

I salumi dell'Emilia-Romagna



Alberto Spisni





COPPA PIACENTINA



La Coppa Piacentina è ricavata dai muscoli cervicali perfettamente dissanguati con un peso non inferiore a 2,5 kg.

Salagione/fasciatura: il muscolo, salato e speziato (chiodi di garofano, semi di alloro, cannella macinata, noce moscata) viene avvolto nella pelle di sugna: uno strato sottile e trasparente (il peritoneo) che avvolge l'intestino del maiale



Stagionatura: l'intera fase di stagionatura può includere anche periodi in locali seminterrati (cantine) e non è inferiore a 6 mesi

ALLA FINE DELLA STAGIONATURA

Aspetto esterno: forma cilindrica, leggermente più sottile all'estremità da cui viene appesa ottenuta con rifilatura ed asportazione del grasso e di qualche sottile pezzo di carne.
Peso: non inferiore a 1,5 Kg.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, carne di colore rosso inframmezzata da grasso bianco rosato.

Consistenza: compatta, non elastica.

Sapore: gusto dolce e delicato.

Odore/Aroma: profumo dolce, complesso, aromatico si affina con il procedere della maturazione.



COPPA DI PARMA IGP



Il pezzo fresco deve avere una conformazione regolare cilindrica leggermente più sottile alle estremità, di peso non inferiore a 2,0



Fasciatura: viene realizzata con colon, dritto o bondiana di bovino oppure con peritoneo parietale di suino (sunzen)

Stagionatura: minimo 2 mesi dall'inizio della lavorazione per coppe da 2 - 2,6 kg e 3 mesi dall'inizio della lavorazione per coppe di peso superiore ai kg 2,6

ALLA FINE DELLA STAGIONATURA

Aspetto esterno: la forma cilindrica non deve presentarsi schiacciata. La consistenza al tatto deve essere media. Legatura allentata. Il distacco del budello deve avvenire facilmente.



Al taglio la fetta non deve presentare parti grasse di colore giallo o molli e neppure muffe: cattiva maturazione. Colore rosso nella parte magra e tendenzialmente roseo nella parte grassa. Non deve presentare macchie

Consistenza: al tatto ed al taglio deve presentare consistenza tendenzialmente omogenea fra le parti interne ed esterne, indice dell'avvenuta graduale disidratazione e stagionatura;

Sapore: rivela equilibrio tra dolce e giusto grado di sapidità; senza sapori estranei di acido fenico, farina di pesce o altro.

Odore/Aroma: gradevole fragranza carnea indicativa di buona degradazione proteolitica della parte magra e lipolitica della parte grassa, (buona stagionatura). Si differenzia da altre coppe per la scarsa rilevanza delle spezie usate nella concia.





IL PROSCIUTTO DI PARMA DOP



Il Consorzio nasce nel 1963 e la DOP è concessa nel 1996

Il prosciutto di Parma ha storia antica, millenni avanti Cristo

Le sorgenti saline di Salsomaggiore ricche di sodio, bromo, zolfo e nitriti, fornivano già allora un'acqua che bloccava lo sviluppo di batteri, permettendo così alle popolazioni di questa regione di riuscire a conservare qualunque tipo di carne

La coscia posteriore fresca deve provenire da maiale del circuito DOP di almeno 9 mesi e 160 kg di peso. Idealmente deve pesare circa 13,00 kg



ALLA FINE DELLA STAGIONATURA

Aspetto esterno: la coscia (dopo almeno 18 mesi) deve mostrare una cotenna pulita senza macchie. Idealmente deve pesare tra 9,5-10,5 kg. La consistenza al tatto deve essere media nella zona della sugnatura.



Al taglio la fetta non deve essere lucida, ma umida e, nella parte centrale (dove passa la vena femorale), presentarsi pulita e bianca. Il grasso è bianco brillante nella parte esterna, venato da leggere striature di colore rosa chiaro all'interno. La carne deve essere di un bel colore rosso-rosato, omogeneo in ogni fascio muscolare.

La consistenza è morbida ma non molle e neppure elastica.

Sapore: il dolce prevalente deve essere controbilanciato da una leggera sapidità. Il risultato è armonico e lascia una sensazione di fresco, pungente in gola.

Profumo/aroma: fragrante, delicato, dolce, armonico, i sentori carnei tipici della carne stagionata devono comparire durante la masticazione



Come gustarlo

Con i fichi



Ideale è pane fragrante e leggermente secco nella crosta. Deve sbriciolarsi in bocca, non deve essere gommoso

Un classico



**Vino ma non Lambrusco bensì Prosecco, Malvasia o ...
Champagne, per esaltare gli aromi di questo salume elegante**



Consorzio del Prosciutto
di Modena

PROSCIUTTO DI MODENA DOP



Sono 9 produttori sparsi nelle valli del bacino oro-idrografico del Panaro



Rifilatura della cotenna ampia



Colore rosso più acceso e maggior sapidità





Suini di 160 kg, +/- 10%, e di età non inferiore ai 9 mesi. Si utilizza la parte centrale del grasso di copertura della mezzena che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, comprende la sola parte laterale delle mammelle

Salagione/speziatura: è a secco e consiste nel mettere a contatto con le carni una miscela composta da: sale, pepe nero e chiodi di garofano

Stagionatura: non meno di 3 mesi dalla data di salatura, tra i 10 -14 °C e umidità relativa del 70-90%

ALLA FINE DELLA STAGIONATURA

aspetto esterno: forma cilindrica regolare, pulita senza macchie

peso: da 4 a 8 kg



Al taglio, dopo aver prima rimosso legature e cuciture, la fetta deve mantenere la forma arrotolata e resistere ad una leggera trazione. Si affetta sottile e quindi si opera a freddo.

Colore: carne rosso vivo, il grasso bianco brillante nelle zone spesse, all'interno, dove è più sottile, il grasso è bianco-rosato

Odore: gradevoli odori carnei si combinano con la speziatura

Sapore/aroma: il dolce prevale controilanciato da una gentile sapidità. Lasciando sciogliere il grasso emerge un gradevole e complesso bouquet che riprende i sentori carnei e la speziatura.



IL CULATELLO DI ZIBELLO DOP



1996



Suini di 160 kg, +/- 10%, e di età non inferiore ai 9 mesi. Si ottiene dalla coscia posteriore selezionando i due muscoli crurali posteriore ed interno. La lavorazione deve essere fatta a caldo. I muscoli isolati vengono legati una prima volta e poi il pezzo così ricomposto viene rifilato per fargli assumere la classica forma a pera.

Salagione/speziatura: viene massaggiato con una miscela fatta sale, pepe nero, aglio tritato e vino

Investitura: passaggio delicato durante il quale il pezzo ricomposto con una legatura viene inserito in una vescica di maiale. Segue poi la tipica legatura a rete

Stagionatura: non meno di 10 mesi durante i quali passa da zone aerate e fresche a zone aerate asciutte e tiepide per poi passare la maggior parte del suo tempo di stagionatura in ambienti umidi

Luoghi del lungo



... e dopo un annetto



Aspetto esterno: la classica forma a pera risulta avvolta da una rete allentata. Coperto di una muffa bianca profumata.

Peso: da 4 a 6 kg

Al taglio, dopo aver prima rimosso la vescica ed avere eliminato il grasso esterno ingiallito, la fetta deve apparire come se fosse ottenuta da un unico pezzo di muscolo e resistere alla trazione. Si affetta sottile e quindi si opera a freddo.

Colore: carne di un bel rosso rubino che iscurisce verso la zona senza grasso esterno, il grasso bianco brillante

Odore: gli odori carnei inondano le narici sostenuti dalla speziatura

Sapore/aroma: il dolce prevale controbilanciato da una giusta sapidità. La fetta va masticata gentilmente dando tempo che si dissolva in bocca in modo da apprezzare il complesso e potente bouquet in cui sentori carnei e la speziatura si esaltano a vicenda.





LA CULATTA

Chiamata anche
“culatello di collina”
o
“culatello con cotenna”.



Si usano maiali “pesanti” o “maturi”. La preparazione segue le procedure del culatello solo che viene lasciata la cotenna.



Non viene "vestita" ma viene "sugnata"

Stagionatura almeno 12 mesi

Aspetto esterno: la forma tipica del culatello a pera. La consistenza al tatto deve essere media. La cotenna pulita. Il pezzo intero è contenuto in una sacchetto a rete.



Al taglio la fetta è morbida caratterizzata da una buona marezzatura e non deve presentare parti grasse di colore giallo o molli: cattiva maturazione.

Colore: il colore della fetta non deve presentare macchie e deve essere uniforme; di colore rosso nella parte magra e bianco nella parte grassa.

Odore/profumo: gradevole fragranza di carne stagionata leggermente speziata.

Sapore/Aroma: dolce con una giusta sapidità. Bouquet intenso tipico di prodotto con buona degradazione proteolitica sulla parte magra e lipolitica nella parte grassa, (buona stagionatura), senza sapori estranei di acido fenico, farina di pesce o altro.





IL SALAME PIACENTINO DOP



La parte carnea comprende tutti i tagli del maiale tranne ciò che si può ricavare dalla testa. La percentuale di grasso è variabile, tra 10-30%, è costituita da gola, lardo e pancetta facendo attenzione a rimuovere il grasso molle. Tutto tagliato a coltello e poi macinato con stampo a fori larghi, superiori a 10mm.

Salagione/speziatura: sale, pepe bianco e nero intero ed a pezzi, si aggiunge vino bianco in cui si schiaccia dell'aglio ed infine, si aggiunge zucchero.

Stagionatura: insaccato in budella di suino, legato a maglie larghe, stagionatura almeno 45 giorni in ambiente fresco ed aerato

ALLA FINE DELLA STAGIONATURA

Aspetto esterno: legatura leggermente allentata ma soprattutto un abbondante piumatura bianca che emana un buon profumo

Peso: 400 gr – 1kg



Al taglio: la fetta, di alcuni mm ed in genere con taglio obliquo a "becco di flauto", non deve presentare fratture deve resistere alla trazione ed essere compatta. Distribuzione dei lardelli omogenea ed assenza di tendini.

Colore: carne di un bel rosso brillante, i lardelli di grasso bianco brillante e dai bordi ben definiti

Odore: gli odori carnei dovuti alla fermentazioni miscelati alla speziatura. Aglio non deve prevalere

Sapore/aroma: il dolce ed il salato devono essere in equilibrio. Ciò che si è sentito al naso deve ricomparire in bocca. La masticazione non deve essere difficoltosa.



IL SALAME DI FELINO IGP



La parte carnea è costituita da carne di maiali “pesanti” o “maturi” (con peso medio non inferiore a 130 kg ed include frazioni muscolari e adipose selezionate (trito di banco o sottospalla e testa di pancetta). La percentuale di grasso è del 20-30%, è costituita da gola, lardo e pancetta facendo attenzione a rimuovere il grasso molle. Tutto macinato con stampo a fori di 6 – 8 mm.

Salagione/speziatura: sale, pepe bianco e nero intero ed a pezzi. Aglio in piccola quantità. Si può aggiungere vino bianco in cui si schiaccia dell'aglio e zucchero.

Stagionatura: insaccato in budella di suino, legato a maglie larghe, si appende dal lato più sottile. Stagionatura max 60 giorni (25-30 gg ottimo) in ambiente fresco ed aerato

ALLA FINE DELLA STAGIONATURA

Aspetto esterno: legatura leggermente allentata ma soprattutto un discreta piumatura bianca che emana un buon profumo

Peso: 400 gr – 1kg



Al taglio, la fetta, di alcuni mm fatta con taglio obliquo a "becco di flauto", deve essere compatta non elastica. Magra. Distribuzione omogenea dei lardelli ed assenza di tendini.

Colore: carne di un bel rosso rubino, senza macchie scure

Odore: odori carnei. Aglio assente. A volte sentori di vino

Sapore/aroma: il dolce ed il salato devono essere in perfetto equilibrio. I dolci aromi carnei del maiale pesante devono emergere in tutta la loro eleganza. Ciò che si è sentito al naso deve ricomparire in bocca. La masticazione non deve essere difficoltosa.





Strolghino di Zibello e Roccabianca



Lo strolghino è un piccolo salame di piccolo diametro da gustare molto giovane.

È parte della tradizione familiare della bassa Parmense

IN QUESTO CASO NON C'È STORIA ANTICA



È realizzato con la carne che si ottiene dalla rifilatura del culatello e del fiocco, in genere carne molto magra.

Alla carne macinata viene aggiunta una concia di aglio e vino rosso

Viene insaccato in un budello molto sottile. La combinazione di carne magra e budello sottile fanno sì che disidrati rapidamente.



Per tale ragione viene incartato nella carta paglia dei vecchi salumieri. In tal modo si cerca fargli mantenere più a lungo le sue caratteristiche di delicatezza e fragranza.

Lo strolghino, presenta principalmente due problemi:

- **Alto calo peso**
- **Se troppo secco, può bucarsi.**

Peso medio del prodotto pronto 350-400 gr

Si gusta dopo 11-12 giorni, max 20 giorni



Al taglio: la fetta è morbida, la carne ben adesa, macinatura fine

Colore: rosso vivo con occhielli di grasso bianchi distribuiti irregolarmente

Odore: fresco leggermente speziato. Sentori vinosi.

Sapore/Aroma: dolce tipico della carne di maiale fresca, aroma delicato in cui non deve apparire l'aglio

ABBINAMENTI



Vini: Malvasia di Parma, Lambrusco e Prosecco tranquillo



La Mortadella di Bologna IGP



1998

Si dice: “chi vede fare la mortadella, poi non la mangia più”

Carni di suino, di origine generica fresche o surgelate, sgrossate, omogeneizzate e ridotte ad una pasta molto fine. Aggiunta di grasso di gola (più del 15% del peso totale), riscaldato, dopo essere stato tagliato a cubetti (i lardelli), lavato e asciugato.

Speziatura: è una mistura di varie spezie sale, pepe nero in grani, pepe bianco macinato, macis, coriandolo, polpa d'aglio pestato

L'impasto viene insaccato, in budello naturale o artificiale, e viene cotto in forno ad aria secca.

Mortadella Classica di Bologna: presidio Slow Food, prodotta utilizzando solo aromi naturali





Aspetto esterno: forma ovale o cilindrica di peso variabile fra 4-5 Kg fino ad 1 Q



Al taglio la fetta deve essere liscia, vellutata e compatta, non lucida. Lardelli ben legati all'impasto. Una minima resistenza alla trazione ed alla masticazione

Colore: il colore della fetta è rosa più o meno brillante e/o tendente al marron a secondo della presenza o meno di nitrati

Odore/profumo: gradevole fragranza aromatica caratteristica del prodotto, che deve ricordare l'ampia gamma di spezie presenti;

Sapore/Aroma: una giusta sapidità ammorbidita dal dolce dei lardelli, senza tracce di affumicatura. Non deve avere sentori acidi; aroma intenso ma equilibrato; sentori speziati che ricordano quanto sentito al naso. Non deve lasciare persistenti aromi carnei.





Palasone, frazione del Comune di Sissa



2006

Si ottiene dalla lavorazione delle carni di suini pesanti (220-250 kg). Viene dalla antica tradizione della “bassa” Parmense

La Spalla viene salata leggermente, per non più di cinque giorni, insaccata all'interno della vescica naturale e legata manualmente



Richiede una lunga stagionatura – 15 mesi e più



La forma è quella del fiocco ma si distingue per la corda che pende

Al taglio, la fetta mostra ben visibile le nervature bianche

Colore: rosso vivo intenso, quasi rubino; le parti grasse devono essere di un bianco lucido e brillante, eventualmente solo un po' rosato

Odore/Profumo: ha intensi sentori di carne stagionata, e di spezie è fragrante, intensa, con leggere sfumature ammoniacali (tipiche dei salumi insaccati nella vescica) che svaniscono con il tempo.

Sapore/Aroma: dolce e salato si rincorrono, fragrante con sentori di castagna e note piccanti per il pepe



Vini ruspanti quali il lambrusco o anche la fortana. Tuttavia, anche un buon Cabernet-Sauvignon non è da scartare a priori.



La Spalla Cotta di San Secondo P.A.T.

È stata particolarmente amata da Giuseppe Verdi

TECNICA DI PRODUZIONE ARTIGIANALE

Si ricava da una grossa scapola di maiale (ideale 21-22 kg) tagliata in maniera che vi rimanga attaccata anche la coppa.

Speziatura: sale, pepe, cannella, aglio e noce moscata. Lasciata riposare in ambiente freddo per due settimane. Di nuovo salata e appesa per un paio di settimane

Passati 15 giorni viene disossata inserita in una vescica di maiale o di manzo (più resistente alla cottura), legata a mano formando una ragnatela che serve a conferire la caratteristica forma a pera ed appesa nuovamente per una stagionatura di 1-2 mesi



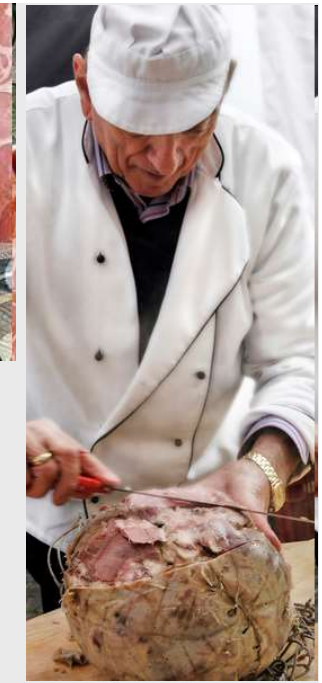
La cottura segue regole precise e codificate nei secoli:

la cottura è in acqua non bollente (70-80° C) aromatizzata con vino bianco ed alloro e/o altre verdure aromatiche per un tempo circa un'ora per ogni Kg di prodotto



Una volta cotta, andrebbe consumata subito.

Industrialmente al termine della cottura le spalle sono raffreddate e confezionate sottovuoto e conservate a 4°C



Si taglia grossolanamente con il coltello. I pezzi resistenti alla trazione, mostrano una minima resistenza alla masticazione... ma poi si sciolgono

Colore: il colore rosa antico più o meno brillante e/o tendente al marron a secondo della presenza o meno di nitrati. Grasso bianco

Odore/profumi: bouquet complesso carne cotta con sentori di spezie e frutta secca

Sapore/Aroma: dolce al palato e non deve avere punte di acidità (più comune nelle spalle cotte industriali), aroma fragrante e delicato. Gradevole persistenza aromatica.

Come gustare la spalla Cotta di San Secondo



Si possono abbinare cipolline in agrodolce
ma ...

Vino: Fortana o Fortanella

Gutturnio frizzante o Lambrusco

Non ci sono alternative



Salsa verde e rossa



Salama da sugo o Salamina



Le origini del nome si perdono nella notte dei tempi. Compare per la prima volta in una lettera di Lorenzo de' Medici al Duca Ercole I d'Este, in cui il Magnifico ringrazia il principe di Ferrara per la salama da sugo che gli è giunta graditissima

E' un impasto di carne suina macinata con vino rosso, sale, pepe nero, noce moscata, cannella e chiodi di garofano e altri ingredienti che ogni artigiano tiene ben segreti. Viene stagionata per circa un anno



proporzionalmente alla sua dimensione, viene cotta da sei a otto ore in acqua tenendola sospesa nel tegame



Come contorno ha bisogno soltanto di abbondante purea di patate o di zucca, che ben si abbinano alla polpa granulosa e al suo sugo piccante.



Si può anche stagionare per alcuni mesi in più e consumarla cruda





I Ciccioni Romagnoli, Ciccioni montanari o Cicciolata



**La storia dei ciccioni coincide con la storia della vita di
campagna**

Tecnica di produzione

**Derivano dai residui della lavorazione delle parti grasse del
maiale (i ciccioni) a cui si aggiungono guanciali e qualche
cotenna. Oltre alle parti grasse si utilizzano anche parti magre
come cuore e reni; il tutto viene tritato a pezzi grossi e mescolato.**

**Si aggiungono aromi e spezie: sale, alloro, vino bianco, macis e
cannella secondo il gusto e qualche spicchio d'aglio.**



L'impasto viene fatto riposare per una notte al fresco e poi messo a cuocere in paiolo per almeno 3 ore a fuoco lento.

Quando l'impasto inizia a diventare dorato si leva dal fuoco, si cola in un telo di lino e si pressa, prima che si raffreddi, in un torchio che conferirà la caratteristica forma.





Aspetto, colore e struttura della fetta



Al taglio la **fetta** si presenta molto compatta, eterogenea, di consistenza non elastica e a volte leggermente dura. La eterogeneità del prodotto e la sua durezza ne definiscono la qualità.

Di **colore** marron-rossiccio-verdastro la tonalità varia in funzione degli additivi presenti e dall'essere stato o no bollito in paioli di rame.

I prodotti biologici sono molto più scuri e meno rossastri.

La **masticabilità** è leggermente difficoltosa a causa della disomogeneità dell'impasto



**Caratteristiche
olfattive**

**Forti sentori di carne cotta e grasso,
a volte pepato**

**Caratteristiche
gustative**

**Aroma caratteristico pieno, saporito,
persistente aroma di carne cotta nello
strutto che lascia a volte un
retrogusto di grasso**

Come gustare i Ciccioli Montanari



Vini: Albana, Lambrusco, Barbera

..... E QUESTO NON E' TUTTO