

Salame cotto Tuscia



Testa in cassetta



SALAMI E SPECIALITA' COTTE DELLE ALTRE REGIONI ITALIANE



3° Mod. 5[^] Lezione

Rel.: Fiorentino Antonio



Salame cotto Cuneo

IL Salame Cotto

I salumi italiani cotti vengono prodotti utilizzando gli stessi suini impiegati per la produzione dei salumi crudi più celebri: a differenza di questi, la loro produzione prevede un processo di cottura, che ne caratterizza il sapore, le qualità nutrizionali e inevitabilmente anche gli ingredienti necessari per realizzarli.

IL Salame Cotto

- Il Salame cotto è un insaccato tipico di molte regioni italiane
- Non ci sono DOP ma diverse IGP, PAT e DE.CO
- Le ricette localmente utilizzate per la preparazione del salume possono cambiare per la concia o le parti animali utilizzate e sono in genere state tramandate oralmente di generazione in generazione.

Il salame cotto del **Monferrato**

STORIA

- Il Monferrato è una zona collinare situata in Piemonte
- E' un'area conosciuta principalmente per la coltivazione della vite ma caratterizzata anche dall'allevamento estensivo di animali da carne.
- La zona del Monferrato Astigiano si caratterizza per essere una zona particolarmente vocata alla trasformazione delle carni, tra cui il salame cotto, prodotto molto apprezzato dalla popolazione locale .



Il salame cotto del **Monferrato**

STORIA

- Il salame cotto prodotto della tradizione Piemontese, permetteva la valorizzazione delle parti meno nobili del maiale grazie alla sapiente miscelazione delle spezie e all'abbinamento con il vino rosso.
- Oggi il **Salame Cotto Monferrato**, pur mantenendo uno stretto legame con le tradizioni, è realizzato anche con parti nobili ed è meno grasso e più equilibrato sotto il profilo nutrizionale.

Processo produttivo

Selezione Materia Prima



Triturazione



Concia



Miscelazione



Insaccatura

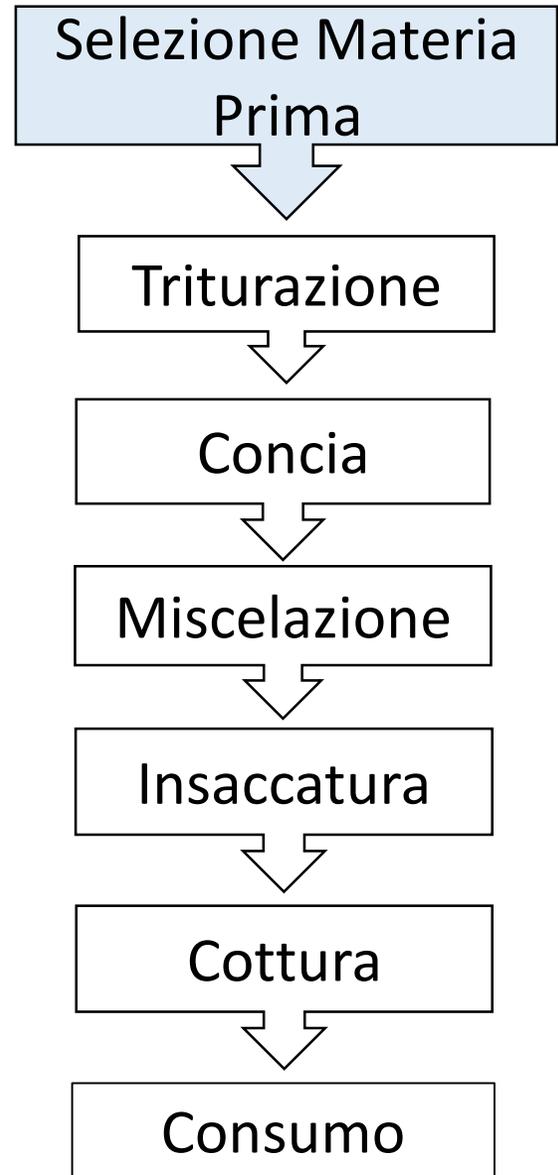


Cottura



Consumo

- La carne utilizzata deve essere di origine suina
- Può provenire dalla regione anatomica della spalla, della coppa, da tutte le rifilature non adatte alla produzione del salame crudo e dallo spolpo di testa.
- Non è ammesso l'utilizzo di frattaglie



- La carne viene tritata con fori di diametro almeno 8 mm.
- Le parti più tendine con fori più piccoli, generalmente da 6 mm.
- Il grasso (schiena, gola e talvolta pancetta ben mondata e rifulata) può essere tagliato a mano o macinato con fori di almeno 12 mm.
- La proporzione tra magro e grasso varia tra 70-75% e 25-30%

Selezione Materia
Prima

Triturazione

Concia

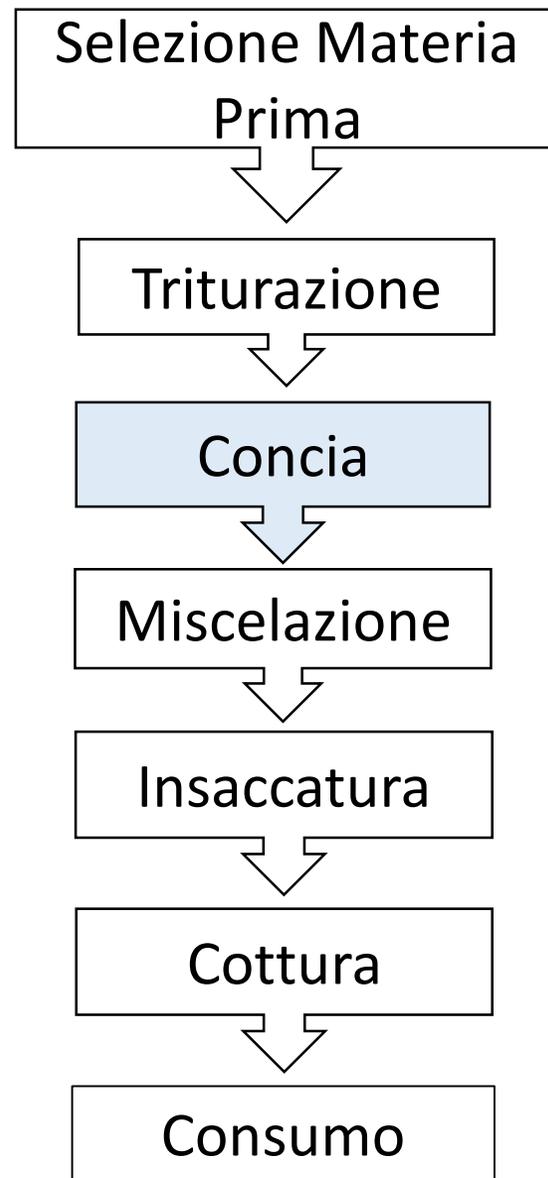
Miscelazione

Insaccatura

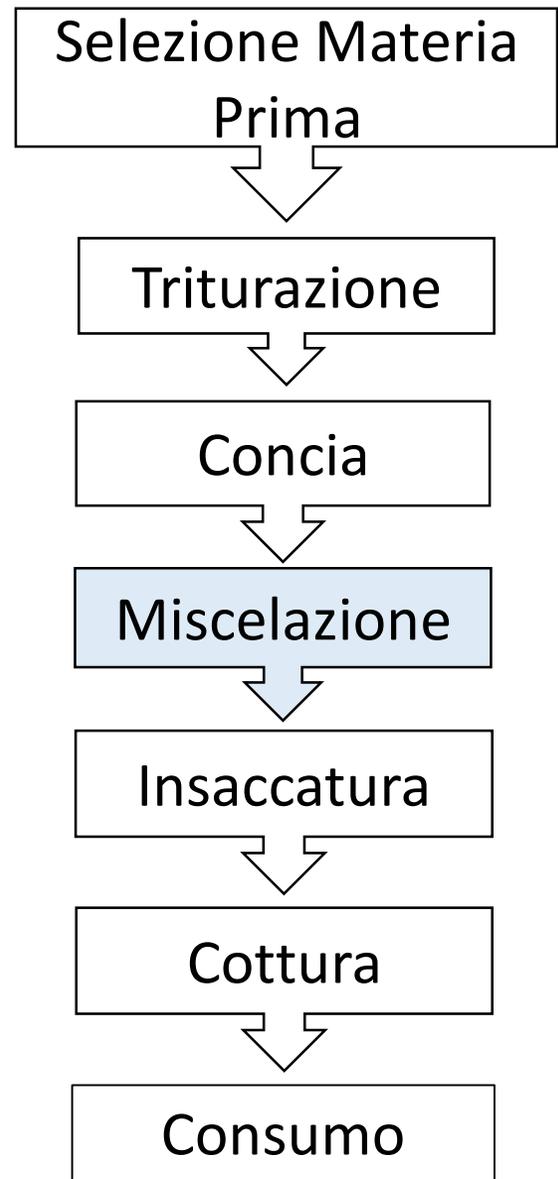
Cottura

Consumo

- Sale, pepe bianco e nero, noce moscata, cannella, macis, chiodi di garofano, talvolta coriandolo, aglio e vino.
- Conservanti nelle dosi previste per legge.
- E' vietato l'utilizzo della polvere di latte e di tutte le altre sostanze in grado di trattenere acqua e non sono ammessi esaltatori di sapidità.
- La scelta delle spezie permette ai singoli produttori di caratterizzare il prodotto ma non possono essere sostituite da aromi.



- Il vino utilizzato può essere un rosso locale (barbera Monferrato, d'Asti o Marsala).
- La parte grassa con la parte magra e la concia vengono miscelate e poi insaccate in budelli naturali (**bindone** di cavallo, **dritto** di bovino per le piccole pezzature o **tascone** per pezzature più grosse).

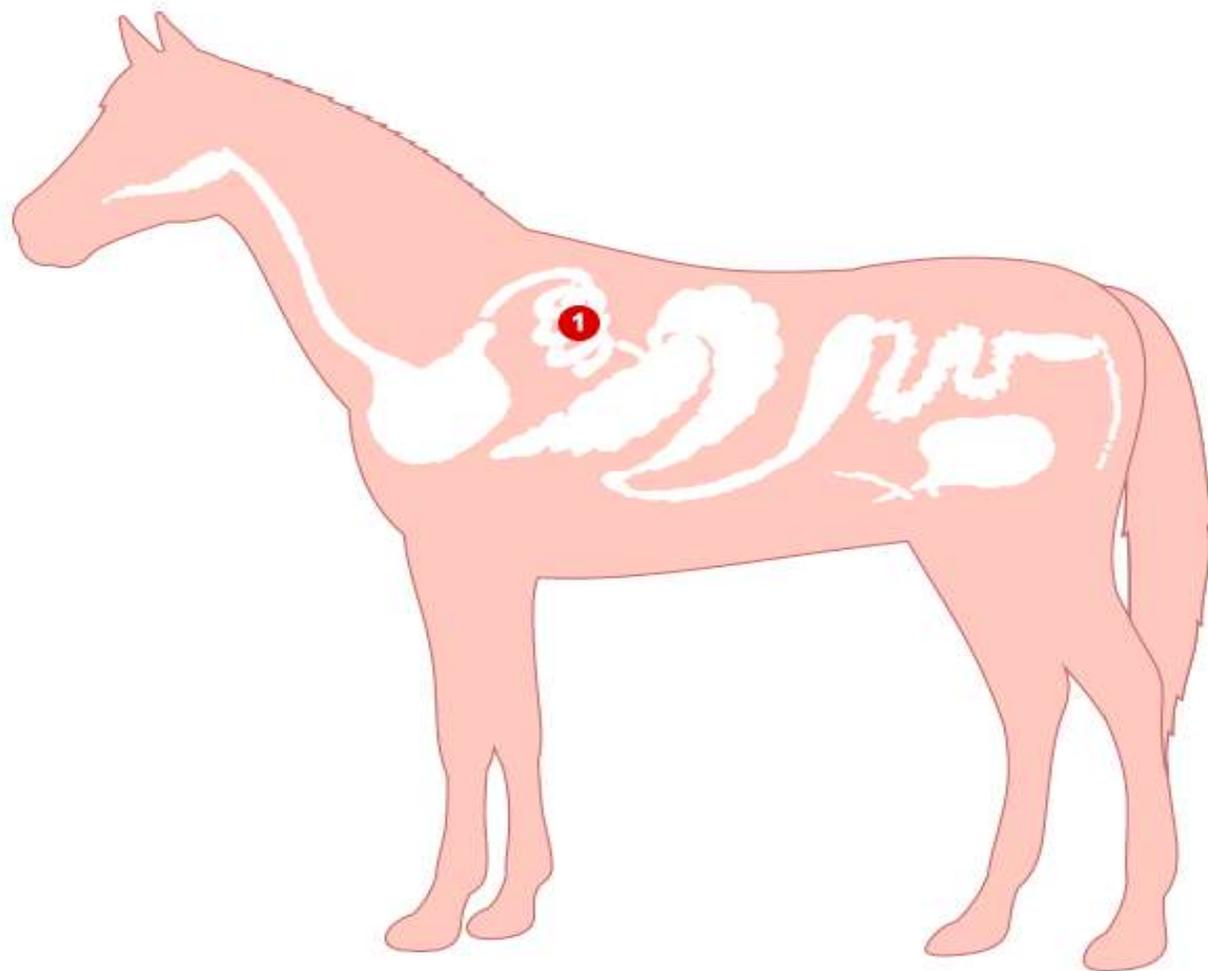


DETTAGLI E USO DEL BUDELLO EQUINO

1. BINDONE

PARTE ANATOMICA: intestino tenue

SALUMI PRODOTTI: salame Cuneo, salame Ungherese, salame Napoli, salame Milano, salamino Cacciatore, salame Veneto, salame ferrarese.



DETTAGLI E USO DEL BUDELLO BOVINO

1. LINGUA

2. ESOFAGO-GOLA

Cm 80 circa utilizzato per salami, cotechini.

3.4.5. STOMACO

6. INTESTINO CRASSO-TORTA

Metri 34-35 circa calibri dal 24 al 55 utilizzato per insacco salsiccia stagionata, wurstel e per uso industriale per cordame come racchette da tennis o strumenti musicali.

7. BONDIANA-CAPS-TASCONE

Cm. 80-160 circa utilizzata per coppe, salami, sopresse. La pellicola della bondiana viene utilizzata per le coppe.

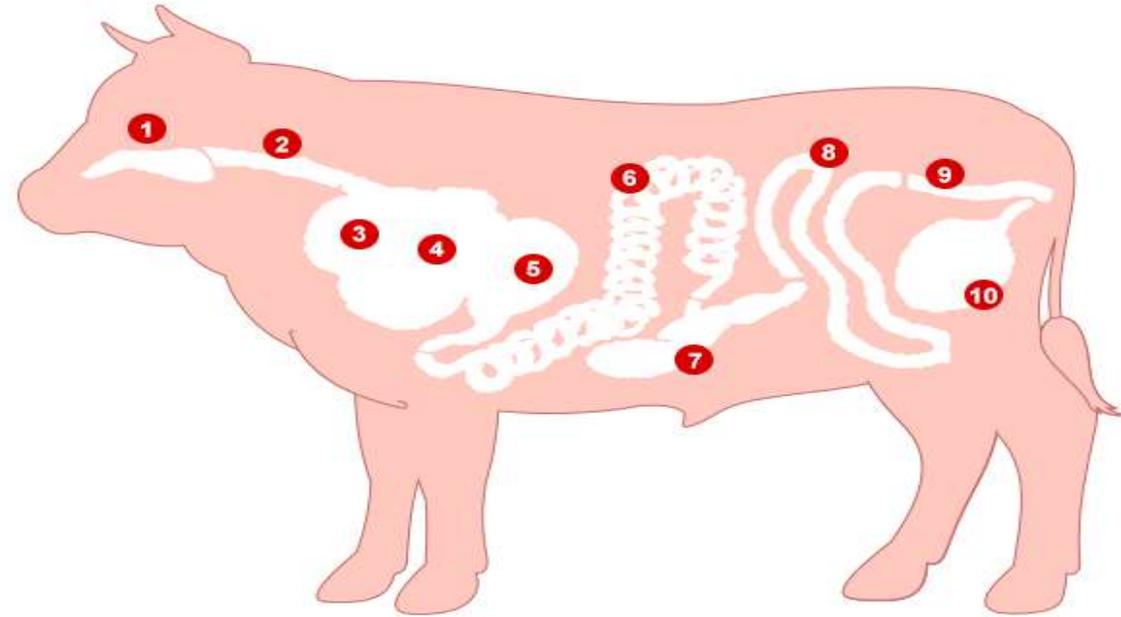
8. INTESTINO DRITTO-DRITTO

Metri 9 circa Calibri dal 40 al 70 utilizzato per salami e cotechini

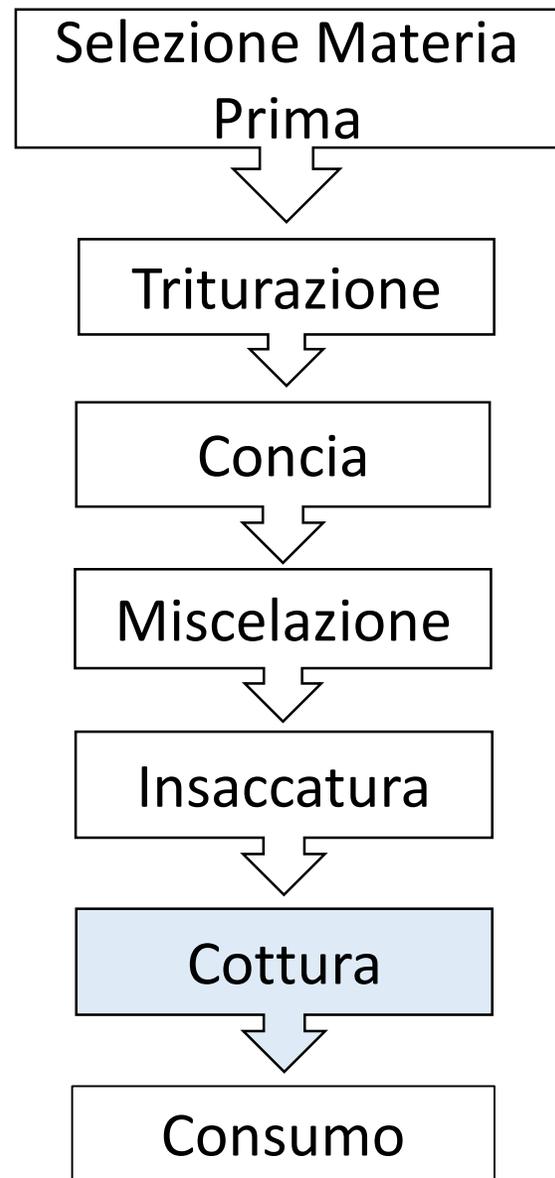
9. INTESTINO CIECO-GENTILE

Cm 90-160 circa utilizzato per coppe

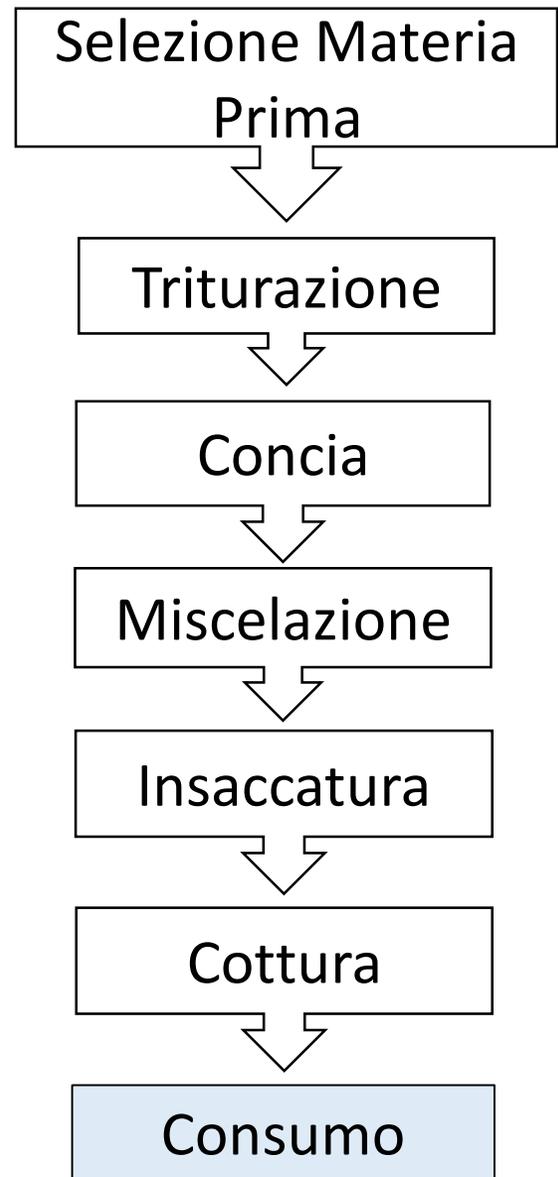
10. VESCICA



- Nei piccoli laboratori di trasformazione la cottura è ancora effettuata in acqua, portando la temperatura al cuore del prodotto a 68°C per un tempo variabile, dipendente dalla pezzatura del prodotto.
- Nei laboratori di trasformazione più grandi la cottura avviene a vapore.



- Il prodotto viene consumato cotto.
- Può essere venduto a fette al banco di salumeria o a tranci sottovuoto, conservato tra 2°C e 4°C, e deve essere consumato entro 90gg.



PROFILO SENSORIALE

Aspetto Esterno: Budello naturale di colore variabile tendente al rosato, privo di sacche di gelatina bolle d'aria. Il budello deve essere aderente all'impasto.

Visivo : Si deve evidenziare una macinatura del magro non fine e i lardelli di grasso devono avere una dimensione tale da risultare evidenti rispetto alla parte magra. Il colore del magro è rosa con sfumature che raggiungono il rosso dovuto alle parti della testa utilizzate. Il grasso è di colore bianco/rosato. Devono essere evidenti tracce di spezie.

Olfattivo : Profumo intenso di spezie e vino.

Gusto-Olfattivo: Equilibrato, tendenzialmente sapido

Masticazione: Di facile masticabilità, moderatamente umido.

Monferrato
Salame Cotto



Il salame cotto **Cuneo**

STORIA

- Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) – Istanza di riconoscimento per DOP in istruttoria .
- Il Salame Cotto Cuneo trae origine da una tradizione contadina e salumiera legata all'allevamento del maiale e alla sua utilizzazione.
- In particolare il Salame Cotto valorizzava carni e tagli meno pregiati.

Il salame cotto **Cuneo**

CARATTERISTICHE

- Area di produzione **Cuneo**
- Si possono utilizzare esclusivamente carni fresche, non congelate, provenienti da suini pesanti di età minima di 9 mesi e di peso non inferiore a 144 kg.
- I suini devono essere nati, allevati, ingrassati e macellati nel territorio delle province di **Cuneo, Torino e Vercelli**.
- I tagli di carne che possono essere impiegati sono: lombo, filetto, coppa, spalla, coscia, pancette e gole senza grasso molle; il grasso da usare è esclusivamente quello di testata di spalla e/o di lardello dorsale, scotennato e privato dello strato molle.

Il salame cotto **Cuneo**

CARATTERISTICHE

- Per ogni 100 kg di impasto, costituito dalle parti magre e grasse di cui sopra, va rispettato il rapporto di 80 kg di parte magra e 20 kg di parte grassa.
- Sale marino, spezie (pepe, cannella, chiodi di garofano), vino ed eventualmente zucchero, piante aromatiche, aromi e conservanti.
- L'impasto deve essere insaccato in budello naturale.
- La cottura avviene in stufe a vapore o a bagnomaria.

Il salame cotto **Cuneo**

CARATTERISTICHE

- Forma cilindrica dritta oppure “a fagiolo” con due tipologie a seconda del calibro e del budello utilizzato: piccola (da 0,2 a 0,5 kg) e grande (da 1,5 a 3,5 kg),
- Aspetto esterno liscio, colore rosa vivo non necessariamente uniforme per il magro e bianco latte per il grasso.
- Sapore tipico, non eccessivamente salato, non acido, non dolciastro, aroma gradevolmente speziato, con piacevole consistenza al palato.



Il salame cotto della **TUSCIA**

STORIA

- Il "salame cotto della Tuscia" è un salume di antica tradizione viterbese.
- Il primo a parlarci di "salame cotto" fu **Apicio**, il famoso cuoco vissuto alla fine del I secolo a. C., nel suo celebre ricettario "**De re coquinaria**".
- Un tempo nella **Tuscia** il salame si preparava secondo un'antica ricetta che prevedeva la cottura della carne prima dell'insaccatura.
- Il **salame cotto viterbese** era un piatto destinato ai ricchi banchetti della Roma imperiale ma oggi, purtroppo, **rischia l'estinzione**.

Il salame cotto della **TUSCIA**

DENOMINAZIONE

- Il salame cotto viterbese, nonostante il progressivo abbandono da parte di numerosi produttori, continua ad essere una specialità diffusa in tutta la zona della Tuscia, tanto da meritare l'inserimento nell'elenco nazionale dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)**.
- Per evitare che una tradizione millenaria si perda nei meandri del tempo, la **Fondazione Slow Food** ha inserito il salame cotto nel suo programma "**Arca del Gusto**" per la salvaguardia e la promozione delle specialità a rischio.

Il salame cotto della **TUSCIA**

Ricetta originale

- Carni e grasso di maiale (spalla, costato, coscia e pancetta), sale, pepe, erbe aromatiche, budello suino.
- Una volta selezionate, le carni vengono macinate e bollite per più ore dopo essere state insaporite con sale, pepe ed erbe aromatiche.
- Una volta raffreddata, la carne viene insaccata in budello di maiale, legata con lo spago e immediatamente commercializzata senza alcun processo di stagionatura.

Il salame cotto della **TUSCIA**

Caratteristiche

- Il salame cotto viene ricavato dalle rifilature grasse del costato, spalla, coscia e pancetta del maiale.
- Viene prodotto in pezzature di circa **0,3-0,8 chilogrammi** e si presenta di **forma cilindrica** e **colore roseo**.
- Presenta un gradevole **sapore sapido**.



La «Testa in cassetta»

STORIA

- La **testa in cassetta** è un prodotto tipico di molte regioni italiane.
- In Piemonte, Liguria, Toscana e Sardegna è conosciuta con questo nome.
- Nel Lazio, in Umbria e nelle Marche essa viene prodotta e consumata col nome di *coppa*, *coppa di testa* o *soppressata*.

Processo produttivo

Selezione Materia Prima



Cottura



Triturazione



Concia

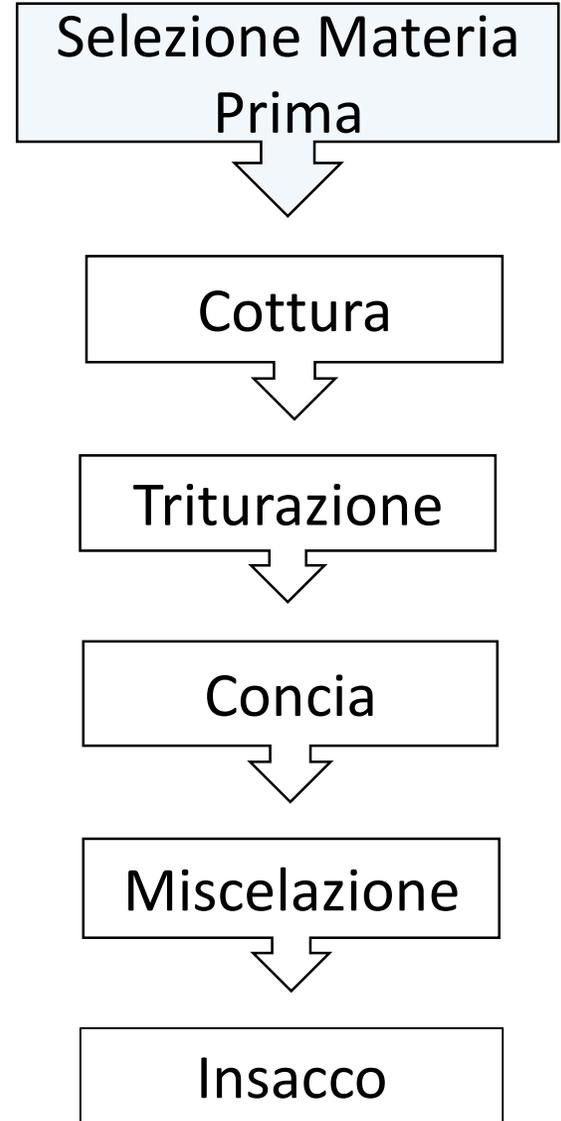


Miscelazione



Insacco

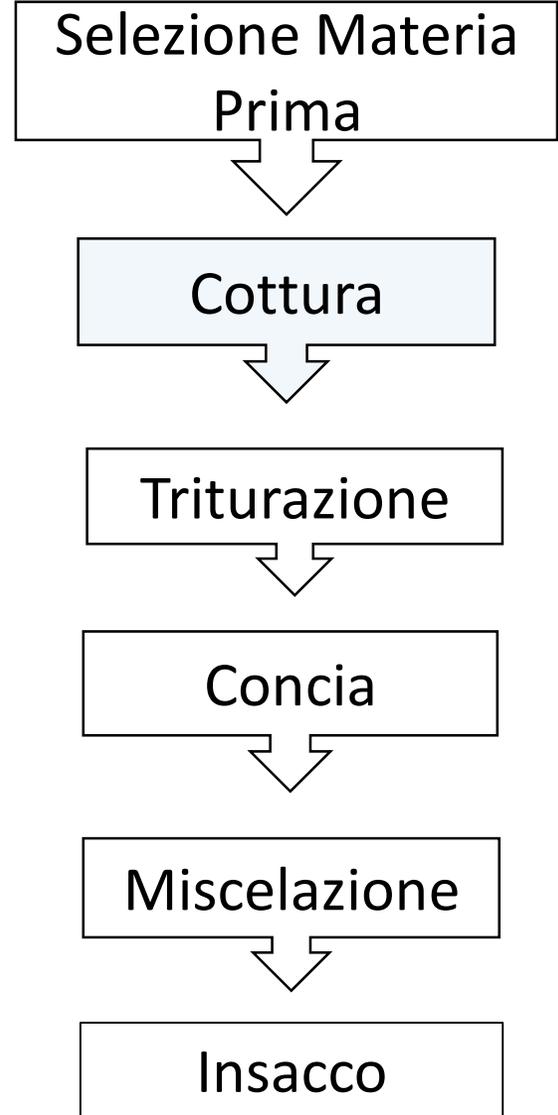
- Si eliminano i bulbi oculari, il cervello e le parti più coriacee della testa del suino. Si recuperano le parti muscolari, le cotenne molli, la lingua e il cuore.
- La testa e il cuore saranno le parti che ravviveranno il colore della fetta proprio perché più irrorate dal sangue.
- Si procede al lavaggio delle carni in acqua fredda per eliminare i grumi di sangue.
- Le parti separate vengono poi messe in ammollo per almeno 12 ore.



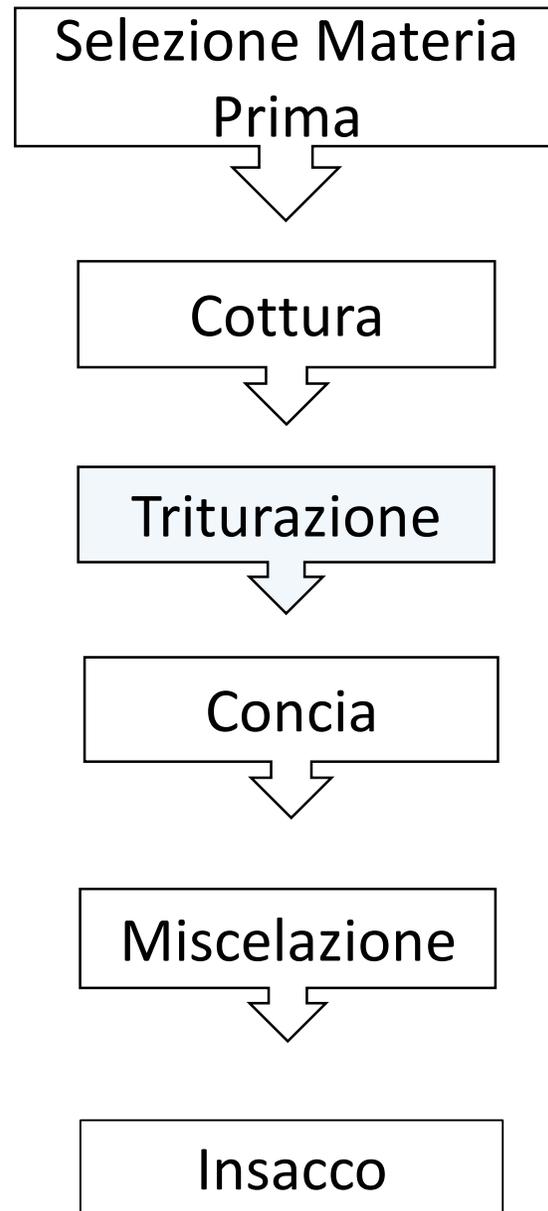




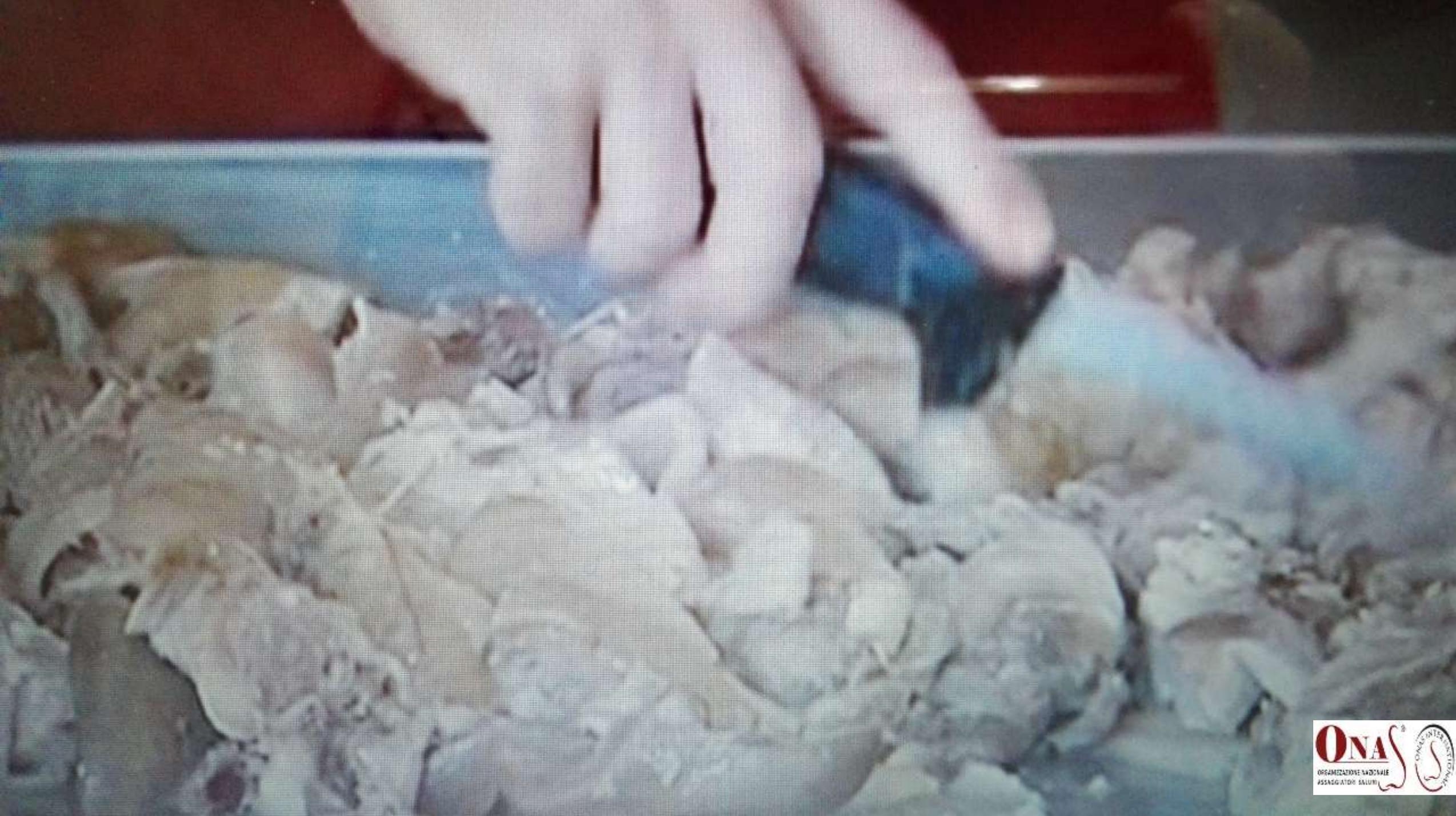
- La cottura avveniva utilizzando delle pentole molto capienti sul classico fornello a gas.
- Dopo aver sciolto in acqua fredda il sale (1Kg ogni 10 litri) si immergevano la carni per la cottura, si raggiungeva il grado di ebollizione e si determinava la fine cottura grazie all'esperienza.
- Oggi nei salumifici si utilizzano caldaie da 200 litri o più, alimentate a gas, e si controlla la temperatura al cuore del prodotto che deve raggiungere almeno i 72 °C, in modo da neutralizzare la Listeria.



- La testa con osso veniva spolpata a mano, venivano eliminate alcune parti quali il palato, il padiglione dell'orecchio e la parte anteriore del muso e poi, con un coltello lama larga, si riduceva lo spolpo a cubetti di dimensioni idonee ad essere ben amalgamato.
- La fase di cubettatura oggi si avvale di macchinari taglia lardelli o cubettatrici e nastri trasportatori per velocizzare le operazioni e inquinare il meno possibile il prodotto.

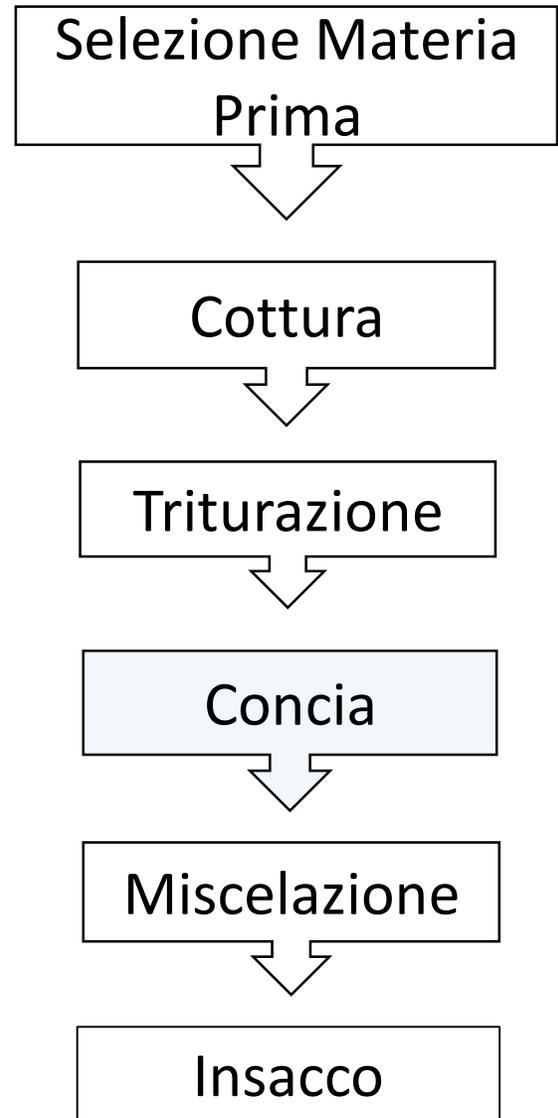




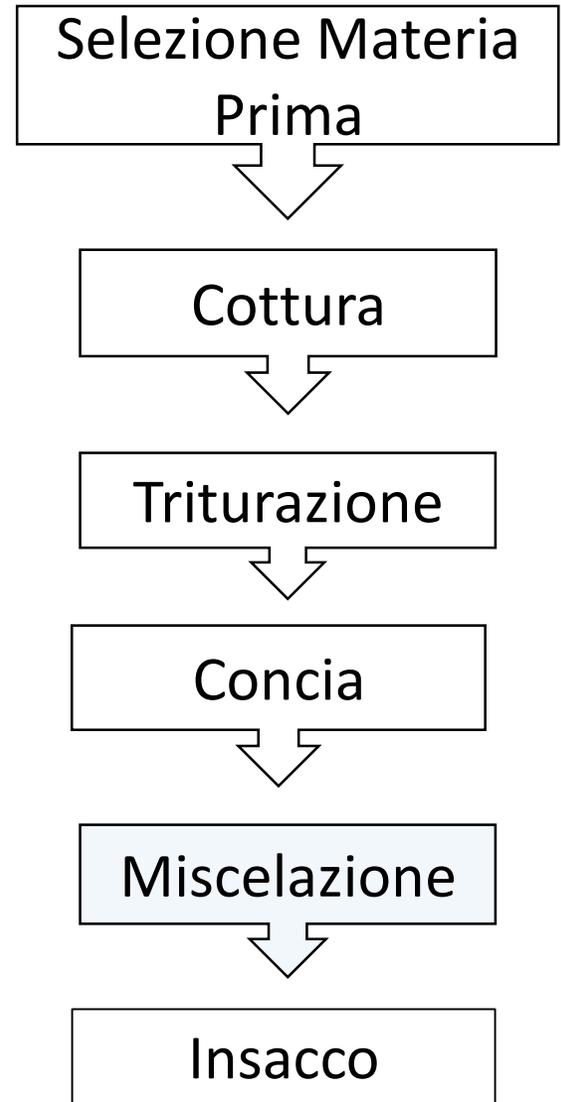




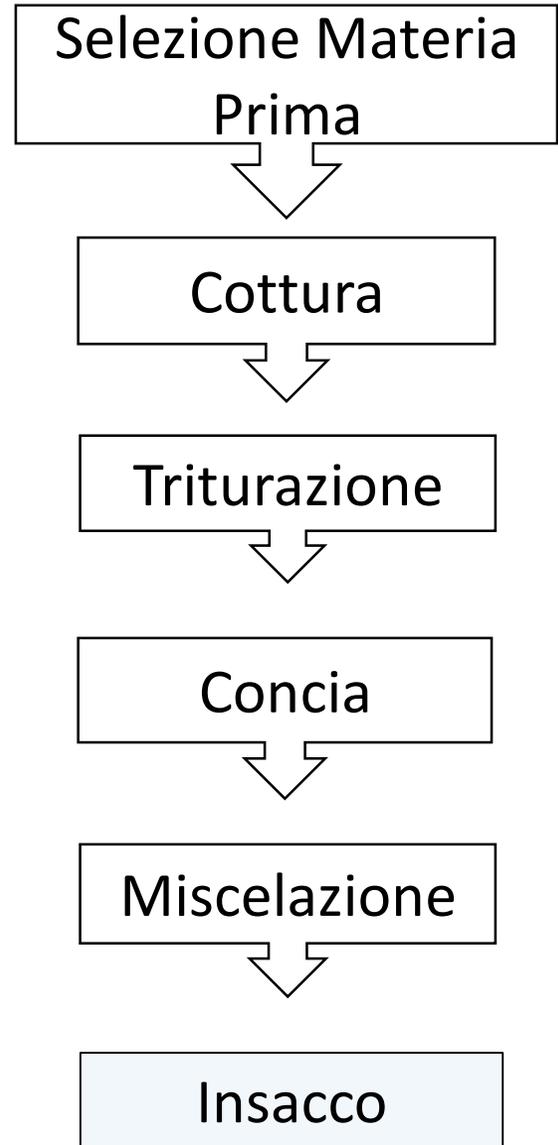
- La concia varia a seconda della zona di produzione. In generale si compone di sale, pepe, aglio, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, buccia di agrumi, vino (malvasia dolce in Sardegna o marsala in Piemonte e Liguria).



- È indispensabile velocizzare il più possibile questa fase perché col calare della temperatura si raffreddano le gelatine e diminuisce il grado di coesione fra le carni.
- Nei laboratori artigianali, oggi come una volta, si miscela a mano la concia con le carni ancora calde, con l'ausilio di guanti termici.
- Nella produzione industriale si procede con impastatrici a bassa velocità.

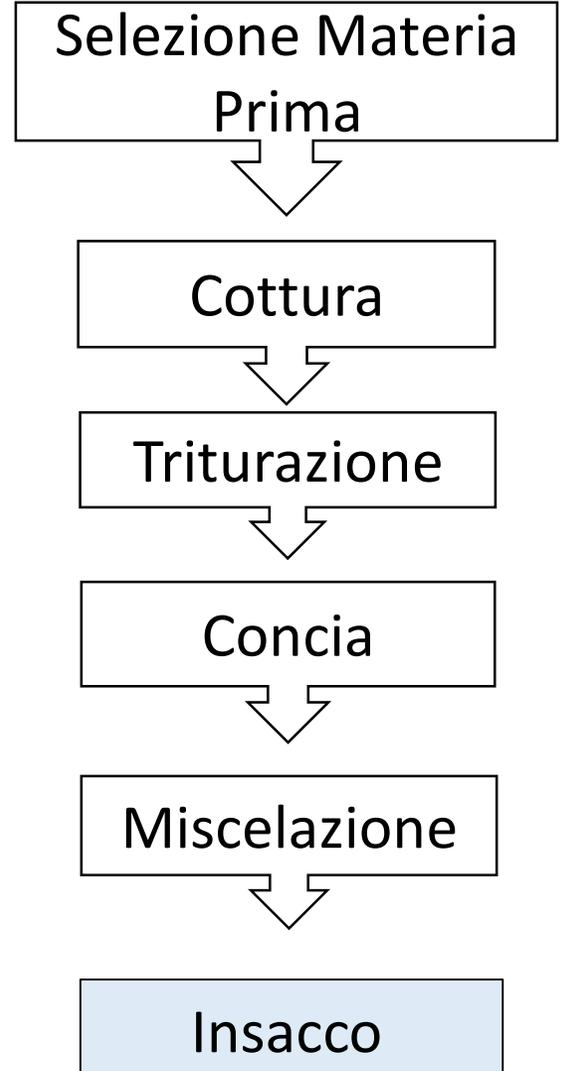


- L'impasto, condito e ancora caldo, viene inserito all'interno di un budello di manzo (bondiana), pressato manualmente e forato.
- Il budello, riempito e pressato, viene chiuso all'estremità libera e poi legato con maestria con dei nodi a strozzo ogni 10 cm.
- La fase successiva consiste in una doccia di raffreddamento, seguita dal riposo in cella per raggiungere rapidamente i 4 °C al cuore.





In alternativa all'insacco si può procedere ad una formatura con l'ausilio di stampi metallici.

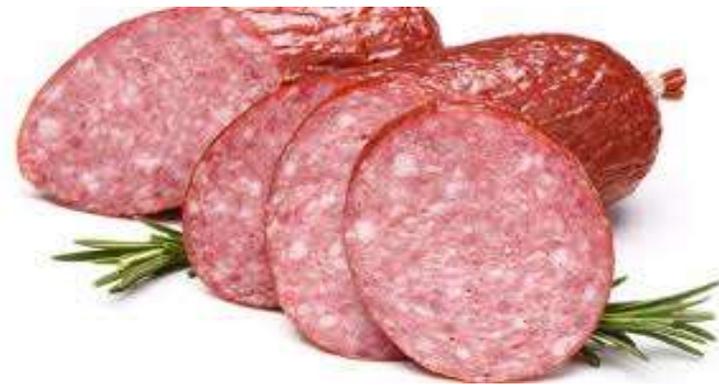




Caratteristiche

- Aspetto cilindrico o squadrato. Si evidenzia la presenza di parti anatomiche diverse, tagliate grossolanamente e compattate dalla gelatina.
- La fetta deve presentarsi coesa, non troppo elastica né asciutta.
- Il colore delle componenti magre è rosa variegato mentre quello delle parti grasse è bianco.
- Odore piuttosto intenso di carne cotta, spezie, vino.
- Di facile masticabilità anche per le parti più consistenti.





Salame cotto Tuscia



Testa in cassetta



GRAZIE PER LA CORTESE ATTENZIONE



3° Mod. 5[^] Lezione

Rel.: Fiorentino Antonio



Salame cotto Cuneo