

CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI



3° MODULO

5° LEZIONE

BALE D'ASU SALAME COTTO TESTA IN CASSETTA

Dott. Pellegrino Marcello

VILLAFALLETTO - 02/03/2018

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: onas.cn@libero.it

BALE D'ASU

Bale d'asu o bale d'luc, che in termine dialettale significa “palle d'asino”, sono dei piccoli insaccati di forma tondeggiante, nati e, tuttora tradizionalmente diffusi, a Monastero di Vasco.

Risalgono all'epoca del commercio fatto su vecchi carretti e carovane, trainati dagli asini o dai muli, che attraversavano le valli monregalesi per raggiungere le terre liguri.

Un tempo si preparavano esclusivamente con la carne di soma, oggi i salumai sono costretti a tagliare l'impasto con carni di altri animali per sopperire alla scarsità di materia prima.



Tecnologia di lavorazione

L'impasto delle bale d'asu lo si compone oggi con un misto di carni:

- suina (60% circa)
- asinina (20% circa)
- bovina (20% circa)

Vengono macinate grossolanamente con una piccola percentuale di lardello suino e condite con sale, pepe, noce moscata, erbe aromatiche e vino rosso.

Dopo un'accurata miscelazione, il tutto viene modellato a mano in forma tubolare ed insaccato nella trippa di vacca e cucita a mano.

Le bale d'asu si consumano facendole cuocere un paio di ore a fuoco lento e vanno servite calde.



Analisi sensoriale

L'aspetto esterno è finemente irregolare, proprio della trippa bovina utilizzata, di colore nocciola rosato.

L'impasto al taglio appare granuloso con netta distinzione tra carni rosa e rosse, a seconda della specie, e i lardelli bianchi.

Pezzatura e peso sono variabili solitamente non superiori ai 500 g.

La produzione si tramanda di generazione in generazione. In passato era preparato in occasione della festa patronale dell'8 di dicembre. Attualmente la produzione avviene durante tutto l'anno.

Le Bale d'asu sono riconosciute come Prodotto PAT.



I PAT

I "prodotti tradizionali" sono quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Questi prodotti, che possono essere oggetto di valorizzazione e di deroghe riguardanti l'igiene degli alimenti consentite dalla regolamentazione comunitaria, vengono individuati dalle Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano che ne accertano i requisiti e comunicano annualmente al MIPAAF il proprio elenco dei prodotti agroalimentari definiti "tradizionali", al fine della pubblicazione nell'elenco nazionale.



I marchi di qualità - PAT



- I **PAT - Prodotti Agroalimentari Tradizionali**, sono una categoria di prodotti regolamentati dall'art. 8 del Decreto Legislativo 173/98.
- *Il requisito per essere riconosciuti è quello di essere ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.*



I PAT

L'inserimento di un prodotto nel predetto elenco nazionale non è costitutivo di diritti conseguenti alla pubblicazione e l'eventuale riferimento al nome geografico non costituisce riconoscimento di origine o provenienza del prodotto dal territorio stesso (come per le produzioni a denominazione di origine).

Il nome di ciascun prodotto però, o il suo eventuale sinonimo o termine dialettale, a decorrere dalla data di pubblicazione dell'elenco nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, non può costituire oggetto di deposito o di richiesta di registrazione, ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale sulla proprietà intellettuale e industriale.

I PAT PIEMONTESI REGISTRATI SONO 331



I PAT

Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali i prodotti destinati all'alimentazione umana elencati nell'allegato II del trattato che istituisce la Comunità economica europea e nell'allegato I del Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, nonché i prodotti liquorosi.

Non vanno invece inseriti negli elenchi i prodotti registrati come DOP o IGP. Qualora un prodotto tradizionale venga registrato come DOP o IGP, verrà depennato dall'elenco regionale e dall'elenco nazionale.



SALAME COTTO

Il salame cotto piemontese risale a circa due secoli fa.

Gli animali allevati nelle porcilaie, producevano più grasso e cosce molto meno sviluppate rispetto a quelli allevati all'aperto pertanto non erano adatte a produrre prosciutti, ma venivano trasformate in salami cotti e crudi.

In passato si preparavano con gli scarti delle altre lavorazioni, oggi con tagli di prima qualità.



Tecnologia di lavorazione

La materia prima utilizzata proviene prevalentemente da suini allevati in Piemonte con un'età minima di 9 mesi.

La spalla dei suini viene disossata, mondata e tritata grossolanamente nel cutter. Successivamente l'impasto si passa nel tritacarne e viene estruso attraverso piastre forate di 10 mm; quindi un'impastatrice a palette amalgama la parte magra con quella grassa in precedenza cubettata.

Il magro costituisce l'80% dell'impasto e il 20% è rappresentato dal grasso. Il tutto si lascia riposare per alcune ore nella cella frigorifera.

L'aromatizzazione si ottiene lasciando macerare l'aglio, gli aromi e le spezie nel vino rosso, in piccole botti di rovere a temperatura ambiente.



L'insaccatura può essere effettuata in budelli esclusivamente naturali, precedentemente lavati con acqua e aceto bianco oppure artificiali o sintetici. La cottura può essere effettuata a vapore o a "bagnomaria" e la temperatura al cuore deve superare i 68 °C.

Successivamente i salami si lasciano raffreddare in acqua a temperatura ambiente per 24 ore o in cella refrigerata per 12 ore.

I passaggi successivi sono la legatura, la toelettatura ed il confezionamento in involucri di plastica sottovuoto.

Il prodotto si può conservare in cella frigorifera a 4°C per circa tre mesi.



Analisi sensoriale del Salame Cotto

Si presenta di forma cilindrica tozza oppure a fagiolo.

L'aspetto esterno è liscio ed opaco senza sacche né di gelatina né di grasso.

Al taglio la fetta è asciutta, non untuosa, omogenea senza buchi o sacche di gelatina.

La grana è grossolana, con netta distinzione tra la parte magra di colore da rosato a rosso e i lardelli di colore bianco latte ben distribuiti e adesi al magro.

Il sapore è caratteristico, né acido né dolciastro, e lascia un aroma gradevolmente speziato.



ESAME VISIVO ESTERNO

BUDELLO: deve essere uniformemente aderente al salame. Si valuta il tipo di budello se naturale – artificiale – sintetico.

SACCHE GRASSO/GELATINA: devono essere assenti. Se presenti stanno ad indicare che le caratteristiche fisico-chimiche (stabilità) dell'impasto sono variate durante la cottura, con rilascio di grasso/gelatina.

ESAME OLFATTIVO, VISIVO, TATTILE

ODORE: si annusa due o tre volte il prodotto avvicinandolo al naso. L'odore del salame deve essere di carne cotta, con un lieve sentore di brodo. Un forte odore di brodo sta ad indicare che nell'impasto è stato aggiunto glutammato monosodico.

CONSISTENZA AL TATTO: si esegue una piccola pressione sul prodotto con le dita. Può essere compatta o elastica, a seconda del tipo di budello e del grado di cottura dell'impasto.

ESAME DELLA FETTA

PELABILITA': si allontana il budello che deve distaccarsi dall'impasto in modo omogeneo e continuo.

COLORE: si valuta prima il colore della fetta, che deve presentarsi uniforme. Si passa poi alla valutazione delle due componenti dell'impasto: il grasso che deve essere bianco latte e la componente magra di colore roseo.

ASPETTO STRUTTURALE DELLA FETTA: viene presa in considerazione la grana dell'impasto, l'omogeneità di distribuzione della parte magra e di quella grassa e la coesione grasso/magro. Valutare l'eventuale presenza di componenti connettivali.

CONSISTENZA: si esegue una piccola pressione sul prodotto.



ESAME GUSTATIVO

Si porta alla bocca una parte di prodotto e si valuta dopo 2/3 atti masticatori l'intensità dei quattro sapori fondamentali.

Successivamente si espira e si vanno a descrivere gli aromi.

Dopo la deglutizione è possibile valutare l'eventuale persistenza di sapori ed aromi cioè il loro equilibrio complessivo.

ESAME TATTILE IN BOCCA

Percezione tattile rilevata dalle terminazioni nervose presenti in tutta la cavità orale e nei denti. Si definisce come palatabilità cioè la valutazione della sensazione che si prova durante la masticazione della fetta.

Si valuta la consistenza: se la pasta è elastica, friabile, morbida e cotta al punto giusto, se sono presenti componenti connettivali, se il prodotto è fibroso o stopposo.

TESTA IN CASSETTA

Si tratta di un salume diffuso in quasi tutte le regioni d'Italia.

La testa del maiale viene sezionata longitudinalmente e privata della lingua, che è lavorata a parte e del grasso di gola che altererebbe le caratteristiche del prodotto.

La testa viene sezionata per favorire ed ottimizzare la salagione. Il taglio così preparato viene posto per 10-12 giorni in una salamoia di acqua e sale.

Dopo la salagione si esegue la cottura in acqua aromatizzata con carote, sedano ed altri vegetali. Solitamente questo passaggio dura circa tre ore.



L'elasticità della fetta e la sua compattezza sono direttamente proporzionali al tempo di cottura.

Il successivo disosso è effettuato a caldo e manualmente, in modo da distaccare perfettamente tutte le cartilagini.

Il taglio della carne a pezzi è effettuato “al coltello” ed i cubetti sono successivamente immersi in un infuso di spezie (alloro, rosmarino, chiodi di garofano, salvia...) a discrezione del salumiere marsala e rum.

Quest'infuso è preparato a caldo ed aggiunto alla carne quando si è raffreddato.

La lingua è salata a parte mediante la copertura con sale asciutto, successivamente si effettua la cottura.



La lingua è tagliata a pezzetti e mescolata con l'altra carne.

La "cassetta" un tempo era in legno oggi si usano cassette d'acciaio che vengono rivestite internamente con la "rete" suina o bovina che conferisce un aspetto caratteristico al salume.

La Testa in cassetta si caratterizza per la forma a parallelepipedo e per il rivestimento in rete.

La testa e la lingua sono quindi poste nella cassetta e pressate. Seguono un riscaldamento in acqua, ad alta temperatura, per 20-30 minuti, per favorire l'adesione delle diverse componenti del salume ed una nuova pressatura per l'eliminazione dell'acqua in eccesso.

Dopo il raffreddamento la Testa in cassetta è pronta per essere confezionata sottovuoto.

La conservazione è di circa 15 gg in frigorifero e circa 75 gg sottovuoto a +4°C.



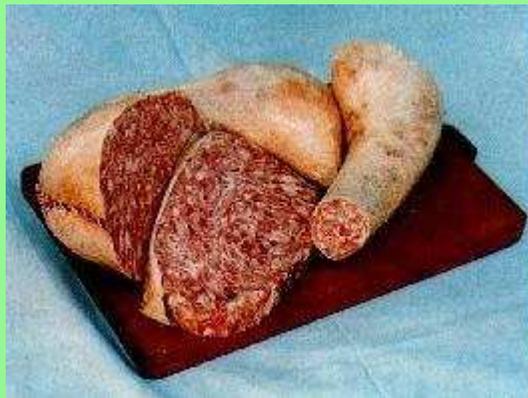
SALAME D'OCA DI MORTARA IGP

Il salame d'oca è uno tra i prodotti d'eccellenza per la città di Mortara – Lomellina provincia di Pavia; vanta da oltre quaranta anni una festa in suo "onore" (ogni ultima domenica di settembre) e dal 2005 anche del marchio I.G.P. che ne valorizza l'originalità e la qualità.

Il salame d'oca di Mortara IGP nasce da carne magra di oche nate, allevate e macellate nell'ambito dei territori della regione Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, ingrasso e carne di suino; la carne scelta dopo essere stata pesata, viene tritata in modo uniforme e lavorata con sale, pepe ed aromi naturali.

Nella produzione del "Salame d'oca di Mortara" le materie prime sono costituite dalle parti magre dell'oca per il 30/35%, dalle parti magre del suino, quali coppa del collo e/o spalla e/o altre parti magre per il 30/35% e dalle parti grasse del suino, quali pancetta e/o guanciaie, per il restante 30/35%.

Le oche negli ultimi 3 mesi sono alimentate esclusivamente con foraggi verdi e granaglie. L'animale macellato deve avere un peso medio non inferiore a 4 chilogrammi.



L'impasto ottenuto viene lasciato riposare e non appena pronto viene insaccato nella pelle dell'oca precedentemente rifilata, cucita e messa sotto sale.

Gli insaccati ottenuti vengono legati manualmente e messi ad asciugare prima della cottura.

Viene venduto sia cotto che crudo (da consumare previa cottura di circa due ore a temperatura non superiore agli 80°C). Il salame d'oca viene servito come antipasto a temperatura ambiente, ma anche come secondo piatto, scaldato a bagnomaria, con contorni di purea di patate, spinaci o lenticchie in umido.

Pur essendo nato nel Quattrocento, la sua popolarità è stata raggiunta solo all'inizio del XX secolo.

Il motivo della sua origine è da ricercare nel divieto ebraico di consumare carni suine, sebbene oggi nel suo impasto si preveda anche l'impiego di una parte di carni di maiale.



IL TETEUN

Il **teteun** è un salume valdostano riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.) italiano. Il nome, che riprende la voce patois per *mammella*, è dovuto al fatto che esso è prodotto con mammelle bovine salmistrate.

A Gignod si tiene tutti gli anni nella seconda metà di agosto la **Fëta du teteun** (dal patois valdostano, *Festa del teteun*), un evento dove a fianco della degustazione del salume vengono proposti musica e spettacoli folkloristici.



Il teteun viene preparato a partire da mammelle di razze bovine autoctone valdostane, in particolare la pezzata rossa.

Queste vengono preliminarmente incise in diversi punti e pressate per espellere l'eventuale latte ancora presente. Dopo essere state tagliate a fette vengono quindi stratificate in appositi contenitori con l'aggiunta di sale e varie erbe aromatiche (salvia, rosmarino, alloro, ecc.) e altre spezie tra le quali bacche di ginepro.

Seguono un paio di settimane di macerazione, la cottura a bagnomaria e la pressatura del prodotto ottenuto in stampi. La tecnica descritta può avere alcune varianti a seconda del produttore: la cottura può ad esempio avvenire a vapore o possono essere aggiunti alcuni additivi quali addensanti, antiossidanti o zuccheri.

In fase di cottura si assiste a una forte perdita di peso rispetto a quello della materia prima. Per la distribuzione commerciale il teteun viene in genere confezionato in tranci sotto vuoto, il che ne consente la conservazione per circa tre mesi in frigorifero o su scaffali refrigerati.

Attualmente per la produzione del salume è piuttosto noto il comune di Gignod, dove essa ha conosciuto un rilancio a partire dagli anni Settanta del Novecento, ma il prodotto vanta origini molto antiche.



**GRAZIE A TUTTI PER
L'ATTENZIONE**

