

I Salumi di carne diversa dal maiale

Michele Pasolini 3-12-2017

Premessa

La carne di maiale ha particolari caratteristiche organolettiche, in particolare il grasso è ricco di acidi grassi saturi, resistenti all'ossidazione ed all'irrancidimento, che assicurano una lunga conservazione. Questa particolarità fa sì che nella produzione di salami con carni diverse da quelle di maiale la parte grassa utilizzata sia sempre quella di suino.

La lavorazione degli impasti di salami con carni miste varia nelle percentuali a seconda delle zone di produzione e della tipologia di carne utilizzata.

Salame d'oca e salame con carne d'oca

Alcuni cenni storici

L'oca sin dal medioevo era un animale diffusissimo, per il facile allevamento, infatti è particolarmente autonoma nel procurarsi il cibo, inoltre risultava utile per mantenere puliti i boschi, le rive dei canali e anche come guardia alle aie delle cascine all'epoca grandi e diffuse.

Le zone d'Italia dove l'allevamento era più diffuso e praticato erano la Lomellina, il basso Piemonte e il Friuli Venezia Giulia. In particolare nella Lomellina l'oca ha trovato un habitat ideale in quanto ricca di risaie.



L'oca era un animale di vitale importanza per famiglie contadine perché il suo utilizzo è pari a quello del maiale, ovvero non si buttava niente, tutto veniva utilizzato sia per i fini alimentari (carne, pelle, fegato, interiora) che per fini pratici (piumino e piume).

Nel tempo questo tipo di allevamento è andato in disuso, sino a pochi decenni fa quando nel 1967 un salumiere di Mortara ideò la sagra dell'oca. Da qui in poi la popolarità di questo evento crebbe sino ai giorni nostri rendendo Mortara la città simbolo per il salame d'oca.



Stemma comune di Mortara

L'origine del salame d'oca si colloca intorno al 1600 quando in alcune zone d'Italia si stabiliscono delle comunità ebraiche, (Lomellina, sotto il dominio Sforza, e Friuli Venezia Giulia) queste, non potendo consumare per i loro dogmi religiosi, carne di maiale, ricorsero ad un "surrogato" del salame, realizzando un salume utilizzando esclusivamente carne d'oca.

Questo salame è meglio conosciuto come "Salame d'oca Ecumenico" e/o "Salame della Pace" questo perché non contenendo carni di maiale può essere mangiato da ebrei, islamici e cristiani.



Per la produzione di questo salame, prettamente artigianale, sono utilizzate sia le parti magre che le parti grasse dell'oca, in particolare vengono "filettate" le carni di petto e coscia e parti di pelle. Si procede all'aggiunta di sale e aromi e si lascia riposare l'impasto per alcune ore. La particolarità di questo salume è l'involucro dell'insacco che è ricavato dalla pelle del collo dell'oca, previa mondatura della parte grassa sottocutanea, e successivamente cucito a mano alle estremità.

Il salame così ottenuto ha un peso variabile da 400g a 700g, stagionatura tra i 60-90 giorni, non si consigliano lunghe stagionature. Il sapore di questo salame deve risultare dolce, delicato e con il classico profumo d'oca, il colore del magro è rosso mattone mentre il grasso risulta bianco giallastro.

Con il passare del tempo i norcini perfezionarono le tecniche e cominciarono a sperimentare lavorazioni con carne mista, anche a fronte della difficoltà nel reperire la materia prima, dovuta al calo dell'allevamento delle oche.

Da qui nasce un salame che oggi è il simbolo della Lomellina "Salame d'oca di Mortara IGP", che non tratteremo in quanto salame cotto.



Michele Pasolini 3-12-2017

Comunque il salame misto di carne di maiale e carne d'oca è prodotto anche per il consumo a crudo.

Genericamente la composizione è suddivisa in queste dosi:

- 33% carne d'oca
- 33% carne di maiale
- 34% grasso di maiale

La concia è fatta con sale, pepe, pimento (pepe garofanato), qualcuno aggiunge anche coriandolo.

L'insacco è preferibile in budelli naturali ma si trovano anche prodotti con budelli sintetici.

Il colore della carne d'oca è di un rosso intenso, il grasso bianco, la carne di maiale rosata, il gusto è saporito ma equilibrato.

Prosciutto d'Oca

Negli ultimi anni si è ripresa la produzione di prosciutti d'oca (tracce già nel 1300). Questo prodotto è tipico del Friuli Venezia Giulia, la produzione è simile a quella del prosciutto crudo di maiale, ma la sua caratteristica principale è l'affumicatura. Il risultato è un insieme di sapori molto intensi, che variano in modo significativo in base alla stagionatura. Il profumo è intenso con il sentore di affumicato, il colore è rosato tendente al rosso per i prodotti giovani (1 mese) e sapore tendente al dolce, mentre i più stagionati (oltre i 2 mesi) hanno un colore rosso intenso e un sapore forte con un retrogusto di leggero rancido.

Particolarità di questo prodotto è la scioglievolezza del grasso, per poter gustare al meglio il prodotto si consiglia di affettarlo a coltello.

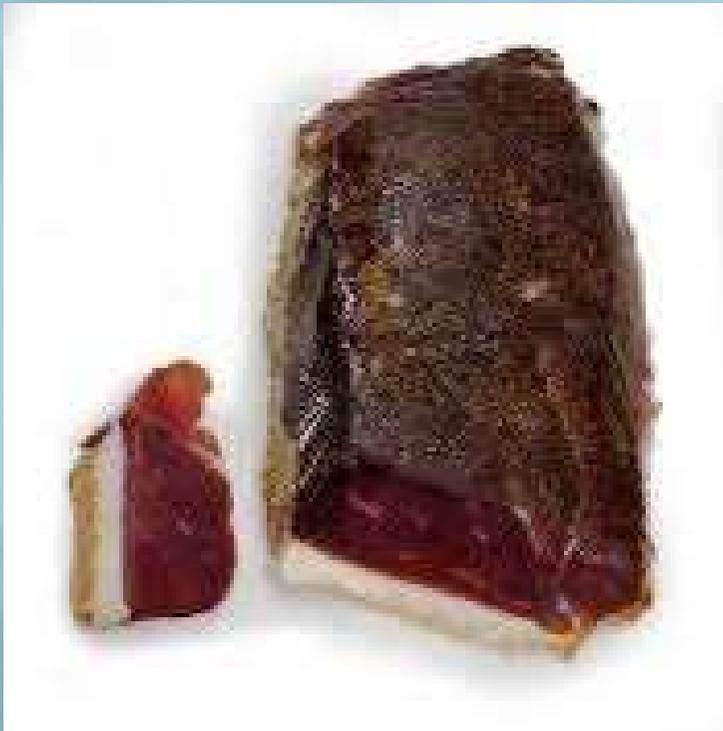


Michele Pasolini 3-12-2017

Petto d'Oca

Altro prodotto molto apprezzato è il petto d'oca.

Per ottenere questo salume, in fase di disosso del pezzo anatomico, si deve prestare attenzione a non togliere la pelle. La concia a secco viene fatta con sale, pepe e altri aromi per circa 10 giorni, segue poi la stagionatura per 30-40 giorni. Esistono due tipologie di prodotti ovvero: il metà petto o il petto baciato.



metà petto



il petto baciato

Nelle produzione di entrambe le tipologie esiste la versione affumicata che differenzia molto le caratteristiche organolettiche. In generale il petto si presenta di colore rosso scuro nella parte magra mentre la parte grassa (pelle) è di colore bianco tendente al giallo. La fetta si presenta compatta e lucida. Come per il prosciutto è consigliabile l'affettatura a coltello. Il sapore più o meno dolce a seconda della concia. La masticabilità varia molto tra il mezzo petto e il petto baciato. Il primo risulta più coriaceo, mentre il baciato è più morbido in quanto la pelle tutta intorno garantisce una protezione all'ossidazione ed essiccamento.

La Pitina IGP



Salume di origini contadine delle valli a nord di Pordenone.

Questo prodotto, come da disciplinare, può essere realizzato con vari tipi di carne (camoscio, capriolo, daino, cervo, pecora, capra), e un'aggiunta di grasso di pancetta o spallotto di maiale.

La tradizione non prevedeva l'aggiunta di carne suina quindi oggi è raro trovarlo in purezza salvo in qualche macelleria locale.

La zona di produzione è limitata alla provincia di Pordenone e in particolare nei comuni di: Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto, Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto.

Preparazione

La carne viene mondata da tendini e grasso e successivamente tritata finemente (4,5 – 7mm) con un mix di carne magra compreso tra i 70% - 90%, e solo di una specie animale. L'usanza era che la carne fosse trituroata finemente a coltello nella pestadora (ceppo incavo in legno).

La concia prevede sale marino o salgemma o un mix dei due, pepe, aglio, vino oltre alle erbe aromatiche, queste le consentite:

Ginepro, kummel, finocchio selvatico, semi di finocchio, achillea moscata.

Componente Minimo/Massimo in gr/kg

Sale 15/32 - Pepe 1,5/3,0 - Aglio 1,0/3,0 - Vino rosso secco 10/30

Dall'impasto così ottenuto si ricavano delle pezzature di forma emisferica dal peso compreso tra i 150g e 400g., i pezzi così ottenuti vengono poi cosparsi di farina di mais fino ad ottenere una grossa polpetta impanata. Si passa così all'affumicatura con legno/segatura di faggio, carpine o alberi da frutto per un periodo variabile dalle 4 alle 48 ore in un ambiente a temperatura compresa tra 18 e 30°C. In seguito si passa all'asciugatura (2-8gg.) e poi alla stagionatura (3-18°C – Umidità 60%-90%). Per la commercializzazione devono trascorrere minimo 30 giorni dalla fase di lavorazione.



Caratteristiche organolettiche

La «Pitina» esternamente si presenta di forma semisferica, di colore compreso tra il giallo dorato ed il giallo bruno; il colore interno al taglio è compreso tra il rosso vivace ed il bordeaux carico con la parte periferica più scura. Al taglio l'impasto si presenta magro con grana molto fine. Il sapore è complesso e sapido con un caratteristico aroma di fumo.



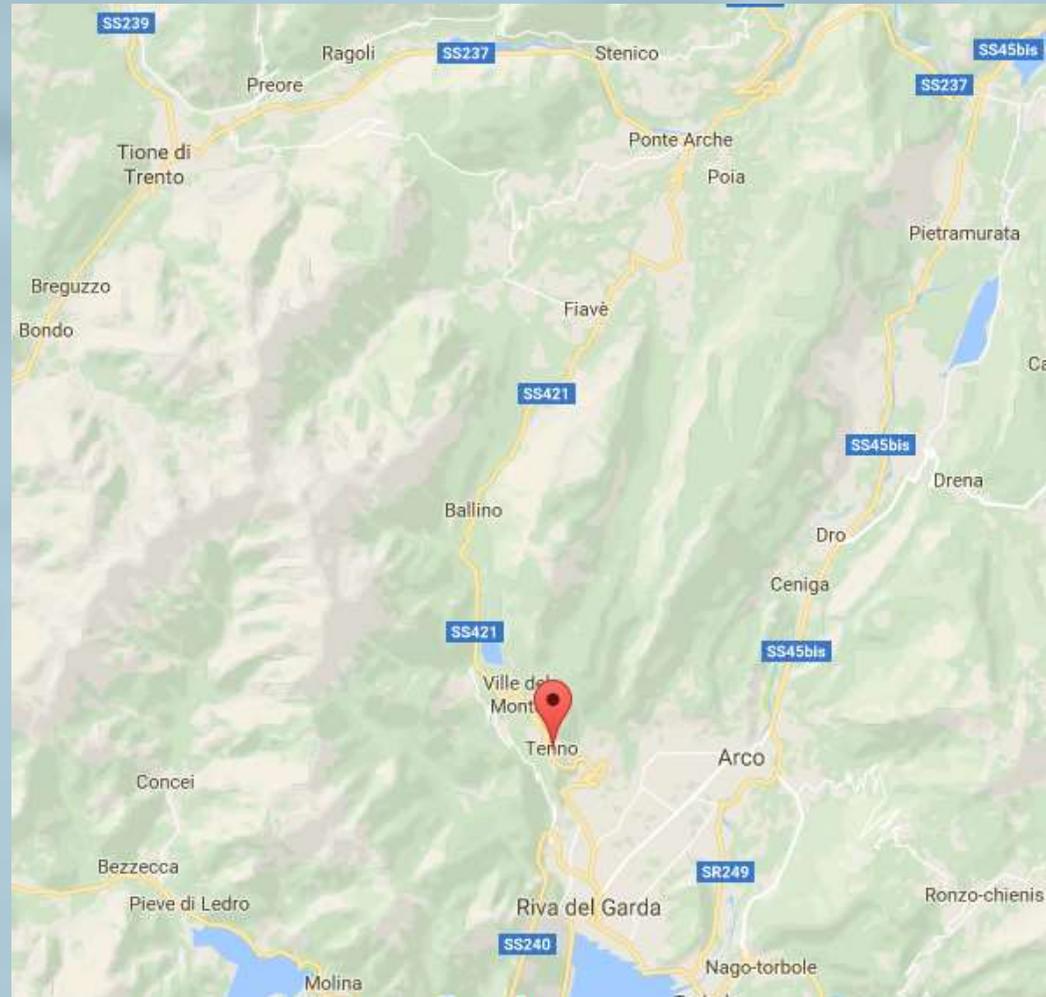
La Carne Salada Trentina

Questo prodotto, originario dell'Alto Garda, ha radici lontane, già nel 400 viene citato nel manoscritto "Libro de cosina composto et ordinato per lo hegregio homo Martino de Rubei de la Valle de Bregna, coquo quell'illustre Signore Johanne Jacobo Trivulzio".

Nel 1700 a Tenno due famiglie iniziarono la produzione e commercializzazione della carne salada.

Oggi i territori più vocati sono appunto il Tennese, Basso Sarca e Valli Giudicarie.

Zona di Produzione



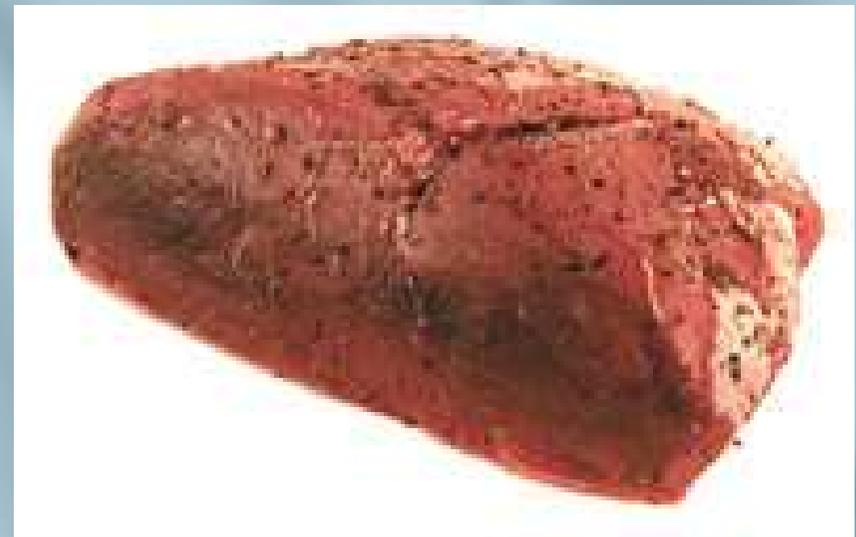
Michele Pasolini 3-12-2017

Preparazione

Iniziamo con la selezione della carne, il taglio scelto è la fesa di bovino adulto (da 1 a 4 anni), il pezzo viene ripulito tagliato in pezzature da 2-2,5 kg. La carne viene sottoposta a salagione a secco, con l'aggiunta di aromi e spezie (pepe nero, aglio, rosmarino, alloro, salvia, bacche di ginepro), segue un massaggio al fine di favorire l'assorbimento degli aromi.



La fase successiva è la tolettatura e il passaggio al macero in salamoia (può essere aggiunto del vino rosso) dove la carne resta per oltre 20 giorni, durante questo periodo i pezzi vengo rivoltati dal basso all'alto. La salamoia deve coprire completamente tutti i pezzi. Trascorso questo periodo la carne è pronta per la commercializzazione.



Le caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino, con l'olfatto si possono riconoscere gli aromi e le spezie usate nella preparazione e sono questi che conferiscono alla carne salada un profumo particolare.

Il sapore non è salato, ma molto gradevole e saporito.

In Trentino abbiamo altre lavorazioni simili:

- In Val di Fiemme abbiamo alcuni produttori di carne salada con carne di capra, che presenta una colorazione più scura tendente al violaceo all'esterno.
- Nella valle di Primiero si produce la "Carne Fumada di Siròr", qui si utilizza il girello che viene insaccato in rete, messo in salamoia per 2 settimane rivoltandolo ciclicamente, segue una stagionatura di un mese e la successiva affumicatura.
- In Val di Cembra abbiamo la "Carne Salmistrata" la cui preparazione prevede una salatura a secco con aggiunta di aromi, questa viene fatta mettendo i pezzi di carne in botti con l'aggiunta di vino bianco, prima per 4-5 giorni, poi vengono rivoltati e rimessi in botte per 15gg. Trascorso questo periodo è pronta per il consumo.

Il Violino di Capra Valchiavenna

Questo singolare salume è prodotto con la coscia o la spalla della capra.

Per la produzione tradizionale si usano esclusivamente capre di razza meticcia Frisia e Fontalasca allevate allo stato brado. L'alimentazione naturale di questi animali conferisce alla carne un sapore speziato e selvatico unico nel suo genere.



Preparazione

Dopo la macellazione la carne viene ricoperta di erbe aromatiche (faggio, ginepro, rosmarino, alloro) e appesa nell'anticrotto (locale tipico della zona è il crotto) dove viene lasciato a stagionare per un periodo variabile dai 3 ai 6 mesi. In alcuni casi, dipende dal produttore, si effettua un leggera affumicatura con legno di pino e alloro.



Crotti



Il risultato è un salume non troppo secco dal gusto deciso e unico con una colorazione che tende al bordeaux. Per concludere il nome violino deriva dal metodo con cui viene affettato questo prodotto che simula la posizione del violino.



Le Coppiette

Prodotto tipico del Lazio nella zona dei Castelli Romani in particolare nei comuni di Ariccia, Frascati, Albano Genzano e Monterotondo. L'origine è legata all'utilizzo della carne di animali che si infortunavano e non potevano essere curati, in particolare pecore e capre ma anche cavalli. Oggi si producono in maggior parte con carne suina.



La loro preparazione prevede il taglio della carne in strisce lunghe circa 15-20 cm. Successivamente si passa all'aromatizzazione con sale, pepe, peperoncino, anice, rosmarino o finocchiella, eventualmente macerate vino rosso/bianco.

Dopo questa fase che dura 48 ore circa si passa all'essiccazione per 2-3 gg (una volta veniva effettuata davanti al camino), e successivamente vengono messe a stagionare per un mese.

Colore rosso scarico, sapore sapido / piccante.

Il loro nome si attribuisce a due ipotesi: la prima perché per essere appese venivano legate a due a due; la seconda perché è consuetudine servirne una coppia.

Bale d'Asu

Dalla traduzione in italiano “palle d’asino” si potrebbe credere che ci si riferisca ai testicoli dell’animale, è invece la forma che dà il nome a questo prodotto fatto di carne d’asino.

La loro origine è locata nel comune di Monastero di Vasco (CN) e diffuse nella zona del monregalese.

Appartenente alla famiglia dei cotechini, questo salume era originariamente solo di carne d’asino, oggi viene prodotto con carne suina (60%), bovina (20%) e asinina (20%). La carne (non suina) deve essere privata totalmente del grasso prima di passare alla macinatura. La concia avviene con sale, pepe, noce moscata, erbe aromatiche e vino rosso. L’insacco avviene in trippa di vitello/bovino e cucita a mano. Per consumare questa specialità si procede a cottura per circa 2 ore.

La concia avviene con sale, pepe, noce moscata, erbe aromatiche e vino rosso. L'insacco avviene in trippa di vitello/bovino cucita a mano. Pezzatura non superiore ai 500gr.

aspetto esterno è finemente irregolare proprio della cotenna bovina utilizzata, di colore nocciola rosato.

L'impasto al taglio appare granuloso con netta distinzione tra carni rosa e rosse a seconda della specie e i lardelli bianchi.

Consumato cotto (2 ore circa) con contorno di puré di patate o lenticchie.



Salame con carne di cavallo

Fino al secolo scorso il cavallo è stato impegnato nel mondo agricolo come animale da soma, quando il cavallo arrivava a fine carriera le sue carni erano particolarmente coriacee, da qui nasce l'impiego di questa carne nella realizzazione di salami misti con il maiale. Oggi non esistendo più questa realtà si usano carni scelte.



La produzione di questo salame è diffusa a macchia di leopardo in prevalenza nel nord Italia, le zone dove si ha una produzione più significativa sono il padovano, novarese e l'astigiano.

In base alla zona di produzione si diversificano le percentuali di carne utilizzate, come varia molto la dimensione, abbiamo quindi un range che va dal 60% all' 80% di carne magra di cavallo e dal 40% al 20% di grasso di maiale. Anche la lavorazione varia molto infatti abbiamo macinature che vanno da 6 a 8 mm, così come per le dimensioni si hanno diametri variabili tra i 5-9 cm, e di conseguenza i pesi variano tra i 350 e i 1000 g.

Non si può nemmeno avere un riferimento preciso per le altre fasi: concia, asciugatura e stagionatura, quest'ultima comunque non ha una durata elevata (non oltre i 90 giorni) in quanto il salame tende a indurire e a scurire.

Importate precisare che la carne di cavallo deve essere mondata da tutto il grasso al fine di evitare fenomeni di irrancidimento.

Per quanto riguarda l'aspetto gustativo, il salame si presenta morbido e armonioso, al taglio si vede il magro di colore rosso scuro, mentre il grasso deve essere bianco, la fetta deve tenere al taglio.

Altro salume a base di carne di cavallo è la Bresaola.

Si realizza con varie parti dell'animale: la lombata, la noce, la fesa e soprattutto le cosce. Solitamente i tagli vengono rifilati per dare una forma pressoché identica al prodotto. Il processo produttivo prevede la salatura e l'aromatizzazione fatta a mano con triti di timo, rosmarino, chiodi di garofano, pepe e cannella dosate in quantità variabile in base alle ricette del produttore.

Le carni riposte in vasche, vengono massaggiate ogni tre giorni per 2 settimane; successivamente vengono pressate per circa 20 gg, la fase conclusiva è l'insacco in "calza" di cotone e stagionato per almeno 30 gg.

Questo prodotto può assumere pesi diversi (1 -4kg), il colore è rosso scuro intenso. Al palato si presenta morbida e molto saporita.



Michele Pasolini 3-12-2017

Salame con carne d'asino

Per i salami di carne d'asino vale il quanto detto per il salame di carne di cavallo.

Le regioni dove la carne d'asino è stata rivalutata sono il Piemonte e il Trentino Alto Adige

Attualmente esistono alcune produzioni di nicchia legate ad allevamenti che operano nel recupero e tutela di razze rurali, ognuno caratterizza il prodotto in base alla razza e alla tradizione del territorio.

Tra queste citiamo il salame con carne d'asino di razza Furlana allevata nella zona intorno a Valdagno (VI).

La produzione prevede l'utilizzo delle carni più magre dell'asino in percentuale del 60%, mentre il restante 40% è costituito grasso di maiale (pancetta/lardo).

La concia è composta da sale, pepe, chiodi di garofano, salvia e aglio. Insaccato in budello di bovino, seguono la fase di asciugatura e stagionatura sino alla maturazione che avviene in circa 70-80gg.

Il prodotto finito si presenta con in diametro di circa 8-9 cm ed una lunghezza variabile di 25-28 cm, per un peso di 1-1,2kg.

Al taglio, la pasta del prodotto stagionato deve essere compatta e allo stesso tempo tenera, di colore abbastanza scuro.

Può essere consumato crudo o cotto in tegame, nel primo caso si consiglia un taglio sottile.



Salame con carne di cinghiale

Il cinghiale è un antenato dei maiali di oggi. Questo animale era diffuso in tutta Italia e gran parte dell'Europa e nell'Asia. L'utilizzo delle sue carni ha origini antiche (Mesolitico 10.000 – 8.000 a.C.), tant'è che la sua caccia aveva portato alla quasi estinzione in alcune zone quali Germania, Austria e Danimarca.



Il salame di cinghiale nasce sempre per la necessità di conservare la carne, in quanto questa tende al deterioramento molto più rapidamente delle altre carni.

Per questo motivo anche la carne di cinghiale viene integrata con grasso di maiale per la produzione di salami.

Alcune regioni italiane hanno tradizioni più radicate legate ai prodotti a base di carne di cinghiale, Toscana, Piemonte, Veneto.

I salami con carne di cinghiale variano molto sia per la zona di produzione sia per le scelte del produttore, pertanto non è possibile mappare con parametri certi le caratteristiche di questi prodotti.

Il salame di cinghiale si caratterizza alla vista per parti magre di colore rosso scuro e parti grasse bianche. Al gusto si ha un sentore di selvatico più o meno accentuato a seconda dell'origine del prodotto, così come per il livello di salatura e pepatura. La pezzatura è molto variegata dai 200 ai 1500gr., la stagionatura non è lunga in quanto ha tendenza a indurire.

Il cinghiale come il maiale si presta a lavorazioni di pezzi anatomici interi, come pancetta, coppa, lonzino e prosciutto. Questi salumi però sono prodotti in alcune zone d'Italia, in particolare la Toscana (Maremma) ma sono limitate e pertanto non esiste una identificazione specifica che permetta di tracciare le caratteristiche per ogni singolo prodotto.

Per citazione vi elenco altri prodotti non di carne suina:

Mocetta valdostana (Motzetta): cervo, capriolo, cavallo, bovino, in origine capra e stambecco.

Teteun: mammella di mucca conciata per 15gg, cotta a bagnomaria e sezionata e confezionata sottovuoto.



Sul territorio nazionale sono presenti altri prodotti con carni diverse da quelle suine o miste, ma con rilevanza circoscritta a piccole realtà territoriali, quindi poco documentate sul metodo produttivo e sotto il livello organolettico, ciò nulla toglie loro di farci da stimolo ad assaggiare cose nuove, se non uniche, al fine di arricchire sempre di più il nostro bagaglio di esperienza.

