

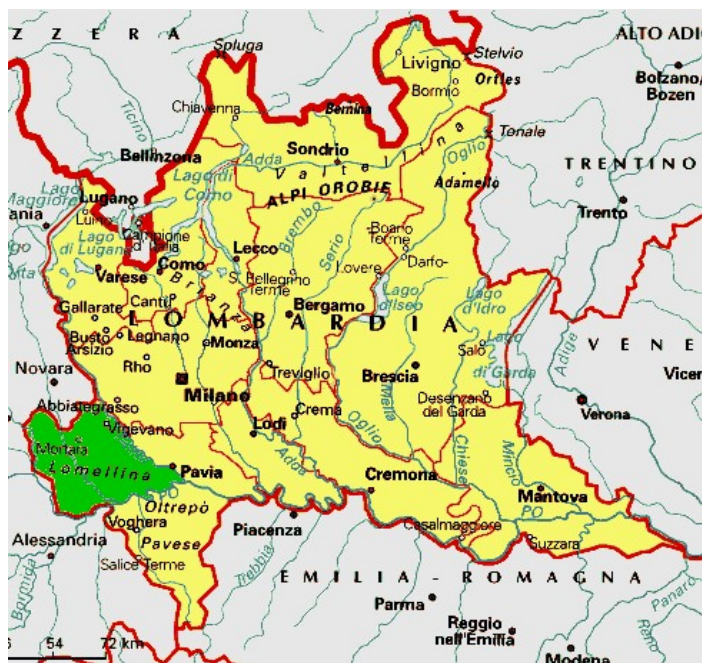


I salumi cotti d'oca e altre carni non suine

Emilio SANNA

Il salame d'oca di Mortara IGP

- **I luoghi di produzione**



Il salame d'oca di Mortara IGP

- **I luoghi di produzione**



Il salame d'oca di Mortara IGP

- **Cenni storici**

- si dice che le oche siano presenti in Lomellina da tempi immemorabili. Terre ricche di acque sulla rotta migratoria degli animali dal Nilo al Nord Europa;
- già nel XIII sec. Mortara era rinomata per le sue oche ed il suo salame

*Evvi in Mortara in ripa del molino
una locanda che si noma «becco»
che lo palato sazia al contadino
con grasse oche e schietto vino secco
e pur sallama d'oca in mostra trovi
che dar di gola fa chiunque provi.
(Poesia di [Guido da Cozzo](#) a metà del 1200)*

Il salame d'oca di Mortara IGP

- **Cenni storici**

- Molto probabilmente l'allevamento delle oche fu favorito da un editto del 1400 in cui **Ludovico Sforza** (detto **Il MORO**) autorizzava l'insediamento di nuclei di ebrei in fuga dalle persecuzioni;
- I precetti giudaici non consentono di consumare carne di maiale e infatti in passato era utilizzata solamente la carne d'oca;
- Nei secoli, la crescente richiesta di salame ha fatto sì che la **carne d'oca** venisse **mischiata** con quella di **suino**;



Il salame d'oca di Mortara IGP

- **Cenni storici**

- Di questo salume scrive il **Pellegrino Artusi** nel suo libro «**La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene**», trattato di arte culinaria del 1981, ricetta 548;
- Nel **1967** viene costituito il Consorzio in seguito alla prima Sagra dedicata a questo prodotto tipico;
- Con provvedimento **CE n.1165/2004 del 24.06.2004** il «salame d'oca di Mortara» viene iscritto nel registro delle Indicazioni Geografiche Protette (**IGP**).



Il salame d'oca di Mortara IGP

L'ALLEVAMENTO DI OCHE

TIPOLOGIE – ATTITUDINI PRODUTTIVE

Anche se non è ampiamente diffuso (Friuli e Lombardia), grazie allo sfruttamento totale di questo palmipede (dell'oca non si butta via niente), allevare oche suscita elevato interesse rispetto ad altri allevamenti zootecnici.

IN BASE ALLE LORO ATTITUDINI PRODUTTIVE

DISTINGUIAMO:

- **ornamento** (derivate dall'oca *Cinerina selvatica*) oca *del Danubio*, oca *del Canada*, oca *cignoide*.
- **reddito** da **carne**, **fegato** e **carne**, **piume**.



Il salame d'oca di Mortara IGP

LE RAZZE DA REDDITO

- a. **carne:** *oca comune* (rustica, scarsa deposizione) *della Normandia* (rustica)
- b. **fegato e carne:** *oca di Tolosa* (agricola e industriale)
Bourbonnais
bianca ungherese
israeliana (pregiata)
- c. **pelle e piume:** *oca bianca del Poitou*
- d. **trivalente:** *Romagnola* (rustica, ottima deposizione)
Emden (tollera climi rigidi)

LE RAZZE AUTOCTONE PIU' COMUNI UTILIZZATE NELLA LOMELLINA



Oca Romagnola

Oca di Lomellina





- **L' OCA BIANCA ROMAGNOLA**

- Da sempre allevata nei cortili dei contadini romagnoli, da cui viene considerata la migliore oca da reddito, sia per la **bontà delle carni** sia per la **facilità di ingrasso**, sia per l'ottima **attitudine a deporre le uova**;

- Diffusa inizialmente nella pianura romagnola (Ravenna e Forlì), si è estesa anche in altre aree regionali tanto da essere considerata l'**oca bianca italiana**;

- Ha un portamento orizzontale. L'andatura è lenta, pesante e goffa a terra. Elegante in acqua. La testa è fine. Occhi azzurri con **caruncola oculare rossa**.



- **L' OCA BIANCA ROMAGNOLA**

- Il **becco**, alto, corto e robusto, è **rosso** tendente all'arancio alla base con il margine chiaro

- Il **corpo** è **grosso** con addome ampio e basso, il petto è muscoloso. Il **collo** è **lungo e ripiegato**. Le zampe si presentano robuste e rosate con unghie bianche.

- Presenta una **buona deposizione** che si aggira attorno a **100-120 uova** all'anno (peso di 90-140) e il guscio è bianco. Non presenta una buona attitudine alla cova. **Alla nascita** i piccoli hanno piumino color **giallo canarino**.



- **L' OCA BIANCA ROMAGNOLA**

- Produce ottime carni saporite e, dopo circa cinque mesi, il **maschio** raggiunge il peso di **6-7 kg**, mentre la **femmina** si attesta sui **5-6 kg**.

- Le sue carni, oltre che per il **consumo fresco** si prestano bene anche per la **trasformazione** in insaccati (salami e salsicce) o in carni stagionate: prosciutto d'oca e petto affumicato.



- **L' OCA DELLA LOMELLINA**

- Probabilmente è **errato considerare** l'oca di Lomellina una vera **razza**, perché non se ne ha menzione in alcun testo;

- Da visione diretta sugli animali, negli allevamenti intorno a Mede, Mortara, ecc. si attribuisce il nome di oca della Lomellina a qualsiasi soggetto di **colorazione bianca macchiettata di grigio**;

- Viene anche nominata dai produttori **Oca Padovana Muschiata** e si ottiene principalmente da un **incrocio** tra l'oca **Emlden** e l'oca **Romagnola**;



- **L' OCA DELLA LOMELLINA**

- Mantello bianco fittamente maculato di grigio, **occhi marroni**, zampe e tarsi **giallo-arancio**. Già alla nascita i piccoli presentano delle macchie scure sul piumino giallo.

- Peso medio: il **maschio** raggiunge i **6-8 kg**, mentre la **femmina 5-7 kg**.

- Per l' allevamento l'oca si presta molto bene al **pascolo** (per questo definite "**erbivore**"). Questa caratteristica è sfruttata negli **allevamenti** di tipo **familiare** o **semi-intensivo** destinando alle oche ampie zone pascolabili e altrimenti non utilizzabili;



- **L' OCA DELLA LOMELLINA**

- I **branchi** di oche sono formati da **un quarto** di **maschi** e **tre quarti** di **femmine**. Per favorire la riproduzione le oche sono rinchiuso in aree delimitate e i gruppi sono formati da 1 maschio e 5-6 femmine per le razze leggere e 1 maschio e 2-3 femmine per le razze pesanti.

- In questi tipi di allevamento, con adeguato pascolo, l'oca può soddisfare gran parte dei propri fabbisogni alimentari, per cui **la sera**, finito il pascolamento, si somministra solo un po' di **granaglie** o di **mangime (200-250 gr. a capo)**.



- **L' OCA DELLA LOMELLINA**

- Nell'**allevamento intensivo** le oche sono tenute **in box** con pavimenti listellati e sopraelevati da terra, si trovano da 2 a 5 animali al m²;

- Per l'**ingrasso** si somministra **erba, mais da foraggio e radici in aggiunta ai mangimi.**

- Riproduzione: L'oca in domesticità è diventata poligama.

- Solitamente al maschio vengono affidate dalle **3** alle **5 femmine** con cui si accoppia giornalmente almeno cinque volte, arrivando quindi anche a **25 accoppiamenti.**



- **L' OCA DELLA LOMELLINA**

- L'istinto alla cova è ancora **presente** in alcune **razze leggere**, mentre è andato via via **scomparendo** nelle **razze pesanti** dove, in alcuni casi, esistono veri e propri problemi di accoppiamento dovuti alle grosse dimensioni;

- La deposizione è per lo più **abbondante** nelle razze leggere (**Romagnola**), mentre lascia **alquanto a desiderare** nelle razze pesanti (**Tolosa industriale**);

- Il periodo di accoppiamento avviene durante i **primi mesi dell'anno**.



- **Il Disciplinare**

- **Denominazione:** Per «salame d'oca di Mortara» si intende un prodotto di salumeria **COTTO** che risponde alle condizioni ed ai requisiti previsti dal disciplinare

- **Organismo di Controllo:**

CERTIQUALITY Istituto di

Certificazione della Qualità srl (Milano)



- **Zona di Produzione:** Ricomprende 53 Comuni della Lomellina in provincia di Pavia;



- **Il Disciplinare**

- **Materie Prime:**

- oche** : nate ed allevate in Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli, del peso di almeno 4kg;
- Suini**: nati, allevati e macellati in Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio, Toscana, Abruzzo, Molise (secondo i disciplinari delle DOP del Prosciutto di Parma e del Prosciutto S. Daniele).



- **Il Disciplinare**

- **Composizione:** 30-35% magro d'oca (carne fresca non congelata), 30-35% magro di suino (spalla, capocollo) e 30-35% grasso di suino (pancetta e guanciale); la grana dell'impasto deve essere ottenuta con stampi aventi fori di 8-10 mm;
- **Concia:** sale, pepe, aromi naturali a discrezione, nitriti, nitrati per quanto consentito dalla legge;
- **Insacco:** è costituito dalla pelle d'oca che viene salata, rifilata e cucita con spago di cotone; Sono vietati involucri artificiali o pelle di altri animali;

- **Il Disciplinare**

- **Riempimento:** il trito carneo viene inserito nell'insacco, forellato e cucito a mano;

- **Aspetto:** assume la caratteristica **forma a fiasco**, più o meno accentuata a seconda che siano utilizzati, come involucro, il dorso, il ventre o il collo dell'animale;

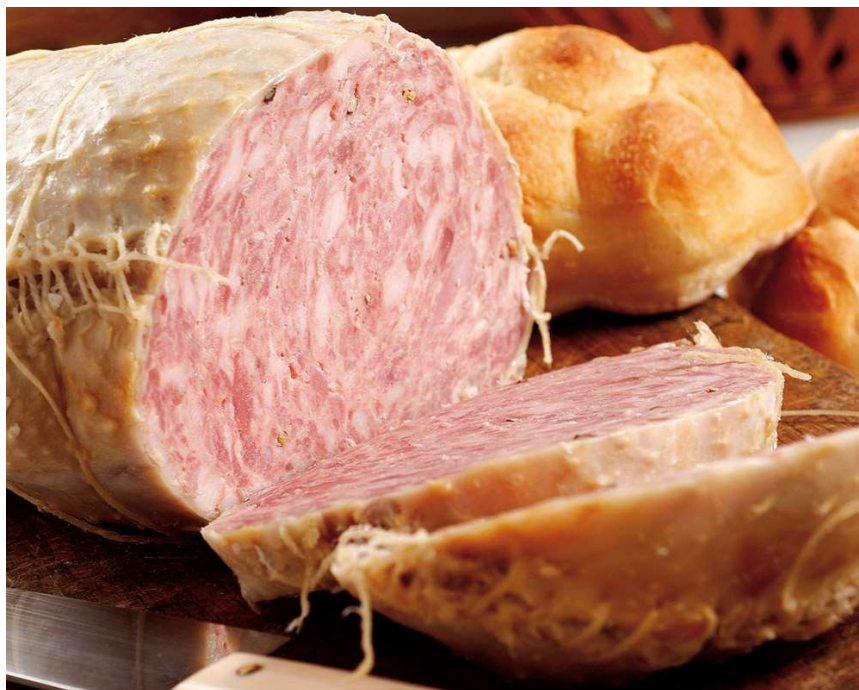




- **Caratteristiche**

- **Aspetto al taglio:** La fetta si presenta compatta ed omogenea; la pelle dell'oca, quale involucrio, deve rimanere bene aderente;
- **Colore della fetta:** rossoscuro (carned'oca), rosso tenue (carne di suino), bianco (grasso di suino);
- **Odore:** fine e delicato caratterizzato dalle spezie;
- **Sapore:** dolce e delicato, tipico della carne d'oca.

Il salame d'oca di Mortara IGP



MARBRE' d'OCA di MORTARA



La denominazione e il logo che costituiscono il marchio di identificazione del prodotto sono di proprietà del Comune



Marbrè d'oca di Mortara De.Co.



- **Caratteristiche**

- **Descrizione:** Il “*Marbre’ d’Oca di Mortara De.C.O.*” è un prodotto gastronomico. E’ realizzato con **carne d’oca** e di **suino** e **lingua salmistrata di suino**, il tutto sminuzzato a coltello, cui vengono aggiunti **sale**, **pepe**, **aromi naturali**, **conservanti E250**, con successiva marinatura in **vino marsala**.

La **quantità** dei vari ingredienti dipende dalla scelta del singolo produttore. Tale **discrezionalità**, che è basata sulla esperienza e sulla tradizione, contribuisce a creare l’unicità di gusto, aroma ed aspetto esteriore e costituiscono le peculiarità aziendali.



Marbrè d'oca di Mortara De.Co.



- **Fasi di Produzione**

- **Sminuzzatura** a coltello delle carni d'oca e di suino e della lingua salmistrata suina (trattata con sale e nitrito, passata in salamoia con erbe e spezie);
- **Salatura** della carne separata (oca/suino) e **conciatura** con pepe, alloro, cannella, vaniglia, bacche di ginepro, chiodi di garofano, **marinatura** con vino **rosso** per l'oca, **bianco** per il suino;
- **Scolatura** del liquido di governo e **rosolatura** su fiamma;
- **Immersione** delle carni nel Marsala;



Marbrè d'oca di Mortara De.Co.



- **Fasi di Produzione**

- **Cottura** al forno delle carni separatamente (**1,5** ore l'**oca**, **1** ora il **maiale**);
- **Aggiunta** di **pistacchi** scottati e pelati e tartufo nero a pezzettini;
- **Introduzione** in **stampi** e ricopertura con gelatina ottenuta dal fondo di cottura.
- **Note**: servito freddo, a cubetti, come antipasto.

- **Caratteristiche**

- **Aspetto:** tranci di peso compreso tra i 300 e 400 gr. Di colore variabile dal roseo al rosso scuro



CICCIOLI d'OCA di MORTARA



La denominazione e il logo che costituiscono il marchio di identificazione del prodotto sono di proprietà del Comune



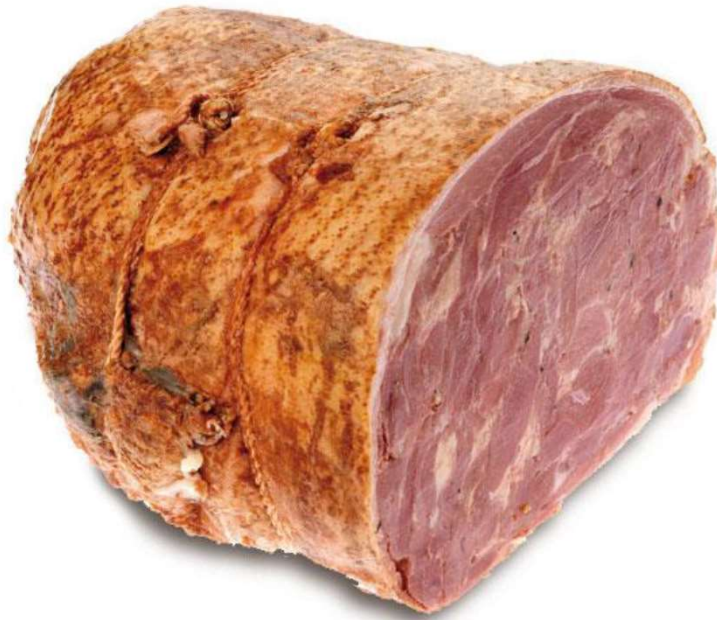
Ciccioli d'oca di Mortara De.Co.



- **Fasi di Produzione**

- **Spezzettatura** del **grasso** e della **pelle**;
- **Soffritto** con **strutto** in pentolone di rame o alluminio su fuoco di legna o gas con aggiunta di **sale**, **pepe**, **alloro** (eventuale);
- **Cottura** : **1 ora** ogni **5kg** di prodotto.
- **Note**: Si consumano **freschi** (antipasto) o cucinati in torte salate e frittate. Si conservano fino a 6-7 giorni.

COTTO d'OCA



ZONA di Produzione : Udine, Chiopis Viscone, Aiello del Friuli, Palmanova.

Cotto d'oca

- **Cenni storici:** inserito da tempo nell'elenco dei prodotti tipici della regione **Friuli Venezia Giulia** è l'unico prodotto cotto del territorio;
- **Composizione:** di fatto si tratta di un'oca **intera** disossata;
- **Condimenti:** **sale spezie** e **zuccheri**
- **Aspetto:** **cilindrico**, al taglio è di colore roseo-rosso più o meno intenso con discreta presenza di grasso, di peso variabile tra 2,8 e 3,5 kg;

Cotto d'oca

- **Fasi di Produzione**

- **Disosso** dell'oca grasso e della pelle;
- **Riempimento** con cosce disossate e salate, di altre oche, della carcassa precedentemente disossata;
- **Cucitura** tradizionale manuale ad opera di mani femminili;
- **Cottura** : **al forno** per **10-14 ore** e leggera **affumicatura**;
- **Note**: Si conserva per **90 gg** ad una temperatura di **4°C**.

BALE d'ASU



Bale d'asu.

- **Cenni storici**

- Diffusi a **MONASTERO di VASCO**, un comune della provincia di Cuneo; **bale d'asu o bale d'luc** in dialetto significa palle d'asino;

- Sono piccoli **insaccati** di forma **tondeggiante** che risalgono all'epoca del commercio fatto su carretti trainati da some che dalle valli monregalesi raggiungevano la Liguria;

- Originariamente si preparavano esclusivamente con carne d'asino, oggi sempre più rari, per cui i salumai sono quindi costretti a **mischiare carni** diverse;

Bale d'asu.

- **Analisi sensoriale**
- **Aspetto** *esternamente è finemente irregolare, proprio della cotenna bovina utilizzata, di colore nocciola rosato.*
- **Al taglio** *l'impasto appare granuloso con netta distinzione tra carni rosa e rosse a seconda della specie e i lardelli bianchi.*



Bale d'asu.

- **Tecnologia di lavorazione**

- **L'impasto** del salume si compone con un misto di carni suina (60% circa) asinina (20% circa) e bovina (20% circa);
- Le carni vengono **macinate grossolanamente** con l'aggiunta di una piccola percentuale di lardelli di suino;
- Per la **concia** si utilizzano **sale, pepe, noce moscata, erbe aromatiche** e **vino rosso**;
- **Insacco e cottura**: modellato a mano ed insaccato nella **trippa bovina** poi **cotto** per alcune ore a fuoco lento;



MORTADELLA di MANZETTA MAREMMANA

- È un salume cotto a grana molto fine, confezionato con carne di **vitellone maremmano**, lardelli di grasso dorsale suino, sale, pepe, pistacchi e altri aromi;
- Ha **forma cilindrica** e impasto rosa intenso screziato dal bianco del grasso.
- **Cottura in forno a vapore** a 90 °C per ~3 h (68 °C a cuore). Raffreddamento e **conservazione a 0°C fino al consumo.**

PROSCIUTTO COTTO d'AGNELLO

- In **Veneto** la coscia di agnello diventa **prosciutto cotto**. Disossata, viene salata, speziata e lasciata marinare per alcuni giorni in frigorifero. Viene cotta a vapore e immersa in infuso di timo;
- In **Toscana** la coscia di agnello disossata, sgrassata e aromatizzata viene **cotta in forno** quindi leggermente **affumicata** con fumo di legno di faggio e bacche selvatiche.

LINGUA di BOVINO COTTA

- La lingua di **bovino** inizialmente viene pulita con cura, poi coperta da sale e spezie. Terminata la salatura (10gg) la lingua viene lavata bene e **cotta al vapore**, infine viene posizionata in stampi sottovuoto. Ideale per diete, si consuma al meglio con Salsa verde o Maionese;
- Magrissima, Sapore Caratteristico, Consistenza Morbida, Ideale per Diete Ipocaloriche

COPPIETTE del LAZIO

- **Striscioline di carne** essicata condita con peperoncino, erbe e spezie.
- Nate come metodo di conservazione delle parti magre del **cavallo** si preparano pulendo la carne dal grasso e tagliandola a strisce lunghe 10-15 cm, larghezza circa 1 cm.
- Condite con **sale**, **pepe macinato**, **peperoncino**, **semi di finocchio** e **rosmarino**, vengono **cotte** una prima volta per 30 minuti in forno.

COPPIETTE del LAZIO

- Fatte poi fatte riposare;
- Si cuociono nuovamente per **20 minuti**. Vengono quindi fatte essiccare 12-24 ore e stagionare per circa 2 mesi;
- Il colore è **rosso vivo** o **marrone scuro** e il sapore è molto **concentrato**.



Lo BOC della VALLE d'AOSTA

- Lo Boc è prodotto con carni di **capra** accuratamente snervate, sgrassate e successivamente tritate. Ad esse si aggiungono porzioni di carne suina (in quantità inferiore a quella di capra) costituite da lardo e spalla;
- **Concia**: costituita da **sale**, **spezie**, **aromi naturali** e **vino bianco**;
- **Insacco**: in budelli naturali;
- Lo Boc viene **cotto** per circa **8/10 ore** ad una temperatura non superiore agli **80°C**.

Lo BOC della VALLE d'AOSTA

- Il salame risulta **morbido** e **saporito**, ottimo servito a fettine da almeno un centimetro di spessore oppure tagliato a dadini nelle insalate;
- Lo Boc viene venduto esclusivamente in confezioni **sottovuoto**.



TETEUN della VALLE d'AOSTA

- Il teteun è un prodotto divenuto famoso nel comune di **Gignod** agli inizi degli anni '70, ma le sue radici storiche affondano nei secoli;
- Il teteun è ottenuto dalla salmistratura delle **mammelle bovine** che, dopo essere state incise in diversi punti, vengono scrupolosamente pressate per consentire la fuoriuscita dell'eventuale latte residuo;
- Si procede quindi alla lavorazione, alternando, in specifici **contenitori**, strati di mammella con **sale, foglie di salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro** e **spezie**;

TETEUN della VALLE d'AOSTA

- Dopo **circa 15 di giorni di macerazione**, utile alla formazione della salomoia, le mammelle vengono poste in appositi stampi e **cotte a bagnomaria**;
- Generalmente condito con una salsa a base di prezzemolo, olio e aglio, l'alimento si sposa bene con marmellate di fichi, lamponi, uva passa o martin sec sciropati;
- Viene venduto in confezioni sottovuoto.



FESA di TACCHINO al FORNO

- Le carni del petto di tacchino, insaporite con sale e aromi, vengono insaccate e cotte in forno, quindi affumicate

.....**Grazie**
per l'attenzione!!