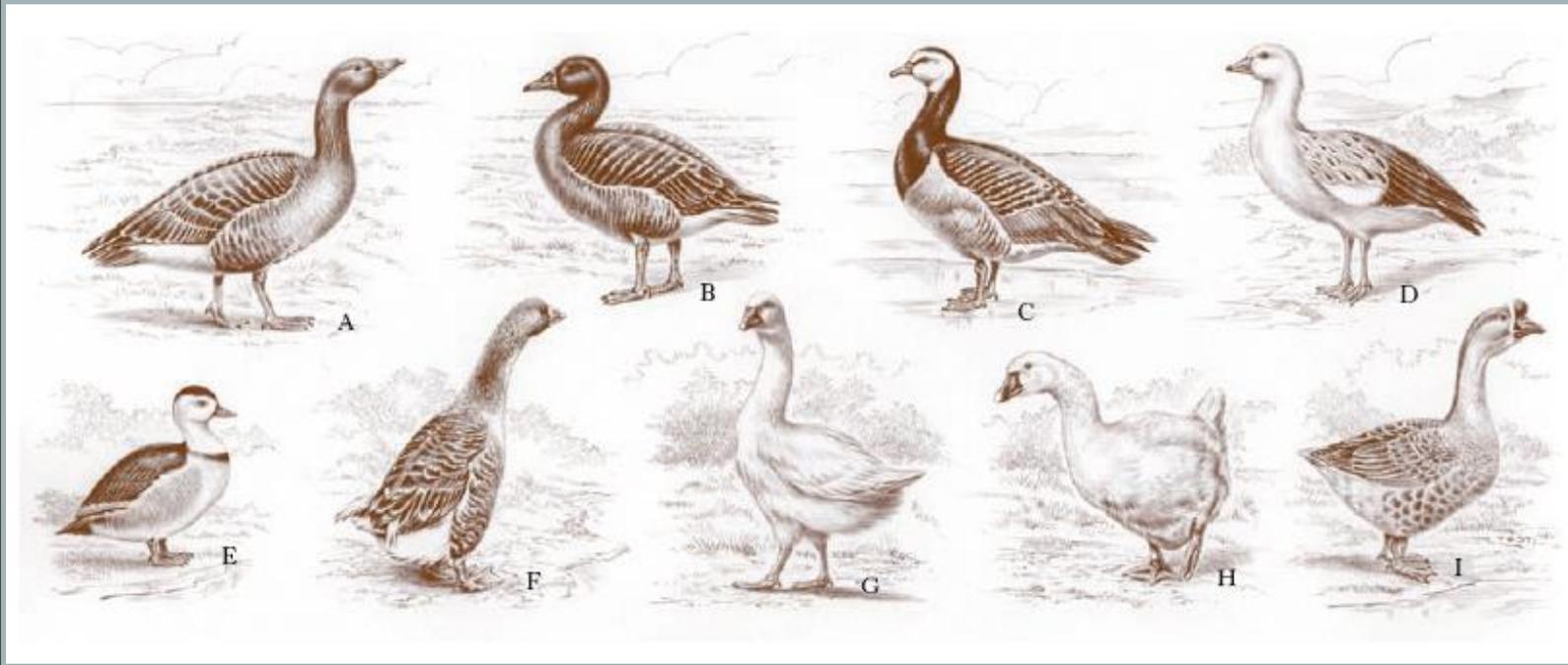




# CORSO PER TECNICI ASSAGGIATORI DI SALUMI 3° MODULO (1° LIVELLO) SALUMI COTTI

## 9<sup>^</sup> LEZIONE

I PALMIPEDI *ADDOMESTICAZIONE – RAZZE  
ALLEVAMENTO – MACELLAZIONE  
TECNOLOGIA PRODUTTIVA – LINEE COTTI*



## **PALMIPEDI: ASPETTI ZOOTECNICI**

*Addomesticazione – Razze – Allevamento – Macellazione*

# CARNI ALTERNATIVE - PALMIPEDI

## PALMIPEDI – CLASSIFICAZIONE TASSONOMICA

- **Selvaggina** (da pelo o da penna)
  - S. da **penna** 
    - fasanidi** e **gallinacei** (fagiani, quaglie, ecc.)
    - uccelli acquatici**
    - uccellini**
  - S. da p. – **acquatica** 
    - Oca selvatica**
    - Anitra selvatica** o **alzavola, Germano**
- Alimentazione umana (Paleolitico)  **selvaggina**
- **Caccia**, bisogni primari: **nutrimento** e **pellame**

# Oca - Addomesticazione

## Oca Selvatica



- Neolitico (VI-V millennio a.C) campi funerari cecoslovacchi
- percorso evolutivo diverso dall'anatra (no risaie)
- aumento del peso corporeo  
**mutazione struttura anatomica arti inferiori**
- deformazione carattere morfologico  
**elementi scheletrici e articolazioni**
- allevamento diffuso in tutto il Mondo
- Europa: **Francia, Germania, Inghilterra, Russia**

# Oca - Aspetti Zootecnici - Morfologia

## Oca Cinerina



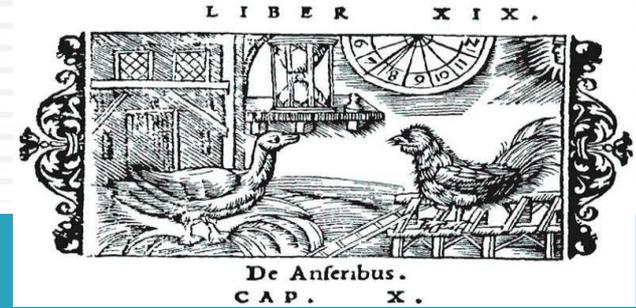
- **oca cinerina** (grigio-cenere) è la capostipite
- addomesticazione:
  - **corporatura**
  - **piumaggio** (sfumature fino a totale assenza)
- **fissati tratti somatici, caratterizzazione e identificazione**
- in **Italia**, oca **bianca**, minima parte pezzata
- **dimorfismo sessuale raro** (notevole nell'anatra)  
**maschio più grande, voce più acuta**, piumaggio (bianco M – pezzato F)
- Poche razze con connotati definiti (M/F) “**autosessate**”

# Oca - Aspetti Zootecnici – Genere/Specie



- “oca” - uccelli afferenti alla **Famiglia** delle **Anatidae**
- **Generi** interessati dal processo di addomesticazione:
  - **Anser** → **Oca selvatica** *Anser anser*  
(Mesopotamia - Egitto)
  - **Cygnopsis** → **Oca cignoide** *Cygnopsis cygnoides*  
(Asia Orientale)

# Oca - Cenni Storici



- ❑ **antica tradizione italiana**
- ❑ **interesse zootecnico**
- ❑ **vigile e aggressivo** (starnazzi vigorosi)
- ❑ **affettuoso, protettivo, disciplinato**
  - campagne militari: **uova, proteine, vigilanza**
  - **Oche del Campidoglio** avvertirono dell'arrivo dei **Galli di Brenno** (Campidoglio, 382 a.C.)

# *Alcune citazioni storiche sulle carni d'Oca...*



*Fregio delle Oche di Meidum*

- ❑ dignità e onori nell'arte e letteratura
- ❑ tombe e monumenti **EGIZI** (alimentazione forzata)
- ❑ **OMERO** ne parla nei suoi canti
- ❑ **PLINIO IL VECCHIO**: “l’oca vigila anche quando i cani dormono”
- ❑ **LUCIO LICINIO LUCULLO** (Roma, 117-56 a.C.), generale romano, amante delle carni d’oca
- ❑ **MARZIALE**: “fra tutti gli animali che popolano la campagna romana essa è la più scaltra”
- ❑ **PLUTARCO**: “le oche sfuggirono ai numerosi attacchi sferrati dalle aquile sui monti Tauri” (Austria)

## *Alcune citazioni storiche sulle carni d'Oca...*

- ❑ **PLINIO IL VECCHIO**, *Naturalis Historia* (23-79 d.C.) racconta di oche provenienti dalla **Gallia del Nord**
- ❑ **MARCO GAVIO, Apicio** (25 a.C.-?) cuoco e gastronomo dell'Impero, *De re coquinaria* (L'arte culinaria)
- ❑ **PETRONIO ARBITRO**, *Satyricon* (I<sup>^</sup> secolo d.C.) menù di **Trimalchione**
- ❑ caduta dell'Impero, **CARLO MAGNO** favorì lo sviluppo zootecnico
- ❑ **nuova economia: Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna**

# ALLEVAMENTO DI OCHE

## TIPOLOGIE D'OCA - GENETICA

- Settentrione: **Friuli e Lombardia**
- **Selezione genetica** (razze e attitudini)
- **Razze** (100 nel Mondo) nome del Paese selezionatore

## CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE - RAZZE

- **LEGGERE - piccola taglia** (4-5 kg) *oca di Romagna*  
*oca della Guinea (Asia) Shetland, di Normandia, bianca di Poitou (FR)*
- **PESANTI - taglia media** (14 kg) *oca Grigia Padovana*  
*oca Pilgrim (Missouri) di Pomerania (D) del Danubio, di Touraine e d'Alsazia (FR)*
- **GIGANTI - taglia grande** (16 kg)  
*oca di Embden (Nord Germania) Africana (Guinea), di Bourbonnais e di Tolosa (FR)*

# ALLEVAMENTO DI OCHE

## TIPOLOGIE D'OCA – INTERESSE ZOOTECNICO

- ❑ duplice/triplice attitudine
- ❑ razze bianche ➡ piuma/piumino

## CLASSIFICAZIONE IN RELAZIONE ALL'ATTITUDINE PRODUTTIVA

- ❑ **ORNAMENTO** (*oca Cinerina selvatica*)  
*oca del Danubio, del Canada, cignoide*
- ❑ **REDDITO: carne (uova) – fegato – piume e pelle**
- ❑ **BASSO CONTENUTO ADIPOSO**



# RAZZE DA REDDITO

Razze  
da

CARNE

e da

UOVA

- *oca della Normandia*  
(rustica)
- *o. di Romagna* →  
(rustica, ovaiola, triv.te)
- *o. Diepholz* (CH)  
(frugale, ovaiola) →



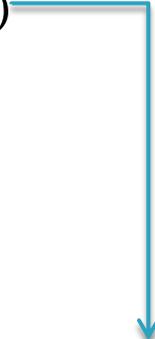
# RAZZE DA REDDITO

Razze  
da

CARNE

e

FEGATO

- ❑ oca *di Tolosa* (agricola e industriale)
  - ❑ o. *Bourbonnais* (peso leggero)
  - ❑ o. *Embden*
  - ❑ o. *Pomerania*
  - ❑ o. *grigia delle Lande* (Sud-Ovest francese)
  - ❑ o. *Touraine*
  - ❑ o *bianca Ungherese* (pregiata per fegato)
  - ❑ o. *Israeliana* (pregiata per fegato)
- 

# RAZZE DA REDDITO

Razze da

PELLE

e

PIUME

Razze da

CARNE (SALUMI)

FEGATO

PELLE e PIUME

□ *oca bianca di Poitou*



□ *oca di Romagna (Romagnola)*

□ *o. Embden* (tollera climi rigidi)

# RAZZE DA REDDITO

Razze

dal

Basso

contenuto

adiposo

- ❑ *oca grigia Padovana*  
(rustica, carne e fegato)
- ❑ *o. dell'Alsazia*  
(carne e fegato)
- ❑ *o. della Normandia*  
(carne e fegato)



# RAZZE AUTOCTONE PIU' COMUNI UTILIZZATE NEI SALUMI D'OCA ITALIANI

- ▣ *Oca Romagnola*



- ▣ *Oca della Lomellina*



- ▣ *Oca Grigia Padovana*

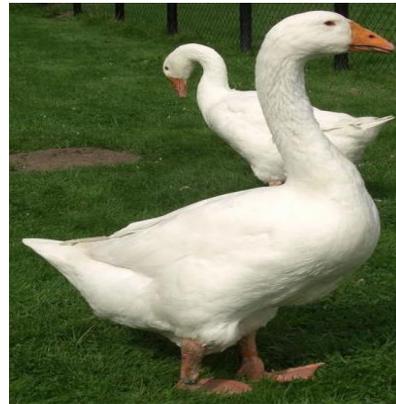


# RAZZE ESTERE PIU' COMUNI UTILIZZATE NEI SALUMI D'OCA ITALIANI

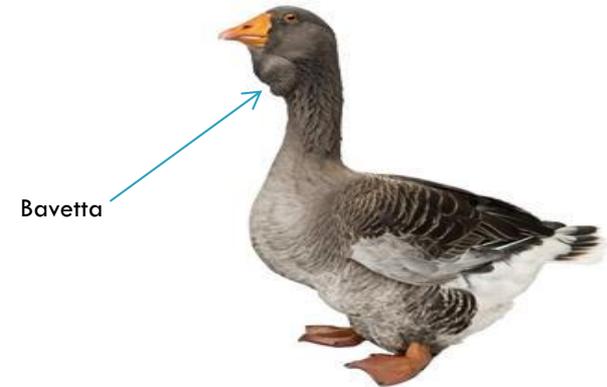
- ▣ *Oca Grigia delle Lande*



- ▣ *Oca Embden*



- ▣ *Oca Tolosa*



# OCA - MACELLAZIONE

## PREPARAZIONE DELLE CARNI

- ❑ *Eviscerazione, mantenimento delle piume (prod.<sup>ne</sup> casalinga)*
- ❑ *Frollatura da 0 a +4°C (minima 24 ore) 4 – 5 giorni*
- ❑ *Spiumatura (mantenimento testa e zampe)*
- ❑ *Fiammeggiatura*
- ❑ *Lavaggio con acqua e limone*
- ❑ *Sezionatura della carcassa*
- ❑ *Asportazione di testa e zampe*
- ❑ *Sezionamento delle parti anatomiche*

ali

sovracoscia e coscia

fesa/petto

# Anatra - Addomesticazione

Anatra  
Corritrice  
Indiana



- Asia, 2.000 anni fa, risaie, “lotta biologica” contro insetti e piante infestanti
- valore economico
- dopo il secondo conflitto mondiale l'economia si trasformò
- cambiamenti socio-culturali, nuovi scambi commerciali, ripresa economica, cambiamento stile di vita
- scarso interesse zootecnico **battuta d'arresto**
- Estinzione di molte razze autoctone
- Sopravvissute: **Germanata Veneta**

**Anatra muta di Barberia Nord Italia**



# Anatra - Cenni Storici



- ❑ **documentazioni agronomiche in lingua latina**
- ❑ **Varrone** (I secolo a.C.) e **Columella** (I secolo d.C.)
  - ❑ **allevamento dell'anatra**
  - ❑ **razze presenti**
- ❑ cambiamento stile di vita e abitudini alimentari
- ❑ mutazione nel "Gusto" degli Italiani
- ❑ volatile migratorio poco stanziale, scarso interesse zootecnico
- ❑ **perdita del patrimonio zootecnico autoctono**

# LE RAZZE ESTERE PIU' COMUNI UTILIZZATE NEI SALUMI DI ANATRA ITALIANI

□ *anatra comune*

(*anatra di Pechino*)

Americana e Tedesca



□ *anatra Mulard*

Incrocio tra le due razze



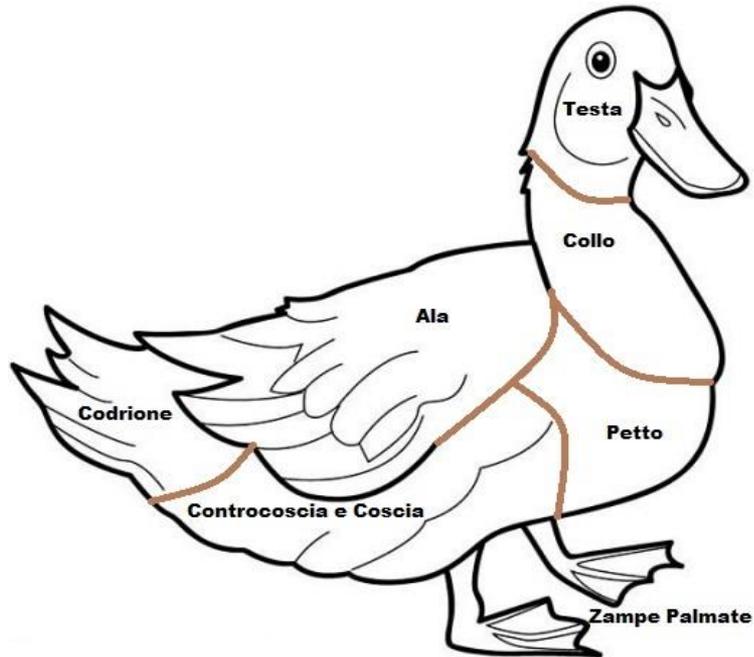
□ *anatra Muta di Barberia*

(*anatra Cairinia moschata*)

originaria del Sud e Centro America



# Anatra - Nomenclatura dei Tagli



***Anatra e Oca (differenza nel becco)  
a portamento orizzontale***

# ANATRA - MACELLAZIONE

## PREPARAZIONE DELLE CARNI

- ❑ *Eviscerazione, mantenimento delle piume (prod.<sup>ne</sup> casalinga)*
- ❑ *Frollatura (cella) da 0 a +4°C per 2 – 3 giorni (età – flessibilità del becco)*
- ❑ *Spiumatura (mantenimento testa e zampe)*
- ❑ *Fiammeggiatura*
- ❑ *Lavaggio con acqua e limone*
- ❑ *Sezionatura della carcassa*
- ❑ *Asportazione di testa e zampe*
- ❑ *Sezionamento delle parti anatomiche*

ali

coscia e controcoscia

fesa/petto

# STORIA E PRODUZIONE DEL FEGATO GRASSO D'OCA E D'ANATRA



- ❑ ingozzamento (Antico Egitto)
- ❑ **etimologia** di fegato (latino *iecur*)
- ❑ **Antica Roma - ingozzo con fichi**
- ❑ *ficatum* → **fégato**
- ❑ **fortemente condannato, grave maltrattamento poeta Ovidio e filosofo Seneca**
- ❑ alimentazione forzata pastone a base di mais cotto economicamente più vantaggioso
- ❑ caduta dell'Impero, **abbandono**
- ❑ pratica **ripresa** dalla **Francia**



# FEGATO GRASSO D'OCA E D'ANATRA

## COSA ACCADE A LIVELLO FISIOLOGICO



- ricca somministrazione (prevalentemente carboidrati)  
**innalzamento dell'indice glicemico**
- **secrezione dell'insulina** (*cellule beta* del pancreas)
- **diminuzione della glicemia** nel sangue
- produzione di insulina più del dovuto
- **ingresso del glucosio** nelle **cellule muscolari**
- immagazzinamento delle **scorte di glicogeno** (polimero ramificato)



# FEGATO GRASSO D'OCA E D'ANATRA

## COSA ACCADE A LIVELLO FISIOLOGICO



- ❑ eccedenza di **carboidrati** → **grasso**
- ❑ crescita enorme dell'Organo (oltre 10 volte)
- ❑ **arrotondamento e superficie lucida**
- ❑ da **rosso granato** (fisiologico) a **giallastro** (patologico - steatosi epatica)
- ❑ aumento di **adipociti** (55 – 60%)



# *Alcune citazioni storiche sul fegato grasso...*

- **Orazio** (Quinto Orazio Flacco, Venosa, 65-8 a.C.) **tecnica d'ingrassato con i fichi**
- **Marco Gavio detto Apicio** (25 a.C-?) cuoco e gastronomo dell'Impero, ***De re coquinaria*** (L'arte culinaria) a base di ***ficatum***:
  - fegato e ***garum***
  - scaloppa da grigliare
- **Petronio Arbitro**, ***Satyricon*** (I<sup>^</sup> secolo d.C.), menù di **Trimalchione**



## **I SALUMI DI OCA E DI ANATRA**

**Lombardia - Friuli Venezia Giulia - Veneto**

# Salumi e Preparazioni a base di carne d'oca

## LOMBARDIA

### Cotta

- ❑ **Salame d'oca di Mortara Igp**
- ❑ **Ciccioli d'oca**
- ❑ **Marbrè d'oca**

### Preparazione Carnea Cotta

- ❑ **Paté di fegato d'oca**
- ❑ **Fegato grasso d'oca  
in terrina (*Ficatum*)**

### Cruda

- ❑ **Petto d'oca**
- ❑ **Prosciuttino d'oca**
- ❑ **Salame d'oca ecumenico**

### Preparazione Carnea Marinata

- ❑ **Durello d'oca in carpione  
(*Maghello*)**

# Salumi cotti e crudi a base di carne d'oca

## FRIULI VENEZIA GIULIA

### Cotta

- ❑ **Ciccioli d'oca**
- ❑ **Cotto d'oca**

### Cruda

- ❑ **Petto d'oca affumicato**
- ❑ **Prosciutto crudo d'oca**
- ❑ **Salame d'oca friulano**
- ❑ **Salame d'oca giudeo**

### Preparazione Carne Cotta

**VENETO**

**Oca in Onto**   
Presidio Slow Food



## **DE. C.O. DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE - COMUNE DI MORTARA**

### **SALUMI CRUDI E COTTI A BASE DI CARNE D'OCA**

<b>BRESAOLINA D'OCA</b>	<b>MORTADELLINA D'OCA</b>
<b>CACCIATORINI D'OCA STAGIONATI</b>	<b>PATÉ DI FEGATO D'OCA</b>
<b>CICCIOLI D'OCA (FRESCHI - PRESSATI)</b>	<b>PETTO D'OCA AFFUMICATO ALLE ERBE</b>
<b>FEGATO D'OCA</b>	<b>PETTO D'OCA STAGIONATO</b>
<b>FILETOTTO D'OCA BACIATO</b>	<b>PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO</b>
<b>GALANTINA D'OCA</b>	<b>SALAME D'OCA ECUMENICO</b>
<b>MARBRÈ D'OCA</b>	<b>SALAME CRUDO D'OCA STAGIONATO</b>

Area di produzione:

LOMELLINA

(Vigevano, Mortara, Robbio, Parona)

# CICCIOLI D'OCA



**Cenni Storici:** sfruttamento totale dell'animale

**Composizione:** residui cartilaginei e carnei della lavorazione del **grasso** e del **salame d'oca**

**Condimento:** **sale**, **pepe**, **alloro** (eventuale)

**Aspetto:** irregolare, colore **dorato** - **nocciola**  
**consistenza morbida** e **friabile**

Area di produzione:

LOMELLINA

(Vigevano, Mortara, Robbio, Parona)

# CICCIOLI D'OCA



## Fasi di produzione

- Spezzettatura **grasso e pelle**
- Soffrittura con **strutto**, aromatizzata: **sale**, **pepe**, **alloro** (fac.vo)
- Cottura **1 ora / 5 kg**

## Note

**Conservazione: 6-7 giorni**

Freschi (antipasto) cucinati in torte salate e frittate

Area di produzione:

LOMELLINA

(Vigevano, Mortara, Robbio, Parona)

# MARBRÈ D'OCA



**Cenni Storici:** prodotto alternativo

**macerato in vino** e aromi naturali

**Composizione:** oca (50%) suino (40%) **lingua salmistrata**, sale, erbe e spezie, nitrito (+10%)

**Concia:** pepe, alloro, cannella, vaniglia, bacche di ginepro, chiodi di garofano, pistacchi scottati/pelati, tartufo nero

**Marinatura:** vino rosso (oca) bianco (suino)

**Additivi:** nitrito di sodio (E250)

Area di produzione:

LOMELLINA

(Vigevano, Mortara, Robbio, Parona)

# MARBRÈ D'OCA



## Fasi di produzione

- Sminuzzatura a coltello
- Salatura e marinatura separata (oca/suino)
- **Scolatura** liquido di governo e **rosolatura**
- Immersione nel **Marsala**
- **cottura al forno per 1,5 (oca) e 1 ora (suino)**

Area di produzione:

LOMELLINA

(Vigevano, Mortara, Robbio, Parona)

# MARBRÈ D'OCA



## Fasi di produzione

- Aggiunta di **pistacchi** scottati e pelati, **tartufo nero**
- In stampi e ricopertura con gelatina

**Note:** servito freddo, a cubetti (antipasto)

**Aspetto:** pressato, tranci **300/400 g** colore **roseo-rosso scuro** (pist.)

Area di produzione:

LOMELLINA

(Vigevano, Mortara, Robbio, Parona)

# GALANTINA D'OCA



**Cenni storici:** Medioevale, preparazione **lunga** e **laboriosa**  
occasioni importanti (culto - feste)

**Composizione:** oca e **petto di tacchino** con Pistacchio di Bronte dop

**Lavorazione:** grana media, aromatizzato con spezie, aromi e  
Sale Marino di Cervia

**Cottura:** forno **3 ore**, raffreddato in **stampo**, sosta in cella

# **BIBLIOGRAFIA**

A. DOSI /F. SCHNELL, **LE ABITUDINI ALIMENTARI DEI ROMANI**, Museo della Civiltà Romana - Edizioni Quasar, Roma 1986

Jacques ANDRÈ, **L'ALIMENTATION ET LA CUISINE À ROME** - Société d'édition Les Belles Lettres, Paris 2009

**PETRONIO ARBITRO, SATYRICON** - trad. it. di U. Dettore - BUR, Milano 2001

**APICIO, DE RE COQUINARIA, L'ARTE CULINARIA – MANUALE DI GASTRONOMIA CLASSICA** - trad. it. di Giulia Carazzali - Tascabili Bompiani, Milano 2004

Giovanni Ballarini/Fabrizia Malerba, **L'ITALIA DEI SALUMI TOURING** Editore, 2003

INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale/Corrado BARBERIS, **ATLANTE DEI PRODOTTI TIPICI – I SALUMI** – Agra Editrice – Rai Eri 2002

Ferruccio Frau Sanna – **Allevamento dell'Oca** – Ramo Editoriale degli Agricoltori – 1940

Toschi Angelo – **Allevamento dell'Oca** – Universale Edagricole – 1971

Teodoro Pascal – **Fagiani, Tacchini, Faraone, Pavoni, Anatre, Oche, Cigni. Razze ed allevamento** – Concetto Battiato di Francesco Battiato – 1908

Fabio Ghetti – **Il Manuale delle Carni** – Edagricole – 2013

Luigi Grazia, fabio Coloretti, Carlo Zambonelli – **Tecnologie dei Salumi** – Edagricole – 2011

Gilberto Venturini – **Pollame e animali da cortile** – Scuola di cucina Slow Food –Giunti 2014

# SITOGRAFIA

Testo: [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

Testo: [www.taccuinigastrosofici.it](http://www.taccuinigastrosofici.it)

Testo: [www.avicoliornamentali.it](http://www.avicoliornamentali.it)

Testo: [www.agraria.org](http://www.agraria.org)

Testo: [www.rivistadiagraria.org](http://www.rivistadiagraria.org)

Testo: [www.decomortara.it/registro](http://www.decomortara.it/registro)

Testo: [www.ilgustodiuntempo.it/secondi-piatti/lanatra-arrosto-in-tegame](http://www.ilgustodiuntempo.it/secondi-piatti/lanatra-arrosto-in-tegame)

Testo: [www.marcadoc.com/oca-in-onto-disciplinare-di-produzione](http://www.marcadoc.com/oca-in-onto-disciplinare-di-produzione)

Foto: <https://it.depositphotos.com/stock-photos/oca-di-tolosa>

Foto: [www.ugliana.it/1/anatra](http://www.ugliana.it/1/anatra)

Foto: [www.uomoenatura.it/project/oca-selvatica](http://www.uomoenatura.it/project/oca-selvatica)

Foto: <http://novital.it/it/2017/07/21/incubare-uova-danatra-oca>

# *Grazie*

# *per*

# *l'attenzione*



*Andrea Russo*

*on-line, domenica 11 aprile 2021*

**9<sup>^</sup> lezione**

I PALMIPEDI: *Addomesticazione – Razze – Allevamento – Macellazione  
Tecnologia produttiva – Linee Cotti*

