

SALUMI DI ASINO

STORIA, TECNOLOGIA
ED ANALISI SENSORIALE
DEI SALUMI CON CARNE D'ASINO

Dott.ssa Bianca PIOVANO



A CARNE DI ASINO

La carne di asino è molto simile, per sapore e caratteristiche nutritive, a quella del cavallo.

In Italia la tradizione del consumo della carne di asino è diffusa soprattutto (oggi meno di ieri) nelle regioni **settentrionali**.

Specialmente nella pianura padana, un tempo la macellazione di cavalli e asini vecchi contribuiva ad aggiungere un po' di proteine a un regime alimentare essenzialmente basato su cereali e legumi.

La carne dell'asino veniva conservata producendo **salumi e cacciatorini**, oppure utilizzata per **stufati, brasati e stracotti**.



A CARNE DI ASINO

Sebbene la carne d'asino è difficile da reperire e proviene comunque prevalentemente dall'estero, anche in alcune zone alpine si producano ancora bresaole a base di carne d'asino.

In altre zone questa carne è comunque rimasta radicata nella tradizione culinaria: a Borgomanero si cucina il **tapulòn** (uno spezzatino), a Parma lo **stracotto**, in Veneto la **pastissada**.



A CARNE DI ASINO

CARATTERISTICHE

presenta di **colore rosso molto scuro**, quasi violaceo, con **grasso tendente al giallo**, piuttosto scarso e poco infiltrato, ricca di **tessuto connettivo**, con un odore caratteristico e un **sapore dolciastro** accentuato (contiene zuccheri).

Fornece proteine di alto valore biologico, come tutti gli altri tipi di carne, ma ha due particolarità che la rendono unica:

un elevato contenuto in **FERRO** (3,9 mg/100 g, quasi il doppio rispetto ad altre carni)

un **basso contenuto in grassi**, con scarso colesterolo

Proteine: 21,7; grassi: 2,7; carboidrati per differenza: 0,5; acqua: 74,1; colesterolo: 59; sodio: 44; calorie: 113.



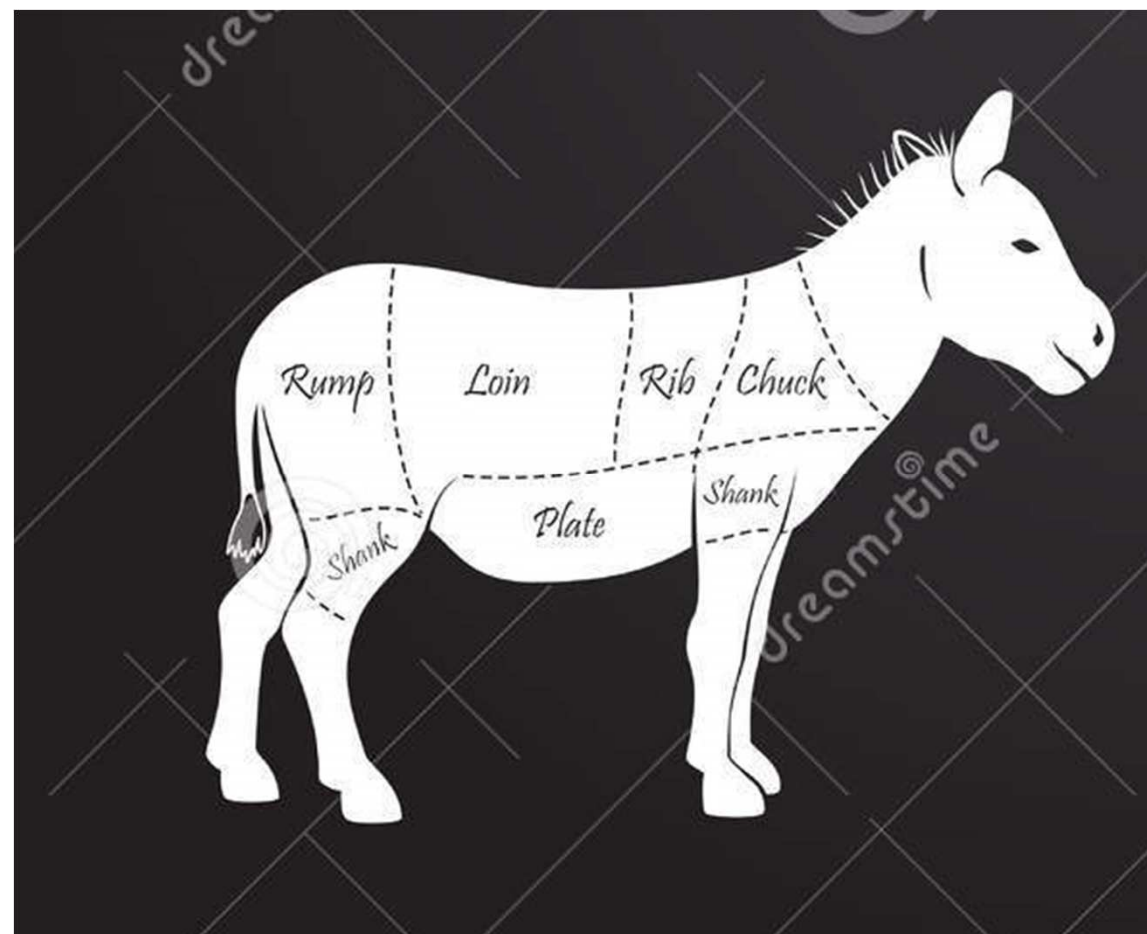
CARNE FRESCA di ASINO

usi di utilizzo **CARNE ASININA:**

Capocollo, carrè: stufati, brasati (es. stracotto di asino che viene cotto per 10-12 ore).

Spalla: bala d'asu, salsiccia cruda da consumare previa cottura (contiene più tendini).

Coscia: bresaola, fettine, salami crudi.



CARNE FRESCA di ASINO



Stracotto di asino con polenta

A BALA D'ASU

Bala d'Asu in termine dialettale significa “palle d'asino”.

Il nome deriva dalla forma cilindrica che assume l'impasto di

carne di asino, bovino e suino tritato,

miscelato con spezie e insaccato nella trippa di bovino.

Appartiene alla famiglia dei cotechini.

È originario e, tuttora tradizionalmente diffuso, a Monastero di

Belasco, un piccolo comune in provincia di Cuneo, vicino a

Andovì.



A BALA D'ASU

paese di Monastero di Vasco era famoso per l'allevamento di asini nel '600.

hanno documenti che attestano il nome della specialità fin dalla fine **l'800** quando costituiva il piatto tipico della festa della "Cuncepta" (dicembre).

una volta il consumo di questo salibato insaccato era limitato al mese di **novembre e dicembre**.

Zona di produzione



A BALA D'ASU

Zona di produzione

l'origine dell'insaccato risale all'epoca del commercio fatto su vecchi carretti e carovane trainati dalle somme e attraversavano le valli monregalesi per raggiungere le terre liguri.

In tempo si preparava esclusivamente con la **carne di ma.**

Quando le rotaie e i veicoli a motore hanno preso il sopravvento sulle carovane, gli asini sono diventati sempre più rari e i norcini sono quindi costretti a tagliare l'impasto con carni di altri animali.



A BALA D'ASU

Materie prime

CARNE DI ASINO (30%)

ngono utilizzati:

Maschi di 2-3 anni di età (circa 240 Kg)

Femmine max 10 anni di età (*la turgia
va usata solo per i salumi cotti, come la
bala d'asu, e per il macinato*)



A BALA D'ASU

Materie prime

CARNE DI ASINO (30%)

Carne di asino alla macellazione:

Un asino di 250 Kg rende circa 70-80 Kg di carne.

Per i salumi crudi ulteriore calo peso del 40%.

Si possono utilizzare i tagli di **spalla, pancetta**.



A BALA D'ASU

Materie prime

CARNE DI SUINO (40%)

**Colpo di testa di suino (testa
sossata e scotennata, compresa
grasso)**

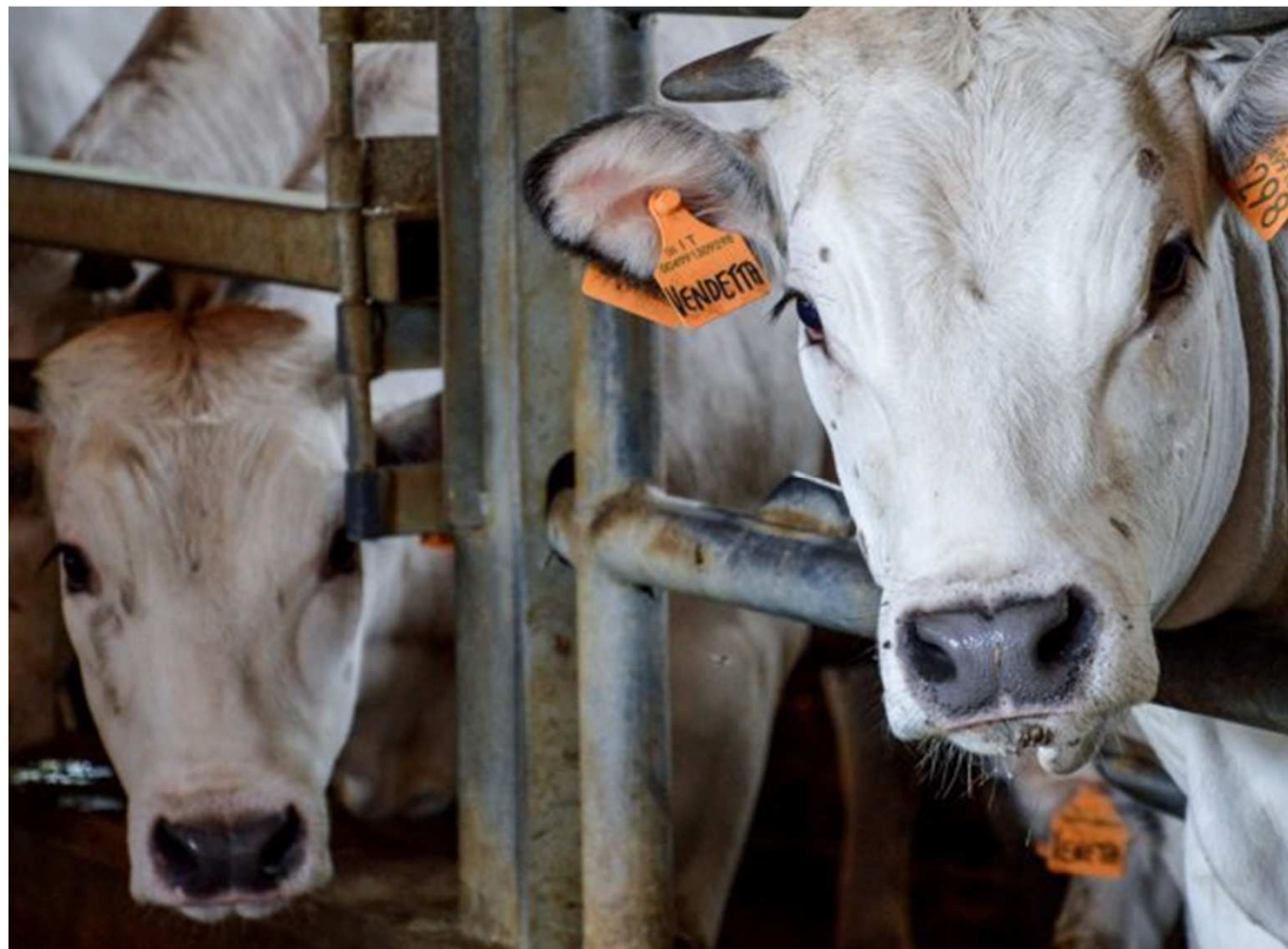


A BALA D'ASU

Materie prime

CARNE DI BOVINO (30%)

Filature di carne bovina
mmine di razza piemontese di
(-18 mesi)



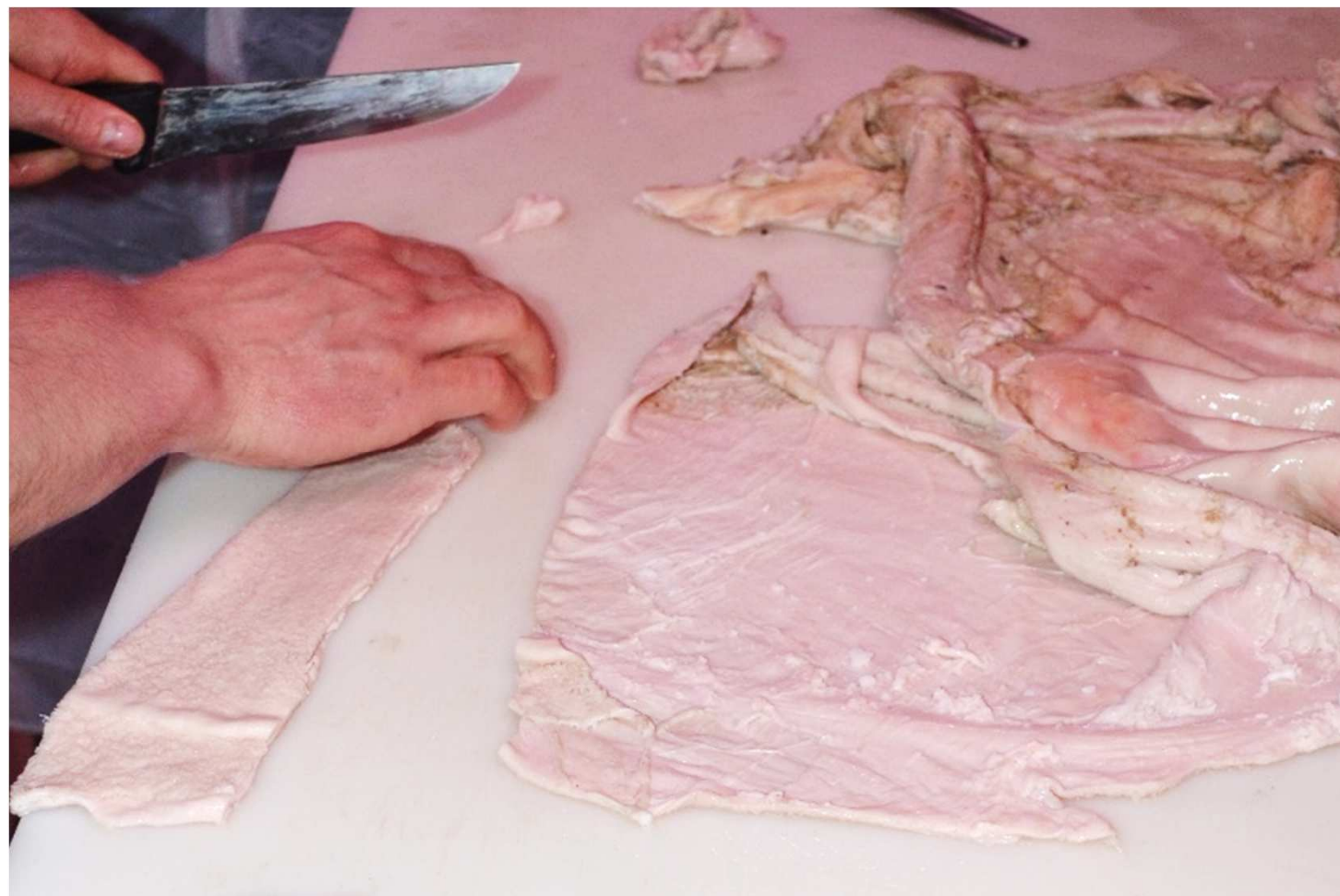
A BALA D'ASU

Materie prime

INVOLUCRO per l'insacco

ppa di bovino:

ppa (reticolo + rumine) di
vina piemontese svuotata,
lavata con acqua calda,
grassata e tagliata.

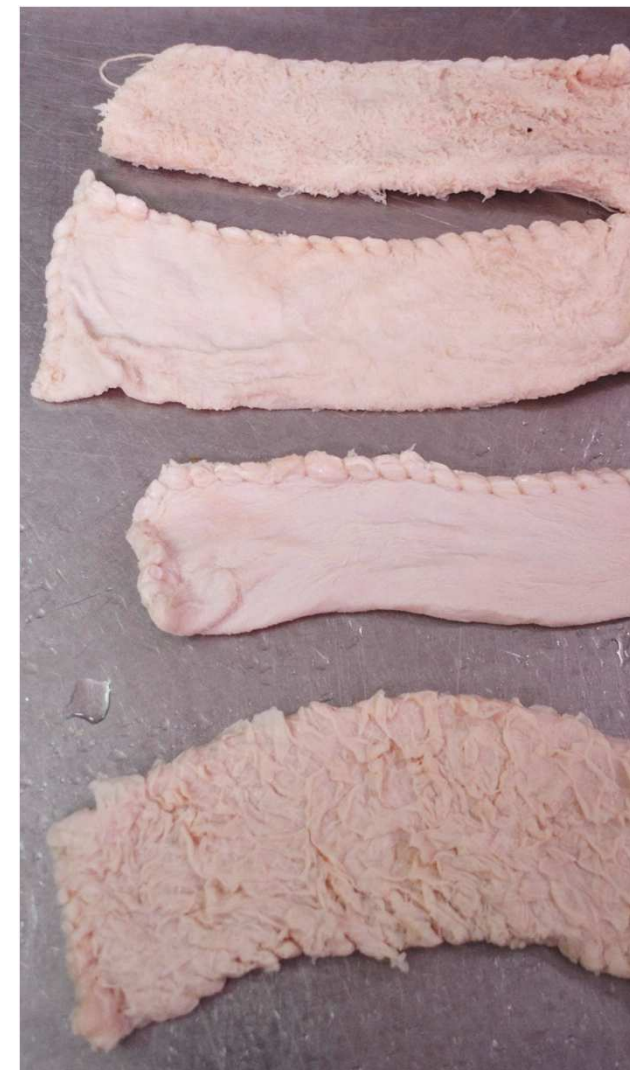


A BALA D'ASU

INVOLUCRO per l'insacco

«... viene cucita a mano a forma di
«alza».

Materie prime



A BALA D'ASU

Materie prime

PEZIE

Pepe bianco macinato (2,5 Hg/100 Kg)

Coriandolo

Cannella

Chiodi di garofano

Noce moscata

Liquirizia

Finocchio

Ginepro

Anice

Miscela di erbe aromatiche



A BALA D'ASU

NO ROSSO

no rosso: 1 litro/100 Kg

ene scaldato fino a 50-60°C, unito alle spezie,
perto poi colato sull'impasto)

DDITIVI

50 (Nitrito di Sodio)

ALE

5%

Materie prime



A BALA D'ASU

ngono macinate insieme la carne di asino, suino e bovino
modo grossolano (fori di 8 mm) a una °T di 0/+1°C.



Tecnologia



A BALA D'ASU

Tecnologia

rito viene miscelato con **sale, pepe, noce moscata, erbe aromatiche e vino rosso.**



A BALA D'ASU

Tecnologia

mpasto viene insaccato nella trippa bovina e legato a mano.



A BALA D'ASU

Viene confezionato sottovuoto in
poliaccoppiato di alluminio.



Tecnologia

Viene cotto in forno a vapore
per 3 ore a 90°C.



A BALA D'ASU

Consumo

le bala d'Asu si consumano facendole **cuocere per 30 minuti a fuoco lento in acqua.**

presentano una valida alternativa al cotechino o allo mpone essendo più magre e molto gustose.

nonno servite calde
compiagnate da un classico
rè di patate, lenticchie o
tri legumi stufati.



A BALA D'ASU

Analisi sensoriale

PETTO ESTERNO

Forma irregolare (proprio della trippa bovina utilizzata), di colore nocciola rosato.

Legatura a mano.

Dimensione e peso sono variabili (da 500 g a 1 Kg).



A BALA D'ASU

Analisi sensoriale

PETTO DELLA FETTA

mpasto al taglio appare granuloso,
n netta distinzione tra carni rosa e
sse a seconda della specie e i
delli bianchi.



A BALA D'ASU

Analisi sensoriale

AROME OLFATTIVO

odore prevalente tipico di trippa,
odore di carne cotta.

AROME GUSTATIVO

piccante.

aroma carne cotta, trippa, chiodi di
alloro e pepe.

buona masticabilità.

