

# CULATELLO E SPECK: STORIA, TECNOLOGIA E ANALISI SENSORIALE

Relatore: **MATTIA ASPERTI**

## CLASSIFICAZIONE SALUMI CRUDI

Pezzi anatomici interi:

- Affumicati (**Speck**, Prosciutto di Sauris, Bacon, Capocollo di Martinafranca, etc.)
- Non affumicati (Prosciutti e Violini, **Culatello** , Bresaola, Mocetta, Coppa, Pancette, Guanciale , Lardo)





# 01 Culatello

Storia, tecnologia e  
analisi sensoriale

# CULATELLO DI ZIBELLO DOP

- Origini legate alla difficoltà riscontrata nello stagionare prosciutti nella Bassa Parmense
- La soluzione fu ridurre le dimensioni, eliminando l'osso e una parte della carne della coscia del maiale
- 1332 si narra di alcuni Culatelli donati a una famiglia di sposi
- La prima citazione ufficiale del Culatello risale al 1735
- Nell'900 alcuni poeti, fra cui D'Annunzio, citano il prodotto



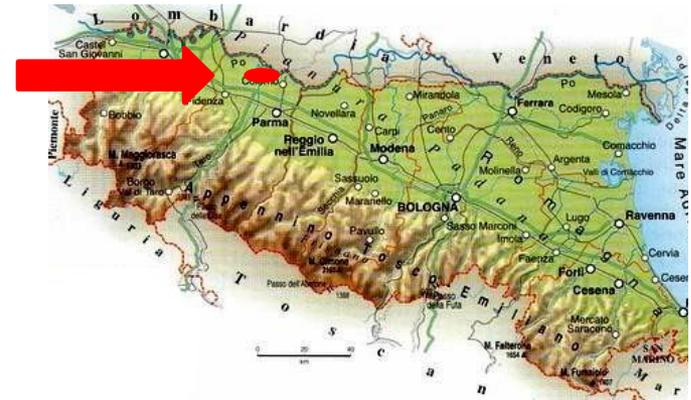


*«Carissimo, ti farò sorridere. Io sono cupidissimo amatore del parmense Culatello (con una t o con due?). Esausto dalla malinconia operosa, dianzi sentivo i morsi della fame... Mentre gridavo, non senza ferocia: Subito, subito tre fette di Culatello!», la donna appariva con i tuoi pacchi preziosi. Il più grande aveva la forma conica della compatta cosa di fibra rossa e salata. Oh, fratello, l'allucinazione della fame m'ha strappato un grido di riconoscenza e di felicità: Brozzi! Un Culatello! ...»*

*Fabriele & Annunzio*

# CULATELLO DI ZIBELLO DOP

- Fino ai primi decenni del secolo scorso solo pochissime famiglie potevano concederselo
- **Riconoscimento DOP 1996**
- 60.000 Culatelli di Zibello prodotti ogni anno
- Prodotto nei territori dei comuni di: Busseto, Colorno, Polesine Zibello, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali, Soragna
- Il consorzio di Tutela del Culatello di Zibello, nasce l' 8 gennaio 2009
- Una trentina le aziende consorziate



## PRIMA FASE



---

In alto sinistra: Asportazione cotenna  
In basso a sinistra: Pezzo anatomico  
In alto a destra: Isolamento pezzo 1  
In basso a destra: Isolamento pezzo 2

## SALAGIONE

- Si utilizzano sale e pepe
- Possono essere impiegati anche aglio schiacciato, vino bianco secco e nitrato di sodio e/o potassio max 195 ppm
- Sosta in cella a 4-5°C e UR tra 80-90% con massaggio quotidiano per 5-7 giorni
- Possibile una seconda salatura in base alle dimensioni
- Riposo in cella per una decina di giorni dopo la salagione per un'ulteriore disidratazione



## INSACCO E LEGATURA

- Insacco in vescica di maiale o nel peritoneo parietale e perirenale
- Legatura con spago a formare una fitta maglia a rete per conferire la forma tipica
- Forato e messo a sgocciolare per alcuni giorni con aumento della temperatura da 13 a 17°C
- Asciugatura per 30-60 giorni in cella frigorifera a temperatura e umidità controllate



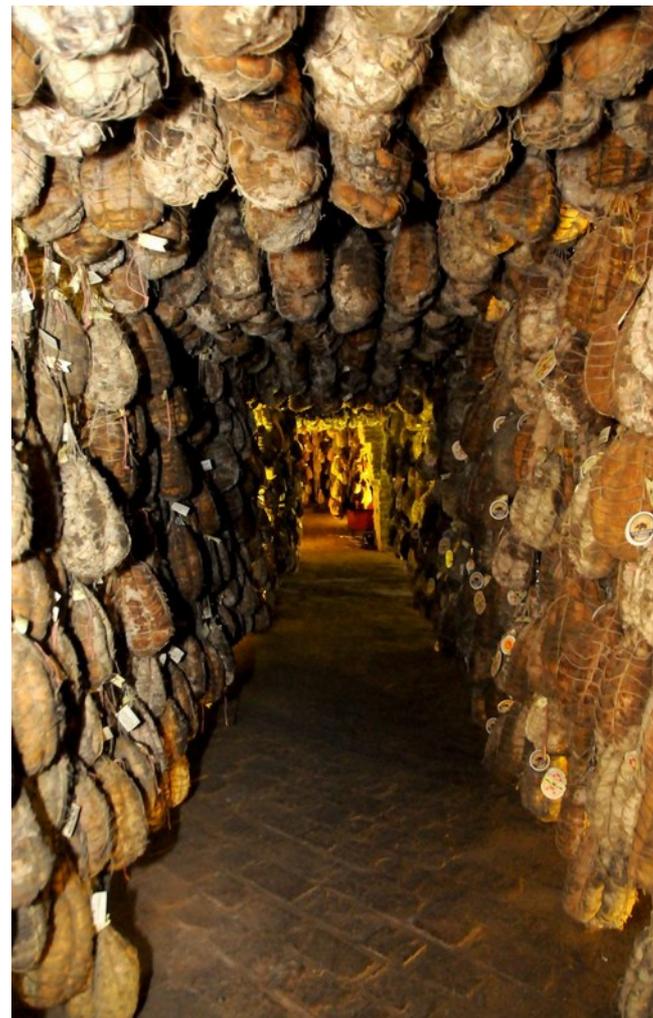
## SECONDA FASE



In alto sinistra: Legatura iniziale  
In basso a sinistra: Salatura a secco  
In alto a destra: Insaccatura  
In basso a destra: Legatura

## STAGIONATURA

- Condotta in locali con un sufficiente ricambio d'aria e a temperature tra 13 e 17°C
- Le cantine di stagionatura, dotate di ventilazione naturale, sono l'ambiente ideale per la maturazione del culatello che deve “sentire” il clima del territorio
- Per ottenere il marchio DOP è richiesta una stagionatura minima di 10 mesi
- Al termine del periodo minimo il culatello ha un peso tra i 3-5 Kg



## PREPARAZIONE PER IL CONSUMO

- Lavaggio o immersione in acqua fredda
- Rimozione della rete di spago
- Eliminazione dell'insacco
- Rimozione degli spaghi della prima legatura e pulitura con coltello di eventuale muffa o grasso irrancidito
- Tradizionalmente copertura per due giorni con un canovaccio imbevuto di vino bianco
- Abbinamento: Pignoletto spumantizzato, Albana in anfora, Cruasé dell'Oltrepò Pavese DOCG o Franciacorta millesimato DOCG



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Forma “a pera” con leggero strato di grasso nella parte convessa, imbrigliato in giri di spago tali da formare una rete
- Al taglio la parte muscolare è di colore rosso uniforme, con riflessi granato, e il grasso fra i fasci muscolari è bianco
- Profumo intenso di carne stagionata e sentori di pepe
- Gli aromi riprendono le sensazioni percepite al naso, con una maggiore intensità e persistenza



# DENOMINAZIONE GENERICA

- DM 26 maggio 2016 Capo III-bis Art. 20-bis
- «La denominazione "Culatello" è riservata al prodotto di salumeria stagionato, ottenuto dai muscoli crurali posteriori ed interni della coscia del suino, totalmente privata della cotenna e parzialmente del grasso di copertura e separata completamente dalla sua base ossea e sezionata in modo da assumere forma a pera»
- Maggior tutela verso altri prodotti



Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali

DM 26/05/2016 - n. 14424 - Atti (D.M.)

## MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICICO

DECRETO 26 maggio 2016

Adozione di decreto di attuazione del regolamento UE relativo al prodotto a base di carni, prodotti di salumeria stagionata

RELAZIONE

Il Ministro  
dello Sviluppo Economico

Il Ministro delle Politiche Agricole  
Alimentari e Forestali

«Visto lo Stato di diritto 2016, n. 17, di cui costituisce parte integrante il decreto di attuazione del regolamento UE relativo al prodotto a base di carni, prodotti di salumeria stagionata»

«Visto il decreto ministeriale 21 settembre 2015, concernente la disciplina della produzione e della vendita di carni, prodotti di salumeria»

«Visto il regolamento UE n. 1169/2011, concernente la trasparenza nei confronti dei consumatori»

«Visto il regolamento UE n. 1169/2011, concernente la trasparenza nei confronti dei consumatori»

«Visto il regolamento UE n. 1169/2011, concernente la trasparenza nei confronti dei consumatori»

«Visto il regolamento UE n. 1169/2011, concernente la trasparenza nei confronti dei consumatori»

«Visto il regolamento UE n. 1169/2011, concernente la trasparenza nei confronti dei consumatori»

«Visto il regolamento UE n. 1169/2011, concernente la trasparenza nei confronti dei consumatori»

«Visto il regolamento UE n. 1169/2011, concernente la trasparenza nei confronti dei consumatori»

«Visto il regolamento UE n. 1169/2011, concernente la trasparenza nei confronti dei consumatori»

«Visto il regolamento UE n. 1169/2011, concernente la trasparenza nei confronti dei consumatori»

«Visto il regolamento UE n. 1169/2011, concernente la trasparenza nei confronti dei consumatori»

# CULATTA

- La Culatta («Culatello» con cotenna, Culaccia®) viene prodotta utilizzando la stessa parte della coscia da cui viene ricavato il culatello.
- Si distingue dal culatello perché:
  - Viene mantenuta la cotenna dal lato esterno e viene coperto di sugna il lato interno
  - Non si rimuove l'anchetta
  - Non viene insaccata
  - Non viene effettuata la legatura con spago





# Speck

Storia, tecnologia  
e analisi sensoriale

# 02

## STORIA

- Le prime testimonianze scritte nelle quali questo salume viene definito «speck» risalgono al XVIII secolo, ma già a partire dal 1200 con nomi e definizioni differenti, compare nei registri contabili e nei regolamenti dei macellai
- Il termine deriva dal medio alto tedesco «spec» e dall'alto tedesco «spek», che significa «spesso, grasso»
- Nel tedesco moderno la parola speck definisce anche la pancetta affumicata



## SPECK ALTO ADIGE IGP

- Nel 1980 quattro produttori altoatesini diedero vita ad un'associazione, per tutelarsi nei confronti di prodotti non controllati
- Nel 1992 fu costituito il Consorzio Tutela Speck Alto Adige che oggi raggruppa una trentina di produttori
- **Nel 1996 ottenimento IGP**
- Denominazione: «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» o «Südtiroler Speck»
- Zona di produzione: intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige (Südtirol)



## TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

- **Materia prima:** cosce di suino provenienti da allevamenti UE con peso non inferiore di 10,5 kg prima della disossatura
- Le cosce disossate e rifilate (dette anche baffe) devono pesare almeno 5,2 kg
- Salatura a secco con una miscela di sale marino e spezie (alloro, rosmarino, ginepro, aglio, pepe, cannella, coriandolo) in base alla ricetta del produttore



## AFFUMICATURA

- Le baffe vengono accatastate in grandi contenitori, posti in celle umide a 3-4°C per 3 settimane
- Il contenuto di sale nel prodotto finale non deve superare il 5%
- Dopo la salagione le baffe vengono sottoposte, per alcuni giorni, a fasi alternate di affumicatura e asciugatura all'aria fresca.
- Si utilizza legno di faggio
- La temperatura del fumo non deve superare i 20°C



# STAGIONATURA

- Stagionatura in luoghi ben areati e pervasi dall'aria fresca di montagna oppure in ambienti con 10-15°C e 60-90% di umidità
- La durata media è di 22 settimane, con una perdita di circa un terzo del peso iniziale
- In condizioni ambientali ottimali si forma uno strato naturale di muffa
- La muffa protegge lo speck durante la stagionatura



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore esterno: marrone
- Colore al taglio: rosso con grasso bianco rosato
- Profumo affumicato, aromatico e gradevole
- Gusto equilibrato caratteristico e intenso
- Abbinamento: Lagrein o Pinot nero dell' Alto Adige con una buona morbidezza e una moderata tannicità; Trento DOC magari proveniente da uve Chardonnay e Pinot Nero



# BAUERN SPECK

- Speck “del contadino” prodotto con carne di suini nati e allevati in Alto Adige e macellati oltre l’anno di età
- Viene prodotto confezionando singolarmente la coppa, la pancetta (bauchspeck), la spalla, il carré e la coscia
- Seitenspeck (speck di mezzena)
- Sapore delicato e adeguata consistenza grazie alla giusta marezzatura della carne
- 8 mesi di stagionatura per le cosce e 3-5 mesi per le altre parti





Grazie per  
l'attenzione

Se avete altre  
domande?

[mattiaasperti@alice.it](mailto:mattiaasperti@alice.it)