

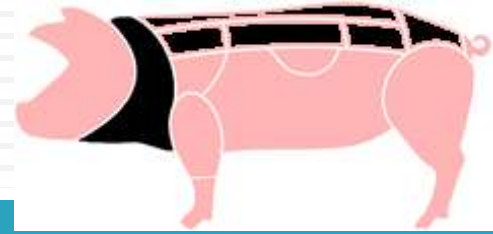
CORSO PER TECNICI ASSAGGIATORI DI SALUMI II MODULO (1° LIVELLO) SALUMI CRUDI

4[^] LEZIONE

LARDI - COPPE/CAPOCOLLI - PANCETTE

STORIA, TECNOLOGIA, ANALISI SENSORIALE





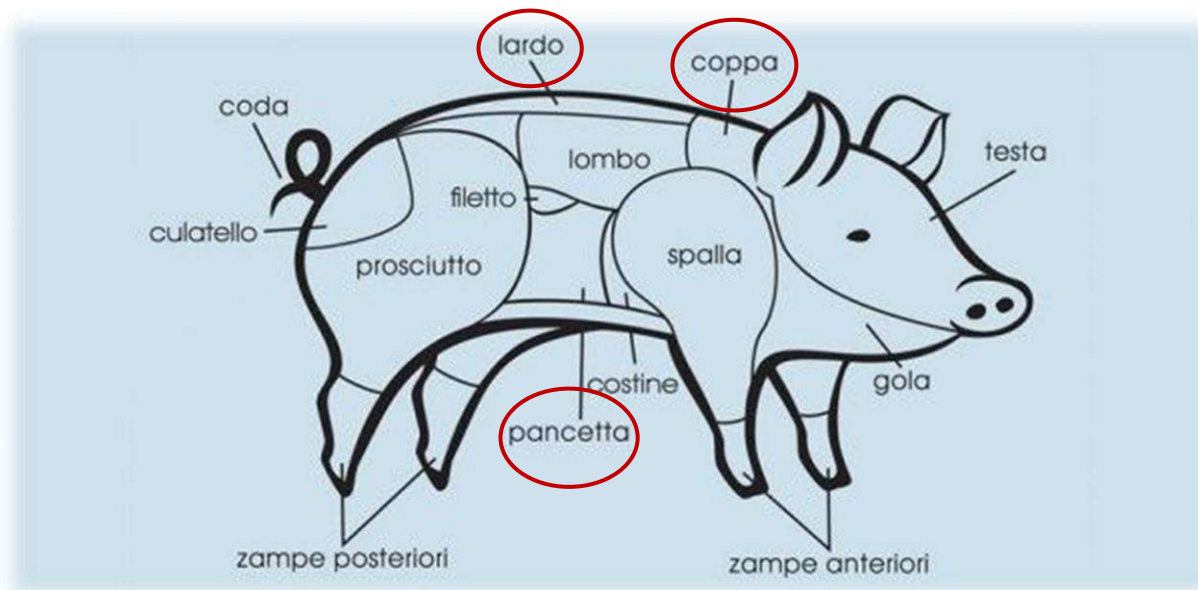
Tipologie di Grasso



Fonte Fotografica:
www.depositphotos.com/stoc-k-photos/suino-muscolo.html

- ❑ Sottocutaneo di Schiena “**duro**” → **Lardo** (Colonnata – Arnad)
- ❑ Sott. neo di spalla “**spallotto**” → **Lardo** (" ")
- ❑ Sott. neo dei **Fianchi** (sottile/morbido) → **Lardelli** (s. lardellati)
- ❑ **Gola**
 - ▣ pezzo anatomico → **guanciaie** (Lazio – Toscana)
 - ▣ cubettata → **Lardelli** (Mortadella – Salame Cotto)
- ❑ **Sugna** (grasso molle interno/avvolge i visceri) → **Strutto**

TAGLI ANATOMICI DEL SUINO



Fonte Fotografica: www.pinterest.it/pin/21673641934461996

LARDO - *Cenni Storici*

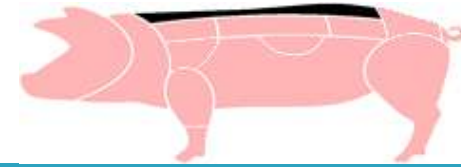


- **Italia contadina** sostentamento dell'uomo
- **Metà '900** il **condimento** più utilizzato nel Settentrione
- **Abbandono** (alto contenuto grassi saturi)

- **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

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ALBERGATORI SALUMI

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ASPETTO VISIVO

- **Esame esterno:** regolare forma, colore bardo/cotenna, colore malle
- **Esame della fetta:** Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, ematomi, marezzatura, tenerezza della fetta, lesioni, omogeneità di distribuzione grasso/magro

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:** Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (rancido, muffa, puerilo, 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, puerilo, 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

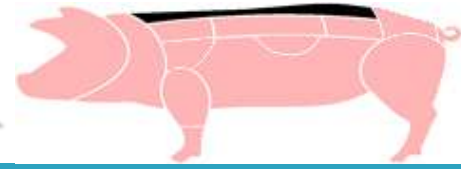
Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.

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												

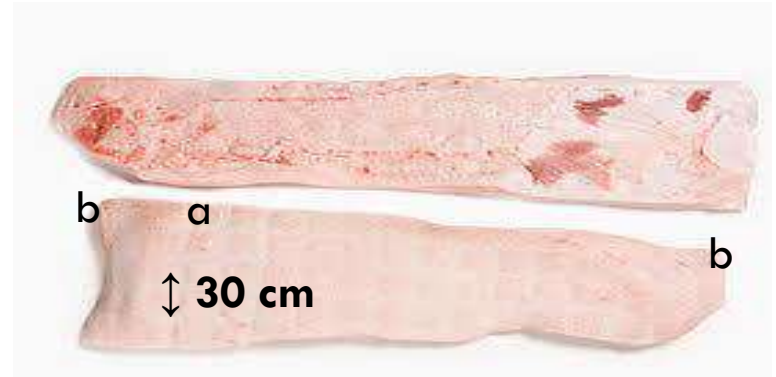
ONAS® - Scheda Utente V202006.2 - Riproduzione vietata

LARDO – MATERIA PRIMA

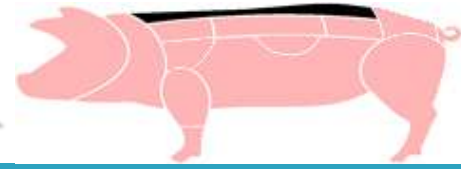


LARDO – COMPOSIZIONE

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



LARDO – MATERIA PRIMA

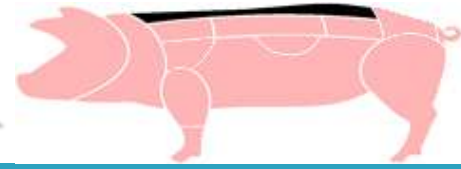


TESSUTI ADIPOSИ SOTTOCUTANEI – UTILIZZI



- **Spessore Adiposo** ↑ (S.P.I./G.S.P. - Razze Rustiche): **Lardo** ↓ < 3 cm (min.)
- **Spessore** ↓ (S.L.I. - Ibridi): **Insaccati** (crudi lardellati)
- LARDO: **Rifilatura** e **Porzionatura** (variabile)
 - **Concia erbe aromatiche/spezie** (tipicità) **Stagionatura**
 - **Doils** (legno)
 - **Conche di marmo**
 - **Inox**
 - **Plastica**
- **Stagionatura** (pochi mesi/oltre 1 anno)
- **Variante: affumicato Friuli Venezia Giulia – Sardegna (Barbagia)**

LARDO – MATERIA PRIMA

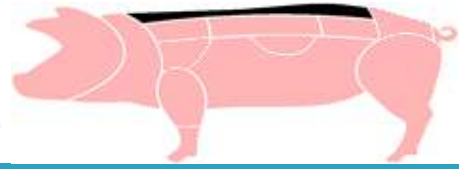


REQUISITI PER UN BUON LARDO

- **Suini Pesanti** { 170-190 kg
adulti (> 9 mesi) 
- Muscolatura ben sviluppata e giusto rapporto grasso/magro
- **Spessore idoneo** (ottimale 6-8 cm – min. 3 per 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

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

- ❑ **Strutture di legno - doils** (**Arnad**) aperte (tappo pvc)
- ❑ **Vasche di marmo** (**Colonnata**) chiusa (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
Denominazione di Origine Protetta



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 1570/1763**
- ▣ **Interesse economico**
 - *Maison Bertolin (villaggio Champagnolaz) 1957*
 - *Frères Laurent (vill. Extraz)*
 - *Arnad-le-Vieux (vill. Arnad-le-Vieux)*



Arnad – Lardo di Montagna

- ❑ **Caratteristiche esogene del territorio**
- ❑ **Aromi di Montagna**
- ❑ **Unico – Identitario**
(saggezza popolare/tecniche contemporanee)
- ❑ Da condimento povero...
- ❑ **Protagonista nella cucina valdostana**
- ❑ **Piccola filiera produttiva**
- ❑ Reputazione nazionale (dop 1996)
- ❑ Unico lardo dop europeo



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

MATERIA PRIMA - SUINO



- Razze bianche nazionali
 - *Large White Italiana* ↔ *Duroc*
 - *Landrace Italiana*
- 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



- leri: 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**
- ❑ **Attenzione** (ferite)
- ❑ **Esperienza**
- ❑ Pezzi uniformi



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

RECIPIENTI X STAGIONATURA – DOILS



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



Doils →
uso domestico

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

LAVORAZIONE – COLLOCAZIONE



- ❑ A strati incrociati
- ❑ **cotenna sotto/magro sopra**
- ❑ Aromatizzazione superiore

lato magro

- ❑ **Salamoia**

(acqua, sale cristallizzato)

per **saturatione**



- ❑ **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



Pepe
Cannella
Chiodi di Garofano
Noce Moscata

Salamoia di Saturazione



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

RIPOSO DEL GRASSO - STAGIONATURA



- **3 mesi** (min.)
- **12 – 15 mesi** (grosse pezzature)

□ **Monitoraggio**

□ **Prelievo della *salamoia***
(pompe)

□ **Prelievo manuale scarto
concia eccedente**

□ **Confezionamento**

Sotto vuoto

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**
- ❑ **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^a 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)

Ogni pezzo conserva la cotenna

❖ **Esame della Fetta**

- colore bianco: porcellanato possibile presenza di sottile strato di magro
- con la stagionatura 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: della concia e della 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



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
 - stofinatura con **testa d'aglio** (pareti e fondo)



Materia Prima – Tessuto Adiposo

**Parte
centrale
del dorso
(più alta)

10 kg
tolettata

da
pozionare**



LARDO DI COLONNATA I.G.P.

Lavorazione – Salatura – 1[^]Suola



▣ **Massaggio e Salatura**

1[^]suola di lardo in vasca (plastica)

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

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

strato uniforme di lardi (suola)

▣ Evitare di trattenere d'aria

▣ **Terminata 1[^] suola** si ricopre con il **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 (strato uniforme) **polverizzata e intera**

- **Pepe nero** (macinato al momento) **unito a spezie polverizzate**
 - **Cannella**
 - **Chiodi di Garofano**
 - **Anice Stellato**
 - **Rosmarino locale** (foglie)
 - **Aglio (IT) tritato grossolanamente** (disc.)
- (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[^] Suola

(1) Salatura



(3) Aromatizzazione



(2) Speziatura

LARDO DI COLONNATA I.G.P.

Lavorazione – Salatura/Concia



2[^] Suola

(1) Presa di sale



(3) Salatura e Concia

Proporzioni:
Sale 1/2 Lardo

100 kg lardo/50 kg sale



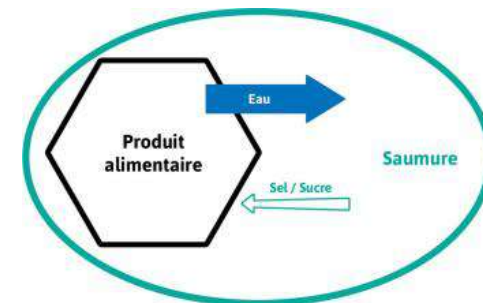
(2) Collocazione

LARDO DI COLONNATA I.G.P.

Sale M. non essiccato – Proprietà



- buona umidità, migliorata grazie luogo di produzione (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 canali

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)
 - Ispezioni
 - Sollevare il coperchio (acciaio inox)
controllo stato di **maturazione** e livello *salamora*
 - Il liquido deve coprire il prodotto
alterazioni (rancido)
 - Non ammessi conservati/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** fresca e **concia**
 - immissione in **vasca**
 - **stagionatura**
 - ogni pezzo: **caratteristiche fisiche/organolettiche**
(6[^] mese → 24)
- Superato il controllo: **sigillo a fascetta** (rosso)
angolo cotenna
- **Etichetta a libro Logo e Marchio Igp** dentro sotto vuoto
- 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

- **ZONA DI PRODUZIONE**

Massa Carrara – Toscana



Lardo di
Colonnata



LARDO DI COLONNATA I.G.P.

FOLCLORE



□ FESTA DEL LARDO

Colonnata

ultima domenica di Agosto

Edizione 2020 è stata annullata

□ Mostra mercato

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



Lardo di
Colonnata



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
Indicando, Nome, Cognome e Numero di telefono. La quota di iscrizione è di 20 €.

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

umido, consistenza omogenea e morbida

- parte inferiore conserva la cotenna

- 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: della concia e della lipolisi

❖ **Sapore**

deciso/delicato (sale/lipolisi)

molto saporito

no sapore acido o amaro (escluso spezie)



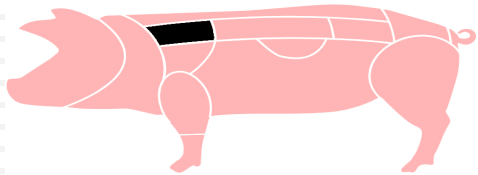
Fonte fotografica:



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

produzioni **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
ORGANISMO NAZIONALE
ASSAGGIATORI GALLI

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ASPETTO VISIVO

- **Esame esterno:**
Regolarità forma, colore budello/cotenna, colore malle.
- **Esame della Fetta:**
Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, emulsione, mescolanza, tenuta della fetta, tessitura, omogeneità distribuzione grasso/magro.

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**
Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (rancido, avari, 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.

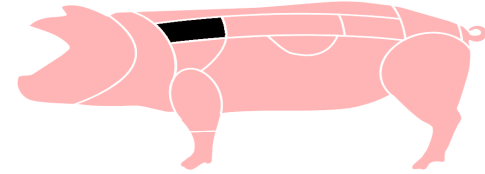
ChiaSP - Scheda Ufficio V202006.2 - Riproduzione vietata

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 _____												

MUSCOLO CERVICALE



COPPA/CAPOCOLLO – CARATTERISTICHE

- Suino pesante (150-170 kg)
- Adulto (> 9 mesi)
- Due muscoli del collo (2,5-3,5 kg fresco)
- Caratterizzante la materia prima **selezionata**
- Fondamentale la **rifilatura** magro e grasso in eccesso e **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** ad 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** x **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 biochimici – 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** di **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

SALE	PEPE NERO (INTERO E/O SPEZZATO)	CANNELLA	CHIODI DI GAROFANO	BACCHE DI ALLORO
		NOCE MOSCATA (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 di 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

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

Sosta in **Terraglie** smaltate «*Limme*»

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)

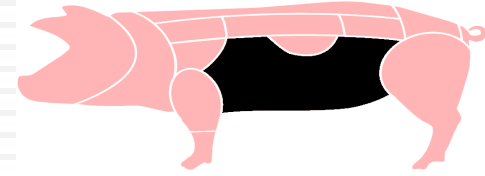
AROMATIZZATO CON ERBE DELLA ‘MURGIA DEI TRULLI’

INSACCO IN BUDELLO NATURALE SUINO

ASCIUGATURA - RIPOSO 10 GIORNI

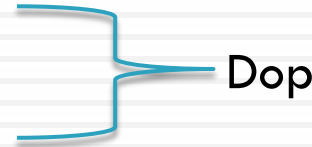
AFFUMICATURA CON LEGNO DI *QUERCIA DI FRAGNO*

STAGIONATURA 90 GIORNI



Pancetta – Cenni Storici

- **Molto antico**, alimentazione dei 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)



Dop

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**

SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASTRUCI LATINI DEL SUO

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ASPETTO VISIVO

- **Esame esterno:** regolarità forma, colore budello/cotenna, colore malle.
- **Esame della Fetta:** Colore magro: uniformità di colore, colore grasso, ematomi, maceratura, tenacia della fetta, lesurazioni, omogeneità distribuzione grassomagra.

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, urtanti
- **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

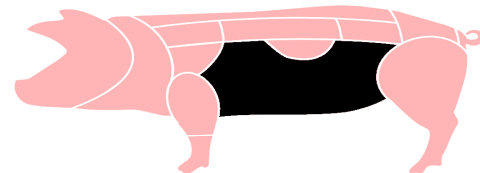
Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.

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												

ONAS® - Servizio Ufficio V5020508.2 - Riproduzione vietata

PANCETTA

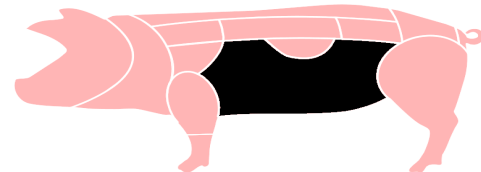


PANCETTA – CARATTERISTICHE

- **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**



PANCETTA - PANCETTONE

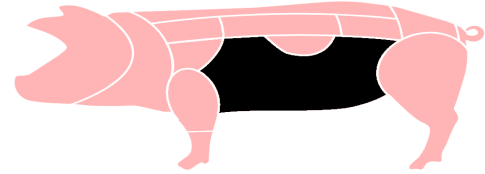


PANCETTA – LAVORAZIONE

- Taglio magro/adiposo della **pancia** suina
- **Pancettone** (pancetta, sottospalla, costato)
- Rifilatura (magro/grasso) secondo il prodotto da ottenere
 - **ARROTOLATA**
 - **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.** x **4-15 gg**
- Raschiatura della concia in eccesso



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** - Carne Coesistente

▣ **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 1/2 grana
 - ▣ **Conservanti/Antiossidanti/Starter**



PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

SALATURA E CONCIA - MASSAGGIO



- ❑ Salatura e Concia (mano) Massaggio rapido
 - ❑ Cotenna (prima)
 - ❑ Interno (maggior parte alta)
- ❑ S e C (II Fase)
 - ❑ **70%** (preparato) subito
 - ❑ **30%** dopo riposo in cella (2 gg)
- ❑ II^ Salatura dopo la presa della concia
- ❑ Correzione 30% concia (cotenna/interno)
- ❑ II^ Massaggio vigoroso



PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

LAVORAZIONE - SOSTA



- II[^] Sosta in cella
 - ▣ 2,5/5,5°C
 - ▣ 7-10 gg
- 12 – 15 gg (tot. Fase Fredda)
- 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^ Puntatura (centrale)

II^ Puntatura (centrale)

Ancoraggio (centrale)

II[^] Puntatura – III[^] Puntatura

- **II[^] Puntatura**
(lato basso)
- **III[^] 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 (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

"pelle di sugna"

Vescica Suina
parti esposte
(testa/coda)

□ Ancoraggio

circolare
(spoletta di spago)

Variante – Carta – Copertura Sintetica

□ Inserimento

Carta Alimentare

- 3 fogli rettangolari
- lato cucitura
- No infiltrazioni



□ Copertura

- sintetica
- parti esposte (testa/coda)



□ Ancoraggio

circolare con elastico
(2 giri)

□ Asportazione eccessi



Ancoraggio – Imbrigliatura – Legatura

□ Ancoraggio

(pelle di sugna)

testa/coda

centrale



□ Imbrigliatura

longitudinale

"spicchi"

(8/10)

esperienza

□ Punzecchiatura

"mille aghi"

Lato mago

Lungo cotenna



□ Legatura

Spago Elastico

Inizio lato alto

Tiraggio progressivo verso coda

(compattezza 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)

abbassare temperatura 20% calo peso

alzare umidità (attenzione)



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.

CARATTERISTICHE SENSORIALI



Fonte fotografica:



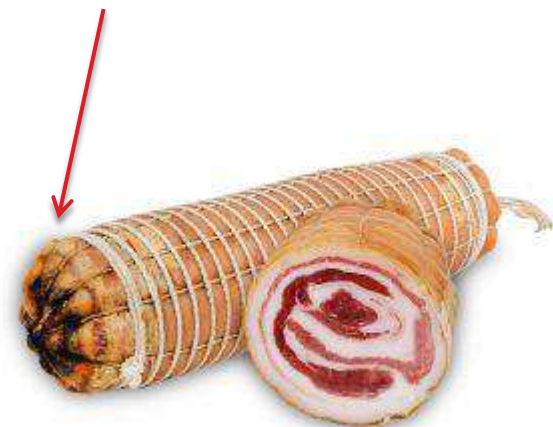
ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



<https://www.salumificiopevericarlo.com/blog/pancetta-piacentina/>

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**

cilindrica, compatta, possibile presenza di piumatura (attenzione)

❖ **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 Coloretto, Carlo Zambonelli – **Tecnologie dei Salumi** – Edagricole – 2011

SITOGRAFIA

Testo: www.politicheagricole.it

Testo: www.salamipiacentini.it

Video: sapere.coop.it

Testo: www.agraria.org

Testo: www.rivistadiagraria.org

