

ONAS
CORSO III° MODULO
VERONA, 10 MARZO 2018

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



WURSTEL

Il termine *würstel*, “piccola salsiccia”, proviene dal diminutivo della parola *würst*, “insaccato”,

E’ un insaccato cotto ottenuto con un misto di carni tritate bovine, suine, di pollo e di tacchino.

In Italia

Würstel del Sud Tirolo-Alto Adige.

Wiener: questo würstel nasce nel 1800 a Vienna e viene immediatamente apprezzato in tutto il regno Asburgico, del quale il Sud Tirolo era parte integrante;

Meraner: anch’esso prende origine dal Wiener e ha più spezie e una maggior affumicatura rispetto al precedente;

Servelade: di sola carne suina.

COME SI PRODUCE

L'impasto del würstel è un'emulsione carnea ottenuta solubilizzando le proteine della carne con sale, acqua o ghiaccio, e sospendendo le particelle di grasso nella soluzione proteica. Le proteine miofibrillari, miosina, ricoprono le particelle di grasso intrappolandole ed impedendo la separazione delle due fasi.

Carne

Carni tritate e congelate trattate in cutter senza scongelarle.

Specie della carne: suino, bovino, volatili e selvaggina.

Involucro: naturale, a base di collagene, celluloso o di materiale plastico.

Grasso

Grasso di buona qualità, bianco, fresco, consistente;

La temperatura influenza la distribuzione delle particelle di grasso e, a sua volta, dipende dalla costituzione dell'impasto (viscosità, tessuto connettivo).

INGREDIENTI

L'elenco degli ingredienti reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola «ingredienti» o la comprende.

L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento.

DEFINIZIONE DI CARNE

(dir. 2001/101/CE – D.Lgs. 23 giugno 2003 n° 181)

la parte muscolare scheletrica dell'animale compresa la quantità massima di grasso e di tessuto connettivo prescritti, naturalmente aderenti alle masse muscolari scheletriche.

Le carni di qualsiasi specie vanno designate col nome specifico previsto dalla normativa comunitaria o, in mancanza, da usi e consuetudini nazionali. In luogo del nome specifico può essere usato il nome della categoria: "carne di" seguito dal nome della specie.

Questa definizione di carne non si applica ai tagli di carne o di parti anatomiche che sono state trasformate come tali e nelle quali la struttura anatomica della carne è ancora riconoscibile (pezzi interi stagionati, prosciutti, ...): in questo caso posso indicare in etichetta il nome specifico della parte animale.

Es. Coscia di suino.

Le altre parti dell'animale, escluse dalla definizione di "muscoli scheletrici", sono etichettate con il loro nome specifico di uso comune. Questi nomi specifici, se non sono legati a specie animali individuate, devono essere completate con il nome della specie animale da cui provengono. Esempio: la cotenna e' solo di suino e non di altri animali, per cui il prodotto può essere designato col nome "cotenna" in luogo di "cotenna suina". La tabella seguente riporta l'indicazione da utilizzare, ad esempio, per le parti di suino che non rientrano nella definizione di "muscoli scheletrici" il cui impiego risulta possibile in alcune ricette tradizionali:

PARTI	DESIGNAZIONE
Grasso	Grasso di suino
Cotenna	Cotenna
Trippino	Trippino suino
Magro di testa (diverso dal massetere)	Magro suino di testa

QUID

- esprime la percentuale di un ingrediente nell'etichetta di un prodotto.
- Va obbligatoriamente indicato il Quid di un ingrediente caratterizzante Es Prosciutto cotto con peperoni: devo indicare la % di peperone presente.
- Il quid carne è obbligatorio nei seguenti casi:
 - l'acqua aggiunta è maggiore del 5%, in questo caso l'acqua diventa un ingrediente , va dichiarato in etichetta (senza percentuale) e va dichiarata la % di carne.
- In caso di presenza di carne di più specie animali
- In caso vi siano ingredienti che sostituiscono la carne (es pane nel polpettone)

COME SI PRODUCE

L'**eventuale cotenna** deve essere già in purea e introdotta nel cutter come primo ingrediente.

Il **sale** viene aggiunto direttamente alla carne

Eventuali **caseinati** si aggiungono in soluzione o in gel, poi gli **zuccheri**, ed infine gli **ascorbati**.

Eventuale presenza di **polifosfati** causa l'aumento della frazione solubile (dal 25 al 30%) favorendo l'emulsionabilità; diminuisce la viscosità.

Durante l'emulsione, che avviene in cutter ad alta velocità, il calore che si genera potrebbe far coagulare le proteine con conseguente separazione delle fasi, questo viene evitato con aggiunta di **ghiaccio o acqua fredda**, che facilita l'emulsione e rende più morbido l'impasto.

COME SI PRODUCE

•EMULSIONAMENTO IN CUTTER

I°FASE: formazione della fase disperdente (rigonfiamento delle proteine e loro solubilizzazione): da colloide a gel. Distribuzione della fase dispersa (grasso) in modo eterogeneo con particelle di dimensioni diverse (T 0 – 6°C);

II° FASE: le particelle di grasso assumono dimensioni uguali e sono omogeneamente distribuite.

Aumenta la densità dell'impasto, viene eliminata parte dell'aria.
Eventuali polifosfati aumentano la stabilità del sistema.

La durata del **tempo di cutteraggio** dipende dalla qualità degli ingredienti e degli additivi, che possono modificare la capacità di rigonfiamento della carne.

Se la velocità è troppo alta, l'impasto incorpora aria, la quale tende a riunirsi, e se il cutteraggio è troppo prolungato, a liberarsi facendo aumentare la viscosità.

Questo può essere evitato lavorando sottovuoto (limita inoltre eventuale degradazione dei grassi).

Al termine del cutteraggio, il colore da rosa pronunciato diventa rosa pallido.

COME SI PRODUCE

- **INSACCO:**

mediante una tramoggia in una insacatrice-porzionatrice che forma i würstel torcendo il budello:

- **ASCIUGATURA** o stufatura:

durante la quale si formano MbNO, aroma, sapore.

- **AFFUMICATURA**

- **COTTURA:**

a 75°C per 20-25 minuti o a 85-90°C per pochi minuti.

- **DOCCIATURA**

- **RAFFREDDAMENTO**

- **EVENTUALE PELATURA**

COME SI PRODUCE



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Forma:

cilindrica variabile con diametro da meno di 1 a 3 centimetri e oltre.
Lunghezza da 5 a 20 centimetri e oltre;

Peso:

variabile da pochi grammi fino ad oltre 60 grammi;

Affumicatura:

presente o meno;

Aspetto esterno:

superficie liscia e lucida;

Colore variabile da ocre a nocciola a rosato uniforme, anche varietà bianche

Impasto:

finemente granulare con e senza evidenza di particolari granulosità di componenti che si vogliono evidenziare;

Aspetto Generale:

si presenta in serie di pezzi, uniformi per aspetto e pezzatura, variamente confezionati.

WURSTEL (Tipologie):



Bratwurst



Servelade



Frankfurter



Weisswurst

WURSTEL (Tipologie):



Leberkäse



Jagdwurst



Nürnberger Rostbratwurst

WURSTEL (Tipologie):



Knackwurst

WURSTEL AUSTRIACI:

Bratwurst o Bosna (Salisburgo)

Speziatura piccante

Debrecziner

Di carne bovina e suina, speziati con peperone dolce, consistenza morbida e succosa

Extrawursts

Classico per antonomasia (prime menzioni nel 1820)

Inizialmente di carne bovina e piuttosto grasso, oggi si utilizza molto di più la carne suina

Frankfurter

Di origine viennese (inventati da Johan Georg Lahner, macellaio proveniente da Francoforte stabilitosi a Vienna nel 1805).

Forma sottile di carne bovina e/o suina, sono insaccati in budello ovino

WURSTEL AUSTRIACI:

Großglockner

Salsiccia di mezza stagionatura da cuocere, Speziatura con coriandolo, cumino e aglio

Jagdwursts

Principalmente di carne suina, lievemente affumicati
Speziatura con pepe zenzero e coriandolo. Talvolta si ha la presenza di semi di senape.

Knacker

Lo knackwurst deve il suo nome al suono secco che provoca la masticazione del suo budello. Macinatura molto fine, non molto dissimili dai frankfurter ma più corti e spessi.

Kalbsbratwurst

Di sola carne di vitello, con consistenza molto morbida.

Käsekrainer

Leggermente affumicato, con impasto grossolano di carne suina ed una percentuale dal 10 a 20% di formaggio. (Di origine Slovena)

WURSTEL AUSTRIACI:

Krakauer

Originario della Polonia. Carne suina macinata grossolanamente

Leberkäse

Originariamente contenente anche fegato e formaggio.

Sia di carne bovina e/o suina con spezie dolci o piccanti

Weißwurst di Monaco

Di colore grigio-biancastro.

Composti da carne di vitello finemente macinata, lardo dorsale di suino e varie spezie tra cui il prezzemolo, pepe, limone in polvere. Prodotto tradizionale

Nürnberger Rostbratwurst

Igp, devono provenire dalla zona di Norimberga; caratterizzati dalla presenza di maggiorana

Schinkenwurst

Identifica una gran varietà di salsicciotti la cui ricetta varia da regione a regione
Sono prodotti con carne bovina e suina oppure da spalla salmistrata e tagliata grossolanamente