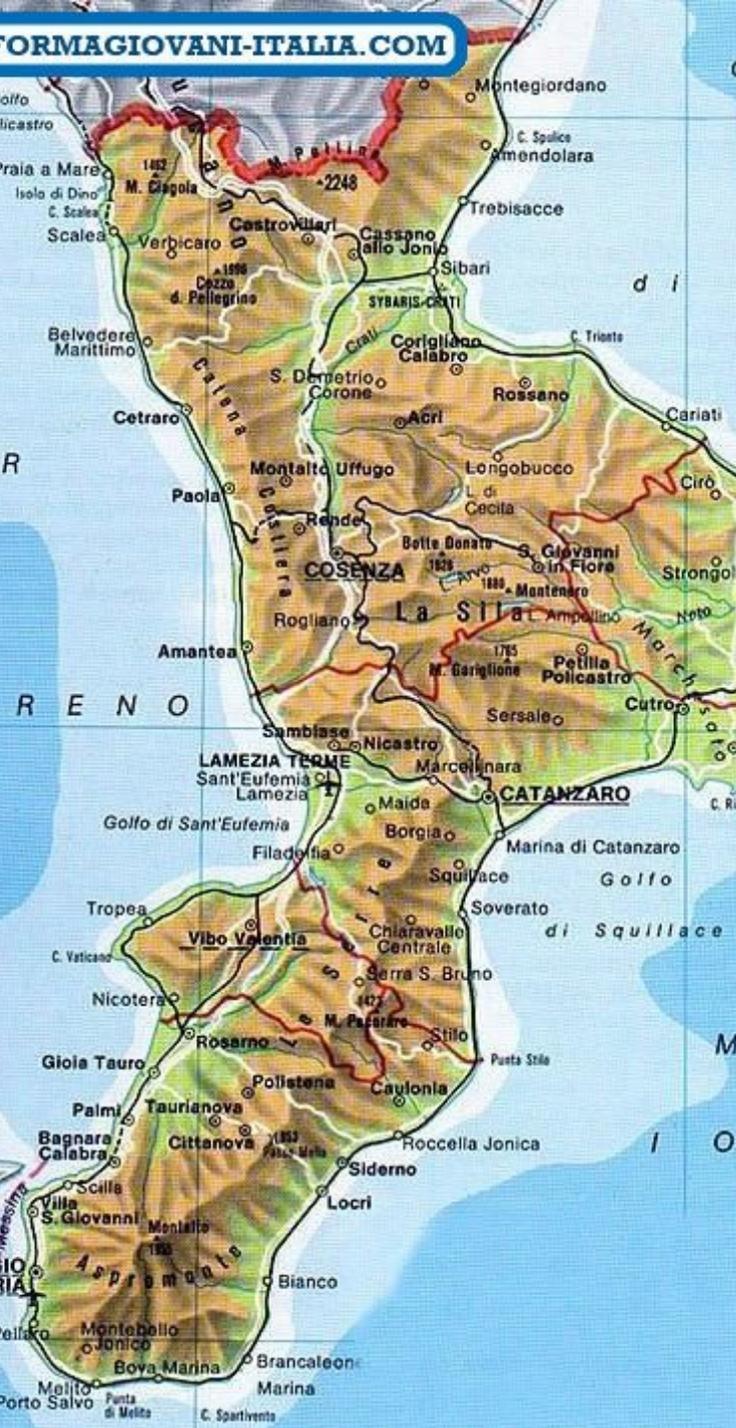


**I salumi calabresi DOP:
salsiccia,
soppressata,
capocollo,
pancetta**

Corso ONAS

Secondo modulo online: I salumi crudi

M.A. Martino Convertini



La Calabria - Clima e territorio

Le pianure coprono circa il 9% del territorio

Clima continentale montano con inverni freddi e nevicate sulla Sila, sull'Aspromonte e al confine con la Basilicata sul massiccio del Pollino dove si arriva a m. 2.248 di altitudine

Due mari: jonio e tirreno

jonio

- **Sibari** → riso e frutta come melograno, clementine di Corigliano
- **Crotonese** → grano Senatore Cappelli
- **Cirò** → areale vitivicolo
- **Locri** → area agrumicola (bergamotto – gelsomino)



La Calabria - Clima e territorio

Tirreno

- **Diamante** → cedri
- **Reggio Calabria** → bergamotto
- **Pizzo Calabro** → antiche Tonnare: *La Tonnina, La Bottarga e tartufo*
- **Tropea** → cipolla rossa
- **Gioia Tauro** → Agrumi e olio
- **Lamezia Terme** → frutta, ortaggi, vino, olive e olio
- **Costa Viola** → i famosi vigneti terrazzati

La Calabria

Storia

- ▶ L'origine della tradizione salumiera calabrese risale probabilmente al tempo della **colonizzazione greca** delle coste Joniche.
- ▶ **1691 Giovanni Fiore da Cropani** frate Cappuccino considerato il massimo storico della Calabria seicentesca nella sua opera principale «**DELLA CALABRIA ILLUSTRATA**» cita: «*tra le carni salate, quelle trasformate in Lardi, in Salsicci, in Supressate ...*»
- ▶ **1743 Giacomo Casanova** narra di aver gustato i salumi della Calabria presso la mensa di Francescantonio Cavalcanti e li giudicò come i migliori che avesse mai mangiato

La Calabria

Storia

- **1806-1815** Nella **statistica Murattiana** si scrive di *«preferenza di carni porcine salate, che si lavorano in entrambe le Calabrie»*.
- Più avanti si sottolinea come la diffusione di questi animali fosse così capillare e necessaria dal punto di vista economico, da essere diffusa fin dentro le case: *«abitazioni ... ristrette e poco ventilate ... albergano volentieri polli, animali di bassa corte ed anche i neri»*.

Il maiale è il simbolo della gastronomia calabrese: attorno al maiale e alla sua lavorazione si è sviluppata nei secoli una grande tradizione popolare di riti e usanze.



Proverbi e salumi

Cu si marita esti cuntentu nu iornu, ma cu ammazza lu porcu godi 'nannu"

Mangia ndujia ccu cipuddra, ca forti e vruscenti crisci 'a medulla, ccu chiru chi dici e chiru chi fa

'N'uortu e 'nu puorcu risuscitanu 'nu muortu.

Amaru chi lu puorcu nun s'ammazza, a li travi sui nun mpica sazizza

Feste e salumi

- Il 17 gennaio è una data molto importante per i Calabresi che festeggiano **Sant'Antonio Abate** protettore degli animali.
- In quest'occasione, come nell'ultimo giorno della macellazione, si prepara un pranzo a cui partecipa l'intera famiglia e tutti coloro che hanno aiutato *“a fare il maiale”*.
- La festa culmina con la preparazione delle **frittule**, una pietanza che si ottiene cuocendo, nella **quadara**, le frattaglie, la testa, i lardelli a strisce, le cotenne e tutte le parti grasse del maiale. Verso metà cottura si uniscono anche le ossa spolpate.
- Tutto il grasso sciolto viene tenuto in apposite contenitori



Il Maiale:
LA
DISPENSA
DEI
CALABRESI

L'uccisione del maiale era un rito collettivo perché riuniva un intero rione o stradetta (**“ruga”**) effettuando una forma di insolita vita sociale.

Il maiale si allevava in un porcile (**“zimma o zimba”**), alimentandolo con brodata (**“vrudata”**) castagne, o patate, che si versavano in una mangiatoia (**“scifu”**).

Per completare il “rito” erano necessari 3 giorni

Il Maiale: LA DISPENSA DEI CALABRESI

1° giorno



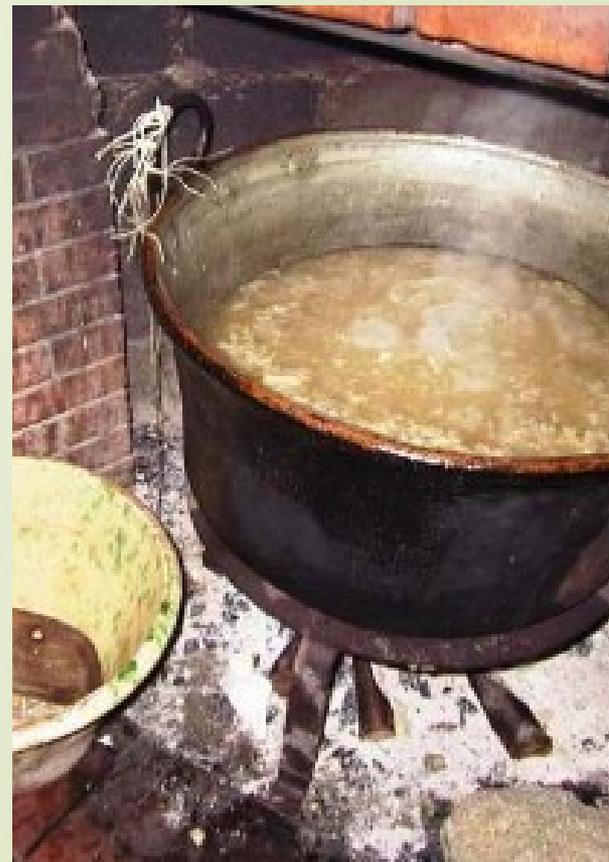
Il Maiale: LA DISPENSA DEI CALABRESI

2° giorno



Finita la lavorazione il rito del maiale si conclude con la

FRITTULIATA



Il Maiale: LA
DISPENSA DEI
CALABRESI – **Carne
ncantarata**



► I "**costariaddri**" o costine del maiale conservati sotto sale, a strati alternati con strati di **cuajiri o cotiche**, in un vasetto.

A coprire il tutto, opportunamente aromatizzato con **finuacchiu 'e timpa** e pressata. La carne 'ncantarata viene consumata cucinata dopo una nottata lasciata a bagno in acqua per fargli perdere un po' del sapore del sale. Si accompagnava benissimo con la verdura bollita.

Il Maiale: LA DISPENSA DEI CALABRESI – *sanguinaccio*

- Il sangue si raccoglieva e utilizzato sia per fare u *sanguinazzu*, una prelibata crema dolce da spalmare sul pane (composta oltre che dal sangue del maiale anche da cioccolata, pinoli, uva passa, cannella ecc.).
- Il sangue raccolto, bollito e macinato, si aggiunge del lardo ed un po' di carne del tipo usato per la salsiccia aromatizzato con peperoncino piccante rosso, semi di finocchietto selvatico e aglio finemente insaccato per produrre *a sazizza 'e sangu*



Il Maiale: LA DISPENSA DEI CALABRESI – **nnuglia**

- ▶ Alle parti di carne di maiale di terza scelta (le migliori vengono invece utilizzate per la soppressata e per la salsiccia) vengono aggiunte parti tagliuzzate di **rene, lingua, cuore, polmone, stomaco bollito**.
- ▶ Si impasta il tutto con il sale, pepe nero, semi di finocchio.
- ▶ Il tutto si insacca nel budello di suino e si lascia stagionare.
- ▶ Può essere anche affumicata.



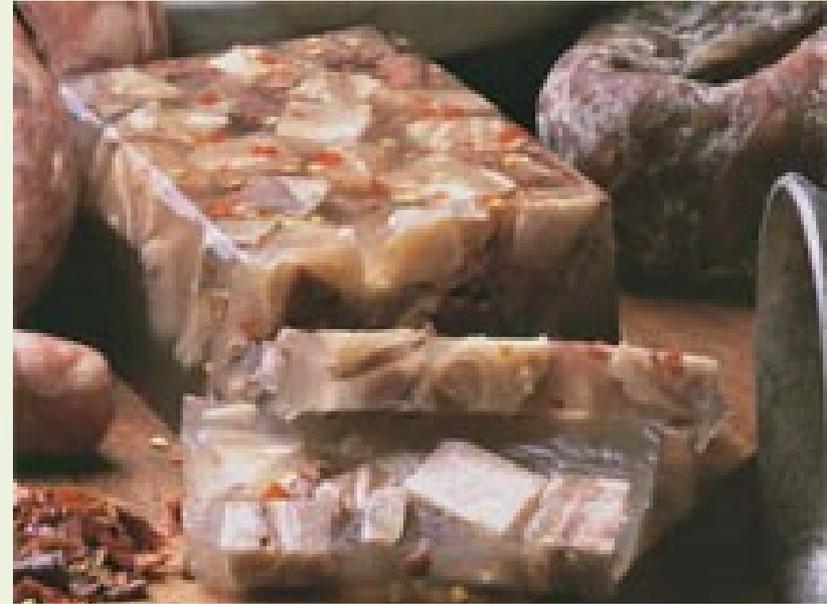
Il Maiale: LA DISPENSA DEI CALABRESI – **cerveddrata** o **salsiccia di fegato**

- Per realizzarla, si usa la carne non pregiata, **lardo**, **pezzi di polmone** e di **fegato** (alcuni vi aggiungono anche il cuore dell'animale).
- Da tener presente che il fegato, a differenza degli altri pezzi dell'animale citati, non si deve per nessun motivo macinare ma deve essere tagliuzzato a piccoli pezzettini
- Gli aromi? ... **finuacchiu 'e timpa**, **pipariaddru piccante** e **agliu minuzzatu**.



Il Maiale: LA DISPENSA DEI CALABRESI - **u suzu o gelatina**

- La carne del maiale (la **testa** e le **zampe** dell'animale, la **coda** e le **cotiche**) viene lasciata un'intera notte nell'acqua per ripulirla da qualche residuo di sangue.
- Il giorno successivo si fa bollire il tutto per un paio d'ore.
- A cottura finita si disossa il tutto e si mette il ricavato, tagliato a piccoli pezzi, in *contenitori di creta*.
- Al brodo rimasto dalla cottura, filtrato, si aggiunge dell'**aceto bianco** e si fa bollire per una diecina di minuti, aggiungendolo poi nel contenitore della carne.
- Si lascia raffreddare un paio di giorni (finche non indurisce)





Il nero Calabrese La razza autoctona

Suino nero
di Calabria

o Apulo
Calabrese

Le origini non sono conosciute, sembra però che derivi dal ceppo pugliese, assai diffuso in tutto il meridione, che a sua volta deriva dal suino Casertano.

Caratteristiche fisiche:

- Morfologia tipica del suino iberico-mediterraneo
- Profilo fronto-nasale rettilineo, testa conica
- Orecchie rivolte in avanti a coprire gli occhi
- Mantello nero con setole abbondanti
- Taglia medio piccola rustica e robusta

Progetto Consorzio Nero di Calabria:

Suino nero
di
Calabria o
Apulo
Calabrese

- Utilizzi di aree marginali
- Presidio del territorio
- Allevamenti sostenibili
- Opportunità produttive per le nuove generazioni
- Soddisfare le richieste del consumatore

Comparto suinicolo calabrese

- Il comparto suinicolo calabrese, seppur di piccole dimensioni rispetto allo scenario nazionale, occupa un posto di primaria importanza nell'economia zootecnica regionale con una **produzione annua di circa 120000 capi**. La produzione è in parte destinata ai **salumifici** per la produzione dei salumi al marchio **DOP** e in parte ai circuiti delle **macellerie** e destinata al consumo di carne fresca. Per le aziende calabresi risulta molto importante anche la produzione e vendita dei lattoni forniti come animali da ristallo agli **allevamenti per autoconsumo**

Comparto suinicolo calabrese

Consistenza suini



Totale suini	60885
Suini peso inferiore a 20 Kg	4481
Suini da 20 a 50 Kg	4562
Suini ingrasso da 50 a 80 Kg	3065
Suini ingrasso da 80 a 110 Kg	21335
Suini ingrasso oltre 110 Kg	14654

Consistenza allevamenti



Tipo allevamento	Numero
Riproduzione ciclo chiuso	83
Riproduzione ciclo aperto	267
Ingrasso	275
Familiare	11095

Comparto suinicolo calabrese

CONSISTENZA SUINO APULO-CALABRESE

Aziende iscritte al Registro

Anagrafico 61

- Totale capi **6300**
- Verri 112
- Scrofe 725
- Allievi 5463



associazione nazionale allevatori suini

La DOP in Calabria

Punti di debolezza:

- ▶ PIANO CARNI REGIONE CALABRIA
- ▶ IMPORTAZIONE CARNE ESTERA DI BASSA QUALITA'
- ▶ GENETICA SUINI
- ▶ QUALITA' DELLA PRODUZIONE

Punti di forza:

- ▶ POTENZIAMENTO DELL'INTERA FILIERA
- ▶ GARANZIA CERTIFICATA DELLA QUALITA'
- ▶ VIGILANZA SULLE CONTRAFFAZIONI
- ▶ VALORIZZAZIONE DEL MERCATO

Salumi DOP della Calabria

Esistono 4 DOP:

- Capocollo di Calabria Dop
- Soppressata di Calabria Dop
- Salsiccia di Calabria Dop
- Pancetta di Calabria Dop



CONSORZIO DI TUTELA DEI SALUMI DI CALABRIA A DOP



I Salumi DOP della Calabria



Il Consorzio è un organismo senza fini di lucro che svolge, su incarico del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, le funzioni di tutela, vigilanza, promozione, valorizzazione, informazione al consumatore e cura generale degli interessi relativi alle DOP dei salumi di Calabria:

**Salsiccia di Calabria DOP,
Soppressata di Calabria DOP,
Capocollo di Calabria DOP,
Pancetta di Calabria DOP.**

Salumi DOP della Calabria

Le 4 DOP condividono alcuni requisiti:

- Zona di produzione: Regione Calabria
- Materie Prime: carne di suini NATI in Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania ma ALLEVATI dall'età di 4 mesi SOLO in Calabria. No verri e scrofe
- Caratteristiche fisiche del suino: peso non inferiore a kg. 140, età non inferiore a 8 mesi
- Razze consentite: Nero Calabrese, Large White, Landrace Italiana e loro incroci

Salumi DOP della Calabria

- Presentare il marchio di qualità «Suino allevato in Calabria»
- Alimentazione dei suini: mangimi composti integrati di orzo, favino, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50% del contenuto.
- No patate e manioca.
Nei 2 mesi precedenti la macellazione l'alimentazione deve essere prevalentemente proteica.
- E' vietata l'alimentazione a brodo, per ottenere carni più compatte.
- Concia ottenuta da ingredienti naturali: sale, pepe nero in grani e in polvere, pepe rosso



Soppressata di Calabria DOP



Soppressata di Calabria DOP

è l'insaccato calabrese più pregiato

- **Materia prima fresca:**
prosciutto non meno del 50%
filetto e/o spalla non più del 50%.
- **Grasso:**
lardo ben scelto ricavato dalla parte anteriore del lombo, vicino al capocollo, in percentuale variabile tra il 4% e il 15% per ogni kg di carne lavorata.
- **Macinatura:**
a medio taglio



Soppressata
di Calabria
DOP

- **Concia:**
sale, pepe nero in grani e in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, crema di peperoni, vino e aromi naturali semi di finocchio
- **Additivi:**
destrosio, saccarosio, acido ascorbico(E300) e/o suo sale sodico ascorbato di sodio (E301) nitrato di potassio, (E252) nitrito di sodio (E250) starter

Soppressata di Calabria DOP



Selezione materia prima

Macinatura degli ingredienti grana media

Aggiunta della concia

Insacco Foratura

Legatura a mano spago naturale

Riposo 24 h
Asciugatura 5 gg. Circa
Pressate tra 2 assi 25 gg

Stagionatura non meno di 45 gg.

Conservazione sotto vuoto o sotto grasso

Soppressata di Calabria DOP

- ▶ **Budello:**
naturale legatura a mano con spago naturale, con leggera piumatura.
- ▶ **Forma:**
cilindrica, leggermente schiacciata lunga circa 10/18 cm e larga 4/8 cm,
- ▶ **Colorazione:**
rosso naturale, o rosso vivace uniforme a seconda della tipologia
- ▶ **Al taglio:**
fetta compatta, tendente al morbido



Soppressata di Calabria DOP

- ▶ **Odore:**
buona intensità, stagionato, speziato,
- ▶ **Sapore:**
giusto equilibrio tra dolce e salato
- ▶ **Aromi:**
Stagionato, speziato, pepato, con una buona persistenza





Capocollo DOP



- ➔ **Salume crudo a pezzo intero salato a secco o in salamoia, con sale da cucina macinato.**
- ➔ **Carni fresche della parte superiore del lombo con uno strato di grasso di 3 4 mm**
- ➔ **Peso compreso tra 3,5 e 5,5 kg**



Capocollo DOP

Selezione della materia prima

Disosso

Salagione con sale da cucina macinato 4/10gg

Lavaggio con acqua
Lavaggio con aceto di vino

Massaggio con peperoncino e spezie

Insacco nel diaframma parietale suino

Legatura con metodo tradizionale

Stagionatura 14° 16 ° min.
100 gg



Capocollo DOP



➤ Forma:
cilindrica, regolare,
avvolto da pellicola
naturale e legato con
spago

➤ Al taglio:
magro di colore roseo
vivo con striature di
grasso proprie del
pezzo anatomico, ,
grasso di colore
bianco



Capocollo DOP



- Odori:
stagionato,
gradevole, di giusta
intensità
- Sapore:
dolcezza e sapidità
equilibrate
- Aroma:
Stagionato e speziato
di buona
persistenza



Pancetta DOP



- **Salume crudo a pezzo intero salato e stagionato**
- **La "Pancetta di Calabria" è ricavata dalla parte anatomica specifica dei suini (sottocostato inferiore).**
- **La pancetta con cotenna, del peso variabile dai 3 ai 6 chili, deve essere tagliata a forma rettangolare e deve avere uno spessore compreso tra 3 e 6 centimetri.**



Pancetta DOP

Selezione della materia prima

Salagione 4 11 gg

Lavaggio con acqua

Lavaggio con aceto di vino

Copertura eventuale con pepe nero in grani ed in polvere, peperoncino/peperone rosso piccante, rosso dolce, in polvere e/o in crema di peperoni.

Stagionatura non meno di 30 gg
14° 16° circa



Pancetta DOP



► Esame esterno:
spessore compreso tra 3 e 5 cm colore rosso marcato, dovuto alla polvere di peperoncino

► Al taglio:
colore roseo, con striature sottili alternate di magro e di grasso

Pancetta DOP



- Odore:
speziato e di carne stagionata di giusta intensità
- Sapore:
dolcezza e sapidità delicate ed in buon equilibrio
- Aroma:
gradevole e complesso di spezie; lunga persistenza aromatica





Salsiccia DOP

Selezione della materia prima

Macinatura grana media

Aggiunta della concia

Insacco in budello suino

Legatura «a catenella»,
«a U»

Stagionatura non meno
di 30 gg.

Conservazione sotto
vuoto o sotto grasso o in
olio di oliva



Salsiccia DOP

Salsiccia DOP

Salame crudo a grana media stagionato

Materia prima:

- carne fresca di spalla non inferiore al 50%
- carni della coscia non superiore al 15%
- e/o del sotto costola non superiore al 50%
- lardo compreso tra il 6 e il 20 % per ogni kg. di carne lavorata





Salsiccia DOP



- Forma:
cilindrica, a catenella
40 80 cm o legata a
forma di U
- Aspetto esterno:
rosso aranciato (pepe
e peperoncino)
- Al taglio:
grana media, grasso
ben distribuito, di
colore rosso vivo o
rosso naturale

Salsiccia DOP



- Odore:
buona intensità,
speziato, stagionato
- Sapore:
buon equilibrio
dolcezza e sapidità,
- Aroma:
speziato, stagionato,
lunga persistenza
aromatica



GRAZIE PER LA CORTESE
ATTENZIONE

maestro assaggiatore

Martino Convertini

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI