

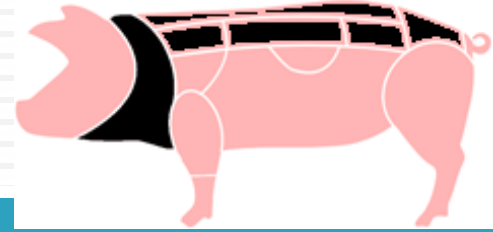
# CORSO PER TECNICI ASSAGGIATORI DI SALUMI II MODULO (1° LIVELLO) SALUMI CRUDI



## 5<sup>^</sup> LEZIONE

LARDI - COPPE/CAPOCOLLI - PANCETTE

*STORIA, TECNOLOGIA, ANALISI SENSORIALE*



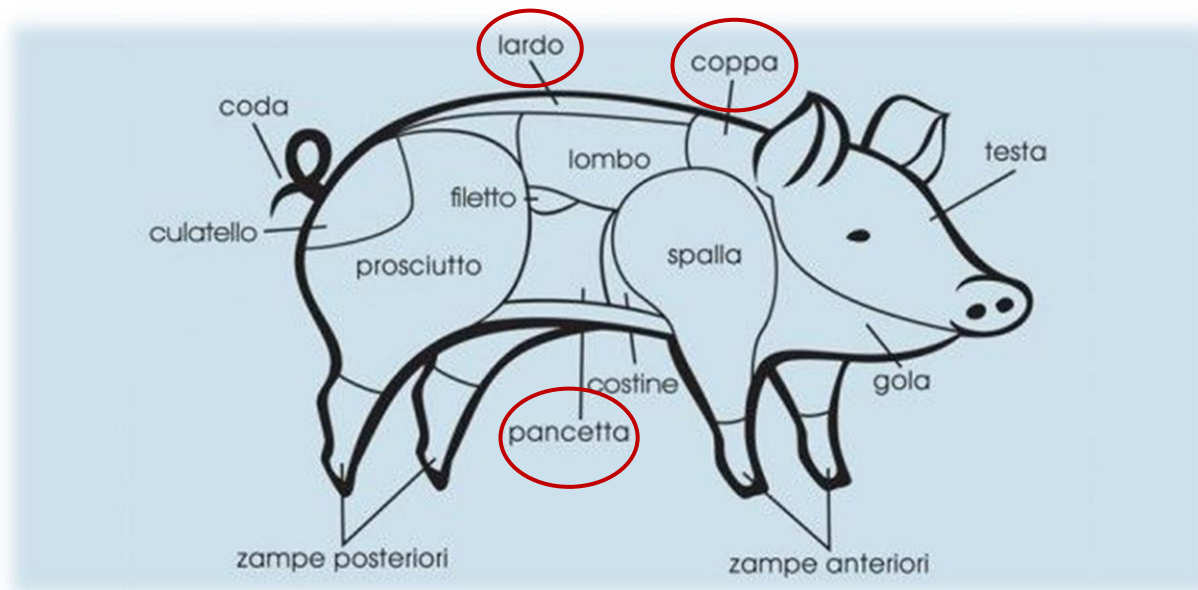
# Tipologie di Grasso



Fonte Fotografica:  
[www.depositphotos.com/stoc-k-photos/suino-muscolo.html](http://www.depositphotos.com/stoc-k-photos/suino-muscolo.html)

- ❑ Sottocutaneo di **Schiiena** “duro” → **LARDO** (Colonnata – Arnad)
- ❑ S. di **Spalla** “spallotto” → **LARDO** ( “ ” )
- ❑ S. dei **Fianchi** (sottile/morbido) → **LARDELLI** (s. lardellati)
- ❑ **Gola**
  - ▣ pezzo anatomico → **GUANCIALE** (Lazio – Toscana)
  - ▣ cubettata → **LARDELLI** (Mortadella – Salame Cotto)
- ❑ **Sugna** (g. molle interno/avvolge i visceri) → **STRUTTO**

# TAGLI ANATOMICI DEL SUINO

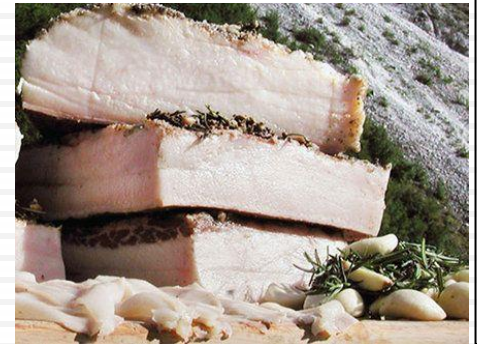


Fonte Fotografica: [www.pinterest.it/pin/21673641934461996](http://www.pinterest.it/pin/21673641934461996)

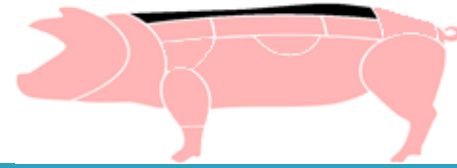
# LARDO - *Cenni Storici*



- **Italia contadina** sostentamento
- **Metà '900** condimento più utilizzato nel **Settentrione**
- **Abbandono** (alto contenuto grassi saturi)
- **Rivalutazione** (miglioramento genetico/dietetico)
  - condimento
  - salume (*gourmet*)



# SALUMI CRUDI - LARDO



## LARDO – CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA

□ **Salume da Pezzo Anatomico Intero/Porzionato**

□ **S. p.a. Crudo**

□ **S. p.a.c. senza involucro protettivo**

SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI



VOCABOLARIO DI SUPPORTO

PRODOTTO \_\_\_\_\_ Campione n° \_\_\_\_\_ gg maturazione \_\_\_\_\_

Assaggiatore \_\_\_\_\_ data / / ora \_\_\_\_\_

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPETTO VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

**ASPETTO VISIVO**

- **Esame esterno:**  
Regolarità forma, colore budello/cotenna, colore muffe
- **Esame della fetta:**  
Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, ematomi, mazzatura, tenuta della fetta, lacerazioni, omogeneità distribuzione grasso/magro

**ESAME OLFATTIVO**

- **Odori:**  
Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, ecc.)
- **Intensità:**  
Impatto olfattivo immediato (odori positivi)

**ESAME GUSTO-OLFATTIVO**

- **Sapore:**  
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**  
Speziato, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.)
- **Persistenza aromatica:**  
Durata della percezione degli aromi

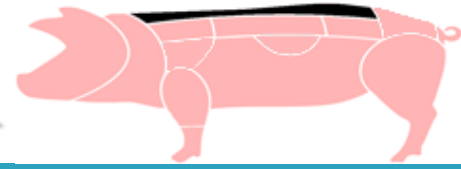
**STRUTTURA**

- **Consistenza:**  
Gommosità, elasticità, coesione
- **Masticabilità:**  
Facilità e piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scioglievolezza del grasso

**EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO**

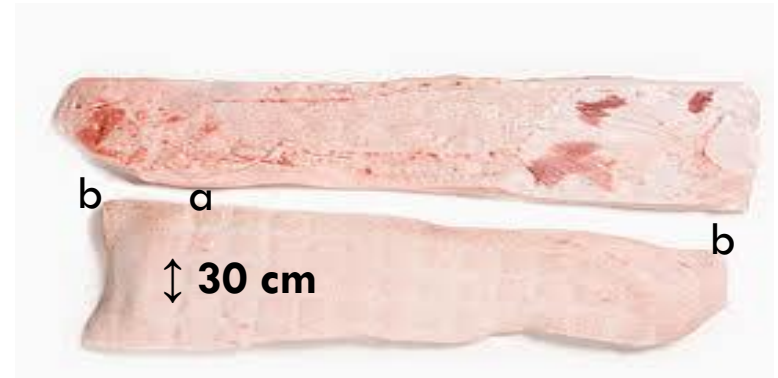
Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.

# LARDO – MATERIA PRIMA

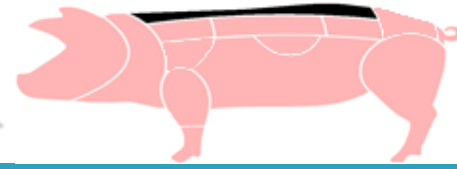


## LARDO – COMPOSIZIONE

- **Tessuto Adiposo Sottocutaneo Suino** (25/30kg)
- **Due Lati dx/sx colonna vertebrale: zona occipitale ↔ coda** ↕ var.le  
(spessore variabile: basso/alto/basso - compatto vicino cotenna)  
↔
- **T.A.** {
  - dorso → pregiati
  - spalla
  - fondo schiena
  - fianchi
- **90% M.G.**



# LARDO – MATERIA PRIMA



## TESSUTI ADIPOSI SOTTOCUTANEI – UTILIZZI



□ **Spessore Adiposo** ↑ (S.P.I./G.S.P. - Razze Rustiche): **Lardo** ↓ < 3 cm (min.)

□ **S.A.** ↓ (S.L.I. - Ibridi): **Insaccati** (crudi lardellati)

□ **LARDO**: Rifilatura e Porzionatura (variabile)

□ Concia erbe aromatiche/spezie (tipicità)

□ Stagionatura (pochi mesi/oltre 1 anno)

□ Variante: **L. AFFUMICATO** FRIULI VENEZIA GIULIA – SARDEGNA (*Barbagia*)

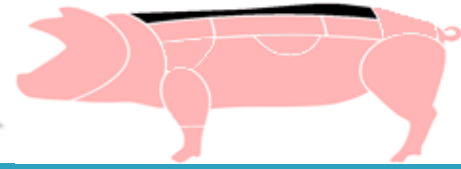
Dòils (legno)

Conche di marmo

Inox

Plastica

# LARDO – MATERIA PRIMA



## REQUISITI PER UN BUON LARDO

□ **Suini Pesanti**

170-190 kg

adulti ( > 9 mesi)



□ Muscolatura ben sviluppata e giusto rapporto grasso/magro

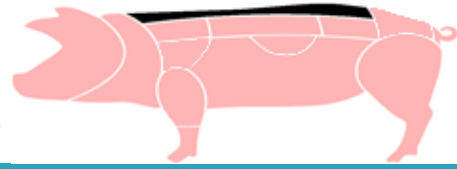
□ **Spessore idoneo** (ottimale 6-8 cm – min. 3 dop/igp)

→ **Conservabilità**

→ **Dolcezza, tessitura morbida, scioglievolezza** (*lipolisi*)



# LARDO – MATERIA PRIMA



## PROCESSO TECNOLOGICO - DIFFERENZE

□ **Lavorato freddo** (0 - 2°C) o **da cella** (-20°C) **48-72 ore** (macellazione)

□ **Rifilato e Porzionato** (occ.le / dorso/ caudale)

■ **Sale** (abbondante)   ■ **Erbe Aromatiche** (spontanee, coltivate, mix)   ■ **Spezie**

CONCIA

- **essenziale:** pepe nero e rosmarino
- **ricca:** aglio, alloro, salvia, pepe nero, cannella, anice stellato, chiodi di garofano, noce moscata, grani di ginepro

□ **Strutture di legno - d'òils** (**Arnad**) aperte (tappo pvc)

□ **Vasche di marmo** (**Colonnata**) chiuse (t. inox)

deroga sanitaria



## **LARDO: STORIA, TECNOLOGIA, ANALISI SENSORIALE**

**VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD DOP**

**LARDO DI COLONNATA IGP**



# VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD D.O.P.

*Storia - Tecnologia - Analisi Sensoriale*

# Il Territorio – *Arnad*

## ▣ Valle d'Aosta

361 m s.l.m.

- ▣ Fondo Valle **Piccola pianura**
- ▣ Piccolo **Borgo medioevale**
- ▣ **1000 ab** circa
- ▣ 10 km Pont-Saint-Martin
- ▣ 4 km Forte di Bard
- ▣ **Crocevia** (antica Roma)

**Italia/Francia**



# Arnad – Areale di Produzione

- ▣ Tradizione
  - Agricola – Antichi mestieri**
- ▣ Lavorazione Carnea e Casearia
- ▣ **Salami crudi e cotti**
- ▣ **Lavorazione del LARDO** (ca.1570/1763)
- ▣ **Interesse economico**
  - *Maison Bertolin 1957 (villaggio Champagnolaz)*
  - *Frères Laurent (vill. Extraz)*
  - *Arnad-le-Vieux (vill. Arnad-le-Vieux)*





# Arnad – Lardo di Montagna

- ❑ **Caratteristiche esogene del territorio**
- ❑ **Piante Aromatiche di Montagna**
- ❑ **Unico – Identitario**  
(saggezza popolare/tecniche contemporanee)
- ❑ Da condimento povero...
- ❑ **Protagonista nella cucina valdostana**
- ❑ Piccola filiera produttiva
- ❑ Reputazione nazionale (dop1996)
- ❑ Unico lardo dop europeo



# VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD D.O.P.

## MATERIA PRIMA - SUINO



### ■ Razze bianche nazionali

- *Large White Italiana*
- *Landrace Italiana* ↔ *Duroc*

### ■ mangimi naturali - esclusi integrati

■ >160 kg > 9 mesi età

### ■ Allevati esclusivamente:

■ Valle d'Aosta

■ **Emilia Romagna**

■ **Piemonte**

■ **Lombardia**

■ Veneto

Circuito  
Parma/S. Daniele



# VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD D.O.P.

## MACELLAZIONE



□ Ieri: a domicilio

novembre – marzo



4 suini max per allevamento

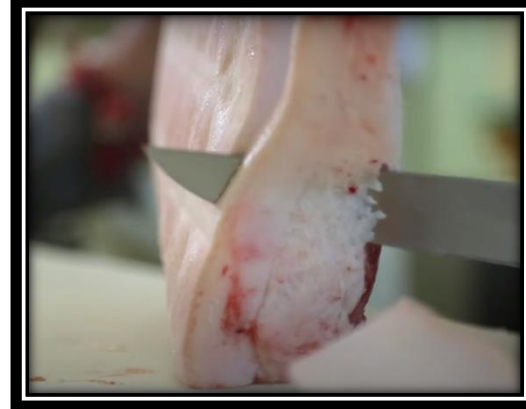
□ Oggi: **Tutto l'anno**

Materia prima già porzionata



**Entro 48 ore** (lavorazione)

In **stabilimento rifilatura** di **precisione**





# Materia Prima – Tessuto Adiposo

**Dorso**



**Spallotto**

# VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD D.O.P.

## PREPARAZIONE - PORZIONATURA



- Porzionatura adeguata  
(contenitore)
- Forma  **Rettangolare**
- Asportazione  **magro e grasso eccedente**
- **Esperienza**

Pezzi uniformi

**Attenzione** (ferite)



# VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD D.O.P.

## RECIPIENTI X STAGIONATURA – DOILS



- Recipiente tradizionale
- Legname valdostano
  - Rovere
  - Castagno
  - Larice
- **Dòils** - varia pezzatura  
(domestica – industriale)
- Cenni storici: Fine '700  
antiche cucine Castello di Arnad



**Dòils** →  
(uso domestico)

# VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD D.O.P.

## LAVORAZIONE – COLLOCAZIONE



- ❑ strati incrociati
- ❑ **cotenna sotto/magro sopra**
- ❑ aromatizzazione superiore  
(lato magro)

- ❑ **Salamoia**  
(acqua, sale cristallizzato)  
per  **saturazione**



- ❑ **Contenitore aperto** (tappo in pvc)
- ❑ **Salamoia in superficie** 





# VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD D.O.P.

## LAVORAZIONE – CONCIA – SALAMOIA



- ❑ distribuzione manuale (a strati)
- ❑ concia **macinata** e intera
- ❑ **Sale Grosso**
- ❑ **Rosmarino**
- ❑ **Aglio**
- ❑ **Salvia**
- ❑ **Alloro**
- ❑ **Ginepro**
- ❑ Spezie



Salamoia di Saturazione →

Pepe  
Cannella  
Chiodi di Garofano  
Noce Moscata

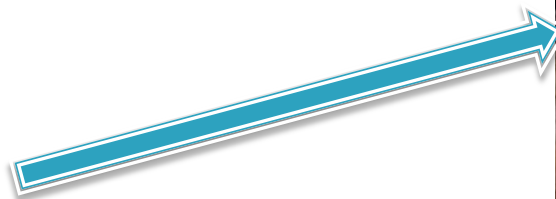


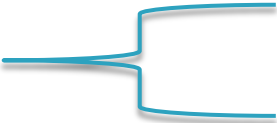
# VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD D.O.P.

## RIPOSO DEL GRASSO - STAGIONATURA



- ❑ **3 mesi** (min. dop)
- ❑ **12 – 15 mesi** (grosse pezzature)
- ❑ **Monitoraggio**
- ❑ **Prelievo della *salamoia*** (pompe)
- ❑ **Prelievo manuale / scarto concia eccedente**



- ❑ **Confezionamento** 
  - Sottovuoto**
  - Recipienti di vetro**



# VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD D.O.P.

## PRODOTTO FINITO



- ❑ **Controllo** dell'Ente Cert.re
- ❑ **Filiera e Prodotto**
- ❑ **Presenza di concia intera**
- ❑ Pezzatura **variabile**
- ❑ **Conservazione 150 giorni**

**Consumo** { Freddo (antipasto)  
Caldo (lardellatura)



# VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD D.O.P.

## REGOLAMENTAZIONI



### VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD / VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD

□ **Reg. UE n. 416 del 26.04.2011 - GUUE L 110 del 29.04.2011**

▪ Reg. CE n. 1263 del 01.07.96

□ **ORGANISMO DI CONTROLLO**



**I.N.F.Q.**

**Istituto Nord Est Qualità**

□ **ZONA DI PRODUZIONE**

**Aosta - Valle d'Aosta**





# VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD D.O.P.

## FOLCLORE



### □ SAGRA LARD D'ARNAD

**Arnad (AO)**

**Ultima domenica di Agosto**

**51<sup>a</sup> Edizione 2020 è stata annullata**

### □ Mostra mercato

- ▣ **Salami Valdostani Crudi e Cotti**
- ▣ **Pranzo con prodotti tipici**
- ▣ **Musiche Popolari**
- ▣ *e molto altro..*



# VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD D.O.P.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

### DIFFERENZE TRA LARDI



Fonte fotografica:

# VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD D.O.P.



## CARATTERISTICHE SENSORIALI

### ❖ Esame Esterno - Consistenza

Altezza > 3 cm // compatto

presenza di **concia** (macinata e intera)

p.a. con **cotenna**

### ❖ Esame della Fetta

- Colore: bianco porcellanato  
possibile presenza di sottile strato di magro
- stagionature elevate: tendenza al «rosato»  
(uniforme)



Fonte fotografica:

# VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD D.O.P.



## CARATTERISTICHE SENSORIALI

### ❖ **Odore/Aroma**

**Odore:** fine, delicato, molto profumato

(piante aromatiche e spezie)

**Aroma:** concia e lipolisi

### ❖ **Sapore**

dolce, delicato (grasso)

saporito non salato (concia)

no sapore acido o amaro (escluso spezie)



Fonte fotografica:





Lardo di  
Colonnata



## LARDO DI COLONNATA I.G.P.

*Storia - Tecnologia - Analisi Sensoriale*



Lardo di  
Colonnata

# Il Territorio – Colonnata (MC)

- ❑ **Frazione di Carrara**  
532 m s.l.m.
- ❑ **Piccolo paese arroccato**
- ❑ 350 ab circa
- ❑ **Montagne Apuane**
- ❑ Carve di Marmo  
**Travertino del  
Canalone**
- ❑ No allevamenti suinicoli
- ❑ Zona Isolata - Spopolamento





Lardo di  
Colonnata

# Colonnata – Areale di Produzione

- ❑ Colonia penale Antica Roma  
**Minatori da millenni**
- ❑ Marmo come contenitore per conservare gli alimenti
- ❑ **Stagionatura del lardo nelle conche di marmo** (temp. controllata)
- ❑ **Tradizione millenaria**
- ❑ **Sostentamento per le famiglie contadine/minatori**
- ❑ **Allevamento suino domestico**



Conca az. Venanzio 1848



Lardo di  
Colonnata

# La Conca di Marmo – Ieri - Oggi

- ▣ **Ieri a scalpello** (grande esperienza)
  - dal blocco grezzo (1 settimana)
  - svuotato a mano con **mazzuolo** e **subbia**
- ▣ **Oggi con trapano**
- ▣ A fine lavorazione:
  - **asportazione** suola di sale e salamora
  - aspirato – smaltimento **rifiuto speciale**
  - **lavaggio acqua calda** no detersivi
  - **asciugatura** con **panni** di cotone
  - stoffinatura con **testa d'aglio** (pareti e fondo)





# Materia Prima – Tessuto Adiposo

**Parte  
centrale  
dorso**

(più alta)

**10 kg**

tolettata

da

**porzionare**



# LARDO DI COLONNATA I.G.P.

## Lavorazione – Salatura – 1<sup>a</sup> Suola



### ▣ **Massaggio e Salatura**

1<sup>a</sup> suola di lardo in vasca (pvc)

▣ **Sale marino grosso** (lavato non essiccato)

▣ Pezzi nelle conche (incrocio/cotenna giù)  
**pressatura energica** a mano (no aria)

strato uniforme di lardi (suola)

▣ Evitare l'aria

▣ **Termine 1<sup>a</sup> suola** copertura con **sale**

(100 kg lardo/50 kg sale)

- coprire spazi tra lardi
- poi strato superficiale

lato/lato



# LARDO DI COLONNATA I.G.P.

## Lavorazione – Salatura/Concia



### ■ Concia (uniforme) **polverizzata** (P) **intera** (I)

- **Pepe nero** (macinato al momento) **unito a spezie polverizzate**

■ **Cannella**

■ **Chiodi di Garofano**

■ **Anice Stellato**

■ **Rosmarino locale** (foglie)

■ **Aglio (IT) tritato grossolanamente** (disc.ne)

(pepe abbondante)

1.5 kg per q di lardo

(5 q lardo a conca)

(spolverata)

### ■ Inizio della seconda "suola"



# LARDO DI COLONNATA I.G.P.

## Lavorazione – Salatura/Concia



1<sup>^</sup> Suola

(1) Salatura



(3) Aromatizzazione



(2) Speziatura

# LARDO DI COLONNATA I.G.P.

## Lavorazione – Salatura/Concia



2<sup>^</sup> Suola

(1) Presa di sale



(3) Salatura e Concia

Proporzioni:  
Sale 1/2 Lardo

100 kg lardo/50 kg sale



(2) Collocazione

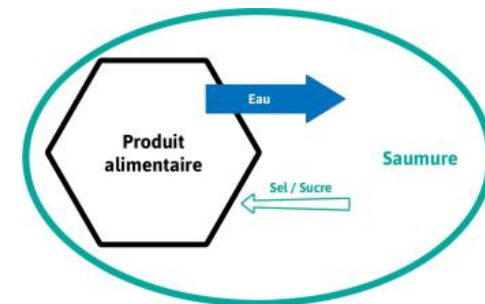


# LARDO DI COLONNATA I.G.P.

## Sale M. non essiccato – Proprietà



- buona umidità, migliorata grazie luogo di stagionatura (cantine)
- si scioglie bene **assorbendo umidità** dal **lardo fresco**
- **creazione della “salamora”**  
assorbimento di sale e “oli essenziali” **rosmarino e spezie**
- **processo** di **osmosi** si esaurisce **dopo 6 mesi**
- **Lavorazione a rotazione** (2.000 q/a)
  - **inizio** 1° settembre
  - **termine** **31 maggio** (no produzione dal 1/6 al 31/8)



# LARDO DI COLONNATA I.G.P.

## Sala di Stagionatura – Cantina



**Conche moderne**

**marmo dei canaloni**

grana fine/compatta **consistenza vetrosa**

No assorbe *salamora*



**Conche Antiche**  
**Positività e Criticità**

# LARDO DI COLONNATA I.G.P.

## Controllo Fase di Stagionatura



- ❑ Stagionatura **13/14°C** (costanti)
- ❑ **Monitoraggio**
- ❑ Ispezioni tramite coperchio (acciaio inox)  
**controllo stato di maturazione e livello salamora**
- ❑ La *salamora* **deve coprire il prodotto**  
**alterazioni** (rancido) 
- ❑ **Non ammessi conservanti / coloranti** (IGP)
- ❑ **Analisi Ente Certificatore** (*Agroqualità*)



Monitoraggio: processo produttivo/analisi organolettiche



# LARDO DI COLONNATA I.G.P.

## Controllo – Ente Certificatore



- L'Ente Certificatore (*Agroqualità*) monitora:
  - **materia prima** (p. fresco) e **concia**
  - immissione in **vasca**
  - **stagionatura**
  - ogni pezzo: **caratteristiche fisiche / organolettiche**  
(6<sup>^</sup> mese → 24 m.)
- Superato il controllo: **sigillo a fascetta** (oggi colore bianco!)  
angolo cotenna
- **Etichetta a libro Logo e Marchio Igp** dentro sottovuoto
- No venduto sfuso



# LARDO DI COLONNATA I.G.P.

## REGOLAMENTAZIONI



- **Reg. CE n. 1856 del 26.10.2004 - GUCE L 324 del 27.10.2004**

- **ORGANISMO DI CONTROLLO**



**Agroqualità - Qualità agroalimentare**

**La Certificazione delle Qualità**



Lardo di Colonnata

- **ZONA DI PRODUZIONE**

**Massa Carrara – Toscana**



# LARDO DI COLONNATA I.G.P.

## FOLCLORE



### ❑ FESTA DEL LARDO

**Colonnata**

ultima domenica di Agosto

Edizione 2020 è stata annullata



LA PUBBLICA ASSISTENZA  
CARRARA E SEZIONI  
ORGANIZZA

## LA FESTA DEL LARDO *Colonnata*

**2019**  
22-23-24-25 AGOSTO

**25 Agosto 2019 LARDO TREKKING**  
"Visitando i sentieri di Colonnata"  
Per partecipare all'evento è necessario effettuare la prenotazione  
entro Giovedì 22 Agosto 2019 telefonando al 335/5299809  
o inviando un mail a [giromellafabrizio@alice.it](mailto:giromellafabrizio@alice.it)  
Indicando, Nome, Cognome e Numero di telefono. La quota di iscrizione è di 20 €.

### ❑ Mostra mercato

- ❑ **Lardo**
- ❑ **Salumi Toscani**
- ❑ **Trekking**
- ❑ e *molto altro..*



# LARDO DI COLONNATA I.G.P.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI



Lardo di  
Colonnata

Fonte fotografica:

**ONAS**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI





# LARDO DI COLONNATA I.G.P.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

### DIFFERENZE TRA LARDI



Fonte fotografica:



# LARDO DI COLONNATA I.G.P.



## CARATTERISTICHE SENSORIALI

### ❖ **Esame Esterno - Consistenza**

rettangolare, **spessore > 3 cm** (lgp)

**umido, consistenza omogenea e morbida**

- presenza di cotenna (p. inferiore)
- p. superiore: sale reso scuro da piante aromatiche e spezie



### ❖ **Esame della Fetta**

- colore: bianco, leggermente rosato o vagamente brunito
- può presentare striscia di magro

Fonte fotografica:

# LARDO DI COLONNATA I.G.P.



## CARATTERISTICHE SENSORIALI

### ❖ **Odore/Aroma**

fragante e ricco di profumi/aromi

sentori **spezie/rosmarino/aglio**

**Aroma:** concia e lipolisi

### ❖ **Sapore**

deciso/delicato (sale/frazione grassa)

**molto saporito**

no sapore acido o amaro (escluso spezie)

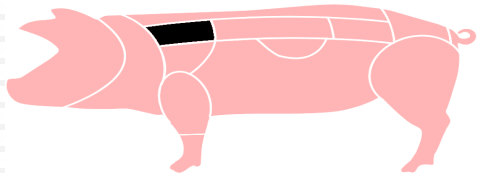


Fonte fotografica:



## **COPPA/CAPOCOLLO: STORIA, TECNOLOGIA, ANALISI SENSORIALE**

**COPPA PIACENTINA DOP – CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA**  
**COPPA DI PARMA IGP**



*Cenni  
Storici*

# Coppa – Lonza – Capocollo



- **Alto Medioevo**
- Emblema della tradizione norcina italiana
- **Diffuso su tutta la Penisola** differenze (Nord-Sud)
- **Connotazioni e denominazioni diverse:**
  - **Coppa Piacentina** (Dop)
  - **Coppa di Parma** (Igp)
  - **Capocollo di Calabria** (Dop)

Emilia

Capocollo/Lonza **Centro e Sud Italia**

# SALUMI CRUDI – COPPA/CAPOCOLLO

## COPPA/CAPOCOLLO – CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA

- **Salume da Pezzo Anatomico Intero**
- **S. p.a. Crudo**
- **S. p.a.c. con involucro protettivo**
- **Variante affumicata** (Martina Franca)

**SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI**

**ONAS**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI

**UNIONE ITALIANA  
SALUMI**

PRODOTTO \_\_\_\_\_ Campione n° \_\_\_\_\_ gg maturazione \_\_\_\_\_  
Assaggiatore \_\_\_\_\_ data / / ora \_\_\_\_\_

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPETTO VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100 _____												

**VOCABOLARIO DI SUPPORTO**

**ASPETTO VISIVO**

- **Esame esterno:** Regolarità forma, colore budello/cotenna, colore muffa
- **Esame della Fetta:** Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, ematomi, marzatura, lenuzza della fetta, fessurazioni, omogeneità distribuzione grasso/magro

**ESAME OLFATTIVO**

- **Odori:** Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, ecc.)
- **Intensità:** Impatto olfattivo immediato (odori positivi)

**ESAME GUSTO-OLFATTIVO**

- **Sapore:** Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:** Speziato, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.)
- **Persistenza aromatica:** Durata della percezione degli aromi

**STRUTTURA**

- **Consistenza:** Gommosità, elasticità, coesione
- **Masticabilità:** Facilità e piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scioglievolezza del grasso

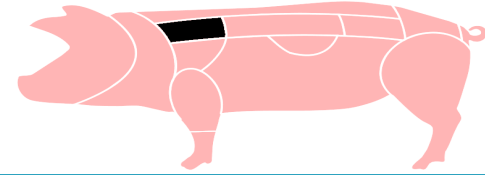
**EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO**

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.

ONAS® - Scheda Ufficiale V2020/06.2 - Riproduzione vietata



# MUSCOLO CERVICALE



## COPPA/CAPOCOLLO – CARATTERISTICHE

- Suino pesante 150-170 kg
- Adulto > 9 mesi
- **Due** muscoli cervicali 2,5-3,5 kg (fresco)
- Caratterizzante la materi prima **selezionata**
- Fondamentale la **rifilatura** (magro e grasso) e **asp.ne vena cervicale** (dif.tà)
- Attenzione: possibile presenza di **infiammazioni** / **ematomi** da vaccini (ago)



# SALUMI DA MUSCOLO CERVICALE

## DIFFERENZE NAZIONALI

### NOME

- **Coppa** Settentrione e Sardegna
- **Lonza** Centro Italia
- **Capocollo** (*Capicollo*) Mezzogiorno e Sicilia



### STAGIONATURA

- Coppa di **Parma I.g.p.** 2 - 3 M
- Capocollo di **Martina Franca** > 3 M
- Capocollo di **Calabria D.o.p.** > 3 M
- Coppa **Piacentina D.o.p.** > 6 M



# COPPA - CAPOCOLLO



## CONCIA – MASSAGGIO

- Salatura a secco (no salamoia) e concia:
  - **pepe, cannella macinata, chiodi di garofano, bacche di alloro, noce moscata, Peperone / Peperoncino** (Calabria)
- Lavaggio (acqua e aceto di vino) tipologia calabra
- Massaggio **manuale** / **zangola** (intervalli)
- **Riposo 7-10 gg** (cella)
- Cella: **2-4°C 70-80 % U.R.**



# COPPA - CAPOCOLLO



## INSACCO – ASCIUGATURA – STAGIONATURA

### INSACCO

budelli naturali **bondeana bovina** o **tessuto parietale suino**

### LEGATURA

stretta (perdita di volume) **ancoraggio corde**



### ASCIUGATURA - STAGIONATURA

I. **ASCIUGATURA** (iniziale) **18°C 8 - 10 ore** (successiva) **23 - 14°C 10 - 15 gg**

### FASI

**50-70 % U.R.** (fase delicata - possibili alterazioni)

II. **STAGIONATURA** **14-12°C e 70-90 % U.R.** (processi biochimichi – profumi/aromi)

AREA DI PRODUZIONE

PIACENZA

(VARIABILE < 900 m s.l.m.)

# COPPA PIACENTINA DOP



**Muscolo cervicale suino → 5-6 vertebra toracica**

**Salagione solo a secco**

Concia addizionata con **nitrato di sodio/potassio** ed **acido ascorbico**

**Non** è impiegato il **vino**

L'insacco TRADIZIONALE è con **peritoneo parietale suino** (avvolgimento e traspirazione) **lunghe stagionature** (locali tradizionali – deroghe sanitarie)



## **COPPA PIACENTINA DOP - TECNICHE E FASI DI PRODUZIONE**

### **MATERIA PRIMA**

#### **SUINA**

**MUSCOLO CERVICALE FINO ALLE VERTEBRE TORACICHE**

**RIFILATURA FINO ALLA 5 - 6 VERTEBRA TORACICA**

### **CONCIA**

<b>SALE</b>	<b>PEPE NERO</b> (INTERO E/O SPEZZATO)	<b>CANNELLA</b>	<b>CHIODI DI</b> <b>GAROFANO</b>	<b>BACCHE DI</b> <b>ALLORO</b>
		<b>NOCE MOSCATA</b> (MACINATA)		

**PRESA DI CONCIA 7 GIORNI**

**MASSAGGIO MANUALE - INSACCO**  
con peritoneo parietale di suino

**MATURAZIONE - ASCIUGATURA**  
7 giorni caldo e secco

**STAGIONATURA > 6 MESI**

AREA DI PRODUZIONE

PIEMONTE

Alessandria, Asti, Novara, Torino,  
Vercelli

LOMBARDIA

Brescia, Como, Cremona, Lecco,  
Mantova, Milano, Varese

EMILIA-ROMAGNA

Bologna, Ferrara, Modena, Parma,  
Reggio Emilia

# COPPA DI PARMA IGP



**Muscolo cervicale suino** → **6-7 vertebra toracica** (maggiore)

Concia: vino (fac.vo) **destrosio, fruttosio**, colture **starter**

**Additivi: nitrito di sodio/potassio, acido ascorbico**

La presa di sale può avvenire mediante **zangolatura**

È rivestita con **intestino cieco bovino bondiana** o con *peritoneo parietale suino*

*sunzen* (raramente)

# **COPPA DI PARMA IGP - TECNICHE E FASI DI PRODUZIONE**

## **MATERIA PRIMA**

**SUINA**

**MUSCOLO CERVICALE FINO ALLE VERTEBRE TORACICHE**

**RIFILATURA FINO ALLA 6 - 7 VERTEBRA TORACICA**

## **CONCIA**

**SALE**

**PEPE  
FRANTUMATO**

**AGLIO**

**VINO  
(facoltativo)**

**MASSAGGIATURA MANUALE O MECCANICA (ZANGOLATURA)**

**INSACCO**

*colon, dritto o bondiana di bovino (intestino cieco) oppure peritoneo parietale suino*

**MATURAZIONE**

**3 giorni caldo e secco  
15 freddo e umido**

**STAGIONATURA 60 - 90 GIORNI**

# Organi preposti al controllo per il prodotto a marchio DOP

## **COPPA PIACENTINA**

ZONA DI PRODUZIONE: **Piacenza** - Emilia Romagna

*(Reg. CE n.1263 del 01.07.1996)*

*(Reg. UE n.894 del 22.08.2011)*

*(Reg. UE n.813 del 23.07.2014)*



**Ente di Certificazione Prodotti Agroalimentari**

## **CAPOCOLLO DI CALABRIA**

ZONA DI PRODUZIONE: **Calabria**

*(Reg. CE n.134 del 20.01.1998)*

*(Reg. UE n.1285 del 23.07.2015)*



**Istituto Calabria Qualità**

# Organi preposti al controllo per il prodotto a marchio IGP

## **COPPA DI PARMA**

*(Reg. CE n.1118 del 31.10.2011)*



**ZONA DI PRODUZIONE:**

**Parma, Modena, Reggio Emilia // Mantova, Pavia, Lodi, Milano, Cremona**

**Emilia Romagna e Lombardia**



**Ente di Certificazione Prodotti Agroalimentari**



Area di Produzione  
Martina Franca (TA)



# CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

## *Chepecudde*

DEROGA SANITARIA



**Muscolo cervicale suino** → **3 - 4 vertebra toracica** (minore)

**Affumicatura** con **corteccia** di **faggio** o **quercia** di **frango** (*Quercus trojana*) un tempo anche: rametti di timo, mortella, alloro (deroga sanitaria)

Macerazione nel **vino bianco martinese cotto e salato, erbe locali**

Sosta in **Terraglie** smaltate «**Limme**» (deroga sanitaria)

Possibile leggera **piumatura** (irregolare)

## CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA - **TECNICHE E FASI DI PRODUZIONE**

### **MATERIA PRIMA**

**SUINA**

**MUSCOLO CERVICALE FINO ALLE PRIME VERTEBRE TORACICHE**

**RIFILATURA – MARINATURA CON SALE 15-20 GIORNI**

**LAVAGGIO CON *VINCOTTO***

(VINO BIANCO SECCO ‘MARTINA’ o ‘LOCOROTONDO’, CON AGGIUNTA DI MOSTO DI VERDESCA E  
BIANCO D’ALESSANO COTTO E CONCENTRATO)

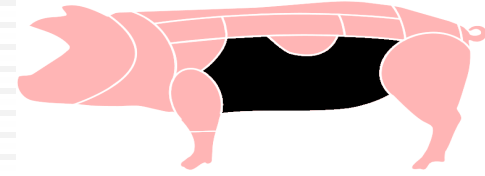
**AROMATIZZATO CON ERBE DELLA ‘MURGIA DEI TRULLI’**

**INSACCO IN BUDELLO NATURALE SUINO**

**ASCIUGATURA - RIPOSO 10 GIORNI**

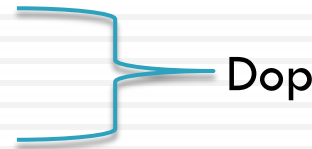
**AFFUMICATURA CON LEGNO DI *QUERCIA DI FRAGNO***

**STAGIONATURA 90 GIORNI**



# Pancetta – *Cenni Storici*

- **Molto antico**, legionari romani razione ogni 3 giorni
- Documentazioni storiche Longobardi
- Salume **dolce** e **morbido** diffuso in tutta l'Italia
- Vari nomi (Rigatino/ Tarese del Valdarno) e **varietà** di **concia**
- Varie tipologie
  - **Arrotolata Coppa Piacentina**
  - **Tesa o Steccata Pancetta** di **Calabria**
  - **Affumicata** (Zone Montane e Collinari)



# SALUMI CRUDI – PANCETTA

## PANCETTA – CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA

□ **Salume da Pezzo Anatomico Intero/Porzionato**

□ **S. p.a. Crudo**

□ **S. p.a.c. con/senza**

**involucro protettivo**

□ **Variante Affumicata** (no dop)

**SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI**

**ONAS**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI

**CONVITTO**

**VOCABOLARIO DI SUPPORTO**

**ASPECTO VISIVO**

- **Esame esterno:**  
Regolarità forma, colore budello/cotenna, colore mufle
- **Esame della Fetta:**  
Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, ematomi, marezatura, tenuta della fetta, lacerazioni, omogeneità distribuzione grasso/magro

**ESAME OLFATTIVO**

- **Odori:**  
Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, ecc.)
- **Intensità:**  
impatto olfattivo immediato (odori positivi)

**ESAME GUSTO-OLFATTIVO**

- **Sapore:**  
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**  
Speziato, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.)
- **Persistenza aromatica:**  
Durata della percezione degli aromi

**STRUTTURA**

- **Consistenza:**  
Gommosità, elasticità, coesione
- **Masticabilità:**  
Facilità e piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scoglievolezza del grasso

**EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO**

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.

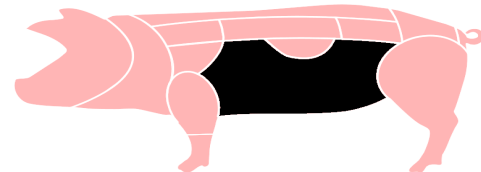
**ESAME VISIVO**

PRODOTTO \_\_\_\_\_ Campione n° \_\_\_\_\_ gg maturazione \_\_\_\_\_

Assaggiatore \_\_\_\_\_ data / / \_\_\_\_\_ ora \_\_\_\_\_

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPECTO VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

# PANCETTA



## PANCETTA – CARATTERISTICHE

- ❑ **Ventre suino, parte anteriore del costato con cotenna**
- ❑ **Strati irregolari alternanza magro/grasso**
- ❑ **Doppia attitudine:**
  - **Fresco** previa cottura (griglia)
  - **Stagionato** affettato o cubettato (salume/cucina)
- ❑ **Pezzo intero** (salato, conciato, stagionato) → **Pezzo Anatomico** (salume)
- ❑ **Parte grassa “cubettata”:** **Insaccati** (salame)



# PANCETTA - PANCETTONE



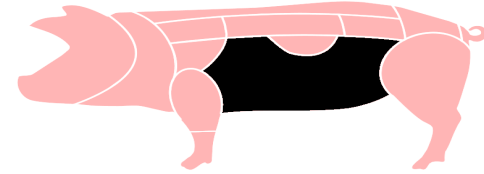
## PANCETTA – LAVORAZIONE

- Taglio magro/adiposo della **pancia** suina
- **Pancettone** (pancetta, sottospalla, costato)
- Rifilatura (magro/grasso) secondo il prodotto
  - **PANCETTA ARROTOLATA**
  - **P. TESA**
- **Affumicatura** (variante) prima della stagionatura





# PANCETTA



## PANCETTA – CONCIA



- Salatura a secco (no salamoia) e concia:

- **pepe nero** e/o **bianco** (grani e/o spezzato)

**chiodi di garofano, Peperone / Peperoncino** (Calabria)



- lavata con acqua e aceto di vino (Calabria)
- Massaggio **manuale/zangola** ad intervalli
- Sosta in cella **3 - 5°C 70 - 90% U.R. 4 - 15 gg**
- Raschiatura concia in eccesso → **Asciugatura/Stagionatura** (vedi coppa/capocollo)



# PANCETTA DI CALABRIA D.O.P.

## REGOLAMENTAZIONI



- **Reg. UE n. 1286 del 23.07.2015 - GUUE L 198 del 28.07.2015**

- (Reg. CE n. 134 del 20.01.98)

- **ORGANISMO DI CONTROLLO**

**I.C.Q.**

**Istituto Calabria Qualità**



- **ZONA DI PRODUZIONE**

**Regione Calabria**





*Pancetta piacentina D.O.P.*



**PANCETTA: STORIA, TECNOLOGIA, ANALISI SENSORIALE**

**PANCETTA PIACENTINA DOP**



# Il Territorio – Piacenza

- ▣ **Emilia-Romagna**  
62 m s.l.m.
- ▣ Zona Collinare  
**Colli Piacentini**
- ▣ Piccoli Borghi  
medioevali
- ▣ Agricoltura
- ▣ Vitivinicoltura  
(epoca Romana)
- ▣ **Salumi**
- ▣ Territorio isolato  
**Biodiversità**







# Piacentino – Areale di Produzione

- ▣ **Clima Continentale Umido**
- ▣ Escursioni Termiche non eccessive
- ▣ **Pastorizia – Allevamento**
- ▣ **Suinicoltura domestica**
  - zone boschive
  - ricchezza idrica
- ▣ **Clima ideale** (nebbia)
- ▣ **lavorazione e stagionatura salumi** (*Massalein*)
- ▣ **Arte Norcina - XV sec** (Ducato di Piacenza)
- ▣ **Prime Esportazioni XVIII sec**
- ▣ **Corti di Francia e Spagna**
- ▣ **Progresso Tecnologico - Metodi tradizionali**



# PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

## MATERIA PRIMA – MACELLAZIONE



### ▣ Razze bianche nazionali

- *Large White Italiana* ↔ *Duroc*
- *Landrace Italiana*

### ▣ **144-176 kg > 9 mesi età** (↑ peso ↓ calo)

### ▣ Allevati prevalentemente: (dolcezza)

- Emilia Romagna
  - Lombardia
  - Piemonte
- Circuito  
Parma/S. Daniele



### ▣ Peso Fresco **6/6,5 kg** (al tatto consistente)

### ▣ **60% magro** (rosso cupo esterno/chiaro interno) – **40% grasso**





# Materia Prima – Pancettone



## Fase di Ricevimento

Controllo  
igienico-sanitario

Microbiologico  
(salmonella-listeria)

Difettosità  
Ematomi/Sangue

Sosta in Cella  
20 - 24 ore / 0 - 4°C

<https://www.youtube.com/watch?v=GiinWRHxZeA>

# PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

## PREPARAZIONE - SQUADRATURA



# PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

## LAVORAZIONE – RIFILATURA



### □ Rifilatura

▣ Asportazione del  
**grasso in eccesso**

▣ Asportazione  
della **vena**



# PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

## LAVORAZIONE – SALATURA/CONCIA



- ❑ Entro **72 ore** (macellazione)
- ❑ Salatura/Concia - Massaggio
  - ❑ Manuale
  - ❑ Meccanico (zangole) temperatura condizionata
  - ❑ Misto
- ❑ Preparazione Concia
  - ❑ Sale 2,6/2,8
  - ❑ Pepe ┌──────────┐  
└──────────┘ macinato
  - ❑ Chiodi di **Garofano** └──────────┘ ½ grana
  - ❑ **Conservanti**/Antiossidanti/Starter



# PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

## SALATURA E CONCIA - MASSAGGIO



- (I Fase) I<sup>^</sup> Salatura e Concia (mano) I<sup>^</sup> Massaggio (rapido)

- ▣ Cotenna (prima)
- ▣ Interno (maggiore parte alta)

- S e C (I<sup>^</sup> Salatura)

- ▣ **70%** (preparato) subito
- ▣ **30%** dopo riposo in cella (2 gg)

- (II Fase) II<sup>^</sup> Salatura dopo la presa della concia

- Correzione 30% concia (cotenna/interno)

- II<sup>^</sup> Massaggio (vigoroso)





# PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

## LAVORAZIONE - SOSTA



- II<sup>^</sup> Sosta in cella
  - ▣ 2,5 / 5,5°C
  - ▣ 7 - 10 gg
  
- 12 – 15 gg (tot. Fase Freddo)
  
- Controllo e Massaggio
  - (periodo di sosta)
  - ▣ Manuale
  - ▣ Massaggiatrici (zangole)
  
- Raschiatura sale in eccesso





# Fine Fase del Freddo – Preparazione

**FLAPPA**  
ASPORTAZIONE  
GRASSO MOLLE  
- DIFETTO -



# Arrotolatura – Puntatura – Ancoraggio



I<sup>^</sup> Puntatura (centrale)

II<sup>^</sup> Puntatura (centrale)

Ancoraggio (centrale)

# II<sup>^</sup> Puntatura – III<sup>^</sup> Puntatura

- **II<sup>^</sup> Puntatura**  
(lato basso)
- **III<sup>^</sup> Puntatura**  
(lato alto)
- **Mantenimento dello spago**  
(tre lunghezze)
- **Inizio Cucitura**



# Cucitura – Sutura a Graffette

- **lato alto**  
(inizio)
- **lato basso**  
(termine)
- **Processo lungo**  
e **delicato**  
(criticità)
- **Cura e attenzione**  
(ferite)



# Fine Cucitura – Rifilatura cotenna/magro



## □ Rifilatura

- cotenna eccedere (no calo peso)
- magro ai bordi (squadrare)
- **10% scarto** - Prodotto finito: 600/700g

## □ Forma circolare uniforme

no scarto a prodotto finito





# Pulitura – Foratura ad Ago – Copertura

## □ Pulitura

- peluria
- impurità



## □ Foratura

### della cotenna

- Fuoriuscita aria
- Umidità interna



## □ Copertura

### con *peritoneo*

*"pelle di sugna"*

Vescica Suina

parti esposte

(superiore/inferiore)

## □ Ancoraggio

circolare

(spoletta di spago)



# Variante – Carta – Copertura Sintetica

## □ Inserimento

### Carta Alimentare

- 3 fogli rettangolari
- lato cucitura
- No infiltrazioni

## □ Copertura

- sintetica
- parti esposte  
(superiore/inferiore)



## □ Ancoraggio

circolare con elastico  
(2 giri)

## □ Asportazione eccessi

# Ancoraggio – Imbrigliatura – Legatura

## □ Ancoraggio

### centrale

(inserimento ulteriore strato di *peritoneo*)



## □ Punzecchiatura

"mille aghi"

Lato mago

Lungo cotenna



## □ Imbrigliatura

longitudinale

"spicchi"

(8/10)

esperienza



## □ Legatura

Spago Elastico

Inizio lato alto

Tiraggio progressivo verso coda  
(compattezza - migliore stagionatura)

# Asciugatura – Stagionatura

- **Riposo in cella**

2 gg

- **Asciugatura**

17 - 18°C

80% U.R.

70% U.R. (dopo qualche ora)

- **Stagionatura** (3M min. → 8M)

controllo temperatura

aumento umidità (attenzione – monitoraggio muffe)

- 20% calo peso



# PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

## REGOLAMENTAZIONI



- **Reg. UE n. 814 del 23.07.2014 - GUUE L 222 del 26.07.2014**

- (Reg. CE n. 1263 del 01.07.96)
- (Reg. UE n. 1170 del 10.12.10)

- **ORGANISMO DI CONTROLLO**

**E.C.E.P.A.**

**Ente Certificazione Prodotti Alimentari**



- **ZONA DI PRODUZIONE**

**Provincia di Piacenza**





# PANCETTA PIACENTINA D.O.P. FOLCLORE



## □ FIERA DELLA PANCETTA

**Ponte dell'Olio (PC)**

**1<sup>^</sup> Maggio**

**15<sup>^</sup> Edizione 2020 è stata annullata**

## □ Mostra mercato

□ **Pancetta Piacentina dop e tradizionale**

□ **Salumi Piacentini**

□ **Cene a Tema**

□ **e molto altro..**

**Ponte dell'Olio  
Domenica 7 maggio**  
(tutta la giornata)

la occasione della

**Fiera  
della  
Pancetta**  
Piacentina D.O.P.  
14<sup>^</sup> edizione  
Ponte dell'Olio (PC)

**Sabato 30 aprile  
Domenica 1 maggio**

**Sabato 30 aprile**  
aspettando la pancetta ... PORK & FOLK  
del mese non si butta via niente!

- dalle ore 17.30 in Via Veneto mercatini e negozi aperti fino alle 23.00
- ore 18.30 in Via Vittorio Veneto inaugurazione Fiera della pancetta fotografica permanente "Il Borgo racconta..."
- ore 19.00 in Via Veneto Apertore - I bar e i locali del Borgo
- 2<sup>^</sup> Concerto "White & Pink" per il maggio di maggio aperto alla Pancetta
- ore 20.00 in Via Veneto
- Cena in borgata con musica live

**Domenica 1 maggio**  
FIERA DELLA PANCETTA PIACENTINA D.O.P. e FIERA di PRIMAVERA

- ore 9 in Via Veneto, Via Roma e Piazza I Maggio apertura stands fieristici
- ore 9.30 in Piazza I Maggio apertura Pancettaria di valore con pancette riserva 12 mesi da gustare e da acquistare
- ore 10.00 in Piazza I Maggio "Abitare con stile" mostra mostro di affollamento d'epoca
- ore 11.00 presso l'Ex Municipio di via Veneto inaugurazione Lufficella 14<sup>^</sup> edizione
- "Fiera della Pancetta Piacentina D.O.P." con sfilata del Corpo Bandistico Pontoliese, Maggioretti e Minimagroteschi
- ore 11.30 presso Gelateria ai Giardini 1<sup>^</sup> tempo di Pancetta Kids Village con l'azienda Margimpasta "Facciamo il tramisati" a cura di Associngoli Gelateria
- ore 11.30 in Piazza I Maggio Apertura Area Ristoranti
- dalle 12.00 e alle 16.30 in Piazza I Maggio "Narcisia Pontoliese" con laboratorio didattico con tutti i segreti della lavorazione della pancetta piacentina d.o.p.
- dalle ore 15.00 presso Gelateria ai Giardini 2<sup>^</sup> tempo di Pancetta Kids Village con attività nel territorio, spettacoli e giochi a cura di Gelateria ai Giardini
- ore 15.30 presso il locale dell'apertore Premiazione del Concerto "White & Pink"
- dalle 16.00 alle 17.00 Via Roma zona stagione Concerto del Corpo Bandistico Pontoliese con esibizione delle maggiori e minimagroteschi
- ore 17.00 Caro Montenero on the road... esibizione itineranti del Caro Montenero in borgata
- ore 18.00 in Piazza I Maggio "Apertore di Valere con la Pancetta Riserva del Borgo" lungo apertore per chiudere la giornata a cura di Valere Fontare
- ore 18.00 nella Chiesa di San Rocco Gran finale del Caro Montenero live "L'occasione la s'ha" dalle ore 18 è spostata in San Giacomo

Organizzazioni di

Con il contributo di

Con la collaborazione di



# PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI



Fonte fotografica:



# PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI - DIFETTOSITÀ



Fonte fotografica:

# PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

## DIFFERENZE DI MATERIA PRIMA



Fonte fotografica:



# PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI



### ❖ Esame Esterno - Consistenza

Forma cilindrica, compatta, possibile presenza di *piumatura* (attenzione se non desiderata)

### ❖ Esame della Fetta

- fetta compatta - omogenea
- grasso e magro fuso (no fessurazioni)

### ❖ Colore

- rosso, dal tenue al cupo (magro)
- bianco porcellanato (grasso)



Fonte fotografica:

# PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

### ❖ **Odore/Aroma**

fine, delicato, profumato

sentori aromatici (piante e spezie)

Aroma: **Pepe e Aromi Naturali**

(variabili, dichiarati)

### ❖ **Sapore**

dolce, delicato (grasso)

saporito non salato (concia)

no sapore acido o amaro



Fonte fotografica:

## **BIBLIOGRAFIA**

Giovanni Ballarini/Fabrizia Malerba, **L'ITALIA DEI SALUMI** TOURING Editore, 2003

INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale/Corrado BARBERIS, **ATLANTE DEI PRODOTTI TIPICI – I SALUMI** –  
Agra Editrice – Rai Eri 2002

Fabio Ghetti – **Il Manuele delle Carni** – Edagricole – 2013

Luigi Grazia, fabio Coloretti, Carlo Zambonelli – **Tecnologie dei Salumi** – Edagricole – 2011

## **SITOGRAFIA**

Testo: [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

Testo: [www.salamipiacentini.it](http://www.salamipiacentini.it)

Video: [sapere.coop.it](http://sapere.coop.it)

Testo: [www.agraria.org](http://www.agraria.org)

Testo: [www.rivistadiagraria.org](http://www.rivistadiagraria.org)



# Grazie



per

# l'attenzione



*Andrea Russo*

## 5<sup>^</sup> lezione

LARDI - COPPE/CAPOCOLLI - PANCETTE

STORIA, TECNOLOGIA, ANALISI SENSORIALE