

ONAS
CORSO III° MODULO
MILANO, 26 MAGGIO 2018

Gian Luigi Restelli
Maestro Assaggiatore ONAS
Dottore Agronomo
Dottore in Produzioni Animali



I PROSCIUTTI COTTI



DIFFERENZE FRA PROSCIUTTI COTTI

✓ PRESENZA O MENO DELL'OSSO

✓ FORMA

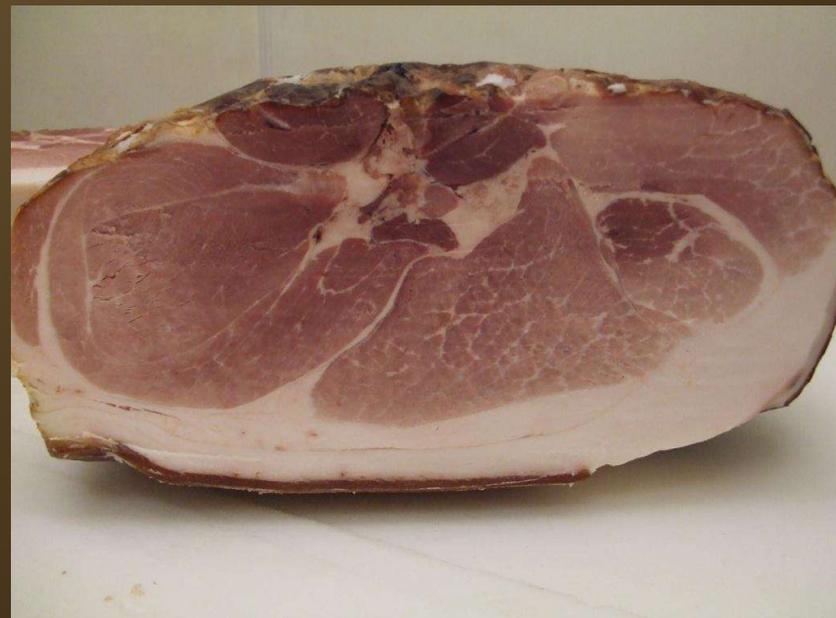
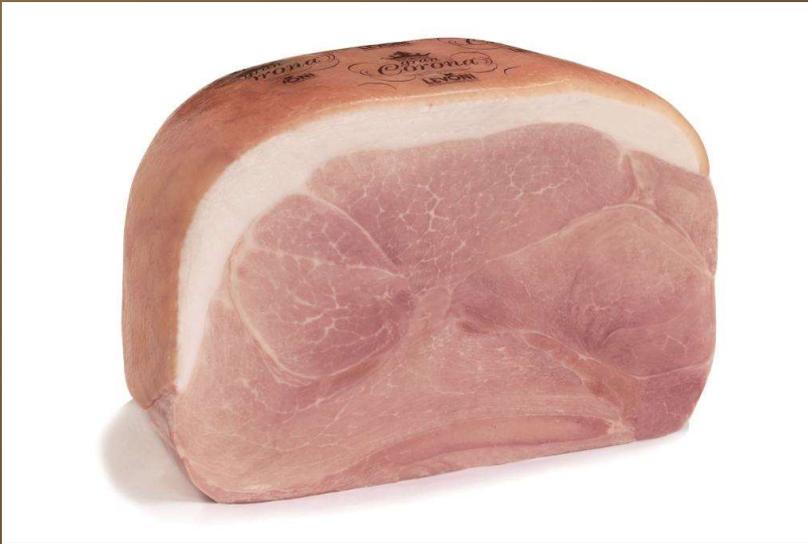
- Bauletto
- Castagna
- Quadrotto
- Noce

✓ CON O SENZA COTENNA

DIFFERENZE FRA PROSCIUTTI COTTI

- ✓ **ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA**
- ✓ **QUALITA' DELLA MATERIA PRIMA**
- ✓ **TENORE IN ADDITIVI ED INGREDIENTI**
- ✓ **RESA**

DIFFERENZE FRA PROSCIUTTI COTTI



DIFFERENZE FRA PROSCIUTTI COTTI

-PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'

limitazioni negli ingredienti

limitazioni nel processo produttivo

< 76,5%

-PROSCIUTTO COTTO SCELTO

76,5% > X < 79,5%

-PROSCIUTTO COTTO

79,5% > X < 82,0%

-prodotto generico a base di carne

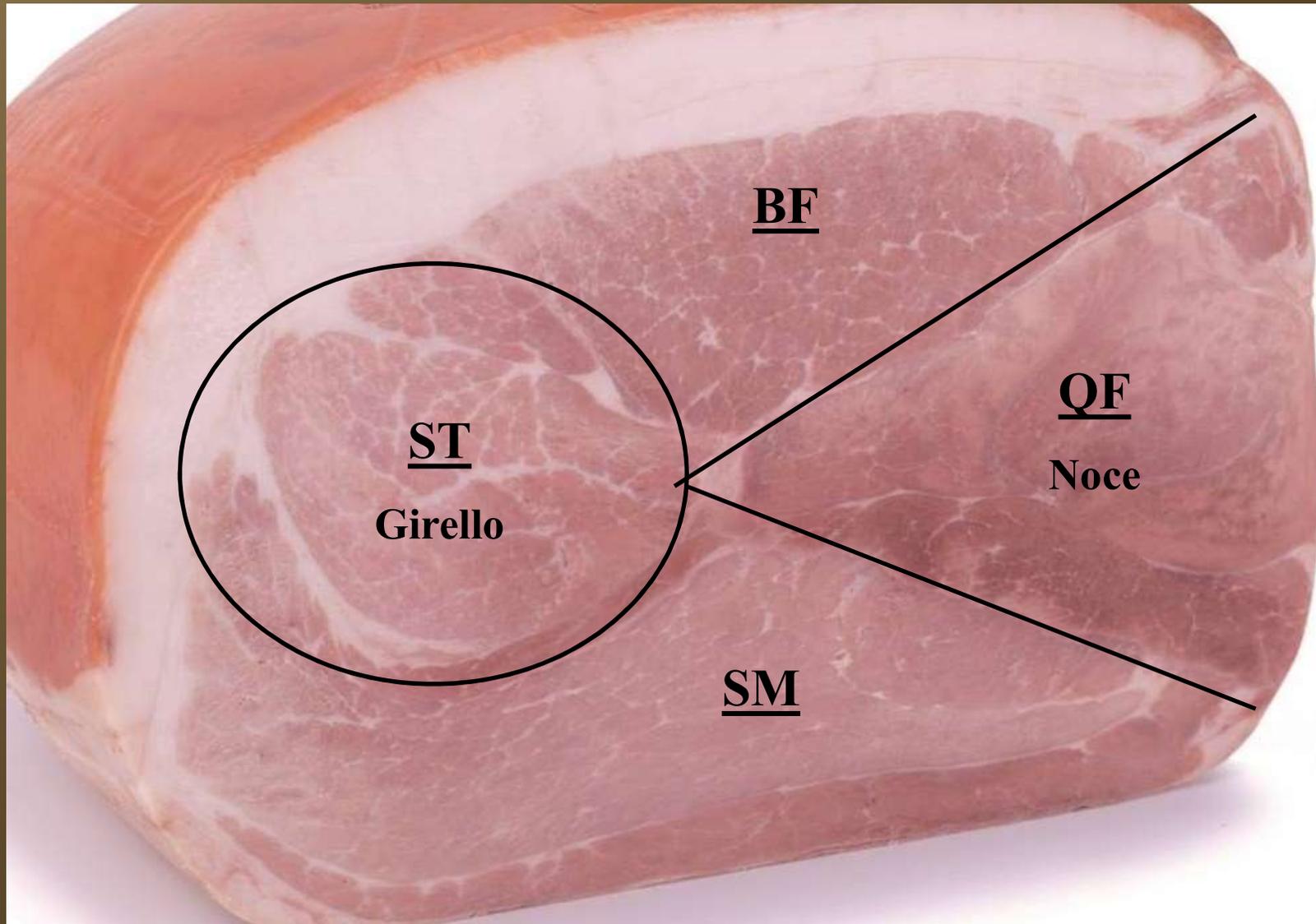
> 82% (81,5%)

Queste classi di prodotto hanno caratteristiche qualitative differenti, che possono essere identificate analiticamente grazie a un parametro chiamato tasso di **Umidità su Prodotto Sgrassato e Deadditivato (UPSD)** basato sull'umidità, le ceneri, i grassi, gli zuccheri, le proteine e i loro rapporti.

PROSCIUTTI COTTI: modifiche del DM 26/05/16 al DM 21/09/05

- No obbligo pastorizzazione**
- Prodotto direttamente in tranci e cubetti**
- No obbligo di 30 gg di TMC per Preaffettato**
- Per Alta Qualità: Non più obbligo di raggiungere i 69 °C di temperatura a cuore**
- Per alta Qualità possibilità di riportare i Claims in etichetta**

FASCI MUSCOLARI



FASI PRODUTTIVE

DISOSSO

SIRINGATURA

ZANGOLATURA

STAMPAGGIO

ESTRAZIONE ARIA E PRESSATURA

AFFUMICATURA

COTTURA

DOCCIATURA

RI-PRESSATURA

RAFFREDDAMENTO

CONFEZIONAMENTO

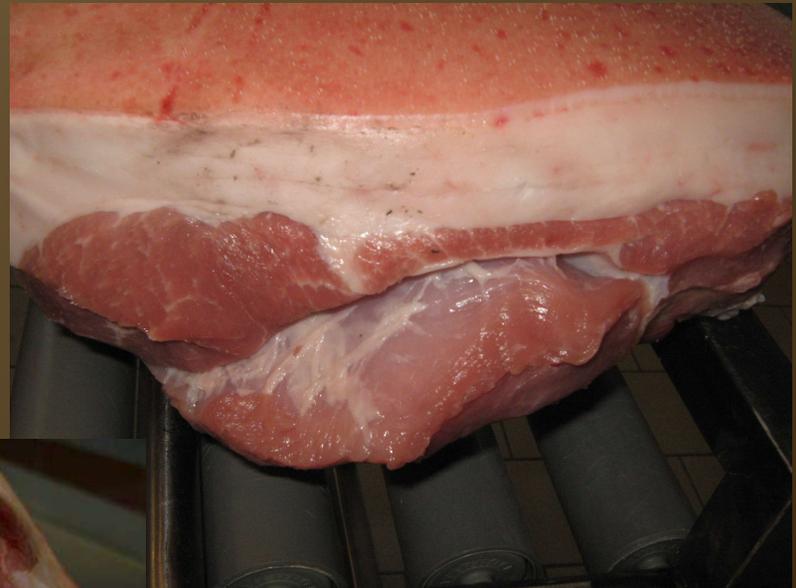
PASTORIZZAZIONE

STABILIZZAZIONE

DISOSSO



DISOSSO



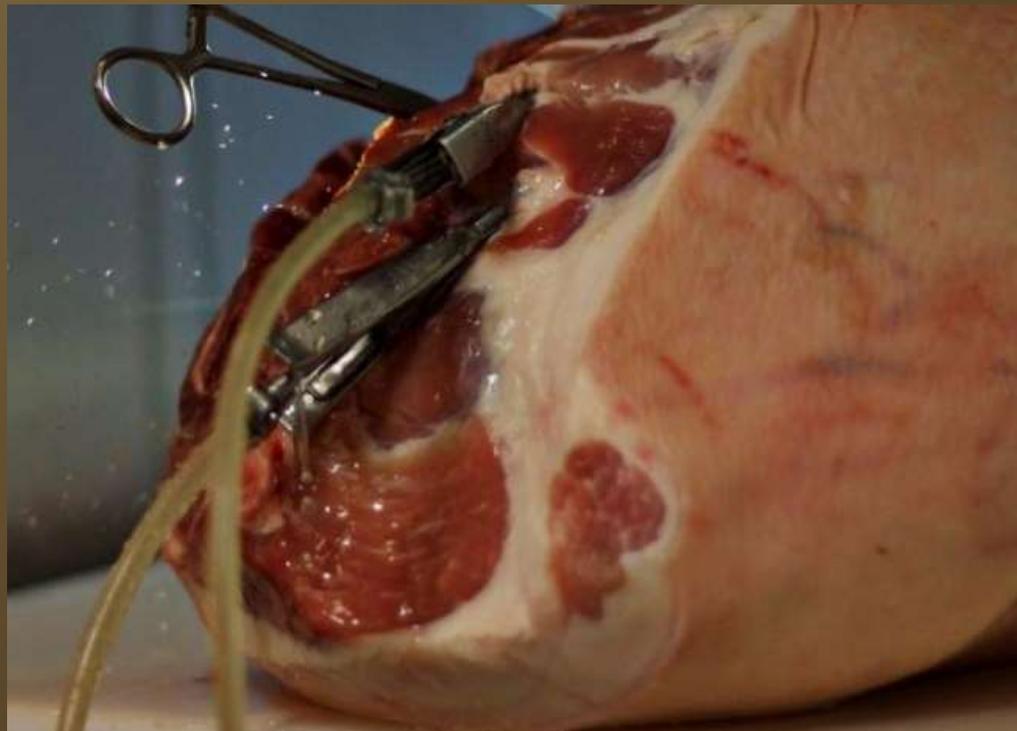
DISOSSO



SIRINGATURA ENDOMUSCOLARE



SIRINGATURA ENDOARTERIALE



ZANGOLATURA



ZANGOLATURA

CONDIZIONI DI MASSAGGIO

- **Temperatura: 5-7°C**
- **Durata : 15-24 ore con azione intermittente**



Composizione Limo: (80% acqua, 10% proteine, 5% lipidi)

STAMPAGGIO



STAMPAGGIO



COTTURA



SCOPI :

- **conservazione (pastorizzazione)**
- **formazione e stabilizzazione colore**
- **tenuta al taglio**
- **gusto**

La cottura termina al raggiungimento dei 70°C al cuore del prodotto (circa 1½ ore/kg carne)

DOCIATURA - RIPRESSATURA RAFFREDDAMENTO

SCOPI :

- **abbattimento della temperatura**
- **eventuale pressatura e sgocciolatura**
- **raffreddamento in cella ventilata**
- **punto critico tra 35°C – 10°C (stampi fermi)**
- **apertura forme dopo 48 ore**

CONFEZIONAMENTO – PASTORIZAZIONE STABILIZZAZIONE



DIFETTOSITA'

GUSTO

- salato
- insipido
- dolciastro

COLORAZIONE

- inverdimento
- ingiallimento del grasso di copertura e zone interne
- ingrigimento esterno o interno a zone
- zone iridate
- ticchiettature rosse
- riflessi bluastrì

FETTA

- difetto di consistenza
- aspetto umido
- cavità nella massa

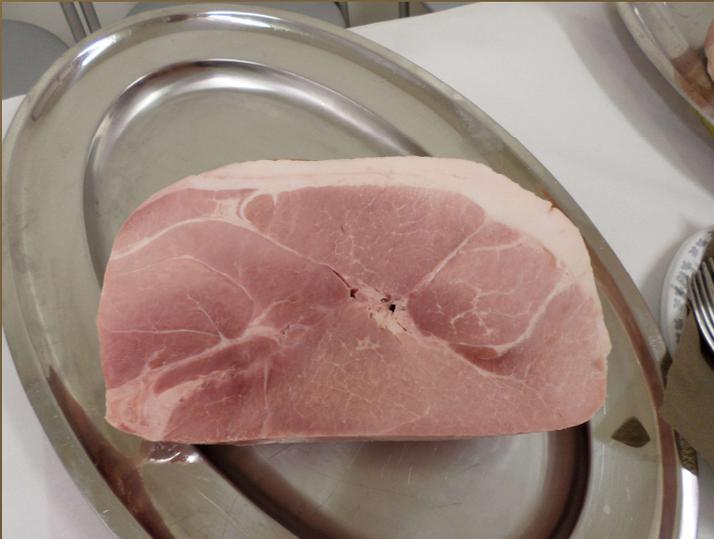
DIFETTOSITA'

Difettosità dovute alla materia Prima



DIFETTOSITA'

Difettosità dovute al Processo tecnologico



TENUTA DELLA FETTA

- Gestione frollatura
- Gestione massaggio



CAVITA' – SACCHE GELATINA

- Stampaggio
- Pressatura stampi
- Stampi fermi in raffreddamento

CARATTERISTICHE

Cotenna di colore rosa che sfuma al rosa-rosso, priva di ematomi.

Al taglio mediano si devono distinguere i fasci muscolari che lo compongono

La superficie non si deve presentare eccessivamente lucida.

Il grasso di copertura deve essere di colore bianco latte e d'aspetto compatto.

Il colore della carne deve essere di un rosa omogeneo, eventualmente tendente al rosso corallo in alcune porzioni di muscolo.

Il profumo non deve essere eccessivamente speziato, ne ricordare il brodo o il dado di carne.

All'assaggio denota rotondità di gusto, morbidezza e un buon equilibrio fra il sapido e il dolce.

SPALLA COTTA DI SAN SECONDO

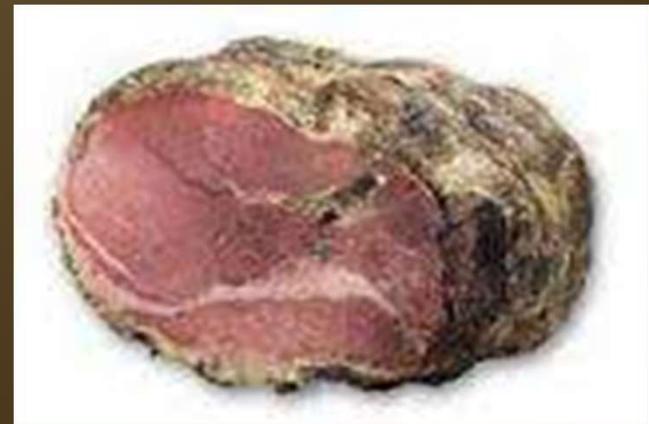
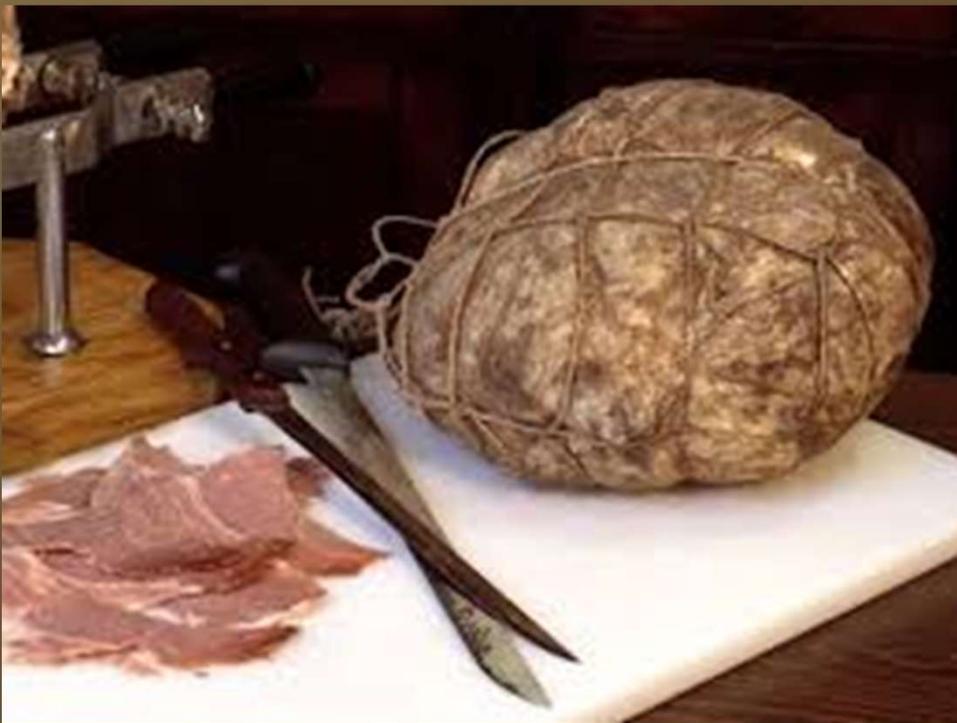


SPALLA COTTA DI SAN SECONDO

- Prodotto tipico locale della Bassa Parmense
- Se ne trova traccia già nel 1170, quale corrispettivo dell'affitto dovuto dai contadini per la coltivazione delle terre o nel Settecento fra gli acquisti di cucina della Corte estense
- La Spalla è sezionata in maniera che vi rimanga attaccata anche la coppa.
- Dopo il rifilo della carne in eccesso si arrotolata e si lascia marinare con sale, pepe, cannella, aglio e noce moscata.
- Riposa in ambiente freddo un paio di settimane,
- Inserita in una vescica e legata dal basso verso l'alto
- Riposa in ambiente freddo per uno – due mesi, prima di essere pronta per il consumo

Cottura in acqua non bollente (70-80° C) aromatizzata con vino e alloro per un'ora per ogni chilo di prodotto.

SPALLA COTTA DI FILATTIERA



SPALLA COTTA DI FILATTIERA

Preparata tradizionalmente in tutta la Lunigiana ma in particolare nel comune di Filattiera, in provincia di Massa-Carrara

Il salume ha un peso di circa tre-sei chili, è di colore rosa, ha un profumo speziato e un sapore caratteristico.

La spalla cotta si produce tra dicembre e febbraio per essere consumata in primavera, ma può essere stagionata anche per un anno.

La spalla è salata, speziata, e viene rivestita con la pelle della vescica o avvolta in pelle grassa o nello stomaco del maiale per la stagionatura.

Al momento del consumo, la spalla è liberata dal grasso che l'avvolge e messa in una pentola con abbondante acqua fredda e sale (circa un'ora per ogni chilo di peso). Si serve preferibilmente tiepida e tagliata a fette, ma anche fredda e cruda.

IL SALAME COTTO

SALUMI

Pezzi anatomici interi

Crudi

Non Affumicati

Affumicati

Cotti

Non Affumicati

Affumicati

Crudi

Fermentati

Non Affumicati

Affumicati

Non Fermentati

Non Affumicati

Affumicati

**INSACCATI CON CARNE
TRITATA**

COTTI

NON AFFUMICATI

AFFUMICATI

IL SALAME COTTO

- Nasce dall'utilizzo delle parti più nervose del maiale quali: *i muscoli della spalla e della coscia, lo spolpo della testa e la parte superiore della gola e del guanciale.*



IL SALAME COTTO

Dopo la macinatura con uno stampo da 6 millimetri viene aggiunta una parte di grasso (denominato lardello) tagliato a forma di dado.

- Speziatura (pepe bianco e nero, macis, noce moscata, chiodi di garofano, vino)
- Al termine di queste operazioni il prodotto viene stoccato in una cella frigorifera a 4°C e lasciato riposare per 24 ore affinché gli aromi e le spezie possano amalgamarsi alla carne in modo omogeneo.
- La fase successiva è l'insacco, quindi la legatura a mano con spago
- La cottura raggiunge una temperatura di 72 gradi al cuore del prodotto che viene quindi messo a raffreddare in cella a 4 gradi.
- Confezionamento (film termoretraibile)

IL SALAME COTTO



IL SALAME COTTO

CARATTERISTICHE:

Insaccato cotto, di forma cilindrica, di pezzatura media, costituito da carne suina e da grasso

Il peso è variabile può arrivare fino a 3-4 kg

La fetta è compatta ed omogenea, di colore rosso tendente al rosa, con il grasso sotto forma di lardelli oppure macinato.

L'aroma intenso risente fortemente dei vari ingredienti che a seconda della zona di produzione vengono aggiunti

IL SALAME COTTO

PIEMONTE:

Salame Cotto Cuneo

Salame Cotto Piemonte

Salame Cotto del Monferrato

A seconda della zona varia la tipologia di carne utilizzata, la macinatura, la tipologia di spezie utilizzate

BUDELLI O BUDELLA NATURALI

BINDONE (intestino colon CV)

BONDEANA O TASCONE (intestino cieco di manzo)