

# I salami cotti

- Corso 3° modulo
- Cagliari, 1-2 aprile 2017
- Dott. Piovano Bianca



**NAS**<sup>®</sup>  
AZIENDA NAZIONALE  
TURI SALUMI



Alessandrini

ONAS<sup>®</sup>

ph. Aless



**ONAS**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
DEI SALUMI  
ASSAGGIATORI

**SAPER GUSTARE I SAPORI**

*Nella concezione popolare i sapori si gustano.  
L'uomo sente con le papille gustative solo i 4 sapori  
dolce, salato, acido, amaro.  
Nel "gustismo" l'insieme delle cure  
olfattive, gustative e...*



ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
PRODUTTORI SALUMI

SA PER GUS  
la commissione popolare /  
una scint con le pagelle, pro  
dole; salati, acido, d  
Noi "spostiamo" l'incis  
coltivare, pr

ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
PRODUTTORI SALUMI

Primi





© Foto Alessandrini Positano

# Vari tipi di salame cotto



# Il salame cotto: materie prime

- Carne: spalla fresca o congelata, muscoli, trito di prosciutto, lardello
- Sale: 2,6-2,9%
- Spezie: pepe bianco macinato, noce moscata, macis, aglio, chiodi di garofano, cannella, vino marsala
- Additivi: acido ascorbico, ascorbato di sodio, sodio nitrito

# Cutter

- 



# Tritacarne

- Stampi variabili



# Impastatrice



# Salame cotto: tecnologia - impasto

- Tritatura del magro in cutter oppure in tritacarne
- Tritatura del grasso in cutter oppure con la macchina taglialardelli
- Impasto nell'impastatrice, ove si aggiungono il sale e le droghe
- Scarico nei carrelli o in marne
- Sosta in cella per almeno 12 h per permettere al nitrito di sodio di legarsi alla mioglobina dei muscoli e di trasformare il colore dell'impasto da rosso a scuro.

# Insaccatrice



# Salame cotto: tecnologia - insacco e cottura

- La pasta del salame viene insaccata con le macchine insaccatrici sotto-vuoto, in budelli naturali od artificiali.
- La cottura avviene in vasche di acqua oppure in forni a vapore.
- La temperatura che deve essere raggiunta al cuore del prodotto è almeno uguale a 72°C, per distruggere *Listeria monocytogenes*.



# Salame cotto: raffreddamento

- Il salame cotto, terminata la cottura, deve essere sottoposto ad una “docciatura” di acqua fredda.
- Tale intervento tecnologico ha un duplice scopo:
- - determinare uno shock termico, per uccidere eventuali microbi stressati dal trattamento termico
- - raffreddare rapidamente la superficie del prodotto, in modo da far solidificare le parti gelatinose ed evitare ulteriori perdite di liquido da parte del salame cotto.

# Salame cotto: toelettatura e confezione

- Il raffreddamento del salame cotto viene concluso in cella a +2°C.
- Successivamente vengono asportate le parti esterne gelatinose.
- La confezione può avvenire sottovuoto oppure in atmosfera modificata.
- Se il prodotto viene affettato, viene tolto il budello.

# Assaggio dei salami

- Sia per il salame crudo che per quello cotto, nella valutazione sensoriale del prodotto vengono utilizzati gli organi di senso:



# Organi di senso

- Occhi: organo della vista per la valutazione visiva
- Naso: organo dell'olfatto per apprezzare gli odori positivi e quelli negativi (intensità e persistenza)
- Bocca: organo del gusto per valutare i 4 sapori fondamentali dolce, salato, acido, amaro e l'umami (5° sapore)
- Orecchie: organo dell'udito (poco utilizzato nei salumi)
- Pelle: organo del tatto per la valutazione tattile che avviene anche a livello della mucosa boccale.

# Il salame cotto: assaggio

- L'assaggio del salame inizia con un esame visivo esterno, per la valutazione del budello, del tipo di legatura, della presenza di sacche di gelatina/grasso, seguito da un esame visivo interno, per la valutazione della fetta, e si conclude con un esame olfattivo, gustativo e tattile.

# Esame visivo esterno

- - **BUDELLO**= deve essere uniformemente aderente al salame. Si valuta, inoltre, il tipo di budello naturale, artificiale, sintetico.
- -**SACCHE di 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 - tattile esterno

- - **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, senza asportare piccole quantità di impasto.
- - **COLORE** = si valuta prima il colore della fetta, che deve presentarsi uniforme senza variazioni di colore periferiche (centro poco cotto), per passare, poi, alla valutazione del colore delle due componenti dell'impasto: il grasso, che deve essere bianco latte, a volte leggermente rosato, e la componente magra, che deve essere di colore rosso-roseo, roseo.

# Struttura della fetta e sua consistenza

- **ASPETTO STRUTTURALE DELLA FETTA:** la grana dell'impasto deve essere uniforme, omogeneità di distribuzione della parte magra e di quella grassa (cioè la componente grassa, i lardelli non devono essere raggruppati in un'unica zona) e coesione grasso e magro (cioè la fetta deve essere priva di cavità, di gelatina/grasso negli interstizi magro/grasso e deve mantenersi integra anche quando la si prende in mano).
- Eventuale presenza di componenti connettivali (tendini), visibili come pezzetti bianchi traslucidi, che devono essere assenti o comunque in quantità limitata.
- **CONSISTENZA:** si esegue una piccola pressione sul prodotto con il dito. Può risultare un utile indicatore del grado di cottura e del tipo di magro utilizzato.

# Esame olfattivo della fetta

- Si prende la fetta di salame e la si spezza in due parti che devono essere avvicinate alle due narici: questo è importante perché le due cavità nasali separate possono avere differente sensibilità.
- Si annusa il prodotto per qualche secondo e si definisce l'odore, è inutile prolungare eccessivamente l' "annusata" in quanto le terminazioni nervose responsabili della percezione dell'odore si assuefanno dopo poco tempo. Meglio più "annusate" ma brevi, anche se si consiglia di non superare le due-tre volte.
- Per quanto riguarda gli **odori**, è importante stimarne sia la **qualità** (o tipologia, in questo caso prendere come riferimento la ruota degli odori ONAS) e la quantità (o **intensità**). Non deve essere presente un eccessivo "odore di brodo", né un odore acido.

# Esame gustativo

- Per questa valutazione si porta alla bocca una parte di prodotto (non eccedere con la quantità) e si fanno due-tre masticate per favorire la **volatilizzazione** degli aromi e la **solubilizzazione** delle molecole responsabili dei sapori. Si valuta l'**intensità dei quattro sapori fondamentali**, nonché il loro **equilibrio complessivo**. A questo punto si espira e si vanno a descrivere gli **aromi: tipologia, intensità e rispondenza** con gli odori percepiti nell'esame precedente. Il prodotto non deve essere eccessivamente salato, né avere sapore di brodo.
- Dopo la deglutizione è possibile valutare l'eventuale **persistenza di sapori ed aromi, cioè il retrogusto**.
- Al termine dell'esame siamo in grado anche di dare un giudizio di "**armonia ed equilibrio**", cioè una valutazione sull'equilibrio di odore, sapore e aroma del prodotto.

# Esame tattile in bocca

- Percezione tattile rilevata dalle terminazioni nervose presenti in tutta la cavità orale e nei denti. Potremmo definirla come **palatabilità**, cioè la valutazione della sensazione che si prova durante la masticazione della fetta.
- Si prende quindi un'altra piccola porzione di prodotto, la si porta alla bocca e si effettuano due o tre masticate; in questo modo possiamo valutarne la **consistenza**: se la pasta è elastica, friabile, morbida e cotta al punto giusto, se sono presenti componenti connettivali (tendini), se il prodotto è scivoloso, fibroso o stopposo.

# Rispondenza al Disciplinare di produzione

- E' importante conoscere prima dell'assaggio del prodotto il Disciplinare di produzione, in modo da ricercare la corrispondenza tra quanto in esso previsto e quanto è sensorialmente rilevabile durante l'assaggio.
- Tale dato è particolarmente importante, in quanto i prodotti devono pur nella loro tipicità essere **riconoscibili ed individuabili**, in modo che il consumatore ne memorizzi le caratteristiche per poi richiedere quel determinato prodotto e ne consenta l'affermazione e la crescita sul mercato.

# Lo boc

- In Valle d'Aosta si stanno rivalutando i prodotti di nicchia, in quanto in questa regione la formazione geografica caratterizzata da vallate strette non facilita l'insediarsi d'allevamenti intensivi di suini.
- Si allevano soprattutto caprini e, in alta valle, bovini.

# Materia prima

- La materia prima principale di questo salume é la carne di capra, a volte addizionata di piccole percentuali di carne suina. Dato che la carne di capra è molto magra, nella preparazione dell'impasto di "Lo Boc" si aggiunge lardo suino.
- Il prodotto è cotto per 8-10 ore ad una temperatura massima di 80°C.

# Lavorazione

- I lardelli sono abbastanza numerosi; la parte magra del salume ha un colore roseo omogeneo.
- Un difetto abbastanza frequente è la disuniformità, o l'ingrigimento di colore della carne: questo difetto é dovuto al fatto che i produttori non aspettano che il nitrito agisca sulla carne magra della capra prima della cottura.
-

Grazie dell'attenzione

e buon assaggio!

