

**CORSO PER ASPIRANTI
ASSAGGIATORI DI SALUMI**
3.° MODULO 5.ª LEZIONE

CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI



3° Modulo Lezione N°5

SALUMI COTTI «Cotechini e Zamponi»

Maestro Assaggiatore *A.F. FIORENTINO*

ORIGINE STORICA

ORIGINE STORICA

- Il cotechino è universalmente riconosciuto come il padre dello zampone.
- L'idea di sistemare il contenuto del maiale in piccoli contenitori fatti con le budella stesse dell'animale è antichissima e ha permesso di avere a disposizione un sistema di conservazione assai efficace.
- L'idea però di utilizzare come involucri la pelle e non le budella è successiva e quella dello zampone è una storia abilmente impastata con la leggenda.
- Il grande mutinologo (studioso di Mutina; il nome romano di Modena) Marco Cesare Nannini racconta che nell' A.d.S. 1511 che le truppe di Papa Giulio II Della Rovere assediano Mirandola, presso Modena: la patria di Giovanni Pico della Mirandola, alleata fedele della Francia. Verso la fine dell'assedio i mirandolesi restavano loro soltanto dei maiali.
- Finite le scorte, si decise di tritare le parti meno pregiate compresa la cotenna (da cui cotechino) di insaccarla nella vescica e di cuocerla

ORIGINE STORICA

- Terminate le vesciche l'idea giusta fu quella di macellare gli animali e infilare la carne più magra in un involucro formato dalla pelle delle sue zampe. “Così non marcirà, e la potremo conservare. Per cuocerla più avanti”. Queste le parole del cuoco assediato a cui venne l'idea.
- Troppo avanti le cose, in verità, non sarebbero andate: il 20 gennaio del 1511 i mirandolesi capitolarono, e probabilmente il capostipite dello zampone e questo prodotto se lo mangiarono in gran parte i papalini.
- Ma è di circa duecento anni dopo: del 1745 la prima citazione ufficiale del cotechino: in un “calmiere” ne viene indicato il prezzo.
- Nel 1841 Vincenzo Agnoletti, cuoco romano al servizio di Maria Luigia, granduchessa di Parma, sentenza che “...l'impasto deve essere per metà di cotenna e per metà di nervetti e carne magra”. Compagno per la prima volta gli “Zampetti alla modenese”. Destinati a diventare zamponi con l'aumento delle dimensioni dei maiali

CURIOSITÀ

Curiosita'

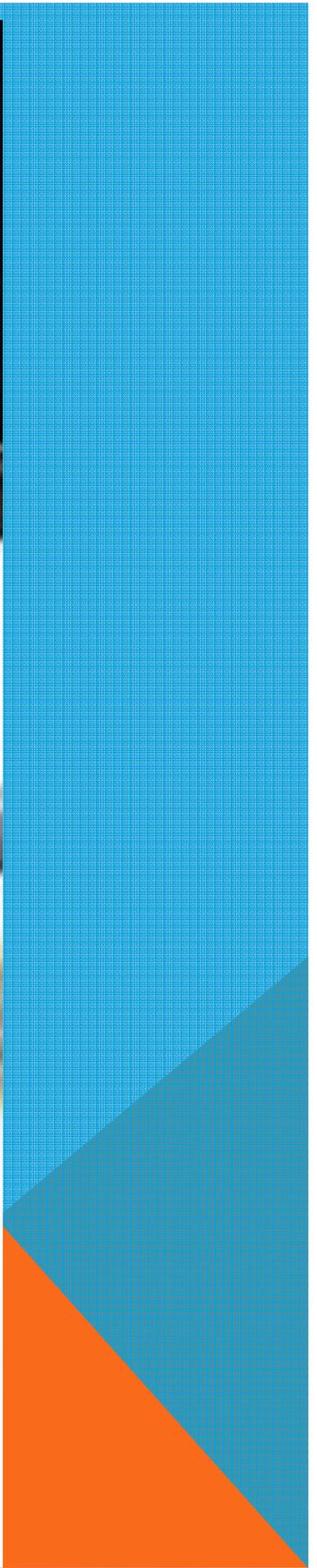
A Castelnuovo Rangone, in provincia di Modena il suo cittadino più illustre è un maiale. Anzi : IL maiale. E' lui, che, col sacrificio di sé, ha portato la prosperità in tante famiglie della zona. In suo onore, per riconoscenza, è stato eretto già da alcuni anni un monumento nella piazza principale del paese.



Curiosita'

A Castelnuovo Rangone, in provincia di Modena il suo cittadino più illustre è un maiale. Anzi : IL maiale. E' lui, che, col sacrificio di sé, ha portato la prosperità in tante famiglie della zona. In suo onore, per riconoscenza, è stato eretto già da alcuni anni un monumento nella piazza principale del paese.

Non ancora soddisfatti, qualche tempo dopo gli ingegnosi paesani hanno infatti tirato fuori dal cilindro un'idea ancora più grande. Grande, grossa e profumata: il Superzampone. Un'idea che, una volta messa in pratica, li ha fatti finire dritti dritti nel Guinness dei Primati. Ogni anno, la seconda domenica di dicembre, i Maestri Salumieri di Castelnuovo Rangone preparano lo zampone più grande del mondo. E per quello del 2014, di ben 1038 chili, c'è voluta una zamponiera di acciaio inox lunga quattro metri, e un mezzo meccanico per mettercelo dentro. La cottura è stata uno strazio: sono stati necessari più di tre giorni, per la precisione 74 ore. Ma il risultato ha ripagato gli sforzi: in un'ora sono andate via ben 6000 porzioni.









CONSORZIO I.G.P. 2001



- Per proteggere e tutelare questo patrimonio gastronomico e culturale sono stati istituiti i **Consorzi di Tutela** che per statuto hanno il compito di difendere e promuovere il prodotto.
- Ai Consorzi spetta il coordinamento di tutte le attività a garanzia del mantenimento di un elevato standard qualitativo e del pieno rispetto del **Disciplinare di produzione** da parte dei produttori certificati, assicurando che la denominazione venga rispettata e non vi siano contraffazioni.
- Il **Disciplinare di produzione** riporta un insieme di norme operative che il produttore deve rispettare, indicando le materie prime che si possono utilizzare e le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche del prodotto finito.
- Nel disciplinare viene individuata la zona geografica di produzione, gli aspetti che comprovano il legame del prodotto con la zona geografica di riferimento, il metodo di ottenimento del prodotto e gli eventuali metodi locali che comprovano il legame o l'origine con l'ambiente geografico.
- Gli organismi di controllo e certificazione hanno il compito di **far rispettare** i Disciplinari di produzione garantendo che i prodotti agricoli e alimentari recanti una denominazione d'origine protetta rispondano a quanto dichiarato.

**TECNOLOGIA DI PRODUZIONE
E VALORI NUTRIZIONALI**

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

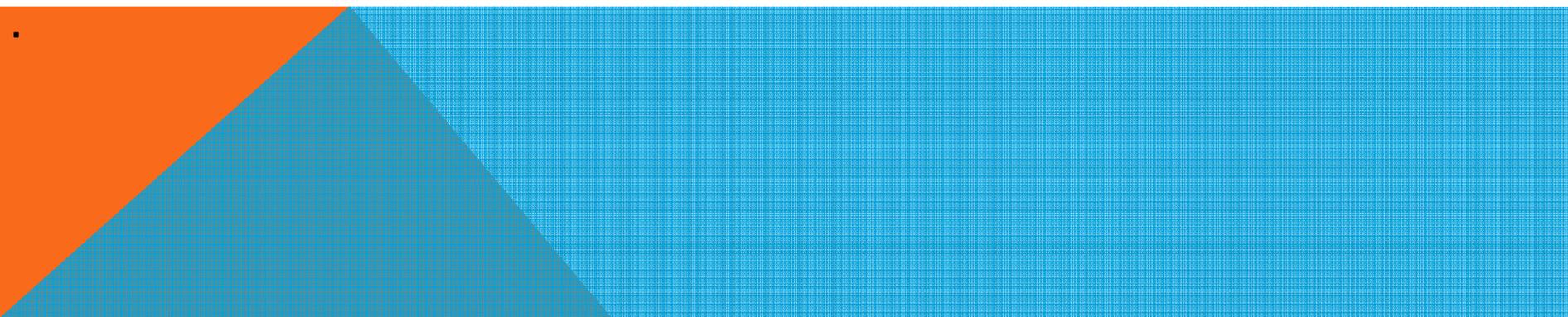
- Una volta cotto l'impasto del cotechino e quello dello zampone non ha nel sapore differenze rilevanti, queste invece sono determinate dal tipo dell'involucro. Pertanto lo zampone risulterà più umido, più salato e più speziato del cotechino.
- Ovviamente essendo un prodotto IGP la carne non deve essere necessariamente italiana, anche se in realtà dobbiamo dire che i produttori utilizzano quasi totalmente carne italiana che deriva dagli avanzi di altre produzioni.
- Per quanto riguarda la zona di produzione, (non bisogna lasciarsi confondere dal nome identificativo del prodotto «zampone e cotechino igp di **modena**» in quanto questa è prevista da disciplinare in molte province dell'Emilia Romagna, della Lombardia compresa Brescia e poi Verona e Rovigo

Valori nutrizionali dello Zampone e Cotechino IGP di Modena

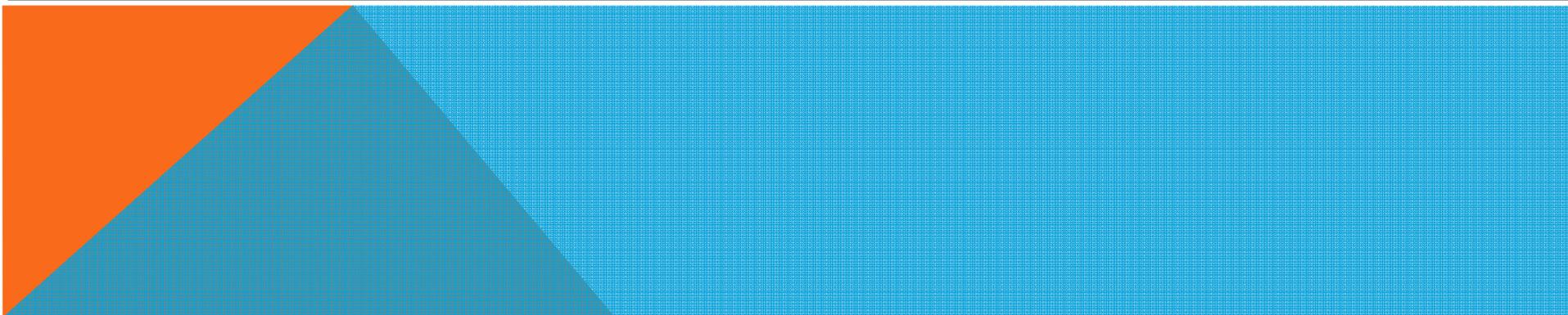
Lo Z. e C. Modena presentano oggi una tabella nutrizionale tale da poter essere inclusi in un'alimentazione razionale ed equilibrata. Rispetto al passato infatti il contenuto in grassi e sodio si è notevolmente ridotto. L'apporto calorico è di poco superiore a quello di una mozzarella.

Inoltre, così come il Cotechino Modena, in base alle analisi dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, lo Zampone Modena:

- ha un elevato contenuto in **proteine nobili**,
- ha **più grassi insaturi rispetto ai saturi**, in linea con le raccomandazioni nutrizionali sulla qualità dei grassi,
- **perde parte del grasso dopo la cottura**, che viene disperso senza quindi essere ingerito,
- è ricco di **vitamine del gruppo B e di minerali**, soprattutto ferro e zinco in forma altamente disponibile per l'organismo.



100 g prodotto	Acqua	Proteine	Lipidi	Acidi grassi saturi	monoinsaturi	polinsaturi	collagene	Colesterolo	Energia
	g	g	g	g	g	g	g	mg	Kcal
Zampone	50	21,4	25,9	8,48	12,71	3,44	9,5	95	319
Cotechino	51,4	21,1	24,7	8,18	11,84	3,48	8,5	98	307
Prosciutto cotto	62,2	19,8	14,7	5,1	6,05	2,45	1	62	215
Mortadella	52,3	14,7	28,1	9,25	12,8	3,94	2,5	70	317
Würstel	58,9	13,7	23,3	6,94	10,81	4,43	3	62	270
Prosciutto crudo	53	26,9	12,9	4,24	5,76	1,59	1,5	66	224
Speck	44,7	28,3	20,9	5,72	9,44	3,91	1,5	90	303
Coppa	38,9	27,6	29,5	10,98	15,1	4,69	1,5	96	376
Pancetta	45,3	20,9	28,1	9,61	12,59	4,38	1,5	80	337
Pancetta magretta	47,8	21,7	25,3	9,28	11,76	2,6	1,5	65	315
Lardo	23	16,9	52,9	4,24	5,76	1,59	1	66	544
Bresaola	60	32	2,6	0,75	1,08	0,39	1	67	151
Salame Milano	35,5	26,7	31,1	9,88	13,24	5,57	2	90	387
Salame Felino	35,2	30,5	27,9	9,51	11,88	4,33	2	95	373
Salame Ungherese	36	24,2	34	9,74	15,38	5,45	2	94	403
Salame Cacciatore	30,6	28,5	34	10,8	16,33	4,9	2	99	420

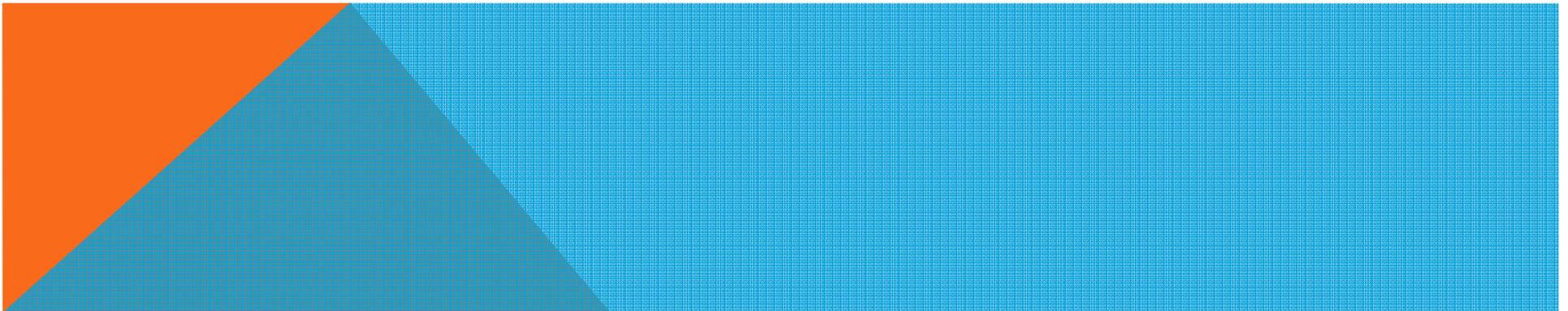


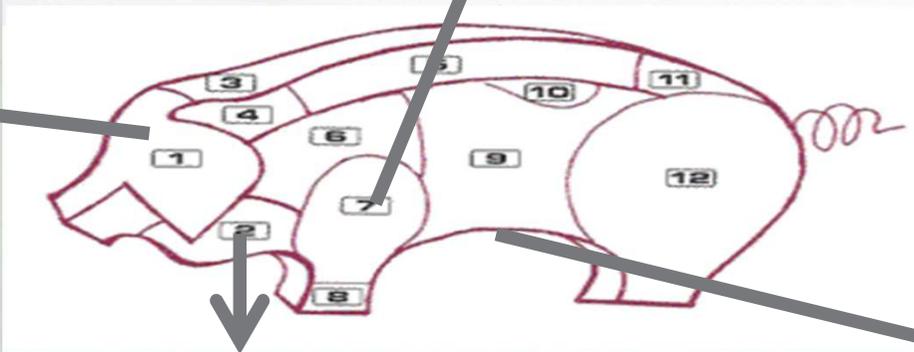
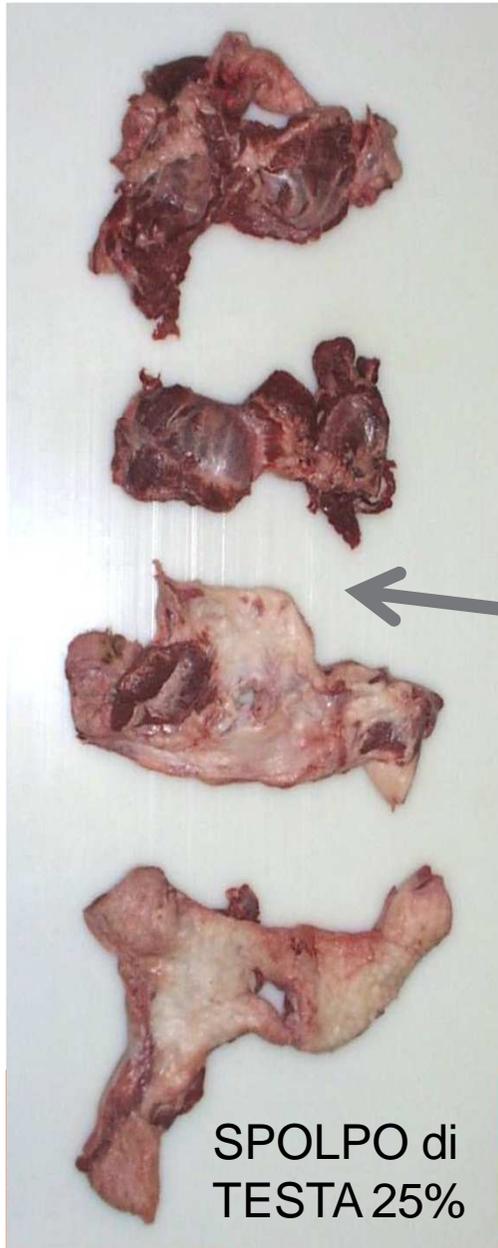
	Produzione						
	2007 (.000t)	2006 (.000t)	Var.% 07/06	Quota Produzione	2007 (mln €)	2006 (mln €)	Var.% 07/06
Prosciutto cotto	283,7	281,2	0,9	24,1%	1.830	1.796	1,9
Prosciutto crudo	283,1	278,1	1,8	24,1%	1.997	1.943	2,8
Mortadella	172,0	171,5	0,3	14,6%	653	655	-0,3
Salame	110,1	108,9	1,1	9,4%	906	903	0,3
Wurstel	59,9	58,1	3,1	5,1%	213	204	4,4
Pancetta	52,9	52,4	1,0	4,5%	238	239	-0,4
Coppa	43,7	43,5	0,5	3,7%	303	306	-1,0
Speck	28,0	27,8	0,7	2,4%	271	269	0,7
Bresaola	17,1	16,8	1,8	1,5%	232	227	2,2
Cotechino	4,7	4,5	+ 3,4	0,40%	35,5	34,8	+ 1,7
Zampone	3,1	3,5	- 8,7	0,26%	22,5	24,6	- 8,2

PROCESSO PRODUTTIVO

PROCESSO PRODUTTIVO

Selezione materia prima





Composizione impasto

Il cotechino e lo zampone sono realizzati con :

Carne suina (40-65%), **Grasso suino** (10- 20%) e **Cotenna** (20-35%) macinati,

Spalle o muscoli 35%

Spolpo di testa 25%

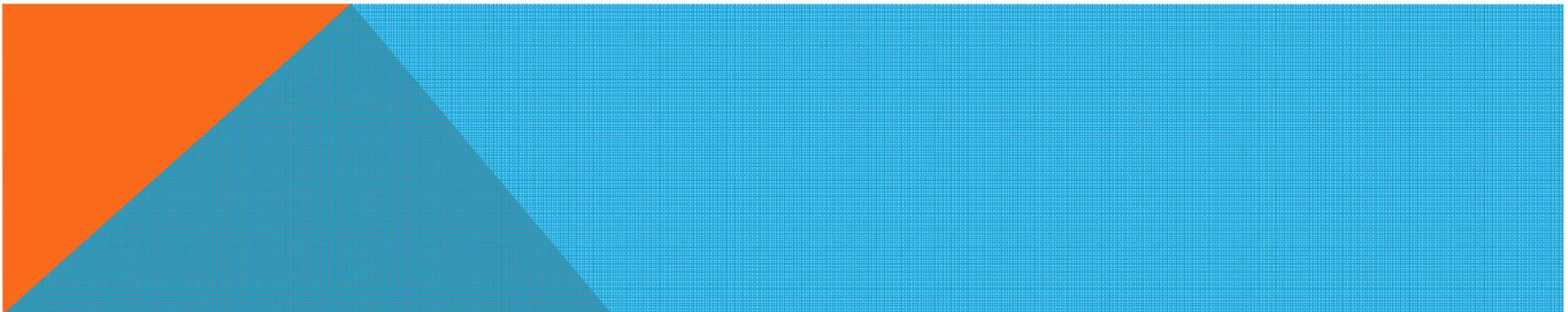
Pezzi di gola 20%

Cotenna 20%

SALE 1.500 g - 2.000 g per 100 kg di impasto

PEPE bianco e/o nero: macinato o spaccato chiodo di garofano macinato noce moscata, cannella in polvere

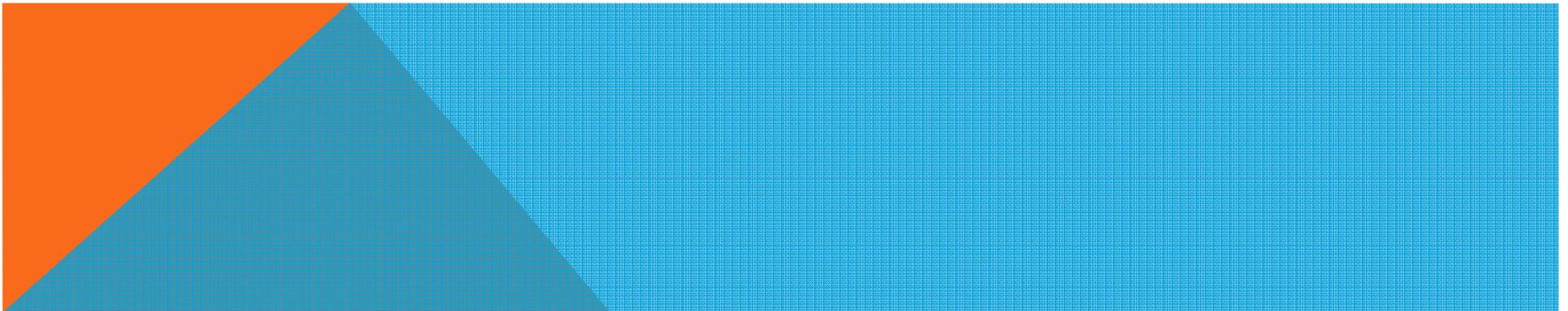
Eventuale presenza di zuccheri (saccarosio, destrosio) – (fruttosio, lattosio)
piante aromatiche (aglio)
acqua e/o vino



PROCESSO PRODUTTIVO

Selezione materia prima

Triturazione



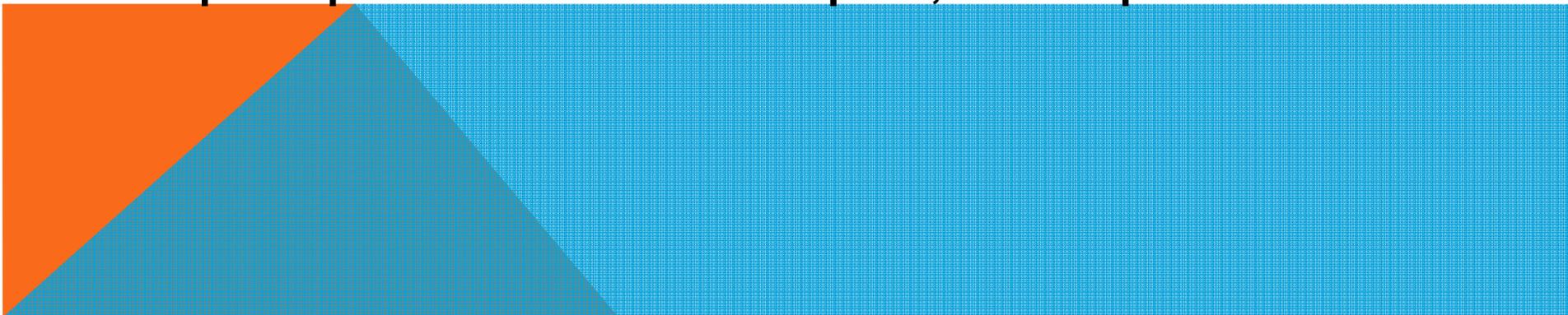
TRITACARNE



- DISTRIBUZIONE CONCIA



La macinatura della carne avviene con tritacarne con stampi a fori di diametro differente:
7-10 mm per le porzioni muscolari e adipose, 3-5 mm per la cotenna.

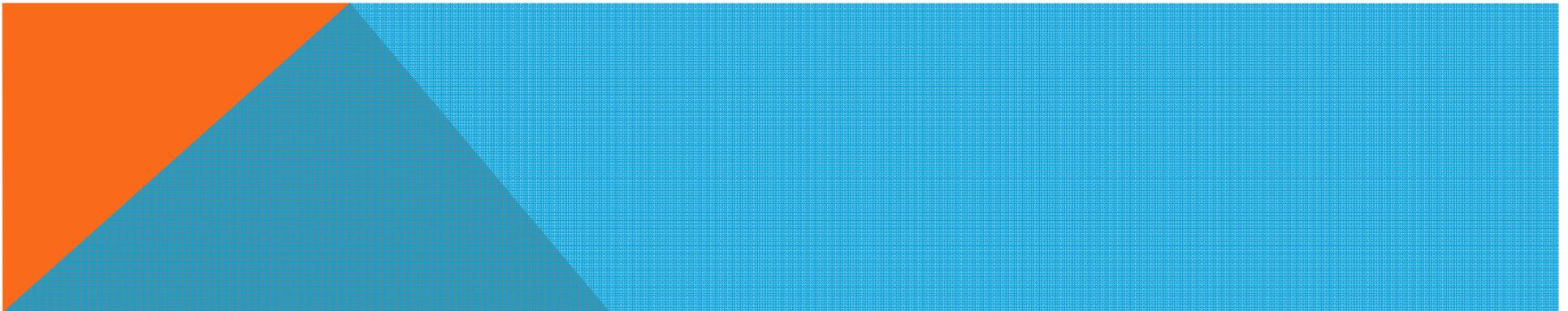


PROCESSO PRODUTTIVO

Selezione materia prima

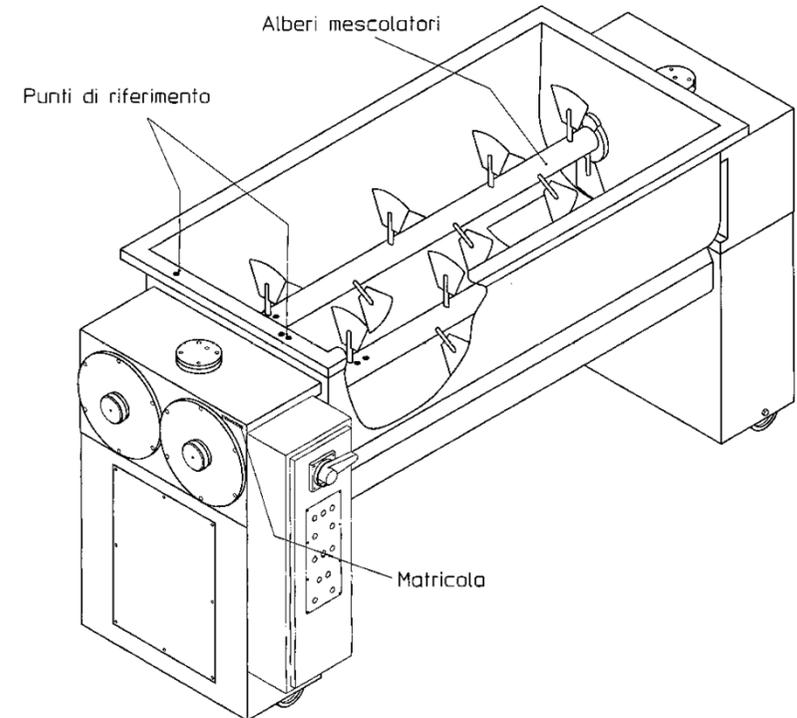
Triturazione

Impastatura



IMPASTATRICE

Al macinato carneo vengono aggiunti tutti gli ingredienti;



Additivi e Aromi

CONSERVANTI (Direttiva 2006/52/CE)

Nitrito di sodio (E250)

(dosaggio massimo 150 mg/kg)

Nitrato di potassio (E252)

(non più consentito dal 15/08/2008)

ANTIOSSIDANTI

Ascorbato di sodio (E301)

ESALTATORI DI SAPIDITA'

Glutammato monosodico (E621)

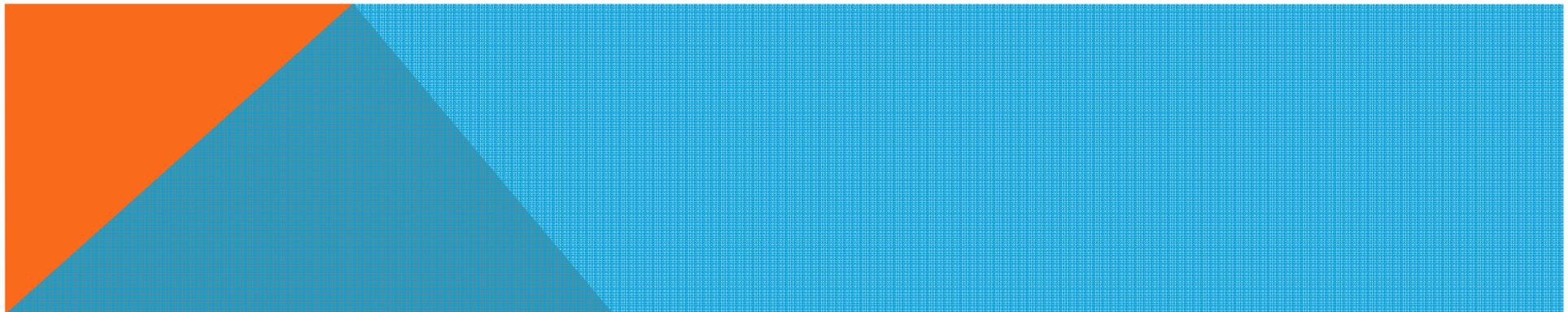
Estratti di lievito

EMULSIONANTI

Polifosfati: monofosfati difosfati e trifosfati

AROMI

aromi naturali aromi naturali identici aromi di sintesi



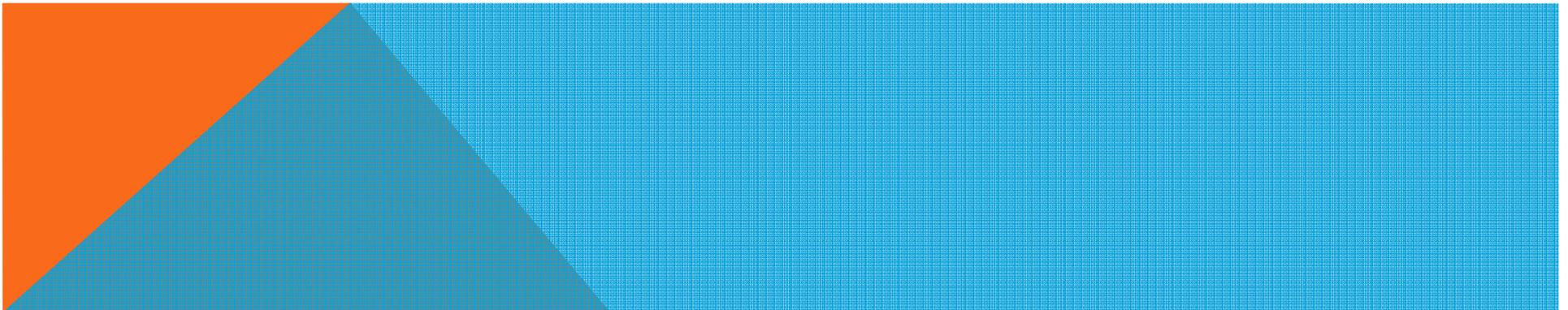
PROCESSO PRODUTTIVO

Selezione materia prima

Triturazione

Impastatura

Insacco



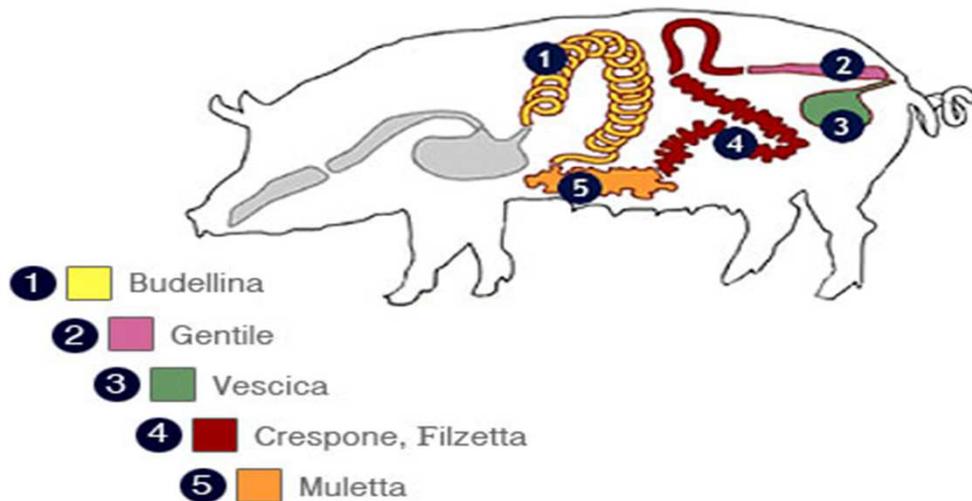
INSACCO

INVOLUCRO

Budello Naturale; sgrassato e muletta di maiale

Zampone si utilizza la pelle della zampa anteriore del suino, pulita, depilata, sgrassata, completa delle falangi distali ma priva degli unghielli; legata all'estremità superiore.

Involucro sintetico; collagenico o cellulosico



Insacatrice sotto vuoto
a pompa rotante.

PROCESSO PRODUTTIVO

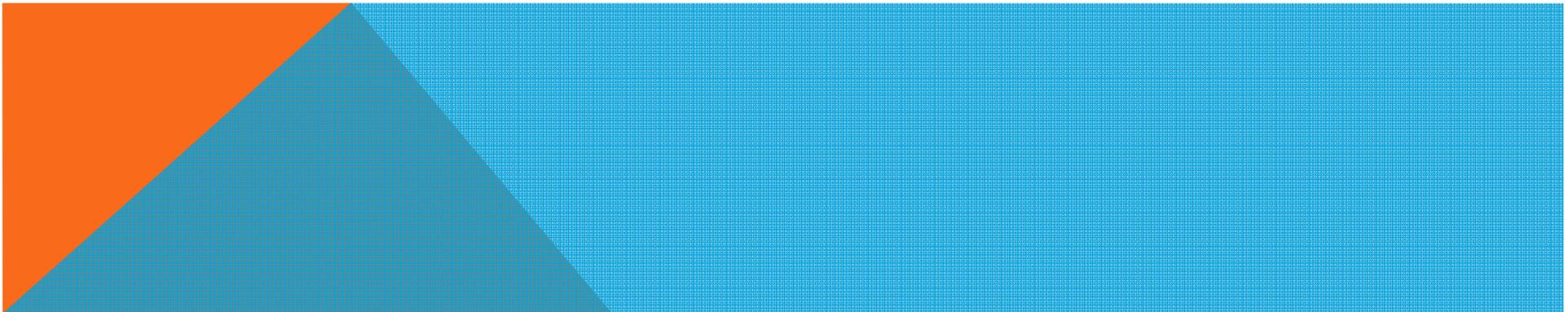
Selezione materia prima

Triturazione

Impastatura

Insacco

Legatura(Cotechino)
Tolettatura (Zampone)



PROCESSO PRODUTTIVO

Selezione materia prima

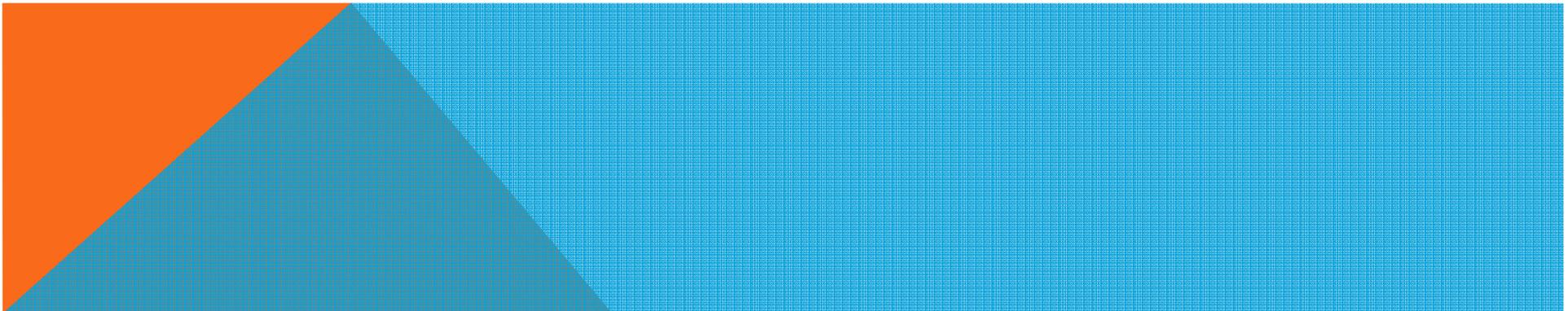
Triturazione

Impastatura

Insacco

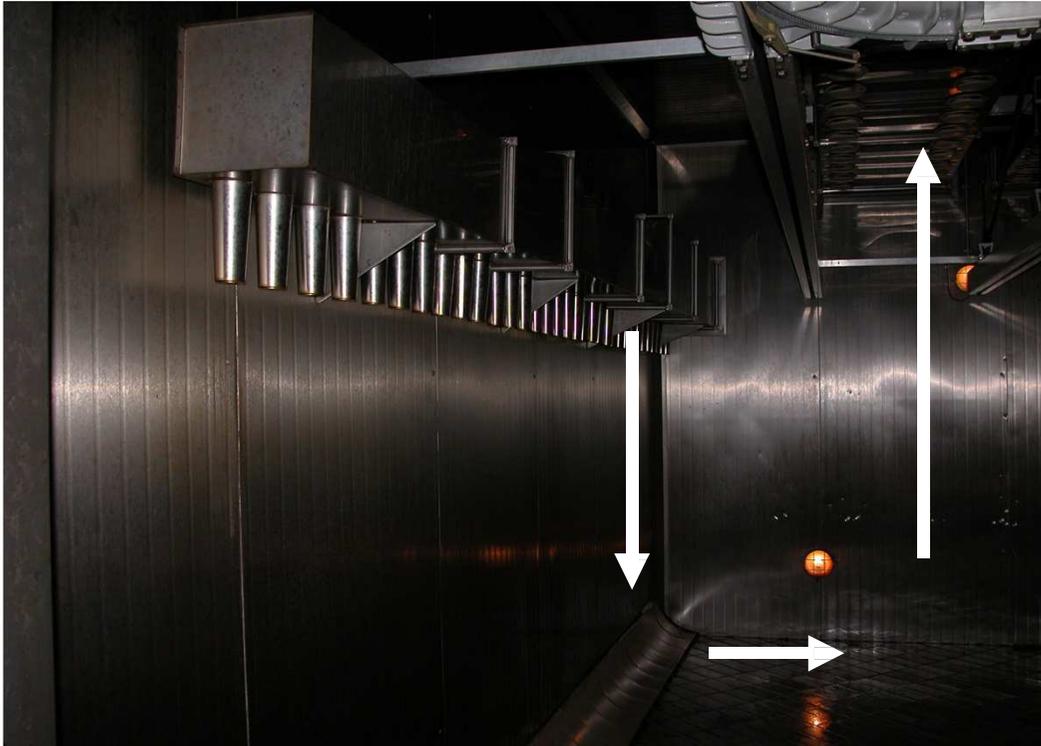
Legatura(Cotechino)
Tolettatura (Zampone)

Asciugatura con aria calda



ASCIUGATURA

- Prodotto trattato termicamente ma non completamente
- Non stabile a temperatura ambiente
- Prodotto “classico” commercializzato crudo previa asciugatura in stufa ad aria calda.



STUFA DI ASCIUGATURA

Il prodotto fresco viene sottoposto ad asciugatura in stufa ad aria calda

PROCESSO PRODUTTIVO

Selezione materia prima

Triturazione

Impastatura

Insacco

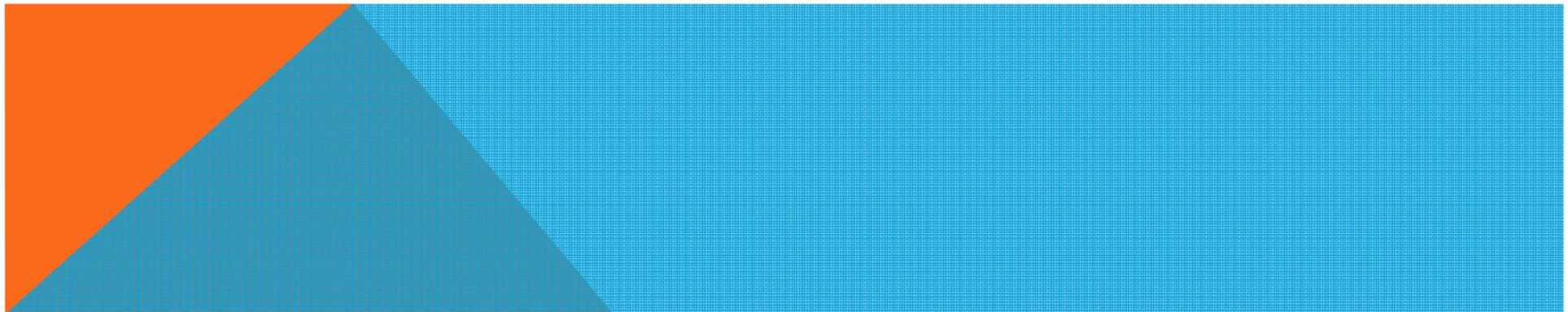
Legatura(Cotechino)
Tolettatura (Zampone)

Asciugatura con aria calda

Raffreddamento

Confezionamento

Magazzinaggio e spedizione



PROCESSO PRODUTTIVO

Selezione materia prima

Triturazione

Impastatura

Insacco

Legatura(Cotechino)
Tolettatura (Zampone)

Asciugatura con aria calda

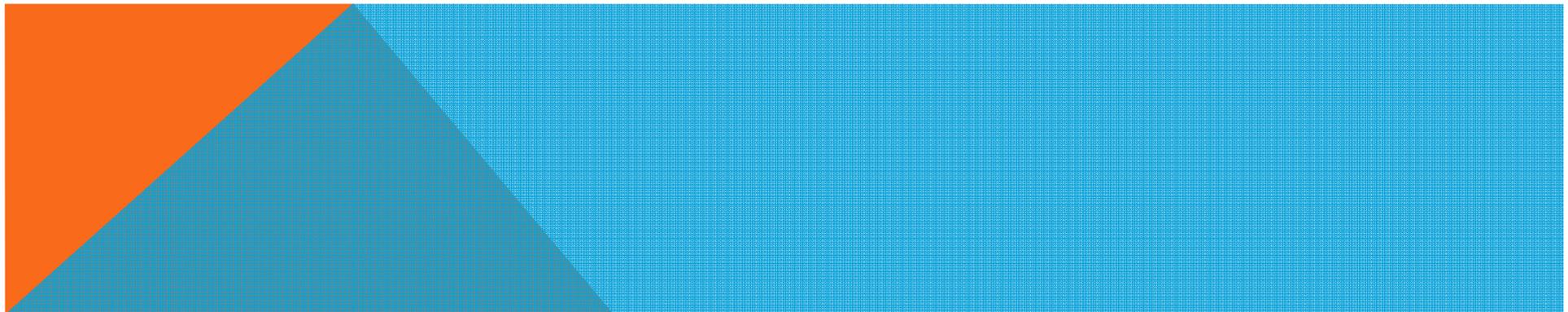
Precottura

Raffreddamento

Confezionamento

Magazzinaggio e spedizione

Questa fase avviene in forno ma solo per prodotti di eccellenza, per ridurre poi la quantità di liquido all'interno della busta



PROCESSO PRODUTTIVO

Selezione materia prima

Triturazione

Impastatura

Insacco

Legatura(Cotechino)
Tolettatura (Zampone)

Precottura

Asciugatura con aria calda

Raffreddamento

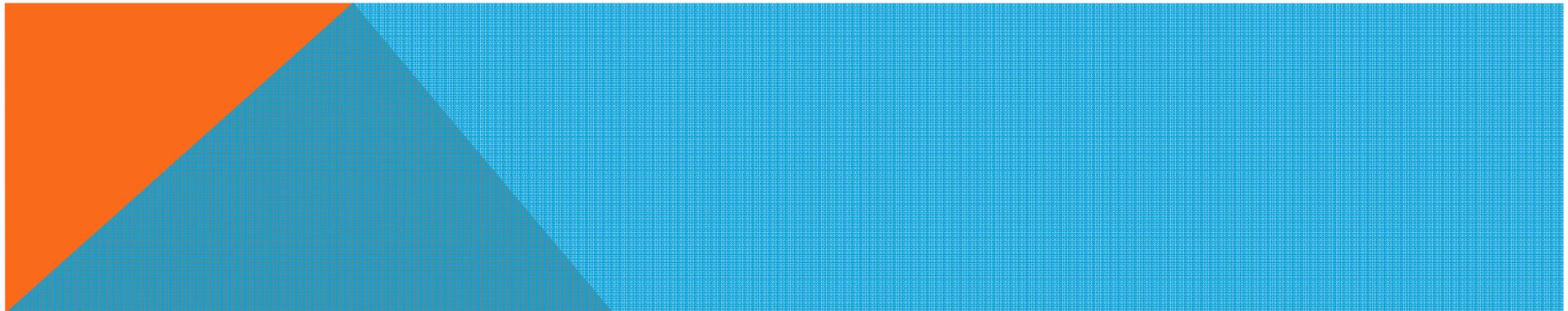
Raffreddamento

Imbustamento

Confezionamento

Cottura

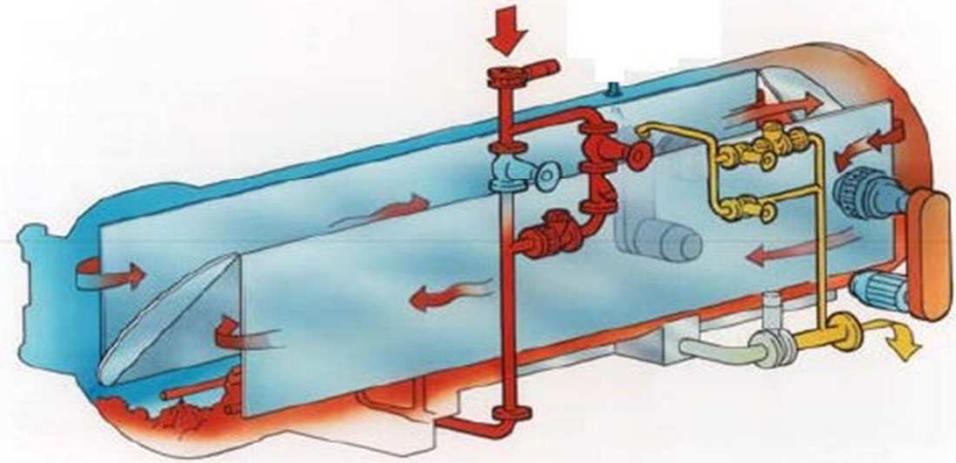
Magazzinaggio e spedizione



COTTURA / STERILIZZAZIONE



Il prodotto viene confezionato in buste di poliaccoppiato ermetiche e sottoposto a trattamento termico in autoclave



COTTURA / STERILIZZAZIONE

- L' **effetto sterilizzante** può essere definito come il tempo necessario, ad una data temperatura, a ridurre la popolazione microbica del microrganismo patogeno di riferimento fino a valori che rendano il prodotto commercialmente sterile. Nel caso delle sterilizzazioni, la temperatura di riferimento è 121,1° C.(nel disciplinare indica min 115°)
- **Sterilità commerciale**, definita come quel trattamento termico che permette una riduzione delle spore di un microrganismo con elevata termoresistenza (*Clostridium botulinum*)

- **Prodotto trattato termicamente – commercialmente stabili**

La necessità di lunga cottura e le esigenze di maggiore praticità hanno portato i produttori ad offrire un prodotto precotto, pronto in pochi minuti, che ha anche dei tempi di conservazione molto più lunghi (generalmente 2 anni). Il confezionamento ermetico sottovuoto ne garantisce a lungo il mantenimento delle caratteristiche organolettiche.

Il prodotto precotto presenta all'interno della confezione il proprio liquido di cottura in percentuale variabile dal 20 al 40 % in peso. I prodotti che hanno subito la precottura prima del confezionamento presentano una minore % di liquido sgocciolato.

PROCESSO PRODUTTIVO

Selezione materia prima

Triturazione

Impastatura

Insacco

Legatura(Cotechino)
Tolettatura (Zampone)

Precottura

Asciugatura con aria calda

Raffreddamento

Raffreddamento

Imbustamento

Confezionamento

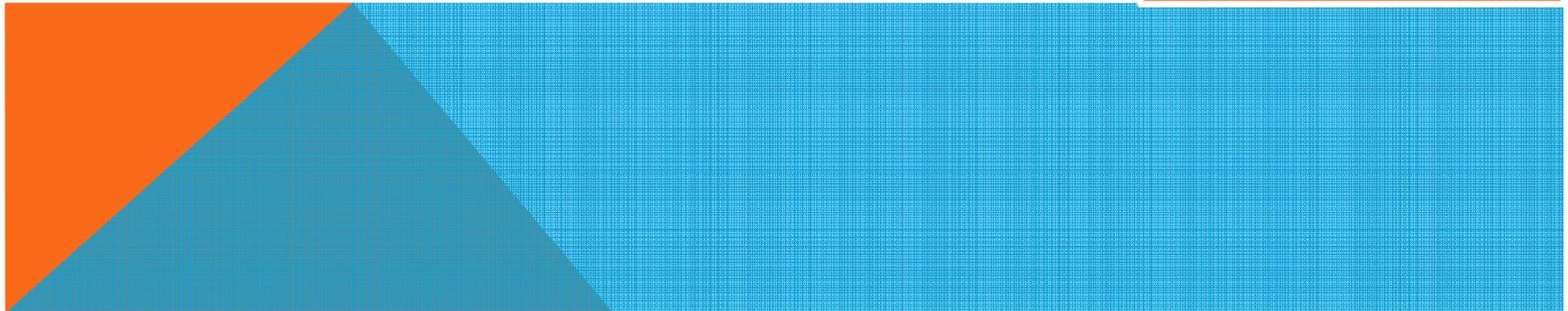
Cottura

Raffreddamento

Magazzinaggio e spedizione

Astucciamento

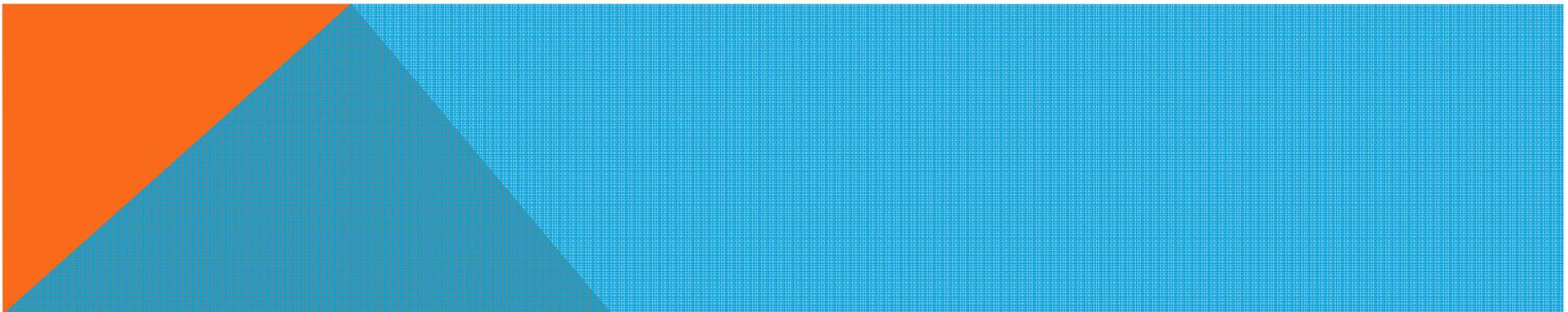
Spedizione



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
E ANALISI SENSORIALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

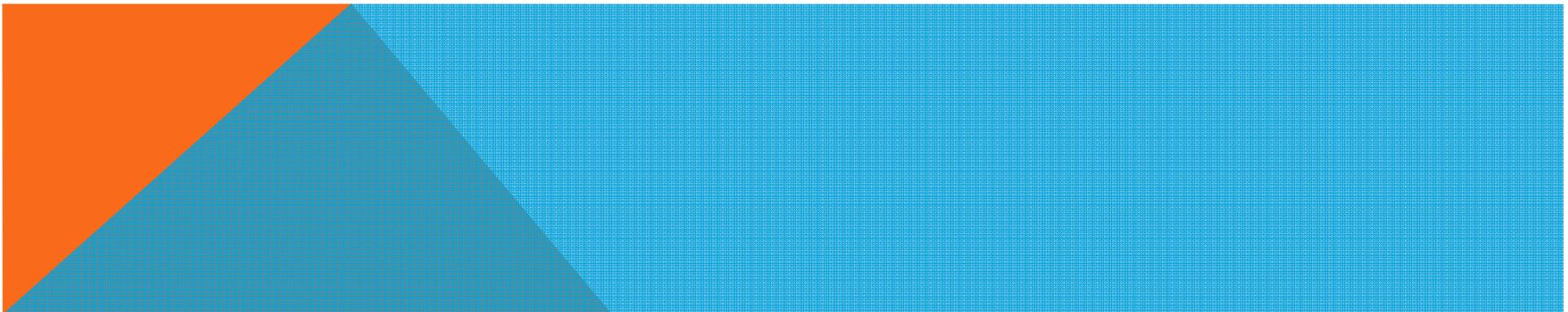
- **Consistenza :** il prodotto deve essere facilmente affettabile e tenere la fetta.
- **Aspetto al taglio :** la fetta si presenta compatta con granulometria uniforme.
- **Colore della fetta :** roseo tendente al rosso uniforme.
- **Sapore :** gusto tipico.



ESAME VISIVO ESTERNO

ZAMPONE :

- **NON DEVE PRESENTARE EMATOMI** (se l'area interessata supera le dimensioni lineari di 2 cm siamo in presenza di una non conformità)
- **NON DEVE PRESENTARE ROTTURE** (se presenti sono valutate in termini di percentuale)
- **DEVE ESSERE DEPILATO** (sono tollerate presenze di setole isolate non superiori al cm. Aree con alta densità di setole anche se di ridotte dimensione determinano la non conformità del prodotto)
- **NON E' TOLLERATA LA PRESENZA DELLE UNGHIETTE**



ESAME VISIVO ESTERNO COTECHINO

Pelabilità

La pelabilità misura, per il cotechino, la facilità di distacco dell'involucro dall'impasto. Tale caratteristica deve essere valutata a caldo, immediatamente dopo l'apertura della confezione sottoposta al trattamento termico previsto dal produttore. L'involucro deve essere facilmente eliminabile senza alterare la struttura dell'impasto, come in figura.



Perdita di ermeticità delle zone apicali

Le estremità legate, clippate, cucite di budelli o sacchetti utilizzati nell'insacco del cotechino devono risultare preferibilmente integre all'apertura della confezione.



Rottura dell'involucro, gobbosità, colorazioni scure o chiare sono aspetti negativi



ESAME VISIVI INTERNO (LA FETTA)

COLORE:

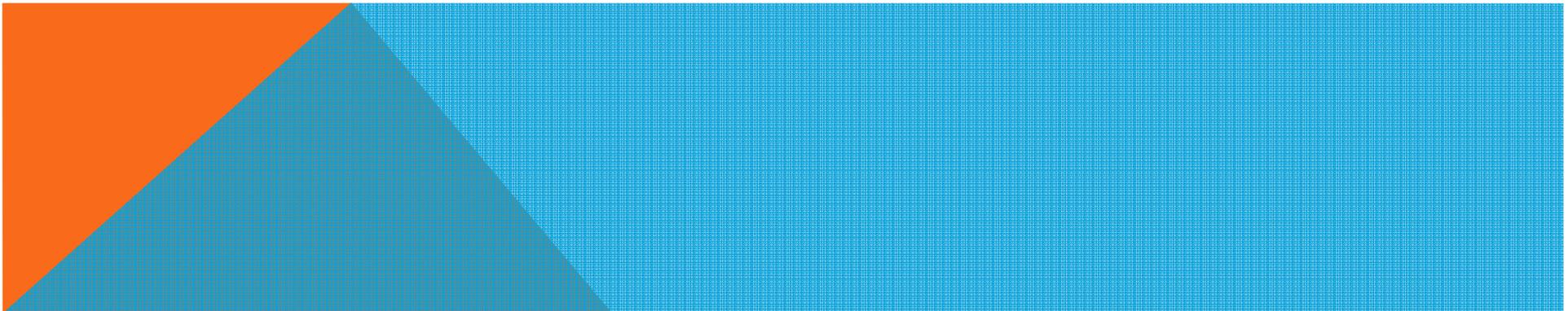
NON TROPPO SCURO



NON TROPPO CHIARO



NON DISOMOGENEO



ESAME VISIVI INTERNO (LA FETTA)

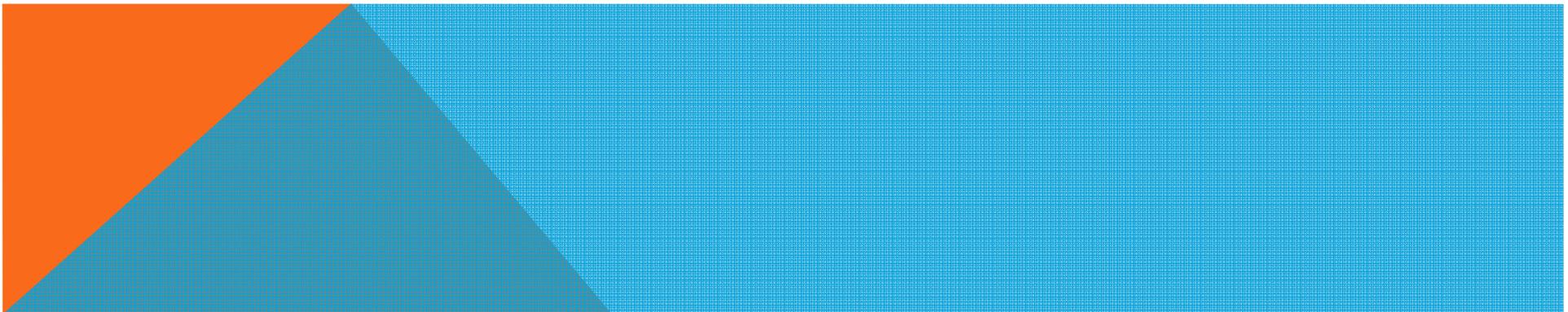
STRUTTURA:

In totale assenza di difetti, quindi in presenza di una grana di corrette dimensioni ed uniforme, una elevata adesività dei componenti triturati, di un aspetto della fetta non grasso e non smelamato e in assenza di ossa, cartilagini, sangue e peli



ESAME OLFATTIVO - GUSTATIVO - TATTILE

- ODORE DI CARNE COTTA E DI SPEZIE
- EQUILIBRIO DEI QUATTRO SAPORI FONDAMENTALI
- PERSISTENZA AROMATICA
- GIUSTA RESISTENZA ALLA MASTICAZIONE
- NON GOMMOSA
- FACILITA' FORMAZIONE DEL BOLO



GRAZIE PER LA CORTESE
ATTENZIONE

Maestro Assaggiatore *A. F. Fiorentino*

Vocabolario di supporto

Aspetto Visivo

Esame esterno

Regolarità superficie, colore dell'involucro, consistenza al tatto, macchie

Esame della Fetta

Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, fessurazioni, pelabilità, grana, quantità e distribuzione del grasso, presenza di tendini, compattezza dell'impasto, sacche di grasso e gelatina, untuosità e colature, lucidità, segni di bruciature

Olfattivo

Odori

Speziato, pepato, carne cotta, di brodo, difetti (pungente ed acido, rancido, ecc.)

Intensità

Impatto olfattivo immediato (odori positivi)

Gustativo

Sapore

Dolce, salato, acido, amaro

Aroma

Speziato, pepato, di carne, di vino, difetti (fermentato, rancido, ecc.)

Persistenza aromatica

Durata della percezione degli aromi

Struttura

Consistenza

Slegato, gommosità, elasticità, coesione, asciutto

Masticabilità

Facilità e piacere alla masticazione, morbidezza, fibrosità, scioglievolezza del grasso, stopposo

Equilibrio gusto olfattivo

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.

PRODOTTO _____

Campione n° _____

Data _____

ora _____

Assaggiatore _____

SCHEDA SALUMI COTTI MACINATI

NOTE

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

VISIVO	Esame esterno										
	Esame della fetta										

OLFATTIVO	Odori										
	Intensità										

GUSTATIVO	Sapore										
	Aroma										
	Persistenza										

STRUTTURA	Consistenza										
	Masticabilità										

EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO											
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Punteggio totale in /100