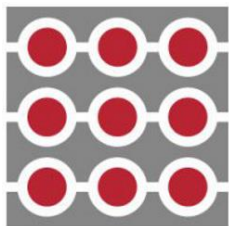


LE CARNI TRASFORMATE

Il Salame Crudo e la Lonza Stagionata



AgenForm

Agenzia dei Servizi Formativi
della Provincia di Cuneo - Consorzio

AGENFORM - Emilia Brezzo -

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

La **scelta** della **materia prima** per la produzione dei salumi è molto importante perché condiziona in modo determinante la **qualità** del prodotto finito e la sua **conservabilità**.

Come si prepara un salame?

Possiamo distinguere quattro momenti importanti nella preparazione del salame crudo:

- La scelta della materia prima e la preparazione dei tagli
- La scelta degli ingredienti
- La preparazione delle spezie
- La stagionatura

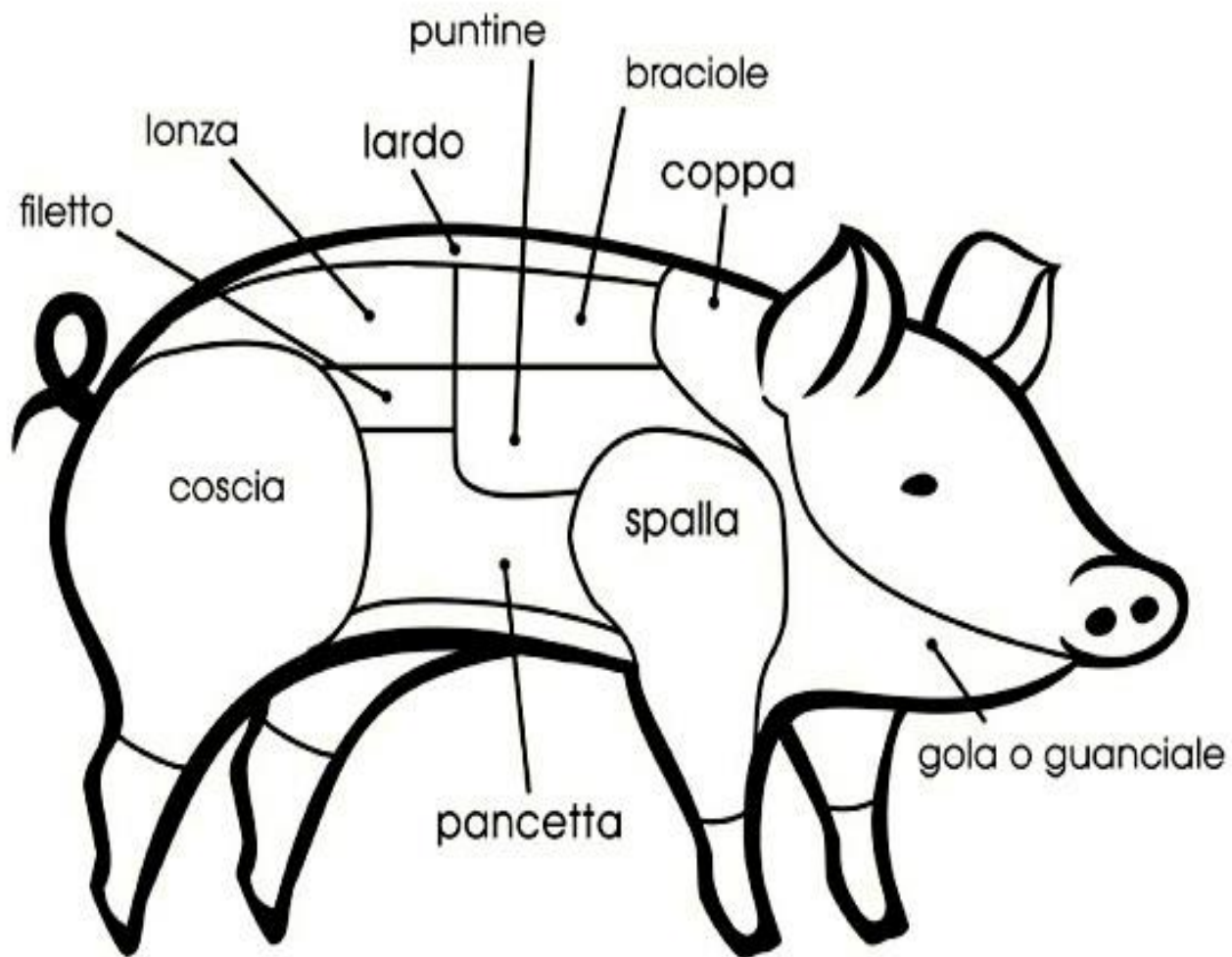
Preparazione del salame crudo: quali tagli utilizziamo?

➤ Per la parte magra:

Spalla, rifilature della coscia

➤ Per la parte grassa:

Pancetta o lardo



Gli Ingredienti

- Il sale
- I nitrati e i nitriti
- Colture microbiche starter
- Gli zuccheri

Dosaggio degli ingredienti

Per 10 kg totali di macinato (magro + grasso):

- 250g di sale fine
- Nitrito di Sodio E250 al 10%: 10 g (dose massima 150 mg /Kg nel caso specifico 10 g per 10 Kg perché aggiungiamo anche il nitrato di sodio)
- Nitrato di Sodio E252 puro (salnitro): 0.5 g (dose massima 150 mg /Kg nel caso specifico 0,5 g)

Microorganismi usati come starter

➤ *Micrococchi*

➤ *Stafilococchi*

➤ *Lactobacilli*

Come interagiscono I batteri buoni?

- Competono con la flora indigena
 - Usando composti facilmente fermentabili
 - Rimuovendo l'ossigeno, ad es. abbassando il potenziale ossidoriduttivo
 - Crescendo bene alle condizioni di conservazione
- Inibiscono la flora indigena
 - Producendo gli acidi organici inibitori
 - Producendo batteriocine



SPEZIE

Vengono aggiunte a molti salumi generalmente al momento della salagione, migliorano le caratteristiche organolettiche dei prodotti e talvolta possono svolgere una azione antibatterica.



Preparazione delle spezie

Per 10 kg totali di macinato (magro + grasso):

- 10 gr pepe nero
- 10 gr pepe bianco
- 5 gr noce moscata
- 500 ml di vino cotto

Insacco e legatura

- **Involucri naturali:** sono budelli suini/bovini/caprini o vesciche

- **Involucri artificiali:** fibre animali; fibre cellulosiche; materie plastiche

Stagionatura

➤ Stufatura (sgocciolamento)

durata 12 - 24 h con T 20 - 24°C

➤ Asciugamento

durata circa 1 settimana T 18 -15 °C UR 60% - 75%

➤ Stagionatura propriamente detta

Minimo 3 settimane T 14 -15 °C UR 75% - 80%

Come si prepara la lonza stagionata?

Possiamo distinguere 5 momenti importanti:

- La scelta della materia prima e la preparazione dei tagli
- Il dosaggio del sale
- La scelta delle spezie
- Zangolatura o massaggio manuale
- La stagionatura

Salatura

- Scelta del sale: medio/grosso per le parti non protette da cotenna
- Quantità: non superare i 25g per Kg

Scelta delle Spezie

E' il momento in cui il salumiere può essere più creativo e dare spazio alla fantasia, senza dimenticare che il prodotto finito deve essere equilibrato e gradevole al palato del consumatore.

I consigli del Maestro:

- Non superare mai il dosaggio 1g/kg per le spezie
- Noce moscata e cannella sono dominanti, non superare 0,5/Kg
- Non utilizzare troppe spezie per meglio esaltare il sapore della carne

Stagionatura

- Asciugamento
- Stagionatura propriamente detta

PER APPROFONDIRE:

AGENFORM:

<https://www.agenform.it/index.asp>

NELLE NEWS AGENFORM:

<https://www.transfovaal.agenform.it/home>

