

# SALAMI E SPECIALITA' COTTE DELLE ALTRE REGIONI ITALIANE



3° Mod. 5<sup>a</sup> Lezione

Rel.: Fiorentino Antonio



Salama da sugo Ferrarese



Salame cotto Tuscia



Testa in cassetta



## 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, sono in genere state tramandate oralmente di generazione in generazione.
- Un tempo il salame cotto veniva preparato con scarti e rifilature del suino, mentre le parti migliori dell'animale venivano utilizzate per il salame crudo

# 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 delle carni.
- 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 era infatti un prodotto della tradizione Piemontese e sin dai tempi più antichi permetteva di valorizzare le parti meno nobili del maiale che con la sapiente miscelazione delle spezie e abbinato a del vino rosso , arricchiva di aromi di questo prodotto povero che però per il basso costo degli ingredienti poteva comparire sulle tavole di tutti.
- Oggi il **Salame Cotto Monferrato** pur mantenendo uno stretto legame con le tradizioni e realizzato anche con parti nobili, è meno grasso ed sotto il profilo nutrizionale è equilibrato.

# Processo produttivo

Selezione Materia Prima



Triturazione



Concia



Miscelazione



Insaccatura

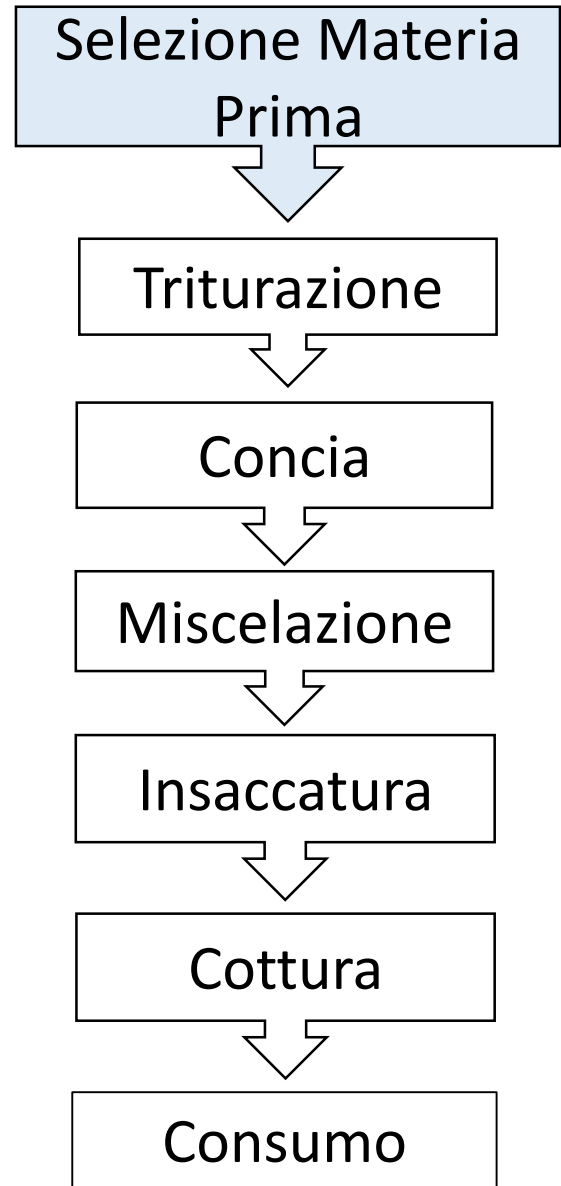


Cottura



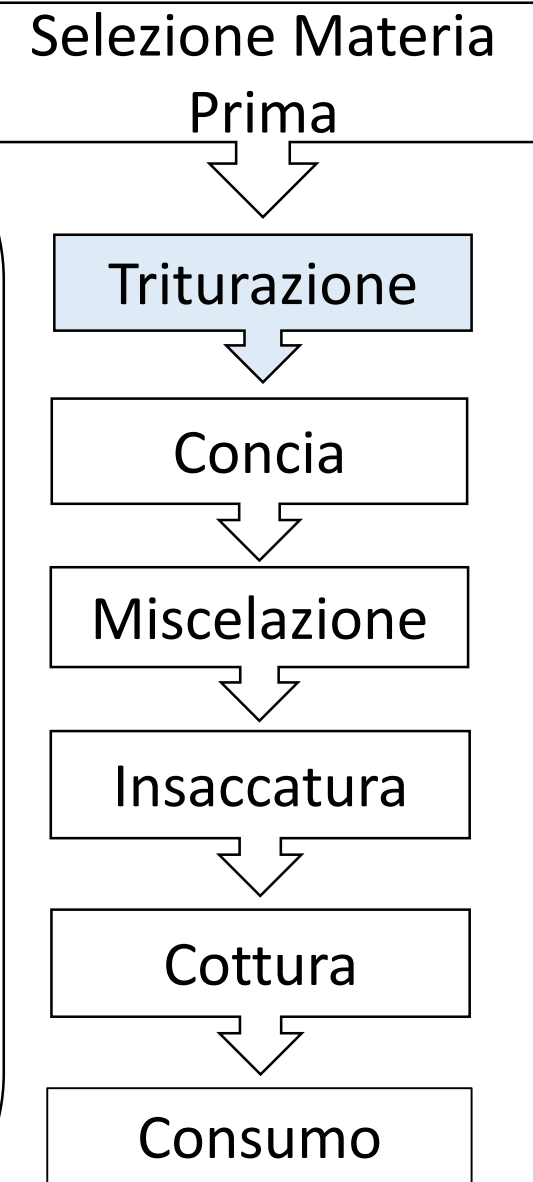
Consumo

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

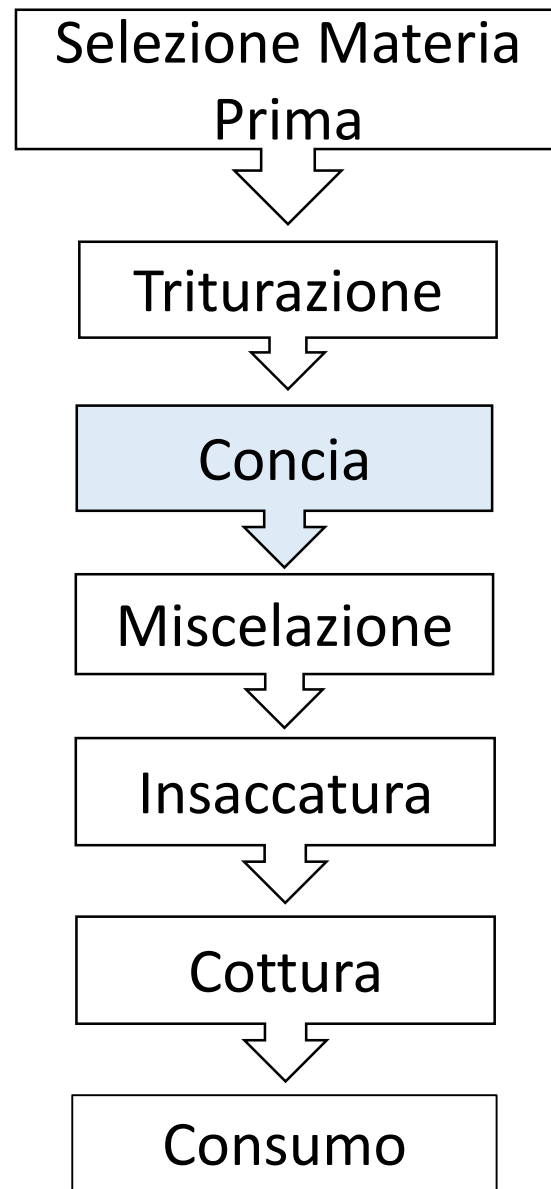




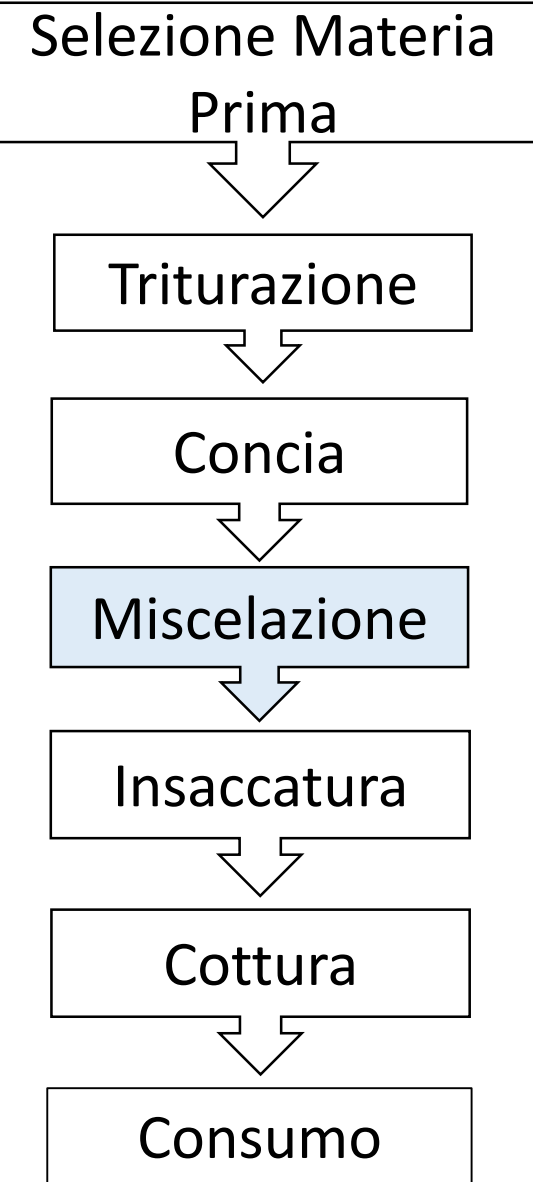
- La carne viene tritata con fori di diametro almeno 8 mm.
- Le parti più tendine con fori più piccoli, generalmente con fori da 6 mm.
- Il grasso (schiena, gola e talvolta pancetta ben mondata e rifilata) può essere tagliato a mano o macinato con fori di almeno 12 mm.
- La proporzione tra magro e grasso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



- Nella preparazione della concia viene utilizzato: 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 tutte le altre sostanze in grado di trattenere acqua ed inoltre 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 o d'Asti) ma non ci si deve meravigliare se viene usato anche il vino Marsala che non è tipicamente un vino piemontese ma che comunque è, ed era presente nelle cascine del Monferrato per le sue particolari caratteristiche aromatiche (usato per salumi e dolci).
- 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).

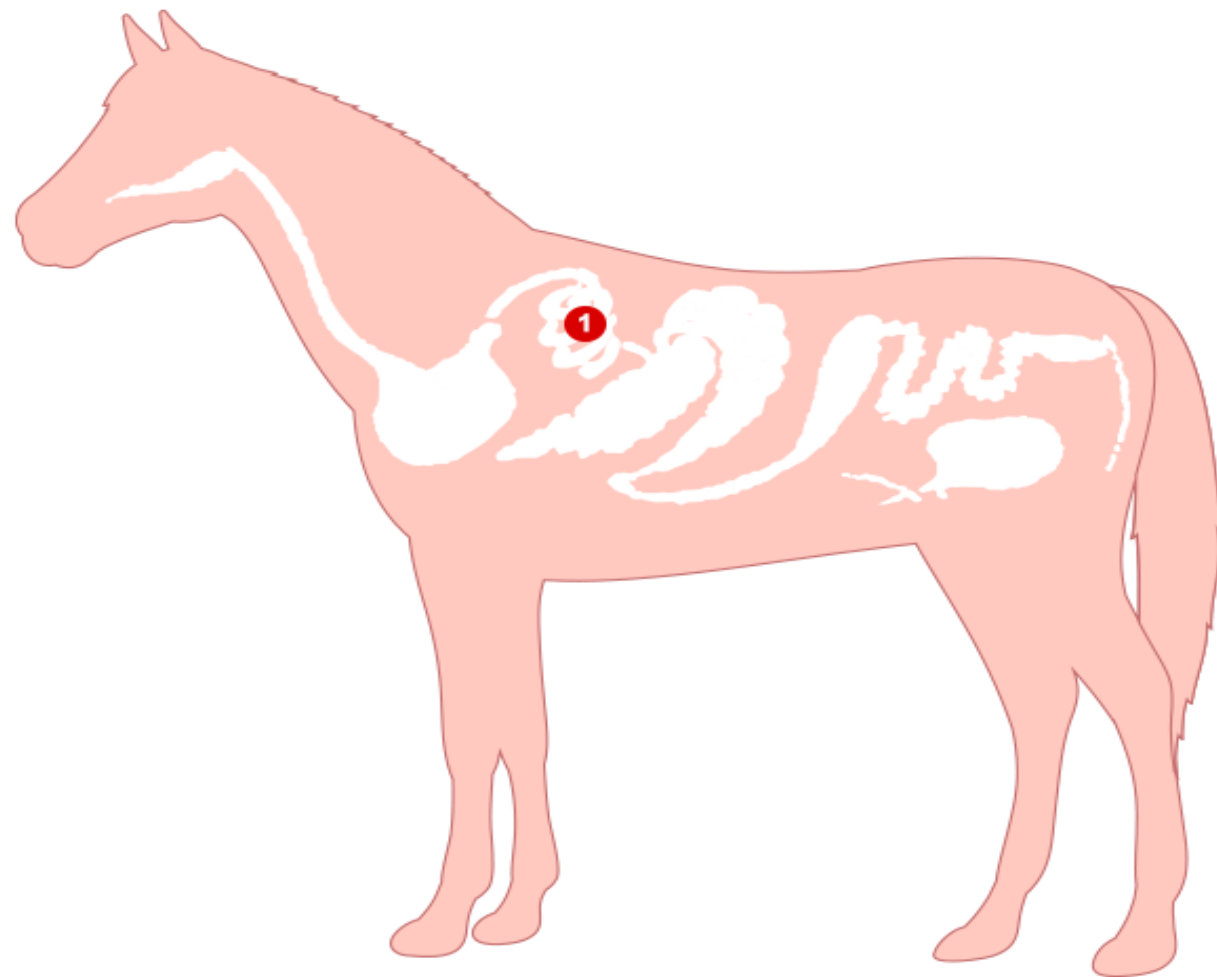


# DETTAGLI E USO DEL BUDELLO EQUINO

## 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.

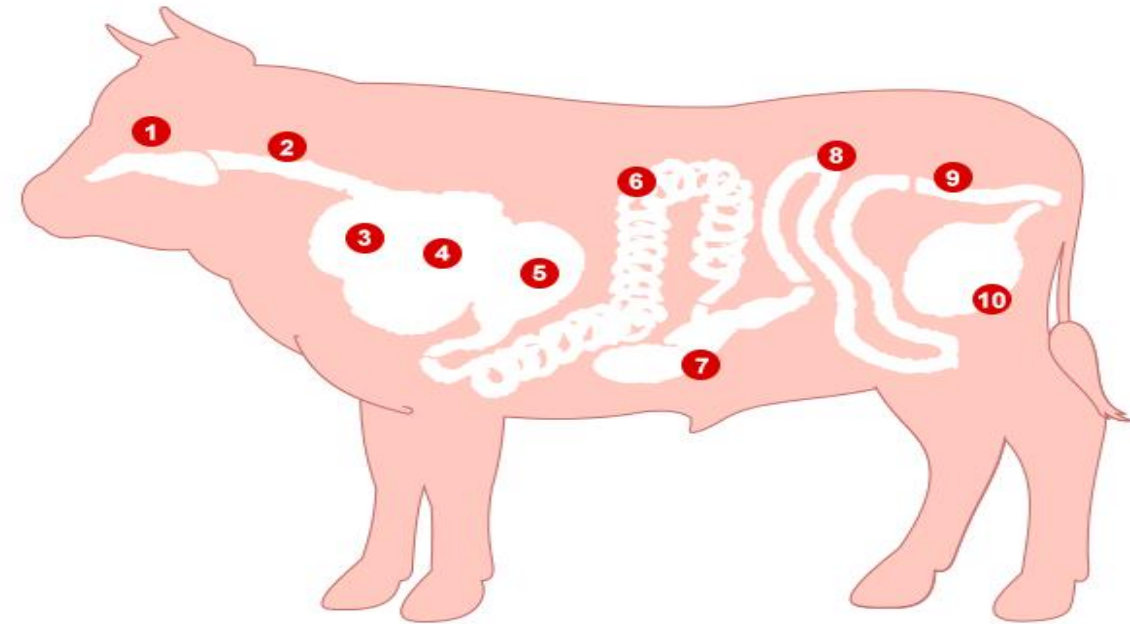
## 8. INTESTINO DRITTO-DRITTO

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

## 9. INTESTINO CIECO-GENTILE

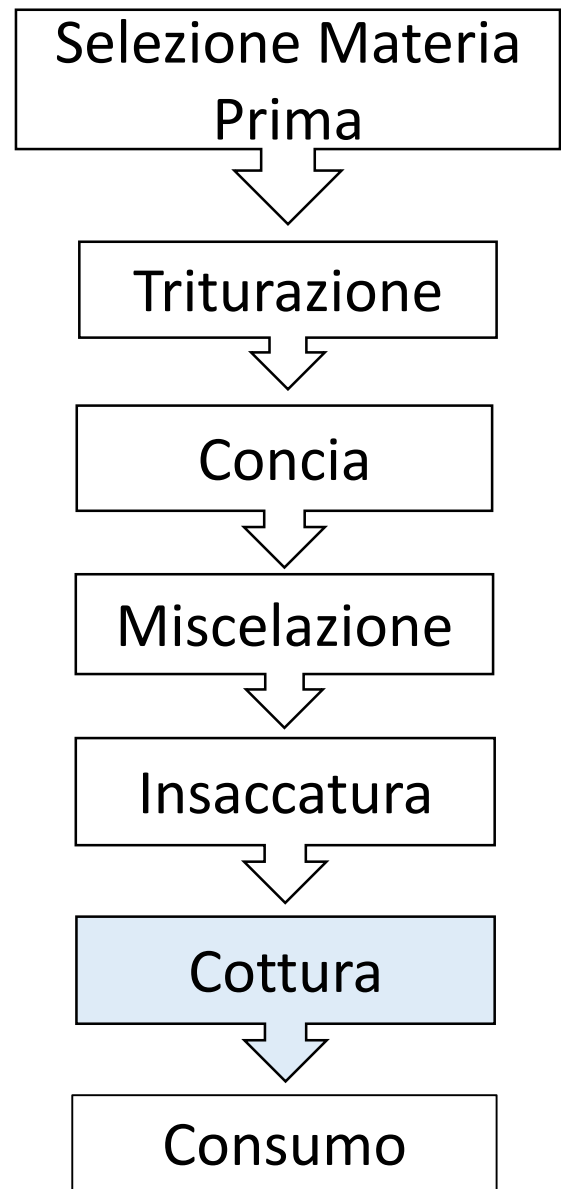
Cm 90-160 circa utilizzato per coppe

## 10. VESCICA

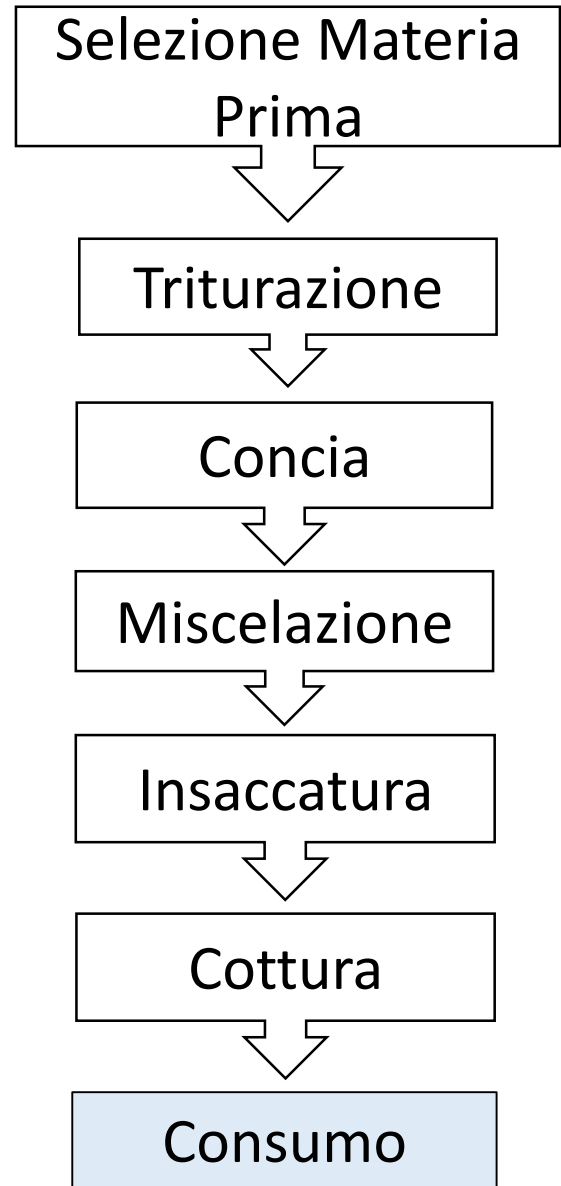




- Nei piccoli laboratori di trasformazione, la cottura è ancora effettuata in acqua, portando la temperatura al cuore del prodotto a 68°c per un tempo variabile dipendente dalla pezzatura del prodotto.
- Nei laboratori di trasformazione più grandi la cottura avviene a vapore



- Il prodotto viene consumato cotto, pronto per essere consumato.
- Può essere venduto a fette al banco di salumeria o a tranci sottovuoto conservato tra i 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 e deve essere aderente all'impasto.

**Visivo :** Si deve evidenziare una macinatura del magro non fine e i lardelli di grasso di 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 :** Intenso, persistente di spezie e vino.

**Gusto-Olfattivo:** Equilibrato tendenzialmente sapido

**Masticazione** : Di facile masticazione, moderatamente umido.

Monferrato  
Salame Cotto



# Il salame cotto della **TUSCIA**

## STORIA

- Il "salame cotto" è un salume di antica tradizione viterbese.
- Il primo a parlarci di "salame cotto" è **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 che 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)**.
- Se in molti hanno scelto di interromperne la produzione è a causa della **elevata deperibilità** che permette di poterlo commercializzare soltanto per pochissimi giorni dal confezionamento.
- 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**" (Nepi) 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, di 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**.
- Vanta 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*.
- In passato possedere un maiale era garanzia di sopravvivenza ancor più se si riusciva ad utilizzare tutto l'animale. Dall'abilità e dall'esperienza contadina quindi nasce questo prodotto, in grado di utilizzare quelle parti del maiale che sembrerebbero insignificanti, ma che lavorate in un certo modo danno origine ad un salume nutriente e appetitoso.



# Processo produttivo

Selezione Materia Prima



Cottura



Triturazione



Concia

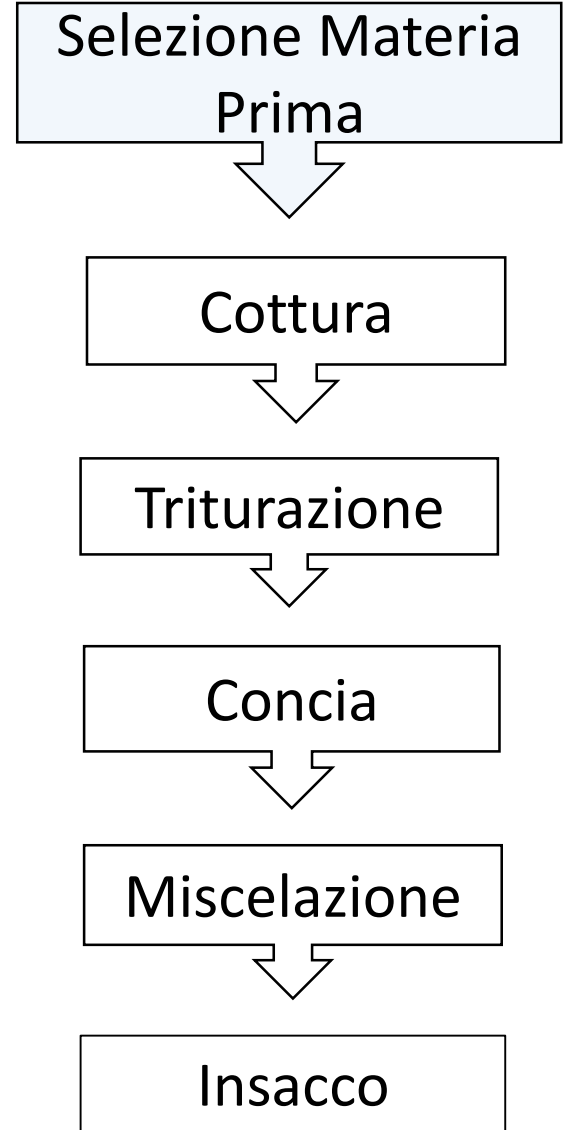


Miscelazione



Insacco

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



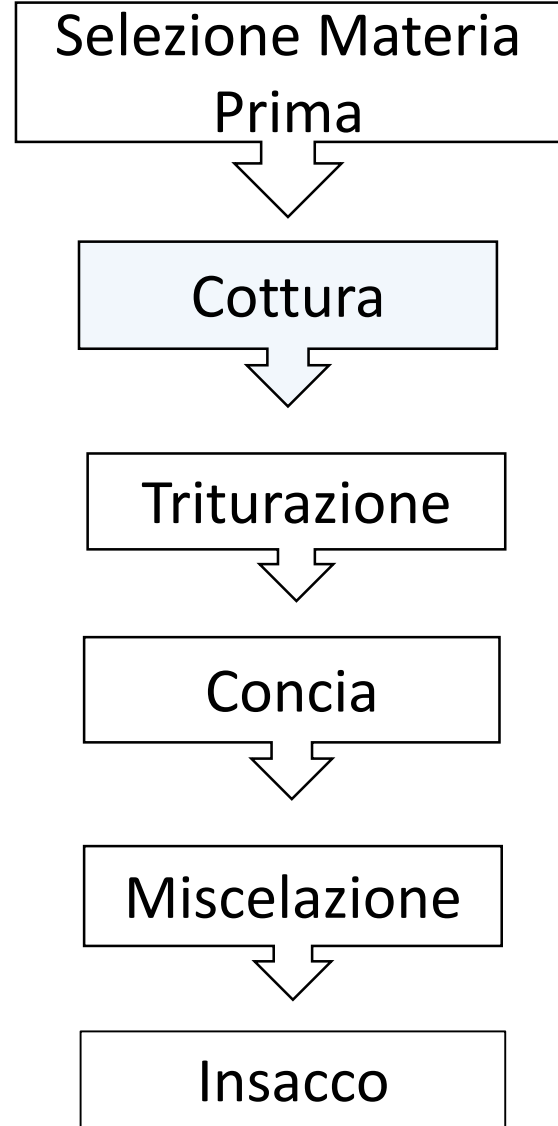




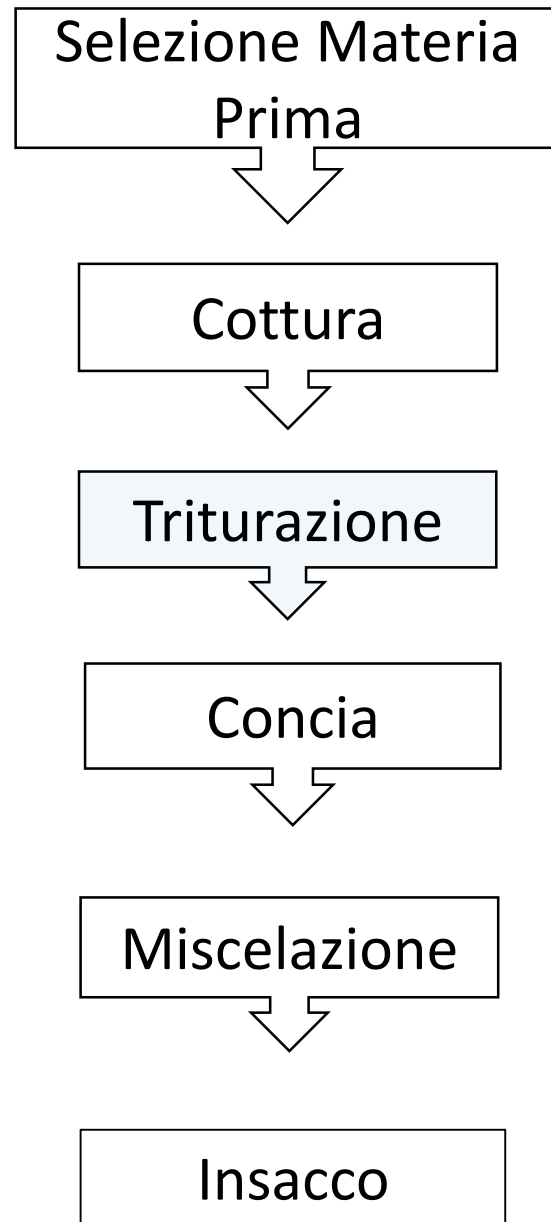




- La cottura avveniva utilizzando delle pentole molto capienti sul classico fornello a gas.
- Dopo aver sciolto in acqua fredda il sale (1Kg ogni 10Lt) si immergevano la carni per la cottura, si raggiungeva il grado di ebollizione e si determinava la fine cottura grazie all'esperienza.
- Oggi nei salumifici si utilizzano caldaie da 200 lt 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, 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 taglialardelli o cubettatrici e nastri trasportatori per velocizzare e inquinare il meno possibile il prodotto.

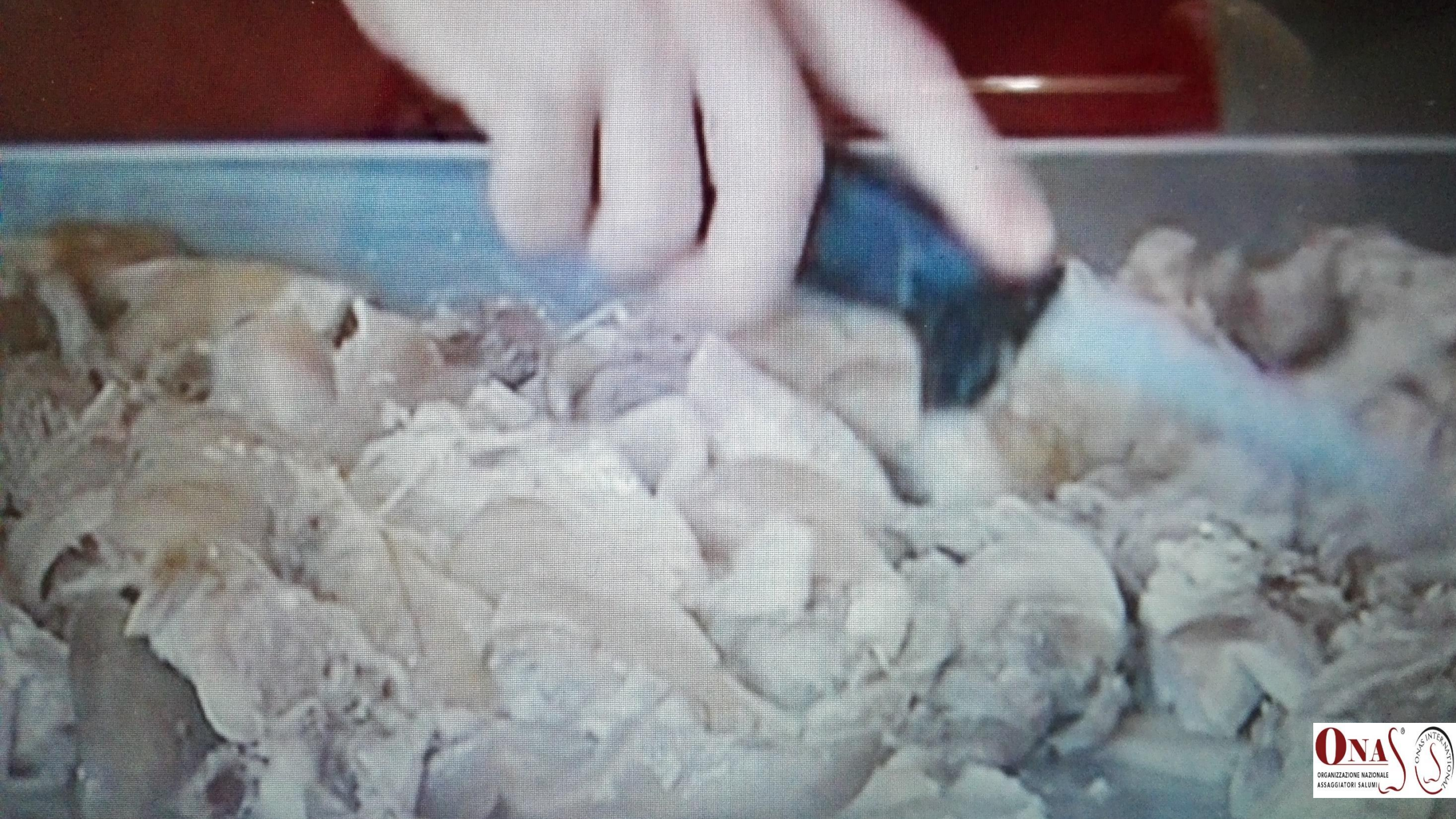




oppa di salm





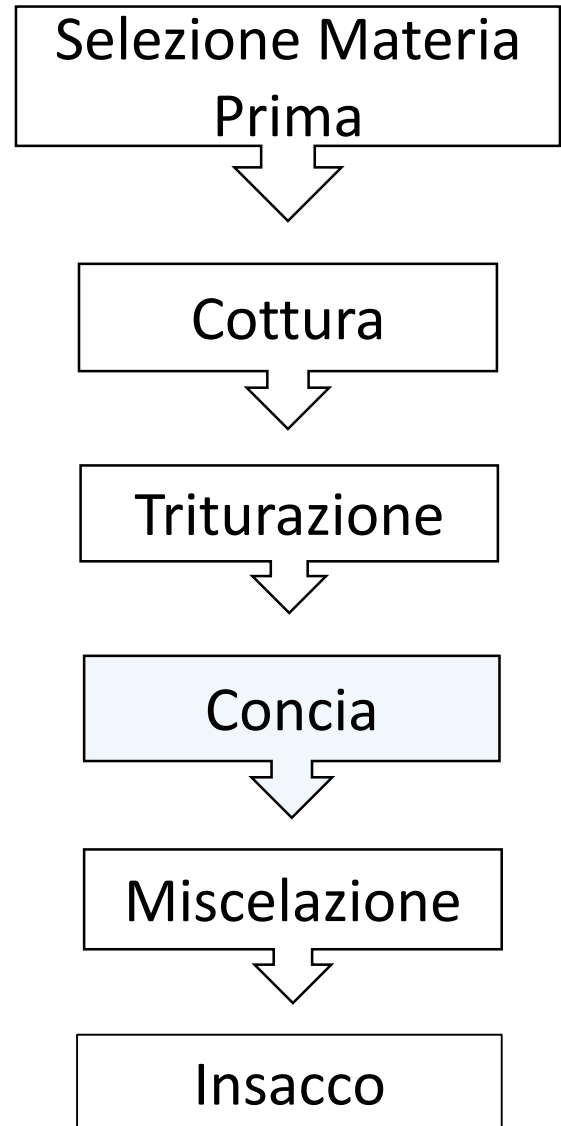




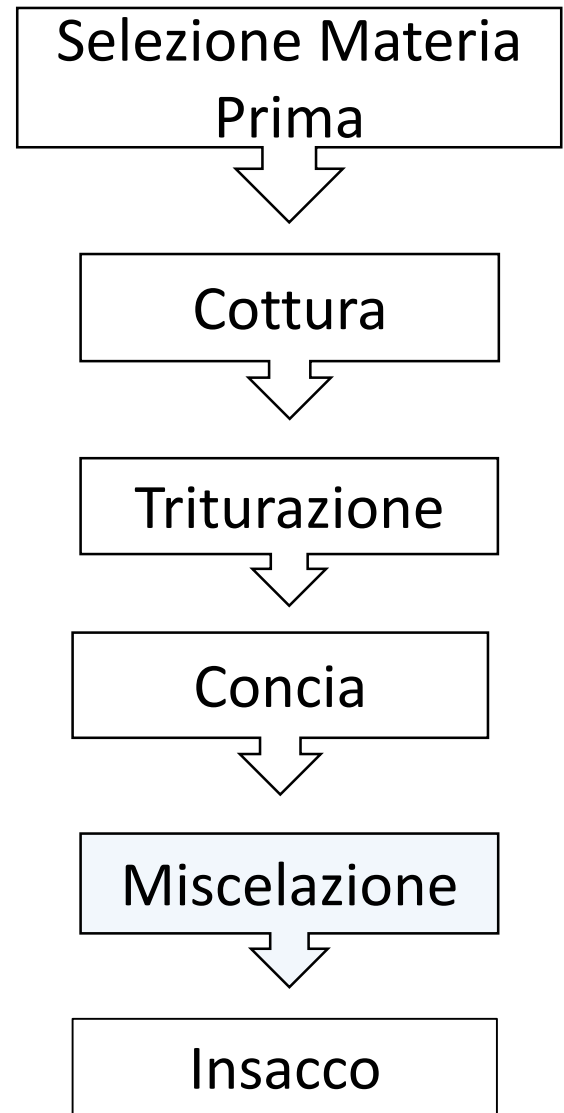




- La concia varia a seconda della zona, in generale si compone di sale, pepe, aglio, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, buccia di agrumi, vino.(malvasia dolce in Sardegna ) marsala ( Piemonte, Liguria).

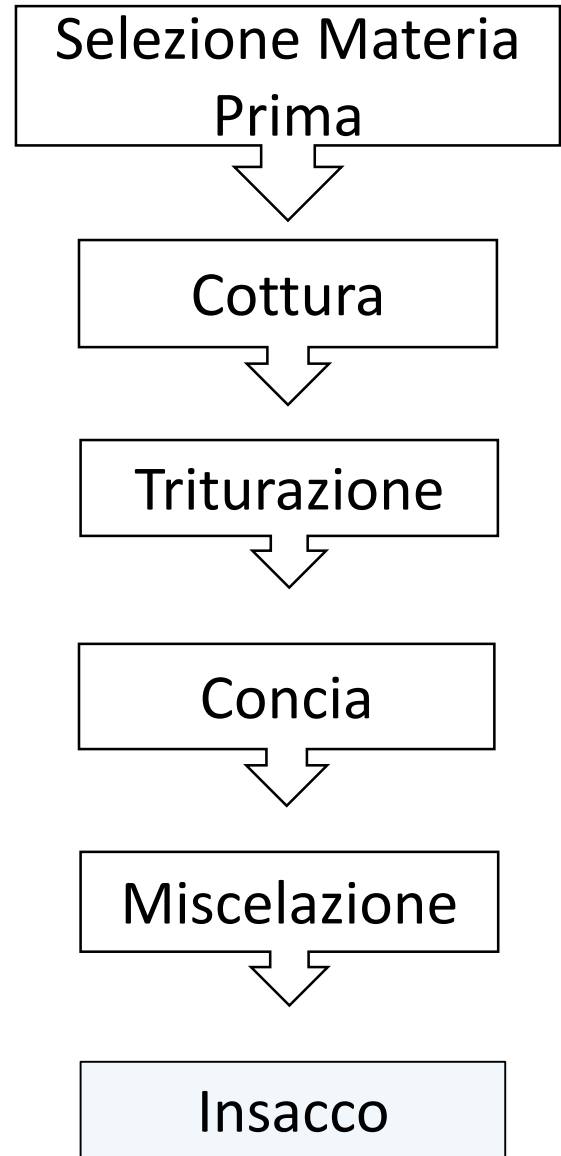


- È indispensabile velocizzare il più possibile questa fase perché col calare della temperatura si raffreddano le gelatine e diminuisce il grado di coesione fra le carni.
- Nei laboratori artigianali, oggi come una volta, si miscelava a mano, la concia con le carni ancora calde con l'ausilio di guanti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

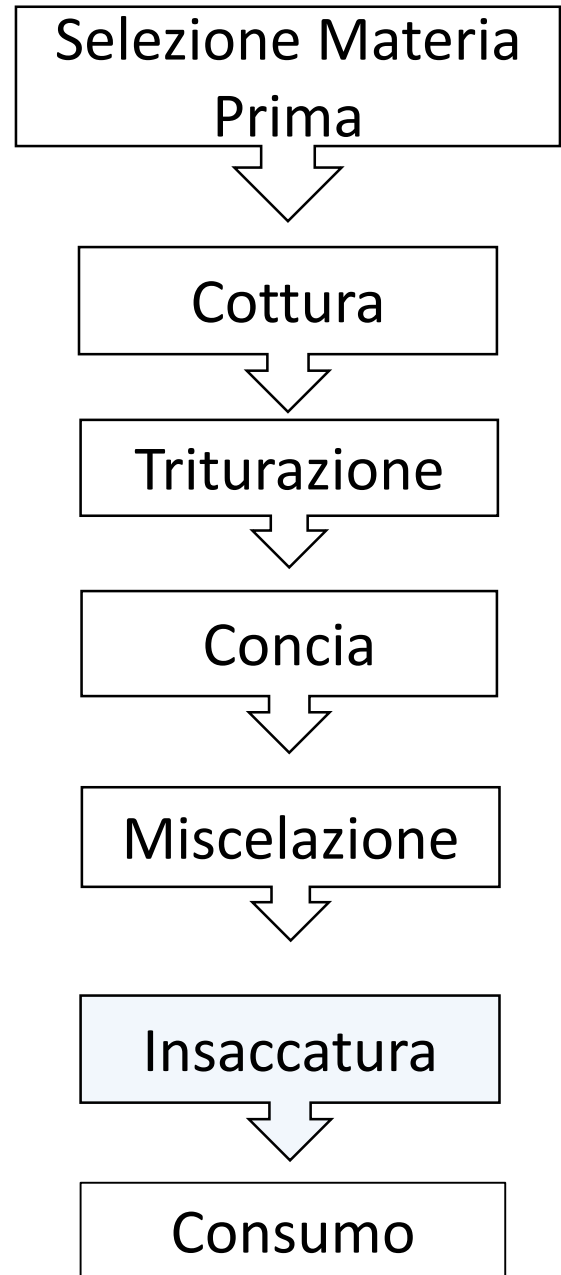








In alternativa all'insacco si può procedere ad una formatura con l'ausilio di stampi metallici, all'interno dei quali, prima di inserire l'impasto, si pone una pellicola naturale o sintetica che funge da involucro esterno del prodotto finito. Lo stampo viene chiuso con un coperchio con delle molle che pressano il contenuto.





## Caratteristiche

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





# La Salama da sugo di Ferrara IGP



## STORIA

- Le origini vere e proprie della Salama da sugo IGP rimangono però avvolte nel mistero, anche se l'unico fatto certo è che il suo luogo di nascita sia da collocarsi a **Ferrara**, dove risultava essere particolarmente apprezzata perfino alla corte dei duchi d'Este.
- La leggenda attribuisce a **Lucrezia Borgia**, sposa del duca Alfonso d'Este agli inizi del Cinquecento, il merito della diffusione del consumo di questo particolare insaccato.



# Processo produttivo

Selezione Materia Prima



Triturazione



Concia



Insaccatura legatura

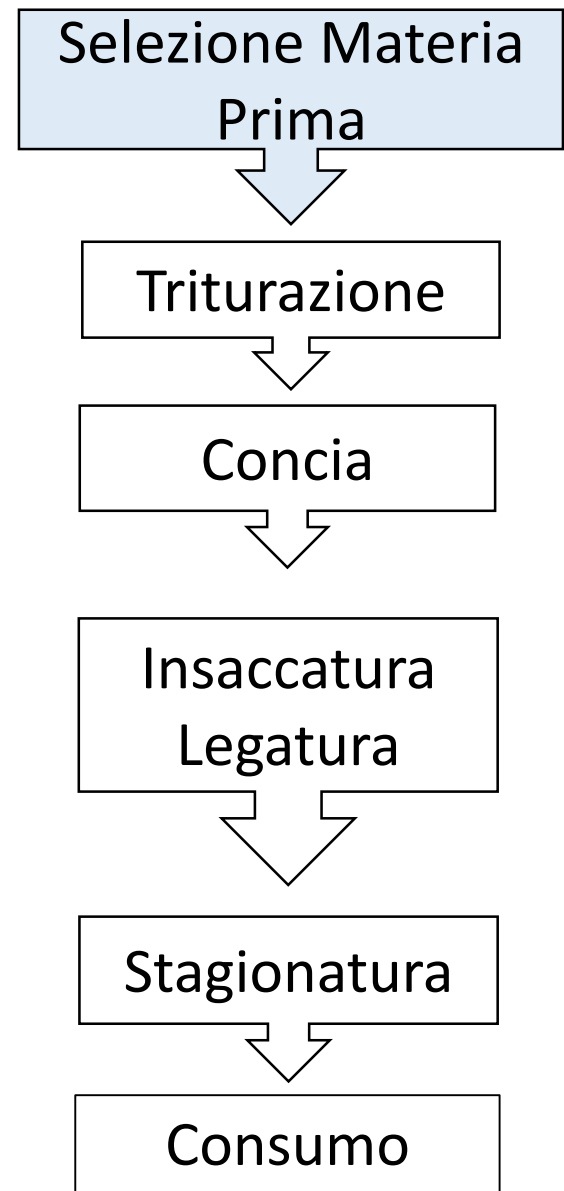


Stagionatura



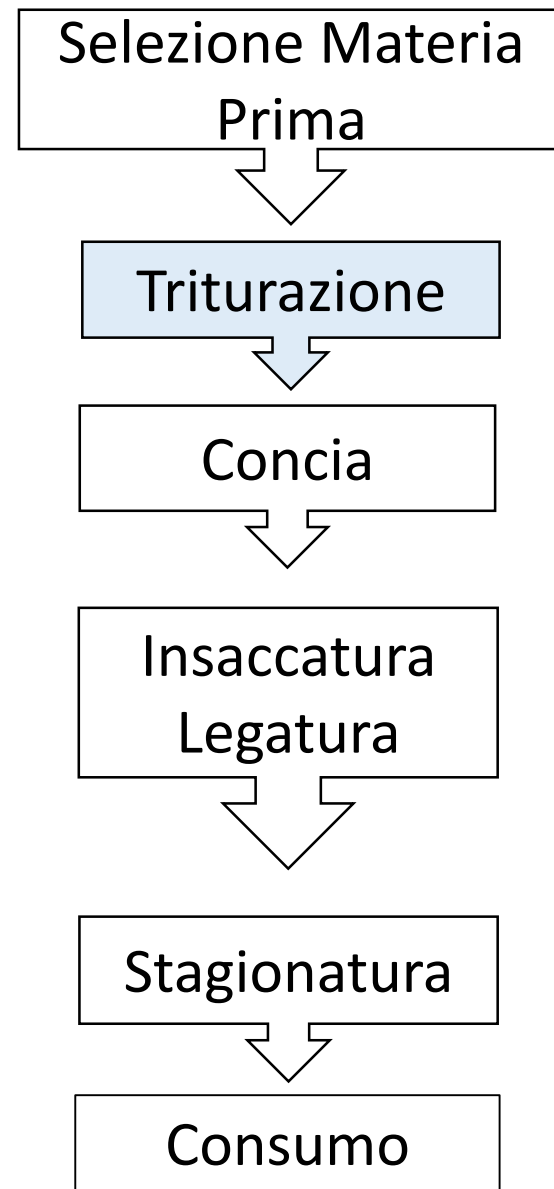
Consumo

- La materia prima destinata alla produzione della “Salama da sugo” deve provenire da suini, la cui età di macellazione deve essere superiore ai 9 mesi e il peso non inferiore a 160 Kg, +/- 10%.
- Tra la macellazione dei suini e la lavorazione della carne deve intercorrere un intervallo minimo di 24 ore e massimo di 96 ore.
- Tagli di carne e percentuali permesse:
  - goletta: 25%
  - capocollo: 25%
  - pancetta: 25%
  - spalla: 20%
  - lingua: 3%
  - fegato: 2%





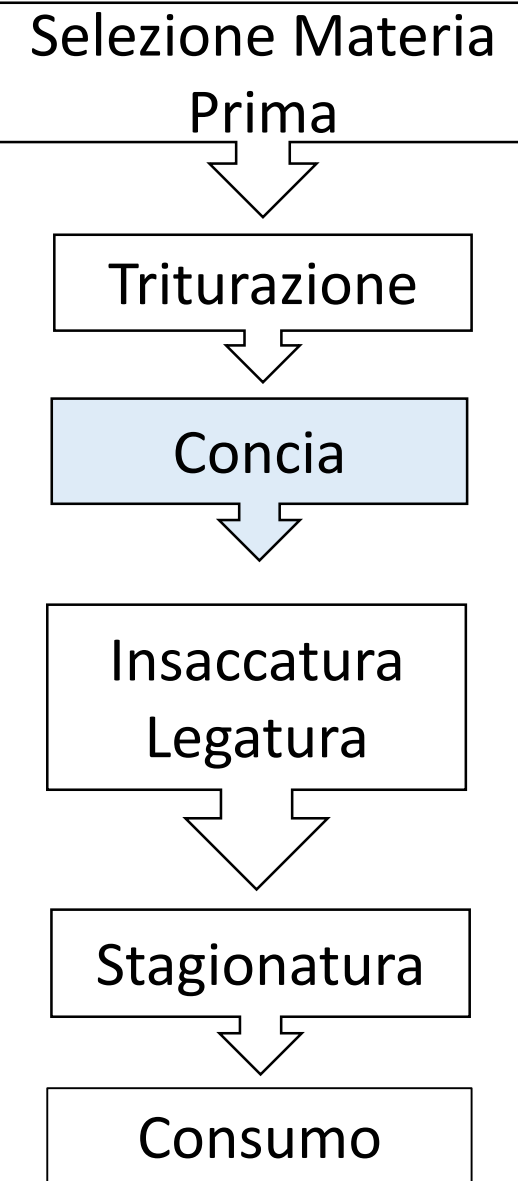
- Il fegato viene sottoposto a macinatura con tritacarne avente piastre con fori di 3-4 mm di diametro.
- I vari componenti carnei addizionati agli ingredienti sono macinati nel tritacarne avente stampi di 6-8 mm di diametro.
- La lingua può essere macinata in questa fase, oppure tagliata a cubetti e lasciata macerare per massimo 24 ore nel vino rosso ed aggiunta al termine della lavorazione dell'impasto.
- Prima di passare alla fase successiva l'impasto finale viene testato manualmente e dovrà risultare omogeneo, asciutto e non untuoso, mentre il vino completamente assorbito. Segue un periodo di riposo di almeno 2 ore sino ad un massimo di 120 ore.



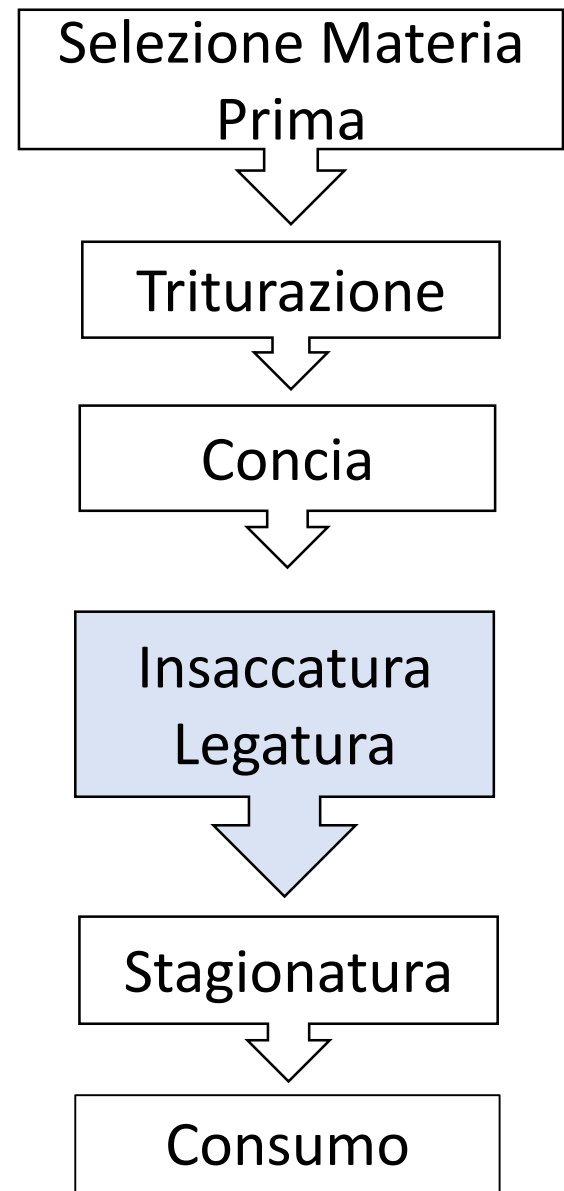


Gli ingredienti per Kg di carne sono:

- Vino rosso: 15 cl , +/- 5 cl.
- Pepe nero spezzato e/o macinato: 2,5 gr , +/- 0,50 gr;
- Sale marino grosso: 26 gr , +/- 4 gr.
- Eventuali ingredienti facoltativi sono: - spezie: cannella, noce moscata e chiodi di garofano in quantità pari a 0,75 gr per Kg di carne.
- brandy, grappa o rhum impiegati singolarmente come parziali sostituti del vino rosso, in quantità fino ad 1 cl per Kg di carne;
- conservanti a norma di legge.



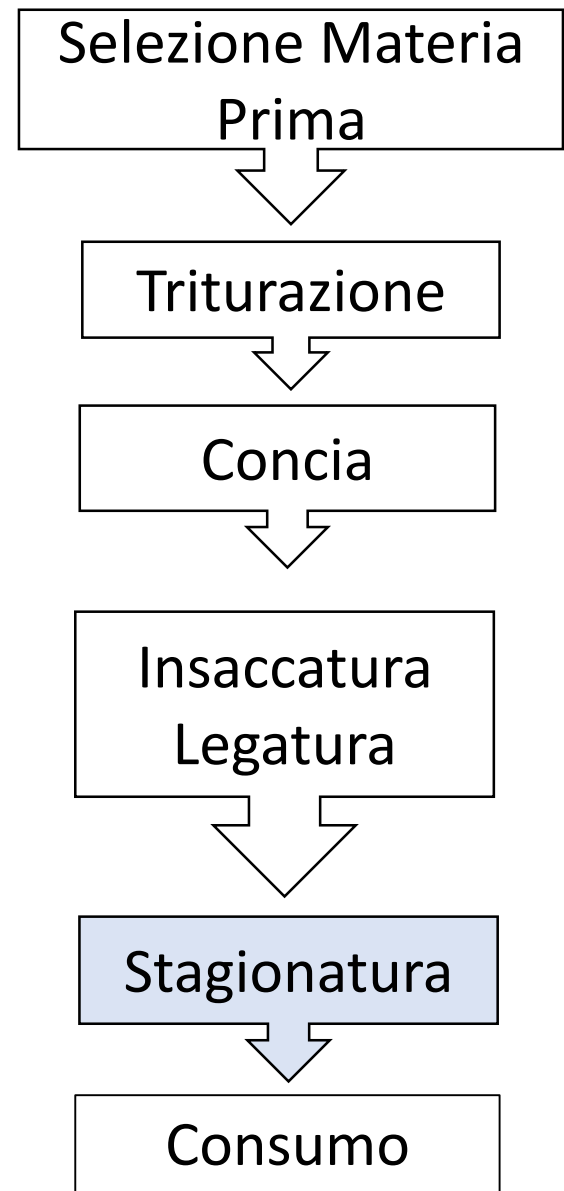
- La vescica del suino viene insaccata con una dose di macinato del peso variabile tra i 1.200 e i 2.000 grammi.
- Le operazioni di insaccatura sono effettuate manualmente per garantire l'integrità della vescica poiché eventuali fori o danneggiamenti della membrana esterna possono compromettere la riuscita del prodotto.
- Seguono le operazioni di legatura tramite l'impiego di spago e/o anello elastico: anche queste operazioni vengono effettuate a mano per conferire al prodotto la tradizionale forma "a melone" a 6/8 spicchi con strozzatura mediana.
- Bisogna avere cura di non forare la vescica lungo tutto il processo produttivo.





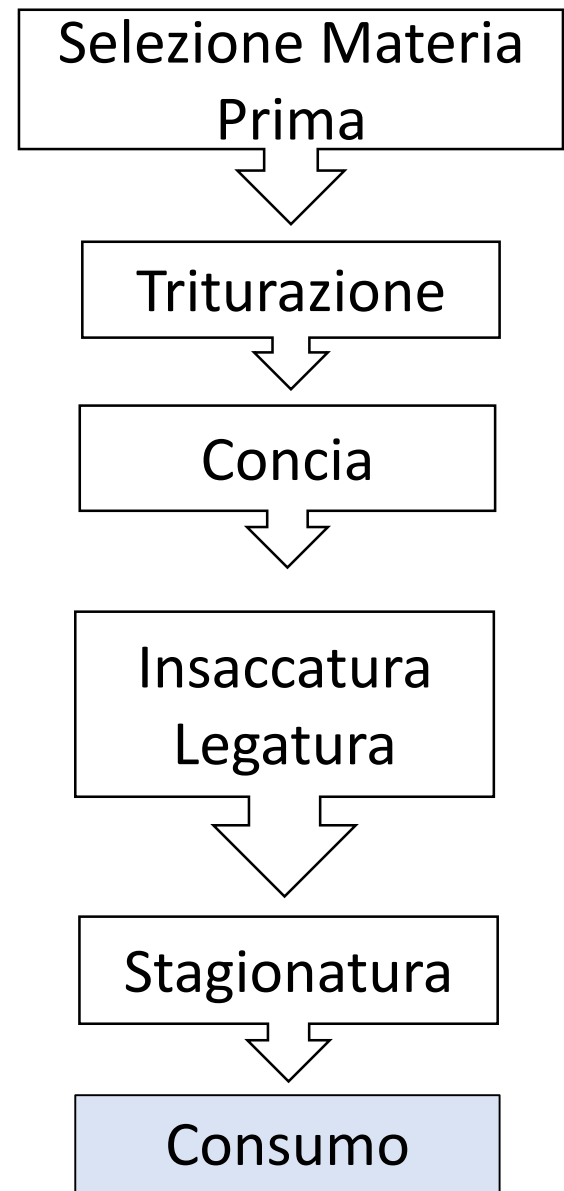


- La “Salama da sugo” viene posta in appositi locali a temperatura compresa tra 15-20°C, in condizioni di umidità relativa tra il 50-90% per un periodo non superiore a 5 giorni.
- Il termine del periodo di asciugatura viene stabilito valutando la superficie del prodotto che dovrà risultare asciutta al tatto.
- Segue la stagionatura della durata minima di 6 mesi, che può essere ridotta a 4 mesi solo nel caso di salama da sugo cotta, purché all’insacco non superi il peso di gr.1500.
- I locali devono assicurare una adeguata ventilazione ed il ricambio dell’aria, oltre che mantenere inalterate le seguenti condizioni: temperatura tra 6-18°C, umidità relativa tra 50-90%.





- Una volta stagionata, la salama da sugo va controllata con un semplice sistema diagnostico, la piombatura, la si immerge in un recipiente d'acqua fredda e si controlla che vada a fondo, altrimenti, se galleggia significa che ha delle anomalie, che durante la stagionatura si sono formate delle bolle d'aria che possono aver irrancidito il salume.
- Viene lasciata a bagno per circa 8-10 ore, poi la si pulisce spazzolandola delicatamente sotto l'acqua corrente per togliere la muffa formatasi durante la stagionatura.
- A questo punto è pronta per essere cotta: viene chiusa dentro un sacchetto di lino, anticamente la si infilava dentro le calze delle donne e, appesa ad una cordicella di modo che non tocchi nè il fondo nè le pareti della pentola, e viene fatta bollire per circa 4-7 ore, stando bene attenti a non forare il budello.





## Caratteristiche organolettiche

- Colore: bruno scuro.
- Profumo: intenso, fortemente aromatico.
- Sapore sapido.
- Consistenza: morbida e granulosa.
- Il sapore della salama da sugo è molto particolare, è uno di quei classici gusti che "si ama o si odia", da palati robusti, è molto speziata e aromatica, ricorda quasi un piatto orientale, è acidula in bocca e al tempo stesso grassa, molto sapida e un po' tannica, cioè lega il palato. Va smorzata con qualcosa di dolce e delicato, come, appunto, la zucca o la patata e abbinata a vini rossi corposi.





**Salame cotto Tuscia**



**Testa in cassetta**



**Salama da sugo Ferrarese**



**GRAZIE PER LA CORTESE ATTENZIONE**



**3° Mod. 5<sup>a</sup> Lezione**

**Rel.: Fiorentino Antonio**