

I salumi crudi PAT della Sardegna

MA Roberto Pisano

La salumeria sarda

- Radici molto antiche
- Ricette tramandate nel tempo
- Assenza di prodotti DOP e IGP
- Consumo prevalentemente regionale
- Limitazione alla commercializzazione fuori dall'isola dei salumi crudi prodotti con carni di suini macellati in Sardegna

Materia prima



Maiali d'allevamento
(Large White e Landrace)

Suini di
razza sarda



Cinghiali

Materia prima

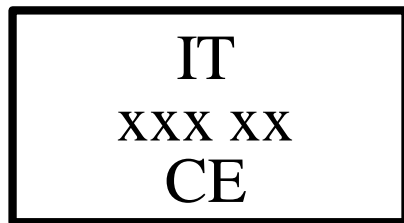


Pecore

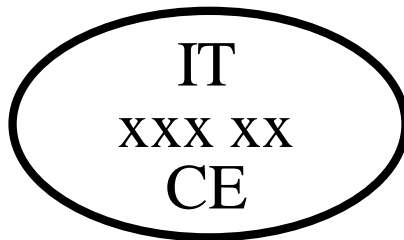


Capre

Limitazione alla vendita fuori dal territorio sardo



- Suini macellati in
Sardegna



- Suini macellati
fuori dall'isola

Determina RAS 87 del 11.02.2015
Programma di eradicazione
Peste Suina Africana

Salumi della Sardegna

PAT 20^a revisione (GU 42 del 20.02.2020)



Salumi crudi

- Guanciale
- Mustela
- Prosciutto di pecora
- Prosciutto di suino
- Salame di Pozzomaggiore
- Salsiccia sarda

Prosciutto di suino



Circolare,
con zampa
piegata

A pera,
con gambetto
allungato



Prosciutto sardo di suino



- Salagione a secco con sale marino su tutta la coscia rifilata (1 giorno/Kg)
- Eventuale pressatura per 2-3 giorni
- Spazzolatura a mano e lavaggio con acqua e aceto o con vino
- Copertura con pepe nero macinato
- Stagionatura 12-18-24 mesi

Prosciutto sardo di suino



- Fetta di colore rosso cupo con grasso bianco
- Odore di stagionato e speziato
- Gusto dolce/sapido in base alla stagionatura
- Lunga persistenza aromatica
- Piacevolmente consistente alla masticazione

Mustela

Salume di forma allungata, cilindrica o lievemente schiacciata in base al pezzo anatomico di provenienza e alla tecnica di preparazione



Mustela



- Rifilatura a coltello dei tagli carnei del lombo suino
- Salagione a secco con sale, pepe nero, aglio, erbe aromatiche (ginepro, alloro)
- Eventuale legatura con spago o rete
- Asciugatura e stagionatura (45-60 gg)

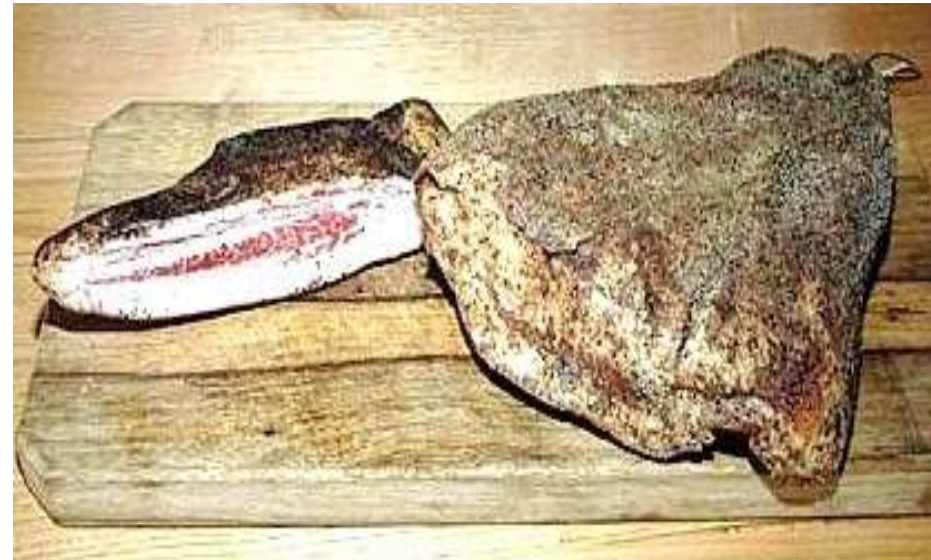
Mustela



- Odore delicatamente speziato con tenue sentore di stagionato
- Gusto dolce e lievemente sapido
- Buona persistenza aromatica
- Salume estremamente magro e di facile masticabilità

Guanciale

Salume di forma triangolare
ricavato da guancia e gola



Guanciale



- Rifilatura con conservazione della cotenna
- Massaggio con sale, pepe e spezie (cannella, noce moscata, chiodo di garofano)
- Lavaggio e copertura con pepe nero
- Asciugatura e stagionatura (60-75 gg)

Guanciale



- Odore di speziato e di stagionato
- Gusto dolce con lieve sapidità delle parti magre
- Buona persistenza degli aromi delle spezie
- Facile masticabilità e buona scioglievolezza in bocca

Prosciutto di spalla con guanciaiale

Taglio particolare che comprende
guancia, gola e spalla in pezzo unico



Prosciutto di spalla con guanciaiale

- Si ricava dai maiali di piccola taglia
- Preparazione simile al prosciutto
- Stagionatura più breve rispetto al prosciutto di coscia
- Aspetto della fetta e caratteristiche organolettiche variano in base alla parte anatomica che viene affettata

Salsiccia sarda

Salume insaccato, preparato con magro e grasso di suino, tradizionalmente tagliati a punta di coltello



**STUDIO DELLA STORIA,
TECNOLOGIA E ASSAGGIO
DELLA SALSICCIA SARDA**

Corso di aggiornamento, Cagliari 23-24 ottobre 2015



con il Patrocinio della



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Salsiccia sarda



- Selezione del magro e del grasso con accurata mondatura della carne
- Miscela magro e grasso (20-30%)
- Taglio a punta di coltello o tritatura con calibro 0,6-0,8 cm.

Salsiccia sarda



- Condimento con sale, pepe, aglio, vino, semi di finocchio e altre spezie e aromi, secondo tradizione locale
- Insacco in budello naturale lavato con aceto o vino, legatura e ripiegatura a ferro di cavallo

Salsiccia sarda



- Asciugatura per 5-7 gg previa sosta per 1-2 gg in un ambiente a 20-22°C ed elevata umidità
- Stagionatura di 30 gg circa con eventuale affumicatura in base alle consuetudini locali

Salsiccia sarda



- Salsiccia ripiegata a ferro di cavallo (Ø medio 4 cm - peso ~450 gr) con possibile presenza di piumatura
- Di moderata consistenza al tatto se ben stagionata
- La fetta mostra una grana media

Salsiccia sarda



- Odore di stagionato, spezie, erbe aromatiche e vino
- Gusto dolce e sapido, talvolta lieve piccantezza da pepe
- Lunga persistenza aromatica
- Moderata resistenza alla masticazione

Salame di Pozzomaggiore



Salame crudo affumicato e stagionato,
introdotta in Sardegna all'inizio del '900
da un imprenditore di origine veronese.

Inserito tra i PAT dal 2000.

Salame di Pozzomaggiore



- Salame di forma cilindrica insaccato in budello naturale e affumicato
- Ø 10-15 cm, lunghezza 35-40 cm
- Carne di suino tritata e grasso cubettato
- Possibile piumatura

Salame di Pozzomaggiore



- Selezione e tritatura del magro e aggiunta di lardo cubettato.
- Sale, pepe nero in grani e macinato, salnitro, vino bianco e infuso di aglio e prezzemolo in vino.
- Insacco in budello naturale e legatura a mano

Salame di Pozzomaggiore



- Stufatura, asciugatura e affumicatura con legna aromatica della macchia mediterranea
- Stagionatura 45-50 gg dall'inizio della lavorazione

Salame di Pozzomaggiore



- Caratteristiche sensoriali



Prosciutto di pecora

Salume a pezzo anatomico intero ricavato da cosce di pecore adulte o di giovani maschi castrati



Prosciutto di pecora



- Asportazione della pelle e rifilatura delle cosce con mantenimento dell'osso
- Salatura a secco per ~4 settimane
- Condimento con pepe, aglio, noce moscata e altre spezie
- Stagionatura 4-6 mesi

Prosciutto di pecora



- Coscia con osso, senza pelle
- Pezzatura variabile da 1,5 a 2,5 kg
- Colore bruno/marrone per la presenza di pepe e spezie
- Fetta di colore rosso più o meno scuro con limitata presenza di grasso

Prosciutto di pecora



- Odore di selvatico, speziato e stagionato
- Gusto dolce e sapido
- Aromi che rimandano alla carne di origine e alle spezie utilizzate



Grazie

Cinghiali (1938-1939)
Salvatore Fancello - Dorgali