

La Nduja

Salumi Spalmabili d'Italia

tradizione, tecnologia e caratteristiche sensoriali

Si raccomanda microfoni spenti

M.A. *Giorgio Durante*



I Salumi Spalmabili Italiani

sono 5: Nduja, Ciauscolo, Cremoso,

Ventricina, Leberwurst

I Salumi Spalmabili Italiani

Ciauscolo



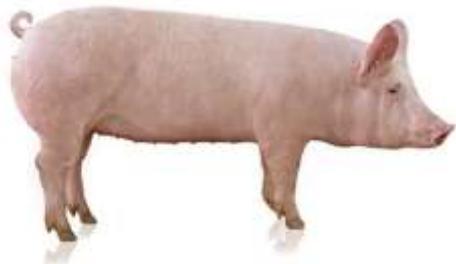
Ciauscolo

Il nome deriva dal termine dialettale ciausculu, che sta a indicare il budello gentile adoperato per gli insaccati nella zona di Macerata. La principale caratteristica che contraddistingue il Ciauscolo dagli altri insaccati è la sua spalmabilità.



Ciauscolo

Il Ciauscolo IGP è un prodotto di salumeria insaccato a grana fine, ottenuto dalla doppia macinatura di tagli pregiati di carne suina quali pancetta, spalla e rifilature di prosciutto e lonza. Gli animali appartengono alle razze Large White, Landrace e Duroc o altre razze ritenute compatibili con il suino pesante italiano.



Ciauscolo

Il Ciauscolo ha ottenuto nel 2009 il marchio I.G.P.

Il disciplinare di produzione ne sancisce le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche, ne delimita l'area geografica di produzione e stagionatura – che si estende dalla provincia di Ancona a quelle di Macerata, Fermo e Ascoli Piceno –, stabilisce le razze suine utilizzate e la loro corretta alimentazione. Dal suino pesante tradizionale, macellato tra il nono e il quindicesimo mese, si forma un impasto di carne derivante dai seguenti tagli: pancetta fino a un massimo del 70%; spalla fino a un massimo del 40%; rifilature di prosciutto e di lonza fino a un massimo del 30%. La macinatura dev'essere fine e prevede due o tre passaggi; la lavorazione dell'impasto di carne con aromi e spezie può essere effettuata sia a mano che a macchina. Insaccato in budello naturale di maiale o di bovino, il ciauscolo viene poi legato con spago di canapa e stagionato per un periodo minimo di 21 giorni.

I Salumi Spalmabili Italiani

Ventricina morbida



Ventricina morbida

La ventricina è un insaccato prodotto in Abruzzo e anche in Molise. La ricetta è quella di un salame a base di carne di suino, spezie e frattaglie grasse insaccate in budello o in vescica. Il nome rimanda al “ventre” (lo stomaco del maiale), anticamente utilizzato per insaccare le parti del suino simbolo di abbondanza, allevato in ambienti casalinghi e ucciso nei giorni più freddi dell’anno. I tagli di carne utilizzati sono ora, prosciutto, lombo e pancetta. Per il grasso si cerca di utilizzare quello sottocutaneo, già compreso nei tagli di carne o aggiunto e tagliato nella stessa misura dei cubi di carne.

Le carni sono finemente sminuzzate. Sono aggiunti all’impasto sale (circa il 3 per cento) e peperone dolce (in una misura che va dall’1,5 al 3 per cento). In alcuni casi anche una piccola quantità di piccante, pepe e semi di finocchio.

Alla carne tagliata è aggiunto il grasso, nella misura di circa il 20 per cento, e la concia; l’impasto è ben amalgamato con le mani e si lascia riposare da un minimo di 24 ore a 2-3 giorni, a temperature intorno a 3°C.

Dopo una adeguata azione di amalgama effettuata manualmente per “sciogliere” l’impasto. L’insacco è effettuato in vesciche suine naturali, oppure nel crasso o cieco salinati; sono utilizzati anche i budelli freschi di maiale.

Ventricina morbida

L'asciugatura e la seguente stagionatura dura circa 30-50 giorni, a seconda della pezzatura.



I Salumi Spalmabili Italiani

Spalmabile di Norcia



Spalmabile di Norcia

Il cremoso di Norcia è un salame spalmabile realizzato con carni di puro suino di razza bianca provenienti esclusivamente da allevamenti italiani. Il salame spalmabile è ottenuto dalla rifilatura dei tagli di maiale, macinato a grana fine ed aromatizzato con sale, pepe e aglio e insaccata in budello naturale di maiale o di vitello.

Il salame spalmabile, è molto simile al tradizionale CIAUSCOLO.

La sua preparazione prevede l'impiego delle parti più grasse del maiale, le quali vengono macinate diverse volte con stampi sempre più piccoli per ottenere, alla fine, una grana molto sottile e dalla consistenza morbida. La stagionatura è di 2/3 mesi.



I Salumi Spalmabili Italiani

Leberwurst





I Salumi Spalmabili Italiani

Leberwurst

La preparazione viene fatta tradizionalmente durante l'abbattimento del maiale, quando le carni a disposizione sono fresche.

La carne di suino precotta e sbollentata e in seguito macinata più o meno grossolanamente assieme a fegato di maiale ancora crudo in una percentuale mai inferiore al 10-30% della massa finale. In alternativa il fegato può essere tritato a parte e mischiato a mano, con gli altri ingredienti (aromi ed erbe), alla carne precotta. Il tutto viene insaccato in budelli naturali e successivamente cotto a temperature vicine agli 80 °C Usata tradizionalmente fresca, può comunque esser conservata dopo essere stata affumicata, o in barattoli di vetro.

La Nduja

Cosa non e', la Nduja non è grasso e peperoncino



La Storia e la leggenda

La Nduja

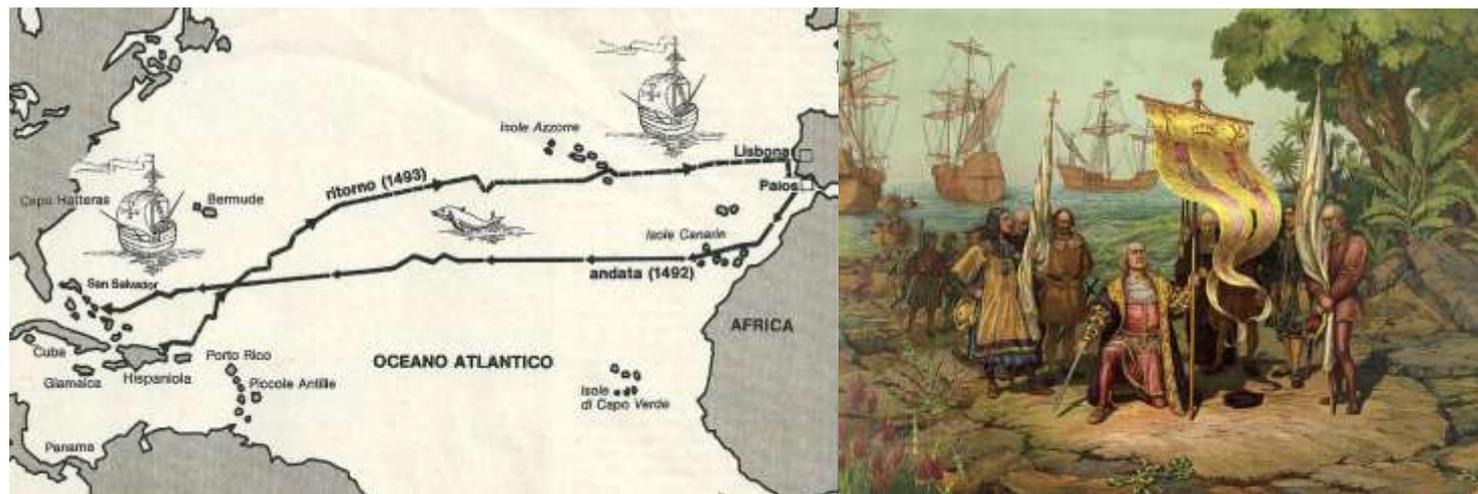
Salame, preparato o condimento? Certo è che un qualcosa di simile, molto simile esiste in Spagna e che tra l'altro si fregia del riconoscimento comunitario come IGP ed è la Sobrasada de Mallorca IGP e la Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro IGP. Salume, questo che nella forma (Insaccato nella Muletta o Orba in Calabria o ancora intestino cieco) è del tutto identico alla Nduja tradizionale di Spilinga. Anche il colore è del tutto identico ed è dato dal peperone rosso.



La Storia e la leggenda

La Nduja

Proprio la presenza del peperone, però può darci una prima certezza, il peperone ed il peperoncino come altre verdure e frutta che mangiamo regolarmente, sono originarie dell'America. Vi è traccia scritta di come Cristoforo Colombo ne fece dono ai monaci cattolici nel 1493, nel monastero di Guadalupe.



La Nduja

Sarebbero, infatti i Frati Geronimiti di Yuste e Guadalupe a iniziare la loro coltivazione, e da lì la loro coltivazione si estese rapidamente soprattutto nell'area mediterranea. Per cui la Nduja del Poro e la Sobresada spagnola nella loro configurazione attuale non può avere un'origine precedente.



La Nduja

E' altrettanto certo che la soppressata, cioè la carne di maiale, ridotta a trito all'interno del budello nasce prima. E' durante il periodo dell'Impero Romano che si diffonde in tutto il Mediterraneo questa tecnica di conservazione, raggiungendo anche il Medio Oriente. Alcuni studiosi fanno risalire l'origine della sobresa, il cui nome è di indiscutibile origine italiana e viene da soppressata, agli inizi del 1400, infatti nel 1403 il re Martino I d'Aragona fece una nota per la spesa, destinata alla corte siciliana in cui includeva l'acquisto della soppressata.



La Nduja

Quasi certamente all'origine esisteva ed esiste ancora in tutta la Calabria ma non solo, un insaccato fatto con frattaglie di maiale, parti cartilaginee, trippa, cuore, polmoni, carni rosse sanguinolente, qualche cotica ed altri tagli appartenenti al quinto quarto, finocchietto e peperoncino abbondante, anche in questo caso l'insacco era "nell'orba" termine dialettale per indicare l'intestino cieco o muletta, il nome di questo salume che si consuma dopo brevissima stagionatura e che ha al suo interno anche parti sottoposte a cottura preventiva, è "NNuglia".



La Nduja

Le due diverse denominazioni “NNuglia” e “Nduja” come si evince sono molto prossime. La presenza francese in quella parte di territorio compreso tra Pizzo e Vibo che degrada con l’altopiano del monte Poro fino quasi a Rosarno, vide la presenza di Gioacchino Murat, questa ha probabilmente contribuito a denominare “Nduja” quel tipo di insaccato, che nel territorio del Poro rispetto ad altri aveva una triturazione più fine e un’aggiunta di pepe rosso e peperoncino maggiore.



La Nduja

Esiste un salume che i francesi chiamano andouille, un insaccato realizzato con la trippa di maiale, e distribuito a quanto pare da Murat ai Lazzari napoletani e nei porti dove approdava. Anche in Piemonte esiste un termine simile, il “salam d’la duja”, ma il taglio delle carni è ben altro. Il territorio dove però si diffonde e si produce la ‘Nduja è prevalentemente quello dell’altopiano del Poro e del piccolo paese di Spilinga, a pochi chilometri dalla più blasonata Tropea, anche se ormai è prodotta in tutta la regione ed è diventata patrimonio di tutta la Calabria.



La Nduja

Oggi il trito finemente sminuzzato è composto prevalentemente da pancetta, lardo e carne e da una parte consistente che è rappresentata da peperone secco e peperoncino.



La Nduja La materia prima



Utilizzare una materia prima nobile come le carni di Nero di Calabria sarebbe un'ottima scelta, al momento si utilizza materia prima di suini italiani, per lo più di provenienza emiliana.

La Nduja

La materia prima, la selezione delle carni e dei lardelli



La selezione delle carni e dei lardelli è un passaggio importante della lavorazione della Nduja, la triturazione sottile permette di utilizzare anche le parti con nervetti che vengono sminuzzati dal tritacarne.

La Nduja

La materia prima



30-40% di Pancetta rifilature, guanciale e lardelli



20-30% di carni, gola, spalla, spogliatura di costine.
Con almeno il 20% di grasso



25-35% di Peperone essiccato, peperoncino, salsa di peperoni se necessaria max 5%

La Nduja La lavorazione



Una delle fasi più importanti, la macinatura avviene con trafile da tre-quattro, inserendo contemporaneamente tutti gli ingredienti.

La Nduja La lavorazione



Lunga lavorazione dell'impasto, raffreddato, fino ad una certa smelmatura.

La Nduja La lavorazione



L'insacco avviene dopo circa 12 ore dall'impasto, e inizia subito dopo l'asciugatura, ancora qualche volta si usa all'aria aperta.

La Nduja L'affumicatura

L'**affumicatura** è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti (se non la più antica). Con ogni probabilità, la tecnica dell'affumicatura è nata quando gli uomini primitivi hanno scoperto che i pezzi di carne che venivano appesi nelle caverne ed erano esposti al fumo dei fuochi accesi per riscaldarsi si conservavano più a lungo e avevano un sapore più gradevole.



La Nduja L'affumicatura

Le componenti del fumo, che variano anche a seconda del tipo di legna, sono moltissime; fra quelle cui si deve l'azione conservante vi sono la formaldeide, i composti fenolici e gli acidi alifatici.

Il processo di combustione deve essere lento ed incompleta si ha assenza di fiamma e l'atmosfera deve essere particolarmente carente di ossigeno; Per la Nduja si usa l'affumicatura a freddo che viene effettuata a temperature che vanno da 20 a 25 °C; l'umidità è del 70% circa. Il tempo di affumicatura dura pochi giorni.



La Nduja

La stagionatura

La Nduja non è un prodotto a lunga stagionatura, nelle pezzature più diffuse 300-350 gr. è di circa 30-40 giorni, qualcosa in più per le pezzature più grandi fino a 60-90 giorni per quelle dai tre chilogrammi in su. All'interno della Nduja non avvengono particolari fermentazioni durante la maturazione, La forte presenza di ingredienti vegetali ovviamente possono provocare delle anomale reazioni con la conseguente creazione di gas ed il rigonfiamento dell'involucro.



La Nduja

I caratteri distintivi della Nduja sono in primis la piccantezza, gli odori soprattutto del peperone (U pipereu da resta) e dell'affumicatura con essenze locali, il suo colore rosso pieno, la sua consistenza e le sue sfumature che ci trasportano ai sapori di una volta, a quelli di una gastronomia tradizionale che persiste nel tempo e nella cultura di un territorio compreso tra mare e monti.



La Nduja

Oggi presentata, pure in vasetto assume le caratteristiche di una sorta di Nutella rossa, tanto per citare la più famosa delle creme spalmabili, rossa e piccante per certi versi anche afrodisiaca e coinvolgente, anche per via del calore dato dal piccante e dalle fragranze che sprigiona messa all'interno dei sempre più diffusi calda Nduja.



La Nduja

La Lavorazione

La Nduja è un salume realizzato con carni di suini le cui fasi di allevamento e produzione, e le fasi di lavorazione e trasformazione fino alla stagionatura completa, hanno luogo in Calabria e particolarmente nella zona tipica di produzione del Vibonese, identificabile nel comune di Spilinga.



La Nduja

La Nduja di Calabria deve essere prodotta esclusivamente con carne di fresca macellazione. I tagli di carne che possono essere impiegati sono: pancetta, coppa, pancettoni opportunamente mondati, triti di prima qualità. Il grasso da impiegare è esclusivamente quello del guanciale, della testata di spalla, del culatello e lardello; è escluso l'uso di carne congelata o comunque conservata.

Il rapporto di lardo/carne/peperone e peperoncino piccante essiccato presente nell'impasto deve essere il seguente: per ogni 100 chilogrammi di Nduja prodotta, 30-40 Kg di pancetta e lardelli, 30-35 chilogrammi di carne di spalla e ritagli vari con una percentuale di grasso intorno a 20% dei tagli elencati al comma 1; il trito di peperoni essiccati misti, dolci e piccanti (vanno eliminati i semi), non deve essere inferiore al 25% (fino al 35%); l'uso della salsa di peperoni è consentita fino ad una percentuale totale del 8%; sale 2,5-2,8 chilogrammi.

La Nduja

La grana della pancetta e della carne e costituenti la pasta di nduja deve corrispondere all'impiego di uno stampo con fori da 4-5 millimetri; la pasta va lavorata finché non risulti ben amalgamata e cremosa.

Il budello da utilizzare per l'insacco deve essere di maiale o bovino per le pezzature più grosse, ovvero preferibilmente il tratto dell'intestino cieco, da cui il termine dialettale "orba" (muletta); successivamente, la Nduja deve essere legata con spago a maglia larga; la legatura segue l'andamento naturale del budello utilizzato. È consentita, in deroga, la modalità della confezione e della conservazione in vasetti di vetro.

La concia del trito è costituita per tradizione da sale di miniera, in ogni caso va bene anche quello marino, peperone dolce (nel Cosentino viene utilizzata la varietà cosiddetta Roggianese) e sul monte Poro si coltiva il peperoncino piccante denominato «tre Pizzi» poi essiccato.

La Nduja

Asciugatura e stagionatura

L'asciugatura e la stagionatura devono avvenire in locali convenientemente aerati, in funzione delle caratteristiche climatiche e dell'orientamento. Il periodo minimo di stagionatura varia in funzione della pezzatura del prodotto; di solito si aggira sui trenta (30) giorni; una buona affumicatura, soprattutto nel primo periodo, precede la stagionatura stessa. La nduja appena lavorata rimane 18/24 ore a temperatura controllata per favorire lo scolo dei liquidi che si producono per effetto della salatura; in seguito, viene trasferita in idonei locali aerati per la fase della asciugatura-affumicatura e stagionatura, dove il salume, generalmente, diminuisce del suo peso originale, per effetto dell'asciugatura, e il sapore ed il profumo caratteristici subiscono un processo di esaltazione, grazie alla perdita di liquidi e al progressivo processo di stagionatura. La fase di stagionatura può durare da trenta (30) a novanta (90) giorni; in particolare, per salumi dal peso variabile da chilogrammi 0,5 a chilogrammi 1,2, il periodo minimo di stagionatura varia da venticinque (25) a trenta (30) giorni; per salumi dal peso di chilogrammi 1,2 a chilogrammi 2,5, la stagionatura varia da trentacinque (35) a quaranta (40) giorni); per salumi di oltre 2,5 chilogrammi il periodo di stagionatura va da 60 giorni in poi.

La Nduja



La Nduja



La Nduja



La Nduja



La Nduja



La Nduja



La Nduja

Analisi sensoriale

Un primo tentativo di analisi sensoriale della Nduja fu fatto già nel 2007.

Un gruppo di sette valutatori si è cimentato nell'analisi descrittiva della Nduja, secondo il metodo di Chiavari, Coloretti, Ferri e Nanni il panel è stato utilizzato per la valutazione sensoriale. Due preliminari sessioni di 2 ore ciascuna sono state effettuate per sviluppare un lessico specifico per "Nduja. In ciascuna sessione sono stati esaminati due campioni e per ogni sessione il descrittore è stato discusso durante una tavola rotonda.

Esame visivo, olfattivo e gustativo sono stati i descrittori scelti dai giudici: l'attributo è stato valutato usando una scala di sette punti da 1 (sensazione molto leggera) a 7 (sensazione molto intensa). L'intervallo di scala scelto ha consentito la discriminazione delle differenze tra i campioni, in conformità con Lavanchy et al. (1993).

La Nduja

Analisi sensoriale

NDUJA EVALUATION FORM

Date: _____ Sample: _____ Judge: _____

ODOUR

low ————— medium ————— high
 -1 — 2 — 3 — 4 — 5 — 6 — 7-

Odour intensity
Underline the main descriptor(s):
 meat - fat - animal - red pepper - smoky - spicy / vegetal -
 Other: _____

Odour - red pepper -1 — 2 — 3 — 4 — 5 — 6 — 7-

COLOR

light orange ————— dark orange
 -1 — 2 — 3 — 4 — 5 — 6 — 7-

Intensity

TEXTURE

low ————— medium ————— high
 -1 — 2 — 3 — 4 — 5 — 6 — 7-

Uniformity
 -1 — 2 — 3 — 4 — 5 — 6 — 7-

Spreadability
 -1 — 2 — 3 — 4 — 5 — 6 — 7-

Presence of visible seeds
 -1 — 2 — 3 — 4 — 5 — 6 — 7-

AROMA

low ————— medium ————— high
 -1 — 2 — 3 — 4 — 5 — 6 — 7-

Aroma intensity
Underline the main descriptor(s):
 meat - fat - animal - red pepper - smoky - spicy / vegetal -
 Other: _____

Aroma - red pepper -1 — 2 — 3 — 4 — 5 — 6 — 7-

BASIC TASTE

low ————— medium ————— high
 -1 — 2 — 3 — 4 — 5 — 6 — 7-

Salty

TRIGEMINAL SENSATIONS

low ————— medium ————— high
 -1 — 2 — 3 — 4 — 5 — 6 — 7-

Piquancy

TEXTURE BY MOUTH

low ————— medium ————— high
 -1 — 2 — 3 — 4 — 5 — 6 — 7-

Chewing rests

RE 2 Evaluation form for sensory profile of 'Nduja

La Nduja

Analisi sensoriale (Gruppo Onas)

DESCRITTORI VISIVI

Tipologia di insacco e legatura (non valutabile l'eventuale barattolo)

intensità del colore del trito, omogeneità del colore, spessore del macinato, omogeneità dell'amalgama, presenza di semi o altre tracce estranee al trito.

DESCRITTORI OLFATTIVI

intensità olfattiva, odore di affumicato, odore di Peperone e peperoncino, odore di altre spezie, odore di rancido, odore di carne fresca

intensità olfattiva, odore di stagionato, odore di spezie, odore di rancido, odore di carne fresca

DESCRITTORI GUSTATIVI salato, amaro salato, dolce, amaro, umami

DESCRITTORI RETROLFATTIVI intensità del piccante, intensità aromatica, aroma di affumicato, aroma di stagionato, aroma di rancido, aroma di burro, aroma di spezie, persistenza.

intensità affumicato, intensità aromatica, aroma di stagionato, aroma di rancido, aroma di carne fresca, aroma di spezie,

persistenza

DESCRITTORI TATTILI consistenza.

La Nduja

Analisi sensoriale



Vocabolario di supporto

Aspetto Visivo

Esame esterno

Forma del salume, tipologia dell'involucro, presenza e colore delle muffe, consistenza al tatto, legatura.

Esame al taglio

Uniformità di colore, intensità di colore, omogeneità amalgama, dimensione grana dell'impasto, quantità eccessiva di semi, non presenza di semi

Olfattivo

Odori

Peperone fresco, peperoncino, affumicato, difetti (rancido, odore di grasso fondente, odori anomali, stantio, budello)

Intensità

Impatto olfattivo immediato (odori positivi)

Gustativo

Sapore

Dolce, salato, acido, amaro, fermentato.

Aromi

Speziato, peperoncino, peperone, affumicato, difetti (rancido, putrido, ammoniac, aromi anomali, ecc.)

Persistenza Aromatica

Durata della percezione degli aromi e dell'affumicato, durata e persistenza del piccante

Struttura

Consistenza

Spalmabilità, coesione

Masticabilità

Facilità di masticazione, morbidezza, scioglievolezza. Difetti: presenza di tendini o di pezzi di peperone non triturato, fibrosità.

Equilibrio gusto-olfattivo

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti

PRODOTTO _____
Campione n° _____ gg maturazione _____
Data _____ ora _____
Assaggiatore _____

SCHEDA SALUMI SPALMABILI

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPETTO VISIVO	ESAME ESTERNO											
	ESAME AL TAGLIO											
OLFATTIVO	ODORI											
	INTENSITA'											
GUSTATIVO	SAPORE											
	AROMA											
	PERSISTENZA											
STRUTTURA	CONSISTENZA											
	MASTICABILITA'											
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO												
Punteggio totale in /100 _____												



Si ringrazia per l'attenzione

M.A. Giorgio Durante

www.onasitalia.org