUDA **LOMBARDIA**

PETTO D'OCA

Area di Produzione: Nell'area della **Lomellina**,
comuni di Mortara, Parona, Robbio, Vigevano;

Carni: 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**.

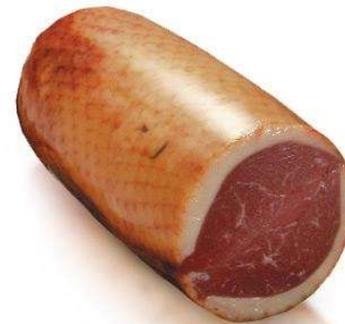
I salumi d'oca: petto



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.



I salumi d'oca: petto



Fasi di produzione:

- **Salagione:** a secco dei petti d'oca con la concia prevista per **10** gg.;
- **Accoppiamento:** 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**.

I salumi d'oca: prosciutto



PROSCIUTTO D'OCA

Zone di Produzione: 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.

Concia: 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).

I salumi d'oca: prosciutto



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

Fasi di produzione: Rifilatura delle cosce, tenendo 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;

I salumi d'oca: prosciutto



- **Impilatura**: delle cosce con cambi di posizione ogni 2 giorni;
- **Stagionatura**: 40-50 giorni nel sale aromatizzato con spezie.



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

I salumi d'oca: salame ecumenico



SALAME D'OCA ECUMENICO

- **Zone di Produzione:** lavorazione tradizionale della **Lomellina**, presente anche nel Cremonese ed in alcune zone del **Veneto** e del **Friuli**.
- **Cenni storici:** vista l'evoluzione nella preparazione del **salume d'oca di Mortara**, da **20 anni** si è ripresa l'antica ricetta ebraica dell'epoca di **Ludovico il Moro**. Il nome è stato suggerito dall'**Istituto Nazionale di Sociologia Rurale** in quanto può essere consumato dalle tre religioni monoteiste: **cattolici, ebrei, musulmani**.

I salumi d'oca: salame ecumenico



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

Concia: sale, aromi naturali, spezie.

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

Fasi di produzione: Lavorazione a punta di coltello del magro e della pelle d'oca che nella fermentazione assumerà il colore bianco. Il preparato viene poi miscelato con la concia.



I salumi d'oca: salame ecumenico



- **Maturazione:** l'impasto viene fatto maturare per qualche giorno in locale tiepido;
- **Insacco:** successivamente si procede all'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**.



I salumi d'oca: petto affumicato



LE SPECIALITÀ A BASE DI CARNE CRUDA FRIULI VENEZIA GIULIA

PETTO D'OCA AFFUMICATO

Area di Produzione: Nei comuni di **Chiopris Viscone**,
Aiello del Friuli e Palmanova in
provincia di **Udine**.

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

I salumi d'oca: petto affumicato



Carni: Vengono prelevati i petti dell'oca uniti dalla pelle. Preferibilmente viene utilizzata la **razza di Tolosa**.



Concia: sale, pepe, rosmarino, alloro, ginepro.

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

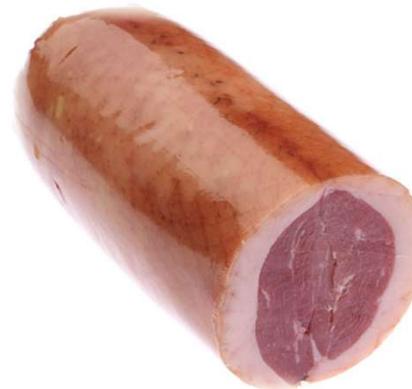
Aspetto: cilindrico, \leftrightarrow 20-25 cm, peso 700-800 grammi.

I salumi d'oca: petto 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^a Stagionatura:** per **20 giorni** a temperatura di **14°C**;
- **Arrotolatura e insacco**



I salumi d'oca: petto affumicato



- **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**.



I salumi d'oca: prosciutto



PROSCIUTTO D'OCA

Zone di Produzione: Nei comuni di **Chiopris Viscone, Aiello del Friuli e Palmanova** in provincia di **Udine**.

Cenni storici: E' uno dei salumi d'oca più antichi del Friuli. Risulta infatti che fosse già prodotto nel 1400 dalla famiglia **Gentili** a San Daniele del Friuli dove era presente di una fiorente comunità ebraica .

I salumi d'oca: prosciutto



Composizione: coscia d'oca con osso e pelle della
razza romagnola.

Concia: sale, pepe, noce moscata, alloro.

Additivi: nitrato di sodio e/o di
potassio (E251 - 252).



Aspetto : tenuto conto della grandezza della coscia
si presenta come un prosciutto in miniatura
privato di zampa, di forma allungata
pressata, privo di sugna.

I salumi d'oca: prosciutto



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.



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

I salumi d'oca: salame giudeo



SALAME d'OCA GIUDEO

Zone di Produzione: Nei comuni di **Chiopris Viscone, Aiello del Friuli e Palmanova** in provincia di **Udine**.

Cenni storici: E' uno dei salumi d'oca più antichi del Friuli. La produzione del salame d'oca al 100% è sempre stata legata al ghetto di Venezia, non si hanno notizie certe della sua prima apparizione ma la si vuole far risalire alla seconda metà del XV secolo. Le oche sono sempre state un'alternativa "povera" al maiale.

I salumi d'oca: salame giudeo



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

Ingredienti: sale, pepe, vino.

Aspetto: a sacchetto triangolare, delle dimensioni di 12-20cm e 350-450gr. di peso insaccato nel collo d'oca precedentemente cucito, colore rosso vivo screziato di bianco.



I salumi d'oca: salame giudeo



- **Lavorazione** a punta di coltello del magro e della **pelle** d'oca (con la fermentazione diventerà bianca);
- **Concia** con **sale**, **pepe**, **vino**.
- **Maturazione** per qualche giorno in locale ad hoc;
- **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





I salumi d'oca: salame friulano



SALAME d'OCA FRIULANO

Zone di Produzione: Nei comuni di **Chiopris Viscone, Aiello del Friuli e Palmanova** in provincia di **Udine**.

Cenni storici: Le prime piccole produzioni della famiglia Pessot nascono nel **1973**, presso l'azienda agricola Hausbrandt di Chiopris Viscone. Rispetto a quello di Mortara questo è crudo.

I salumi d'oca: salame friulano



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

Ingredienti: 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.



I salumi d'oca: salame friulano

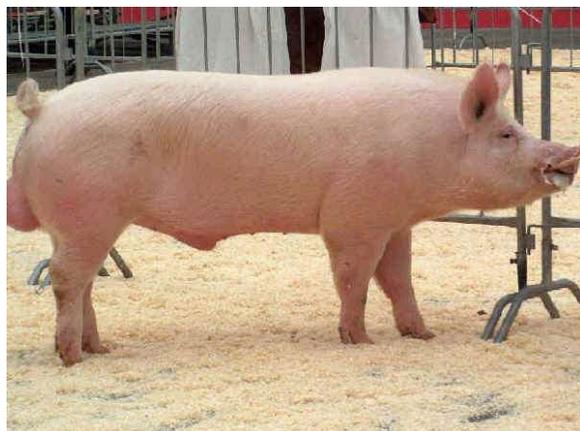
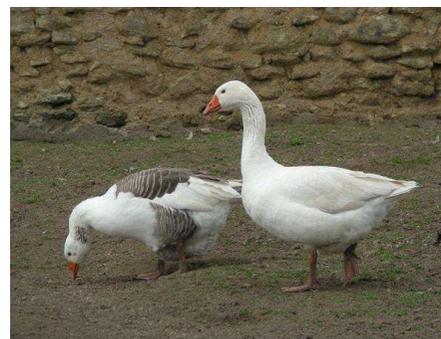


- **Macinatura** grossolana di **cosce e ali d'oca** con trito fine di **spalla suina** in egual misura;
- **Concia** con **sale, pepe, chiodi di garofano, aglio** macinato in aceto, **vino** o **Marsala**, (eventuali **semi di finocchio**);
- **Maturazione** in locali ad hoc per **1-2 gg**, eventuale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



Nota : Esiste anche una versione con carne bovina.

Indipendentemente dalle dimensioni ...



... ogni animale può
essere messo dentro un
... .. insacco!!!

... .. siate sempre curiosi!!!





..... Grazie
per l'attenzione!!