



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

10[^] LEZIONE

IL SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

STORIA, TECNOLOGIA, ANALISI SENSORIALE



IL SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

Storia - Tecnologia - Analisi Sensoriale

Il Territorio – La Lomellina

- ▣ Terre basse acquitrinose
- ▣ **Risaie**
- ▣ Allevamento Palmipede
- ▣ **Ambiente Isolato**
- ▣ Comunità Ebraica



La Lomellina – Areale di Produzione

▣ Lombardia

Pianura Padana

▣ Tradizione

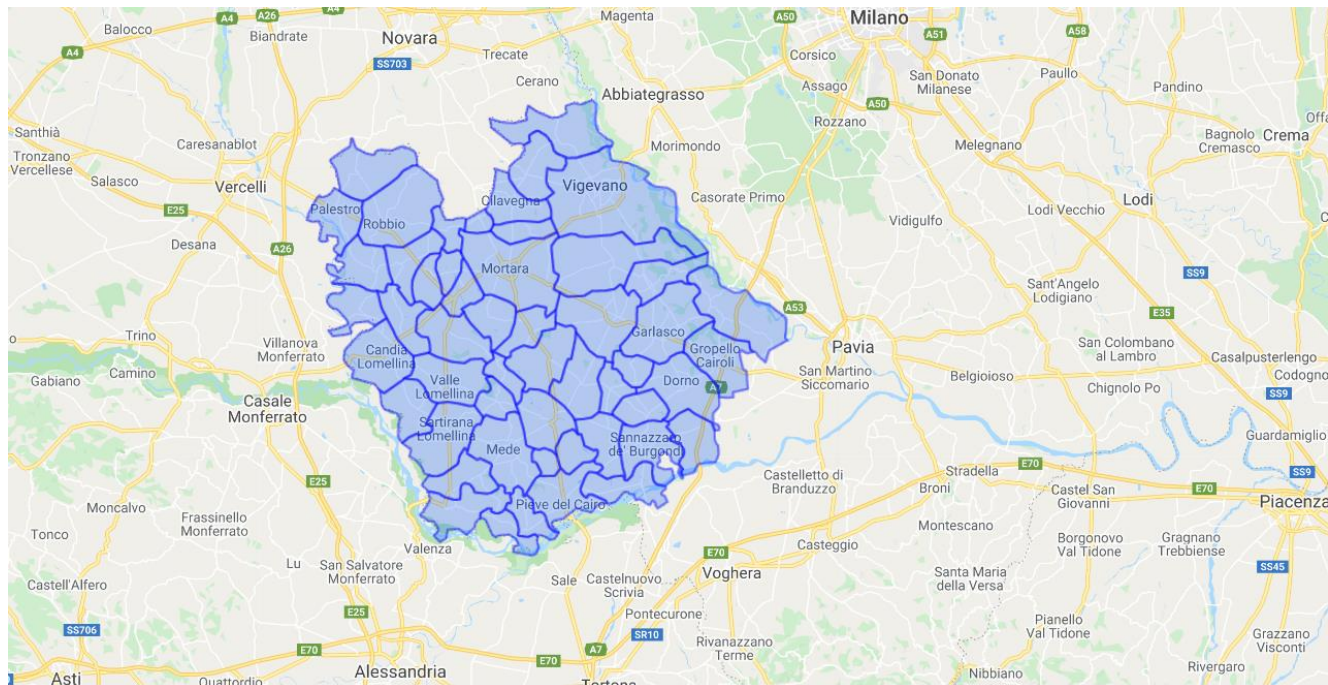
degli **animali da cortile**

▣ Lavorazione

carne d'oca

▣ Salame d'Oca

di Mortara un prodotto unico



OCA SELVATICA – OCA DOMESTICA

DA SELVAGGINA AD INTERESSE ZOOTECNICO

- ❑ *Granaiola* e *Lombardella*, capostipiti delle **oche domestiche bianche**
- ❑ alta **50 cm** (circa)
- ❑ **piume superiori grigie maculate** (b/n)
- ❑ **basso ventre bianco**
- ❑ **becco rosso/arancio**
- ❑ formidabile **nuotatrice e volatrice**
- ❑ vive e predilige **aree settentrionali - Clima Continentale**
- ❑ **migratore**, nelle stagioni rigide **—————> Clima Mediterraneo**



La Lomellina – Allevamento

- ▣ Oca **Romagnola**
o di **Romagna**
- ▣ Habitat ideale
- ▣ **Allevamento Semibrado**
- ▣ Piccola filiera produttiva

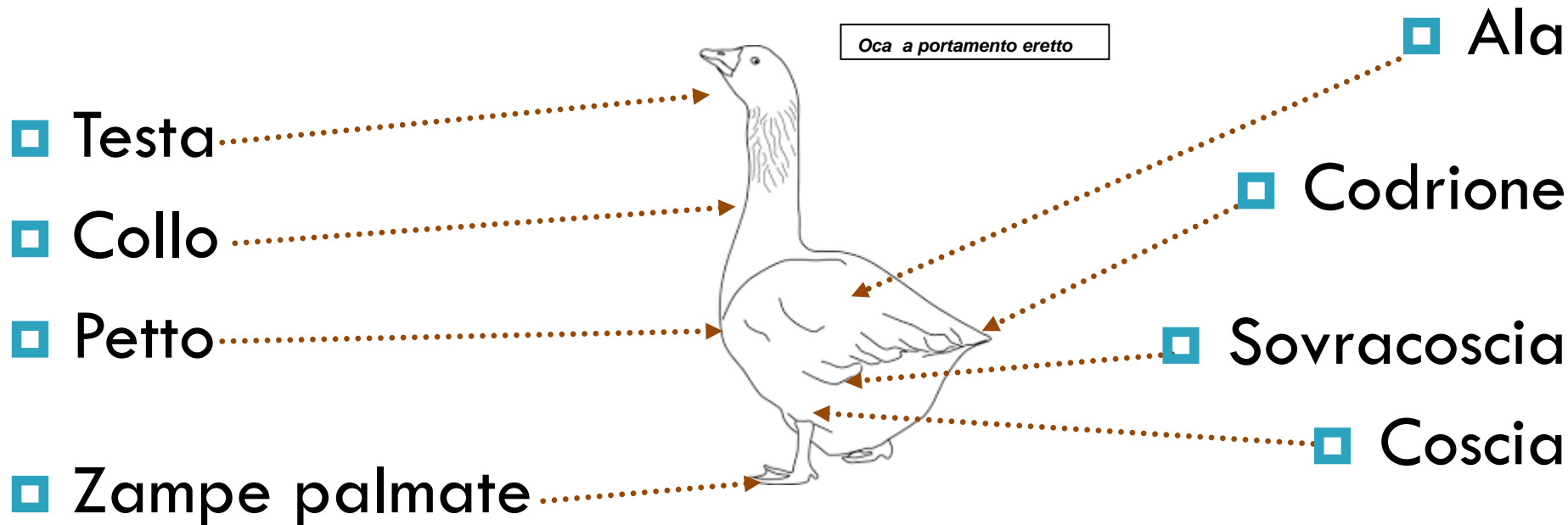


Il Palmipede - Oca di Romagna o romagnola

- ▣ “Oca di Roma”
- ▣ **VI secolo d.C.**
Italia: **area Longobarda/Impero Romano d'Oriente**
- ▣ **Romagna** deriva dal latino ***Romània*** (greco bizantino Ρωμανία)
- ▣ ***"Romània"* = "mondo romano"**
- ▣ **Piumaggio bianco**, comprende **varietà ciuffate**
(candide o pigmentate) incroci e selezioni
- ▣ Molto apprezzata, **alta deposizione** (110/115 l'anno),
altre razze la metà!



Oca - Nomenclatura dei Tagli



Oca – Porzioni Anatomiche

Oca a portamento eretto




Oca a portamento orizzontale



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

MATERIA PRIMA



- **Pulcini di razza bianca oca Romagnola**
- **Nati, ingrassati, macellati in allevamenti della Pianura Padana**
- **Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia**
- **Da maggio a settembre all'aperto**
- **Crescita lenta** 
 - Mais e granaglie**
 - Foraggi verdi**



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

MACELLAZIONE



- ❑ **Fine Estate** inizio
- ❑ **Febbraio** temine
- ❑ Macellazione > 4 kg
- ❑ **Piume** per l'industria tessile
- ❑ **Frollatura** in cella refrigerata
3 giorni
- ❑ Carne (oca) **non congelata**



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

PREPARAZIONE - SCUOIATURA



- ❑ **Massima attenzione**
molta **esperienza** (coltelli affilati)
- ❑ La **pelle** costituirà l'**involucro** del salame
- ❑ **Tre involucri** distinti di **diversa pezzatura**



Il Taglio della Pelle



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

L'INVOLUCRO – IL TAGLIO DELLA PELLE



- **3 pezzature**
 - 1[^] «fiaschetta» – **collo**
due cuciture
 - 2[^] grande – **addome**
tre cuciture
 - 3[^] piccola – **dorso**
tre cuciture
- **rifilature eccedenti (ciccioli)**



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

L'INVOLUCRO – LA PREPARAZIONE



- ❑ ritagli della pelle salati all'interno, ripiegati a combaciarsi
- ❑ cella 1 giorno
- ❑ cuciti l'estremità (2 o 3)
creare un sacco
- ❑ salamoia (acqua, sale, aromi naturali) 4 giorni



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

MATERIA PRIMA – SPOLPO DI CARNE



- ❑ Asporto magro/rifilatura
- ❑ Spolpo minuzioso
- ❑ Tagli precisi – **massima resa** (esperienza)

- ❑ Utilizzo dello scarto:
 - ❑ **cassa toracica** (brodo)
 - ❑ **fegato** (scaloppa, terrina, paté)
 - ❑ **panetto di grasso addominale** (cucina - cosmesi)
 - ❑ **stomaco** (carpioni - brasati)



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

SEZIONAMENTO – I TAGLI OTTENUTI



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

MATERIA PRIMA DEL SALAME - IMPASTO



- ❑ **30-35% oca** (intera)
- ❑ 30-35% **carne suina** (circuito P.P. e/o S.D.)
coppa-capocollo e/o **spalla**
- ❑ 30-35% **grasso suino**
pancetta e/o **guanciale**
- ❑ **Tritatura** (8 -10 mm), accurata miscelazione
- ❑ **Concia: Sale e Pepe, Piante Aromatiche**
(ricetta e dosaggio variabile)
- ❑ **Additivi**: nitrito di sodio e/o di potassio
- ❑ sosta in cella



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

INSACCO



- ❑ **Insacco manuale**
- ❑ Ripiegamento della pelle (calzino)
- ❑ rilascio graduale durante l'insacco (imbutino)
- ❑ **Compressione** dell'impasto
- ❑ **Foratura**
dell'involucro
- ❑ Evitare
sacche d'aria



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

LEGATURA



□ **legatura manuale** (cotone)

ATTENZIONE

➡ fuoriuscita dell'impasto (cottura)

□ **cura ed esperienza**

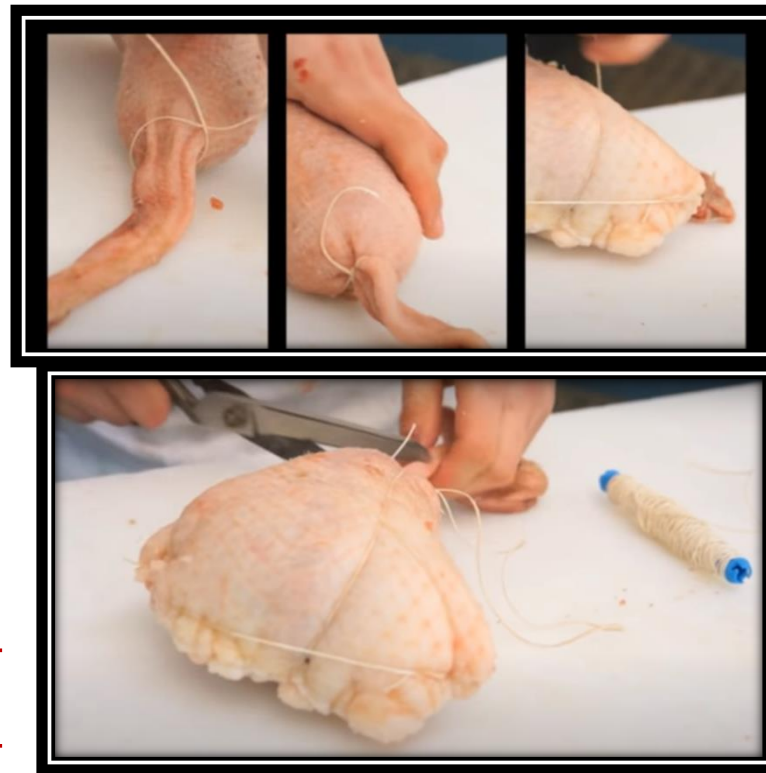
□ **coesione nell'impasto**

□ **«fiaschetta» insaccato nel collo**

□ **tubolare pelle del dorso o ventre**

NO

involucri artificiali
pelle di altri animali



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

RIPOSTO DELL'IMPASTO - COTTURA



- ❑ **Asciugatura** cella 2-3 giorni
- ❑ **Cottura** (bollitura) in **acqua**
temperatura $< 80^{\circ}\text{C}$
c. lenta **1 ora**
- ❑ **Raffreddamento iniziale** in
acqua di cottura
- ❑ **Stoccaggio** in cella



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

PRODOTTO FINITO



- ❑ **Controllo dell'Ente Cert.re**
- ❑ **Apposizione del marchio consortile**
- ❑ **Pezzatura 700 g - 1 kg**
- ❑ **conservazione 20 - 30 giorni**
- ❑ freddo come antipasto
- ❑ caldo con verdure cotte



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

REGOLAMENTAZIONI



- **Reg. CE n. 1165 del 24.06.2004 - GUCE L 224 del 25.06.2004**



- **ORGANISMO DI CONTROLLO**
Certiquality



Istituto di Certificazione della Qualità S.r.l. (MILANO)

- **ZONA DI PRODUZIONE**

Lombardia - Comune di Pavia



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

FOLCLORE



□ SAGRA DEL SALAME D'OCA

Mortara

ultima domenica di Settembre

54^a Edizione 2020 è stata annullata

□ Mostra mercato

- **Salame d'oca ecumenico**
- **Prosciutto e Petto d'oca**
- **Ciccioli e Ventrigli**
- **«ragò»** (cassöla di oca e verze)
- *e molto altro..*



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

CARATTERISTICHE SENSORIALI



Fonte fotografica:

SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

CARATTERISTICHE SENSORIALI



Fonte fotografica:

SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

DIFFERENZE DI MATERIA PRIMA



Fonte fotografica:

SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

❖ **Esame Esterno - Consistenza**

consistente, omogeneo, non si sbriciola

❖ **Esame della Fetta**

- fetta compatta-omogenea
- pelle aderente all'impasto

❖ **Colore**

- rosso scuro (oca)
- rosso tenue (magro suino)
- bianco (grasso s.)



Fonte fotografica:

SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

❖ **Odore/Aroma**

fine, delicato

sentori carne cotta

Aroma: **Pepe e Aromi Naturali**

(variabili, non dichiarati)

❖ **Sapore**

dolce, delicato (oca)

saporito (suina)

no sapore acido o amaro



Fonte fotografica:

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

Testo: www.taccuinigastrosofici.it

Testo: www.avicoliornamentali.it

Testo: www.agraria.org

Testo: www.rivistadiagraria.org

Testo: www.decomortara.it/registro

Testo: www.ilgustodiuntempo.it/secondi-piatti/lanatra-arrosto-in-tegame

Testo: 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

Foto: 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, 8 novembre 2020

10[^] lezione

SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

Storia, Tecnologia, Analisi Sensoriale

