



COTECHINO E ZAMPONE IGP Storia, tecnologia e caratteristiche sensoriali

Relatore: **MATTIA ASPERTI**



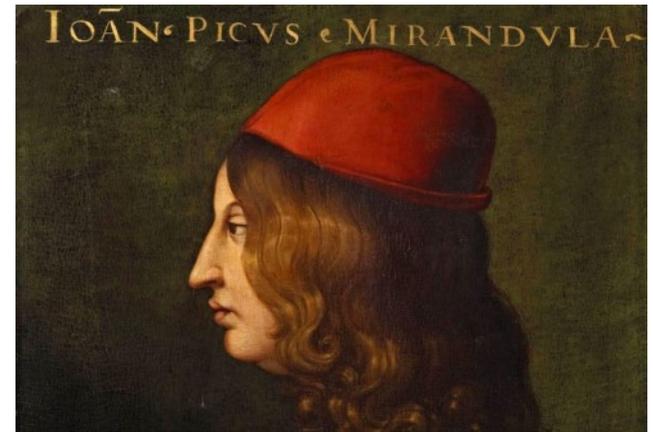
01 Storia

Raffaello Tancredi (1890)

Papa Giulio II alla resa di Mirandola

COTECHINO E ZAMPONE: STORIA

- Il cotechino è universalmente riconosciuto come il padre dello zampone
- Lo zampone si sviluppa dall'idea di utilizzare come involucro la pelle
- La tradizione vuole che la nascita dello zampone venga fatta risalire al 1511 a Mirandola
- Verso la fine del '700 diventa un prodotto di eccellenza



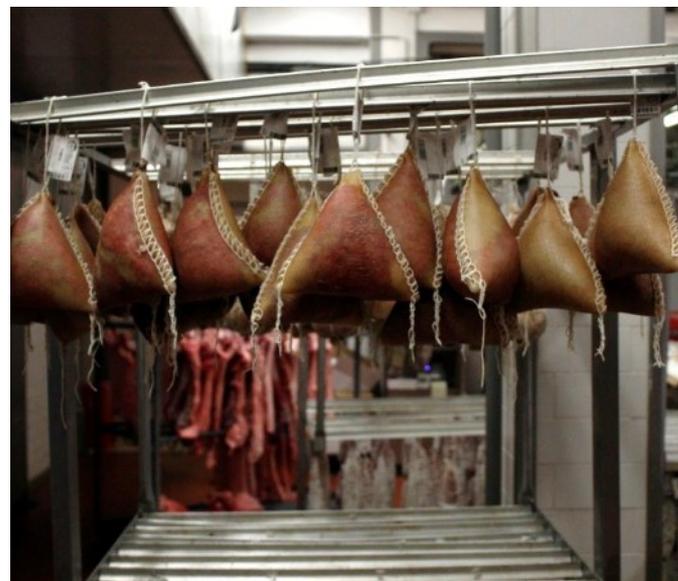
LA MANIFESTAZIONE SUPER ZAMPONE

- Manifestazione svolta a Castelnuovo Rangone, la prima domenica di dicembre
- Prima edizione 1989
- Guinness dei primati 2014, 1038 kg una zamponiera di acciaio inox lunga quattro metri e una cottura di 74 ore



ZAMPONE E COTECHINO IGP

- Ottenuti nella zona tradizionale di produzione, che corrisponde all'intero territorio delle seguenti province: **Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio-Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona, Rovigo**
- Ottenimento IGP 1999
- 13 Produttori nel consorzio
- Dal 1° gennaio 2017 cambio di logo e realizzazione **senza glutammato aggiunto, senza derivati del latte e solo con aromi naturali**



COMPOSIZIONE CHIMICA E NUTRIZIONALE

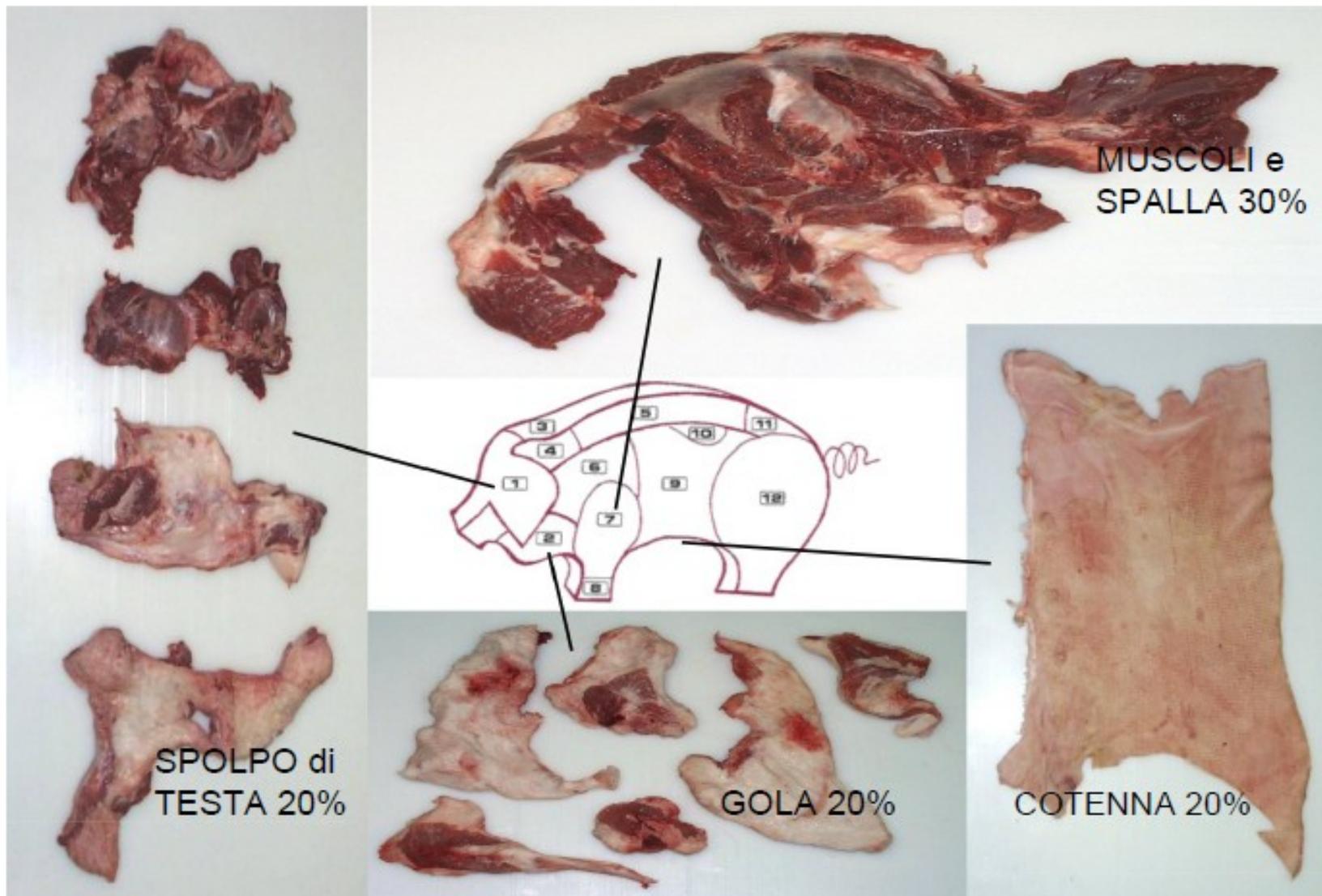
100 g prodotto	Acqua	Proteine	Lipidi	Acidi grassi saturi	monoinsaturi	polinsaturi	collagene	Colesterolo	Energia
	g	g	g	g	g	g	g	mg	Kcal
Zampone	50	21,4	25,9	8,48	12,71	3,44	9,5	95	319
Cotechino	51,4	21,1	24,7	8,18	11,84	3,48	8,5	98	307
Prosciutto cotto	62,2	19,8	14,7	5,1	6,05	2,45	1	62	215
Mortadella	52,3	14,7	28,1	9,25	12,8	3,94	2,5	70	317
Wurstel	58,9	13,7	23,3	6,94	10,81	4,43	3	62	270
Prosciutto crudo	53	26,9	12,9	4,24	5,76	1,59	1,5	66	224
Speck	44,7	28,3	20,9	5,72	9,44	3,91	1,5	90	303
Coppa	38,9	27,6	29,5	10,98	15,1	4,69	1,5	96	376
Pancetta	45,3	20,9	28,1	9,61	12,59	4,38	1,5	80	337
Pancetta magretta	47,8	21,7	25,3	9,28	11,76	2,6	1,5	65	315
Lardo	23	16,9	52,9	4,24	5,76	1,59	1	66	544
Bresaola	60	32	2,6	0,75	1,08	0,39	1	67	151
Salame Milano	35,5	26,7	31,1	9,88	13,24	5,57	2	90	387
Salame Felino	35,2	30,5	27,9	9,51	11,88	4,33	2	95	373
Salame Ungherese	36	24,2	34	9,74	15,38	5,45	2	94	403
Salame Cacciatore	30,6	28,5	34	10,8	16,33	4,9	2	99	420



Tecnologia
produttiva

02

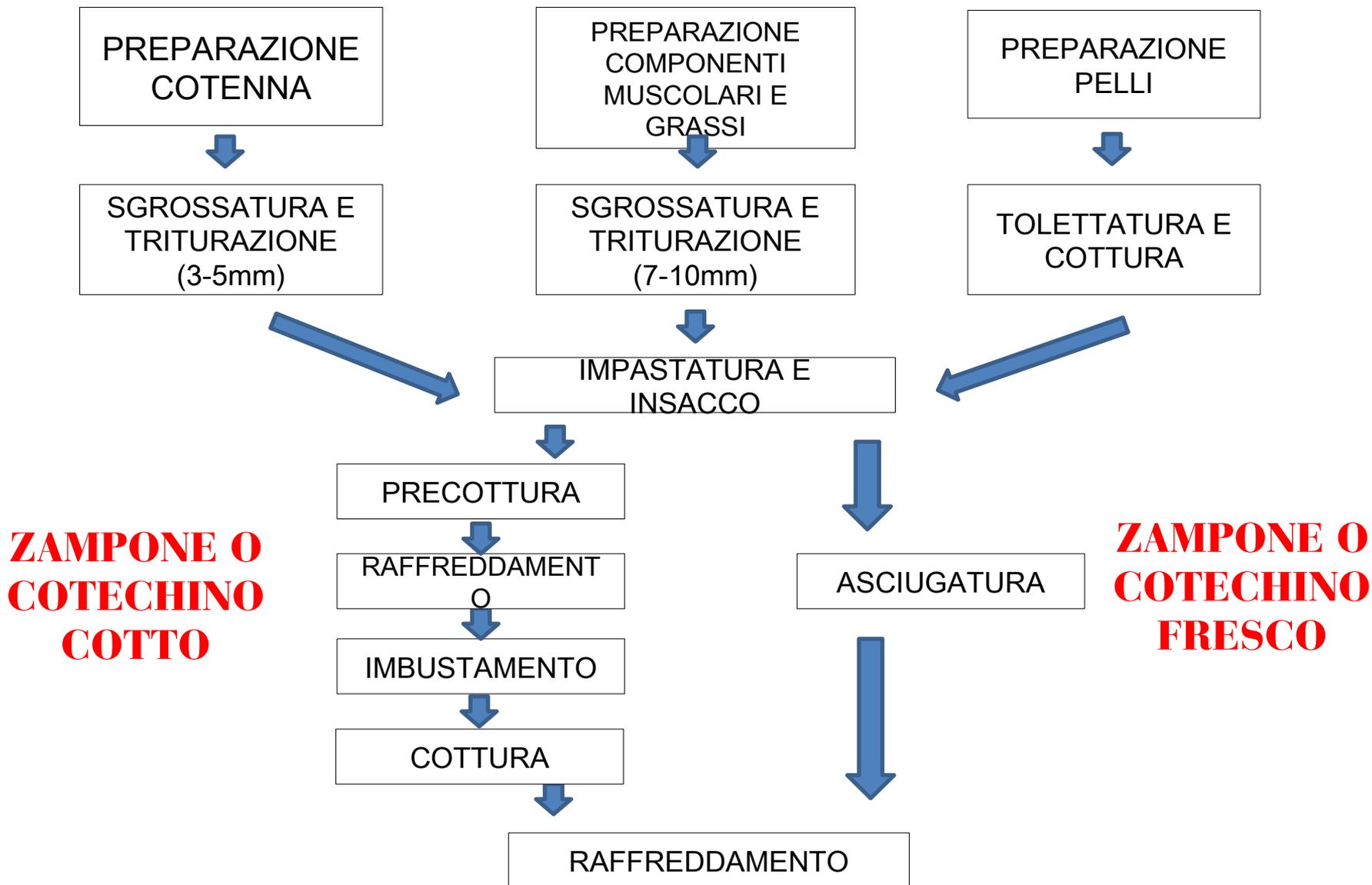
MATERIE PRIME



MATERIE PRIME E INGREDIENTI

- Il cotechino e lo zampone sono realizzati con carne suina (40-65%), grasso suino (10-20%) e cotenna (20-35%) macinati
 - Spalle o muscoli 35%
 - Spolpo di testa 25%
 - Pezzi di gola 20%
 - Cotenna 20%
- Sale = 1.500 g - 2.000 g per 100 kg di impasto
- Pepe bianco e/o nero: macinato o spaccato
- Chiodo di garofano macinato
- Noce moscata
- Cannella in polvere
- Eventuale presenza di zuccheri (saccarosio, destrosio, fruttosio, lattosio) aglio, acqua e/o vino

FLUSSO DI PRODUZIONE



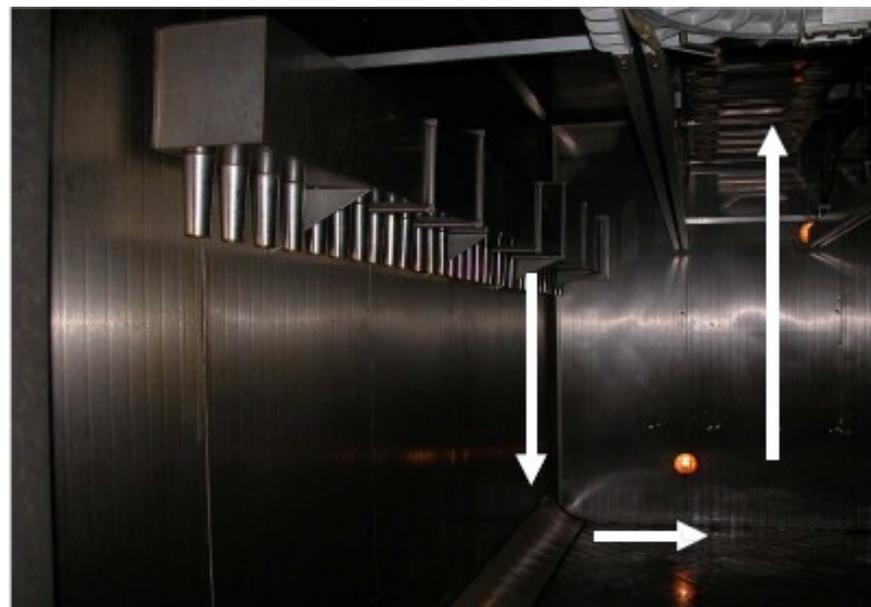
INSACCO

- **Budello Naturale:** sgrassato e muletta di maiale
- **Zampone:** si utilizza la pelle della zampa anteriore del suino, pulita, depilata, sgrassata, completa delle falangi distali ma priva degli unghielli; legata all'estremità superiore
- **Involucro sintetico:** collagenico o cellulosico



ASCIUGATURA: PRODOTTO FRESCO

- Prodotto trattato termicamente ma non completamente
- Non stabile a temperatura ambiente
- Prodotto “classico” commercializzato crudo previa asciugatura in stufa ad aria calda

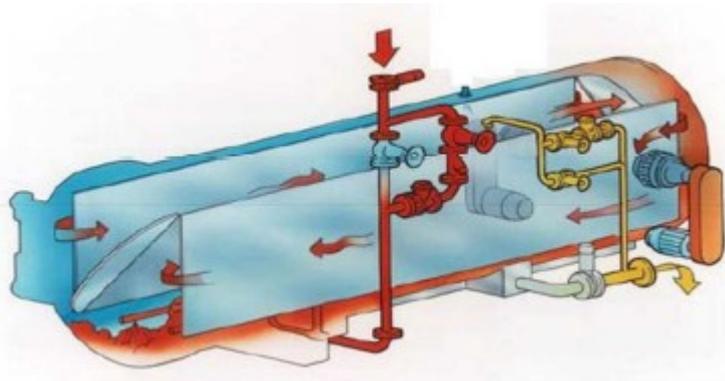


STUFA DI ASCIUGATURA

Il prodotto fresco viene sottoposto ad asciugatura in stufa ad aria calda

COTTURA E STERILIZZAZIONE

Il prodotto viene confezionato in buste di poliaccoppiato ermetiche e sottoposto a trattamento termico in autoclave



COTTURE E STERILIZZAZIONE

- **Prodotto trattato termicamente/commercialmente stabile:** necessità di lunga cottura, esigenze di maggiore praticità hanno portato i produttori ad offrire un prodotto precotto
- L' **effetto sterilizzante** può essere definito come il tempo necessario, ad una data temperatura, a ridurre la popolazione microbica del microrganismo patogeno di riferimento fino a valori che rendano il prodotto commercialmente sterile. Nel caso delle sterilizzazioni, la temperatura di riferimento è 121,1° C. (nel disciplinare indica min 115°)
- **Sterilità commerciale**, definita come quel trattamento termico che permette una riduzione delle spore di un microrganismo con elevata termoresistenza (*Clostridium botulinum*)

PRODUZIONE COTECHINO



In alto sinistra: Impasto Cotechino
In basso a sinistra: Impasto salame
In basso a destra: Insacco in
budello naturale



PRODUZIONE COTECHINO



In alto sinistra: Catena di montaggio
In basso a sinistra: Cotechino in vescica
In basso a destra: lavaggio
budello naturale



A rustic kitchen scene featuring several sausages, a copper pot, and bread. The sausages are the central focus, with one tied with a string. The copper pot is in the background, and a loaf of bread is on the right. The scene is lit with warm, low-key lighting, creating a cozy atmosphere. A white square frame is overlaid on the image, containing the text.

03

Caratteristiche
sensoriali

SCHEDA SALUMI COTTI MACINATI



PRODOTTO _____ Campione n° _____

Assaggiatore _____ data ____/____/____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPETTO VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ASPETTO VISIVO

- **Esame esterno:**
Regolarità superficie, colore dell'involucro, sacche di grasso e gelatina, macchie
- **Esame della Fetta:**
Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, fessurazioni, grana, quantità e distribuzione del grasso, presenza di tendini, compattezza dell'impasto, sacche di grasso e gelatina, untuosità e colature, lucidità, segni di bruciature, pelabilità

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**
Speziato, pepato, carne cotta, di brodo, difetti (*pungente ed acido, rancido, ecc.*)
- **Intensità:**
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**
Speziato, pepato, di carne, di vino, difetti (*fermentato, rancido, ecc.*)
- **Persistenza aromatica**
Durata della percezione degli aromi

STRUTTURA

- **Consistenza:**
Slegato, gommosità, elasticità, coesione, asciutto
- **Masticabilità:**
Facilità e piacere alla masticazione, morbidezza, fibrosità, scioglievolezza del grasso, stopposo

EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti

ASPETTO VISIVO ESTERNO: ZAMPONE

- **Rottura dell'involucro:**
Se presenti sono valutate in termini di percentuale
- **Presenza di ematomi:**
L'area interessata supera le dimensioni lineari di 2 cm siamo in presenza di una non conformità
- **Presenza di setole (peli):**
Sono tollerate presenze di setole isolate non superiori al cm. Aree con alta densità di setole anche se di ridotte dimensione determinano la non conformità del prodotto
- **Presenza di unghietti**

**ASPETTO VISIVO
ESTERNO: ZAMPONE**



- In altro sinistra: Difetto 1
- In basso a sinistra: Difetto 2
- In alto a destra: Difetto 3
- In basso a destra: Difetto 4

ASPETTO VISIVO ESTERNO: COTECHINO

- **Pelabilità:** Facilità di distacco dell'involucro dall'impasto. Tale caratteristica deve essere valutata a caldo, subito dopo l'apertura della confezione sottoposta al trattamento termico previsto dal produttore
- **Presenza di deformazioni:** Il cotechino è un prodotto di forma cilindrica caratterizzato da tipici rapporti tra diametro e lunghezza



ASPETTO VISIVO ESTERNO: COTECHINO

- **Perdita di ermeticità delle zone apicali:** Le estremità legate, clippate o cucite di budelli o sacchetti utilizzati nell'insacco del cotechino devono risultare preferibilmente integre all'apertura della confezione. Sono tollerate la rottura della cucitura, purché non comporti evidenti deformazioni del prodotto e parziali rotture a livello apicale per chiusure con corde o clip
- **Rottura dell'involucro**
- **Colorazione chiara o scura**



ASPETTO VISIVO ESTERNO

- **Zampone:** In totale assenza di difetti, quindi involucro integro, assenza di ematomi, di peli e di unghietti, assenza di deformazioni e di colorazioni eccessivamente chiare o scure, il punteggio è il massimo attribuibile
- **Cotechino:** In totale assenza di difetti, quindi involucro integro, assenza di rotture, assenza di deformazioni, di colorazioni eccessivamente chiare o scure e ottima pelabilità, il punteggio è il massimo attribuibile
- La presenza di uno o più dei difetti summenzionati, determina la riduzione del punteggio massimo previsto

ASPETTO VISIVO DELLA FETTA

- **COLORE:** Non troppo scuro, non troppo chiaro e uniforme



- **GRANA:** Non sono ritenute conformi miscele di componenti tritati caratterizzati da granulometria eccessivamente ridotta e non uniforme
- **PRESENZA DI OSSA CARTILAGINI o SANGUE:** La presenza di uno o più di tali componenti è causa di non conformità per il prodotto in esame

ESAME OLFATTIVO E GUSTATIVO



Odore di carne cotta e di speziato. Zampone e Cotechino devono presentare un aroma tipico, rotondo, delicato. La masticazione deve offrire una certa resistenza, ma questi salumi non devono essere gommosi. Globalmente devono risultare morbidi e non elastici



*«... se volete allegria, mangiate modenese,
lo zampone dà gioia ad un animo triste...»*

Ennio Zola



Grazie per
l'attenzione

Se avete altre
domande:

mattiaasperti@alice.it