

VAL VARAITA:



Settanta chilometri di storie, sapori e paesaggi che fanno della Valle Varaita un lungo polmone verde

Colle dell'Agnello



Borgata di Chianale



SALAME COTTO CUNEO



Forma cilindrica dritta oppure “a fagiolo” con due tipologie a seconda del calibro e del budello naturale utilizzato: piccola (da 0,2 a 0,5 kg) e grande (da 1,5 a 3,5 kg),

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, macellati nel territorio delle province di Cuneo, Torino e Vercelli.

I tagli di carne impiegati sono: lombo, filetto, coppa, spalla, coscia, pancette e gole senza grasso molle;

Il grasso è quello di testata di spalla e/o di lardello dorsale scotennato e privato dello strato molle.

Per ogni 100 kg di impasto va rispettato il rapporto di 80 kg di parte magra e 20 kg di parte grassa.

All'impasto vengono aggiunti: sale marino, spezie (pepe, cannella, chiodi di garofano), vino, piante aromatiche, aromi e conservanti.

La cottura avviene in stufe a vapore o a bagnomaria e deve portare la temperatura al cuore del prodotto a non meno di 68 °C.

Si raffredda poi lentamente fino a 0 °C e si conserva poi il prodotto a temperature comprese fra 0 e 4 °C.



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												
<p>EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti</p>												

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

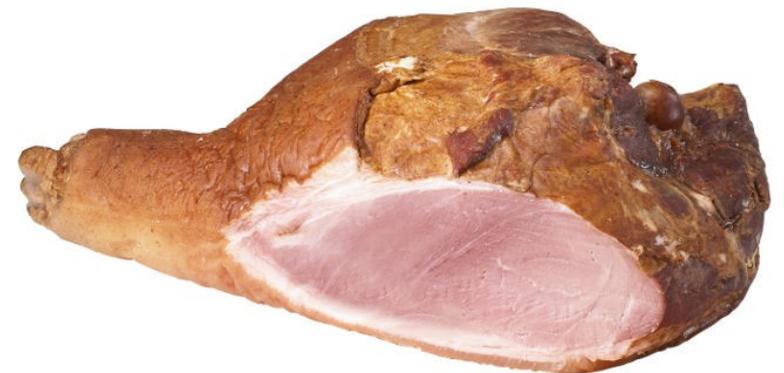
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti

Prosciutto Cotto di Praga

Il prosciutto cotto affumicato venne messo in commercio per la prima volta intorno al 1860 da Antonín Chmel, norcino del mercato di Praga.

Il prosciutto di Praga ebbe molto successo nelle esportazioni negli anni 1920 e 1930, tanto che altri paesi iniziarono a copiare la ricetta.



PREPARAZIONE:

- Utilizzo di cosce di suini nazionali
- Rifilatura del geretto e dello scamone (*per garantire la fetta senza nervature anche nella parte finale del prosciutto*)
- Assenza di polifosfati aggiunti e di derivati del latte
- Siringatura della salamoia nella vena femorale

DIFFERENZE RISPETTO AI NORMALI PROSCIUTTI COTTI:

- **Cottura:** lenta in forni ad aria calda, con un risultato più simile al prosciutto arrosto
- **Affumicatura:** effettuata a fine cottura. Alcune aziende l'effettuano ancora in modo naturale con trucioli di legno di faggio/abete
- **Aspetto:** cotenna dorata; nella fetta (tagliata a mano) sono ben definiti i fasci muscolari e può essere venduto con l'osso se si vuole mantenere l'antica tradizione
- **Caratteristiche:** grasso di copertura di 2/3 cm mantiene la morbidezza e determina la qualità del prodotto. Leggero aroma tipico di affumicato.

LA DENOMINAZIONE:

La città di Trieste è la vera “capitale” di questa prelibatezza.

Il Prosciutto di Praga è stato inserito nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), diventando a tutti gli effetti un prodotto tipico della gastronomia friulana.

LA CULTURA:

Consumato durante tutto l'anno, il Prosciutto di Praga ricopre, però, un ruolo di rilevanza durante le feste pasquali (*prosciutto di Praga in crosta di pane*).



PROSCIUTTO IN CROSTA DI PANE

La tradizione di questo piatto è più viva a Trieste e nel basso Friuli.

Dopo l'affumicatura il prosciutto, disossato, viene completamente avvolto nell'impasto del pane e quindi messo in forno a cuccinarsi per un minimo di 8 ore (serve un'ora al chilo). I profumi e sapori restano imprigionati dal pane che, quando viene tolto, si liberano in una gioiosa provocazione golosa. Pur essendo preconfezionato il prosciutto cotto in crosta di pane si può trovare soltanto nei locali pubblici che lo possono acquistare intero e dispongono di forni adatti a portarlo alle condizioni ideali per la degustazione. Il prodotto viene tagliato a fette manualmente man mano che il consumatore lo richiede.

SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI COTTI



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 cotenna, posizionamento cotenna
- **Esame della Fetta:**
Colore magro, colore grasso, tenuta della fetta, fessurazioni, sacche di gelatina, ematomi, lucidità, individuazione fasce muscolari, eccessiva marezzatura

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**
Speziatura, carne cotta, difetti (*brodo*)
- **Intensità:**
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**
Speziato, carne, vino, difetti
- **Persistenza aromatica**
Durata della percezione degli aromi

STRUTTURA

- **Consistenza:**
Gommosità, elasticità, coesione, scivoloso
- **Masticabilità:**
Facilità e piacere alla masticazione, tenerezza, succosità, fibrosità, asciutto, stopposo, scioglievolezza del grasso

EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.