

# CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI



3° MODULO

3°LEZIONE

## ***COTECHINO E ZAMPONE***

Dott. Pellegrino Marcello

VILLAFALLETTO - 16/02/2018

**ONAS Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi**

Sede legale: via E. Filiberto 3 – 12100 Cuneo

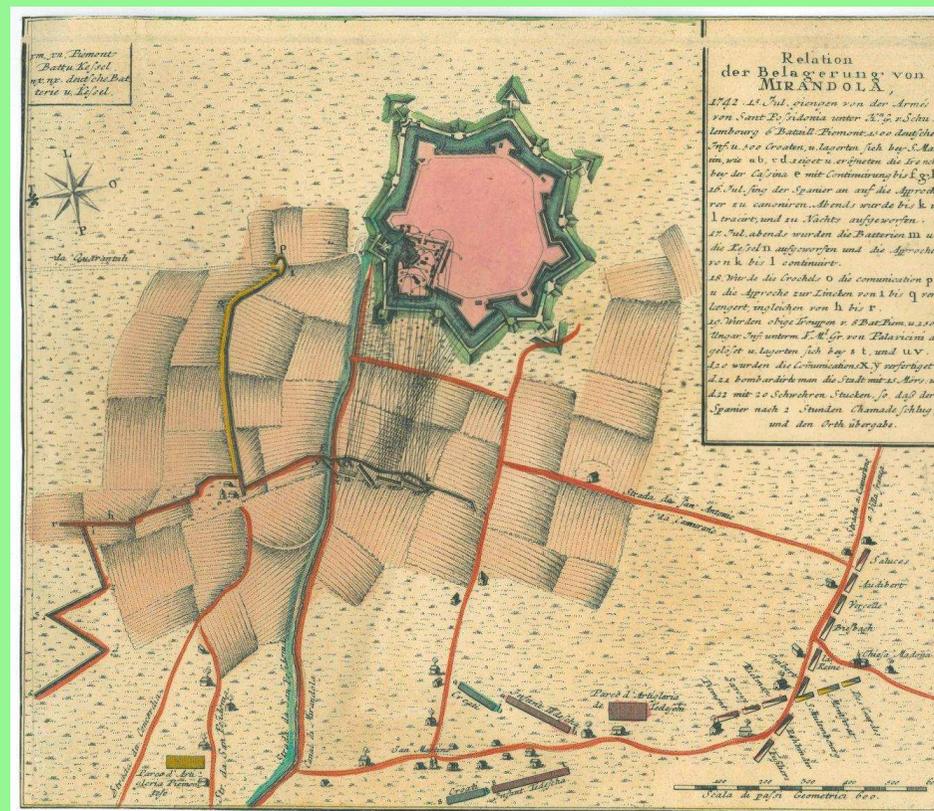
Sede operativa: via Roma 103 – 12045 Fossano tel e fax 0172 637204

C.F: 96058370048; [www.onasitalia.org](http://www.onasitalia.org); [onas.cn@libero.it](mailto:onas.cn@libero.it)

Il cotechino e lo zampone sembra risalgano al XVI secolo, quando gli abitanti di Modena e Mirandola, sotto assedio, si nutrivano con carne di maiale. Finite tutte le scorte, decisero di tritare tutte le parti meno pregiate (compresa la cotenna), di insaccarle nella vescica e di cuocerle.

Nacque così il primo cotechino il cui nome deriva da “cotenna”.

Lo zampone è immediatamente successivo al cotechino: terminate le vesciche a disposizione per l’insacco si utilizzò la pelle delle zampe, da cui il nome del salume.

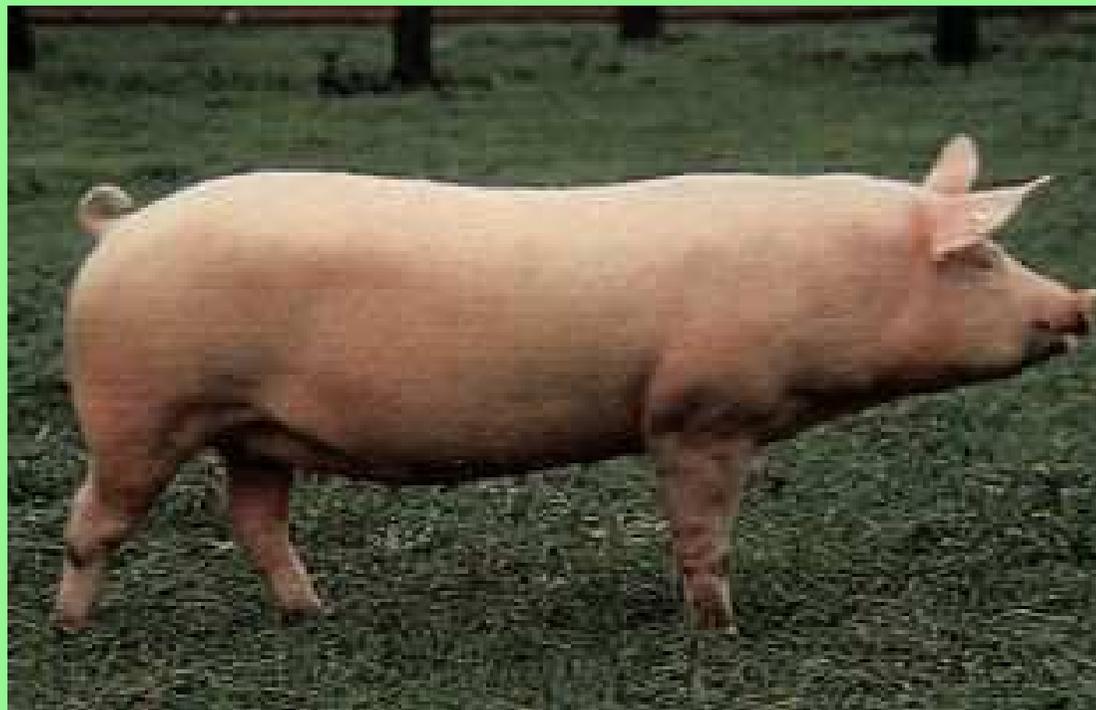


I primi zamponi e cotechini erano prodotti di rincalzo, il loro gusto non era sgradevole, ma non erano considerati prelibatezze.

I maiali utilizzati erano autoctoni, molto simili a cinghiali, neri, con setole e carni molto dure e con una bassa resa produttiva.

Successivamente la materia prima fu sostituita con carne di suini provenienti dall'Inghilterra l'attuale "Large White", che meglio si adattano alle mutate abitudini alimentari.

In passato la percentuale di cotenna raggiungeva anche il 40%.



## ***Consorzio Modena I.G.P.***

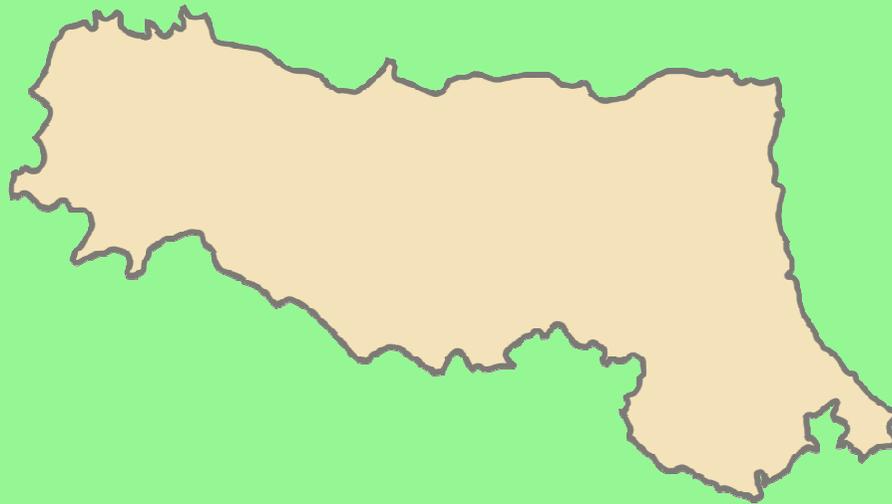
Per proteggere e tutelare questo patrimonio gastronomico e culturale sono stati istituiti i Consorzi di Tutela che per Statuto hanno il compito di difendere e promuovere il prodotto e far rispettare il Disciplinare di Produzione in collaborazione con gli Organismi di Controllo riconosciuti dal Mipaaf.

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.



## IL TERRITORIO

Lo Zampone Modena e il Cotechino Modena sono ottenuti nella zona tradizionale di produzione, che corrisponde all'intero territorio delle seguenti province: **Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio-Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona, Rovigo.**



## Materie prime e ingredienti

Il cotechino e lo zampone sono realizzati con

- spalle o muscoli 35%
- spolpo di testa 25%
- pezzi di gola 20%
- cotenna 20%

In etichetta si può trovare la composizione percentuale:

- carne suina 46-65%
- grasso suino 10-20%
- cotenna 20-35%

Composizione chimica e nutrizionale

	H <sub>2</sub> O	Proteine	Lipidi	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

## INGREDIENTI

Sale: 1.500 – 2.000 g per 100 kg di impasto.

Spezie: pepe bianco e/o nero macinato o spaccato.

Chiodi di garofano macinati, noce moscata, cannella in polvere.

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

### Additivi e conservanti

Nitrito di sodio (E250) (dosaggio massimo 150 mg/kg)

Ascorbato di sodio (E301)

Glutammato monosodico (E621)

Estratti di lievito

Polifosfati: monofosfati, difosfati e trifosfati

Aromi naturali o aromi naturali identici o aromi di sintesi.



## TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

L'impasto del cotechino e dello zampone non hanno sapori e aromi molto diversi è il tipo di involucro che riveste l'impasto a determinare la differenza organolettica: il cotechino risulta meno umido, salato e speziato dello zampone.

Il Disciplinare definisce le parti carnee che si possono utilizzare: si accettano tutti i tagli, esclusi gli organi interni, la lingua, il diaframma, i piedi e la coda. La carne non è obbligatoriamente nazionale, in quanto si tratta di un prodotto I.G.P. In realtà i produttori di cotechini e zamponi utilizzano per il 95% carne nazionale, che deriva dai tagli avanzati da altre produzioni.

Nel Disciplinare non si prevedono le formulazioni, né le caratteristiche degli impasti; è soltanto vietato l'utilizzo di additivi che diano colorazione rossa (es. il rosso cocciniglia).

Un tempo la carne era tagliata al coltello, o con la mezzaluna, in dadi di 5-6 mm, era mescolata e insaccata a mano in budelli naturali.

Oggi si usano i tritacarne e le insaccatrici automatiche, ma sostanzialmente la procedura è la stessa.

Di recente si è cercato di ovviare al problema della scomodità di preparazione, che causava la vendita di piccole quantità, mediante la precottura.

## FASI PRODUTTIVE ZAMPONE E COTECHINO PRECOTTI

- preparazione materie carnee e ingredienti
- triturazione:
  - cotenna (stampi con fori di 3-5 mm)
  - componenti muscolari e grasse (stampi con fori 7-10 mm)
- impastatura
- insacco
- legatura (cotechino) e toelettatura (zampone)
- precottura in forno  
(effettuata solo per prodotti di elevata qualità per ridurre la quantità di liquido all'interno della busta)
- raffreddamento
- imbustamento
- cottura in autoclave a pressione  
(sterilizzazione max 115°C come da Disciplinare)
- raffreddamento
- astucciamento
- spedizione.



La preparazione di zamponi e cotechini crudi prevede nella prima parte gli stessi passaggi di quelli precotti, solo che dopo la toelettatura avviene un'asciugatura ad aria calda, il raffreddamento, la toelettatura, il confezionamento, il magazzinaggio e la spedizione.

### **Controlli e verifiche ispettive**

Sui prodotti vengono effettuate analisi chimiche di controllo esterno, mentre i test organolettici sono condotti presso le aziende.

Cotechino e Zampone Modena hanno una zona di produzione abbastanza limitata (Lombardia, Emilia Romagna ed un paio di province del Veneto).

Sono ventotto le aziende abilitate a produrre cotechini e zamponi I.G.P. di cui sedici sono quelle operative.

Il controllo degli ispettori viene effettuato due volte al mese mediante una fase di ispezione fisica ed una documentale.

## VALUTAZIONI SENSORIALI

L'assaggio del cotechino e dello zampone inizia con l'esame visivo esterno, con la valutazione dell'involucro, seguito dall'esame visivo interno, per la valutazione della fetta e si conclude con l'esame olfattivo, gustativo e tattile.



### Esame visivo esterno

La valutazione esterna consiste nella descrizione dell'involucro.

### **Zampone: caratteristiche dell'involucro**

Totale assenza di difetti involucro integro, assenza di ematomi, di peli e di unghiette, si attribuisce il punteggio massimo.

E' tollerata la presenza di setole isolate purché di lunghezza non superiore ad 1 cm.

## **Cotechino: caratteristiche dell'involucro**

La pelabilità misura la facilità di distacco dell'involucro dall'impasto.

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

Il cotechino è un prodotto di forma cilindrica e non sono tollerate globosità o deformazioni.

Non sono ritenute conformi colorazioni scure derivate da un'eccessiva percentuale di ossidazione dei pigmenti nitrosati.



## Esame visivo interno

Una volta terminato l'esame visivo esterno si procede con quello interno, per la descrizione della fetta.

**COLORE:** non deve risultare troppo scuro, perché indicherebbe un'eccessiva percentuale di ossidazione dei pigmenti nitrosati, né troppo chiaro e deve essere omogeneo.

**STRUTTURA:** deve presentarsi con una grana di corrette dimensioni ed uniforme, con una elevata adesività dei componenti triturati, con un aspetto non grasso e non smelmato e con assenza di ossa, cartilagini, sangue e peli.



## Esame olfattivo, gustativo e tattile

### ESAME OLFATTIVO

Odore di carne cotta, speziato.

### ESAME GUSTATIVO

Con l'esame gustativo si valuta l'intensità dei quattro sapori fondamentali, nonché il loro equilibrio complessivo.

Dopo la deglutizione è possibile valutare l'eventuale persistenza di sapori ed aromi, Persistenza gusto-olfattiva.

Zampone e cotechino devono presentare un aroma tipico, rotondo, delicato.

Tale risultato è raggiunto quando risultano assenti o comunque trascurabili, aromi estranei (rancido-maiale) o aromi derivanti da un uso eccessivo o non bilanciato di spezie.

### ESAME TATTILE IN BOCCA

La masticazione deve offrire una certa resistenza, ma senza essere gommosa e deve formare facilmente il bolo in bocca, senza che rimangano pezzi di impasto separati quindi morbido.

## Zampone e cotechino crudo

Il prodotto crudo, invece, viene asciugato in stufe ad aria calda.

Per poterne apprezzare le caratteristiche organolettiche è necessario in questo caso farlo bollire preventivamente per circa 2 ore.

Così acquisterà quel gusto tipico, quel colore roseo tendente al rosso e quella consistenza compatta propria dello Zampone e Cotechino Modena.



## **Cotechino artigianale lodigiano**

E' il prodotto cotto tradizionale più conosciuto e consumato in Lombardia. Nella bassa lodigiana e bassa cremonese il cotechino si produce soprattutto nei mesi più freddi per Natale e Capodanno.

L'impasto è così composto:

30% cotenne

10% grasso di guanciaie

60% parti magre (rifilature di parti nobili, spolpo di testa e muscoli degli stinchi).

La concia contiene circa il 2/2,5% di sale con aggiunta di "droga sublime": aglio, vino e poco salnitro per la conservazione.

Il cotechino viene insaccato in due tipi di budello naturale il dritto bovino del peso di circa 500 g e il "vescichetto" naturale di vitello o di suino di circa 1 kg.

La macinatura avviene con piastra del tritacarne a fori di Ø 6 mm mentre le cotenne vengono prima sgrossate con Ø di 14 mm e successivamente ripassate con piastra a fori di Ø 6 mm.

Il prodotto dopo un'asciugatura di circa 4 giorni in cella riscaldata e ventilata viene consumato previa cottura di circa 2 ore.

## Cotechino artigianale Iodigiano





**GRAZIE A TUTTI PER  
L'ATTENZIONE**

