



*Corso Maestri Assaggiatori
Ottobre 2017*

Le DOP Piacentine

Stefano Lambri

COPPA SALAME PANCETTA



Il territorio

- **Un clima continentale umido con variazioni termiche non eccessive ha caratterizzato il territorio montano piacentino sin dai tempi più antichi, ponendo in tal modo le basi favorevoli allo sviluppo di un'economia basata sulla pastorizia e sull'allevamento di suini e bovini.**

Il territorio



LE VALLI



PIACENZA



Il territorio

L'ambiente naturale era quindi anche particolarmente adatto all'allevamento dei suini che prediligono zone boschive, ricche d'acqua a scapito del sole diretto e del calore eccessivo.



Il territorio

**Il territorio montano piacentino,
formato da profonde e ventilate
valli percorse da tortuosi torrenti
vanta condizioni climatiche idonee
a facilitare la stagionatura dei
salumi.**



La Val Trebbia





La Val Nure



La storia

Le prime tracce di maiali allevati nel piacentino ci conducono addirittura ad un millennio prima dell'era cristiana.

Infatti, entro l'area delle "terramare" piacentine di Montata dell'Orto (Caorso) e di Castelnuovo Fogliani (Alseno) sono state ritrovate suppellettili preistoriche, frammiste ad ossa animali, la cui specie di appartenenza venne identificata con la razza suina

Le testimonianze

L'apprezzamento del suino da parte della civiltà romana è testimoniato dal ritrovamento di un ciondolo-amuleto bronzeo, raffigurante un piccolo maiale, attualmente custodito presso il Museo civico di Piacenza.

Nell'Abbazia di San Colombano a Bobbio, in Val Trebbia, si può ammirare un mosaico, databile al XII sec., che rappresenta il "sacro" rito della macellazione del maiale.

Gli aneddoti

- **Lo scrittore e dotto piacentino Giulio Landi nella "Formaggiata di Sere Stentato" edita nel 1542 ricordava «... Tanto è di eccellente qualità il sale piacentino di che ne fanno fede i cervellati, le mortadelle, i sanguinacci, i zambudelli, et le salsicce et ogni altra sorte di salame, che qui da noi le donne fanno; il quale è delicatissimo, et di ottimo gusto, et certo sono i migliori salami che in Italia si facciano ...».**

FORMAGGIATA

DI SERBISTENIATO

AL DIRIGENDO SE

DELLA NERTYDE



La diffusione

- Risalgono al XVI secolo scritti e documenti che attribuiscono ai salumi piacentini un'ottima qualità. Agli inizi del Settecento la fama dei salumi locali si narra fosse abilmente sfruttata dal diplomatico **Cardinale Giulio Alberoni** che, donando salumi e formaggi, facilitava la risoluzione di problemi organizzativi e politici anche importanti. In tal maniera fece conoscere questi prodotti in altri territori e ancor oggi il **contrassegno metallico**, che il disciplinare impone di apporre ai salumi Piacentini, reca l'immagine **dell'emblema araldico della famiglia del cardinale**.

Emblema araldico famiglia Alberoni



La DOP e il Consorzio

Nell'ottica della valorizzazione e della difesa dei tre salumi, coppa, salame e pancetta piacentini D.O.P., si è costituito nel 1971 il Consorzio Salumi Tipici Piacentini. Il Consorzio associa 19 aziende ed è rappresentativo della totalità delle produzioni a marchio DOP lavorate nella provincia di Piacenza.

La DOP

- **Denominazione di Origine Protetta (DOP) Riconosciuta con Reg.ue EU Reg.to CE n. 1263 del 01.07.1996 GUCE L. 163 del 02.07.1996**

Il Disciplinare di Produzione

Le denominazioni di origine protetta Coppa Piacentina D.O.P., Salame Piacentino D.O.P. e Pancetta Piacentina D.O.P. sono riservate a prodotti di salumeria che rispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dai "Disciplinari di Produzione" del Consorzio Salumi Tipici Piacentini, registrati dalla Unione Europea di Bruxelles a norma del Regolamento 510/2006 C.E e riconosciuti con Regolamento C.E.E. 1263/96.

Zona di produzione

**Gli allevamenti dei suini
destinati alla produzione delle
DOP piacentine debbono
essere situati nel territorio
delle regioni Lombardia ed
Emilia Romagna.**

L'origine e le razze e/o tipo genetico

- **I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni debbono essere conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti DOP Parma e San Daniele.**

Alimentazione, peso ed età

Gli allevamenti devono attenersi alle prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.

I suini debbono essere di peso di 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CE n. 1234/2007 concernente la classificazione EUROP.

Zona di elaborazione

La zona di elaborazione delle DOP piacentine comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza, limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri s.l.m., a motivo delle particolari condizioni climatiche.

La commercializzazione

- I Salumi DOP piacentini possono essere commercializzati sfusi o confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata, interi, in tranci o affettati. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo ECEPA (Ente Certificazione Prodotti Agro-Alimentari) esclusivamente nella zona di trasformazione.**

La designazione

- **Le designazioni “Salame Piacentino”, “Coppa Piacentina” e “Pancetta Piacentina” devono essere indicate in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguite dalla menzione “Denominazione di origine protetta”.**
- **Tali indicazioni possono essere abbinare al logo della denominazione. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.**

I controlli

Per la coppa, il salame e la pancetta piacentina i processi produttivi ed il rispetto del disciplinare sono affidati a organismi di controllo, autorizzati, per l'Italia, dal Ministero per le Politiche agricole Alimentari e forestali

E.C.E.P.A.

**Ente Certificazione Prodotti
Agro-Alimentari**

Consorzio salumi tipici piacentini



La coppa piacentina



Il taglio anatomico

**La Coppa Piacentina è
ricavata dai muscoli
cervicali perfettamente
dissanguati.**

L'isolamento

L'isolamento del muscolo cervicale del suino deve essere effettuato "a caldo", immediatamente dopo la macellazione, con apposito coltello che distacca tutta la massa muscolare compresa nella doccia formata dalle apofisi spinose, dai corpi vertebrati e dalle apofisi trasverse, per un peso non inferiore a 2.5 Kg.

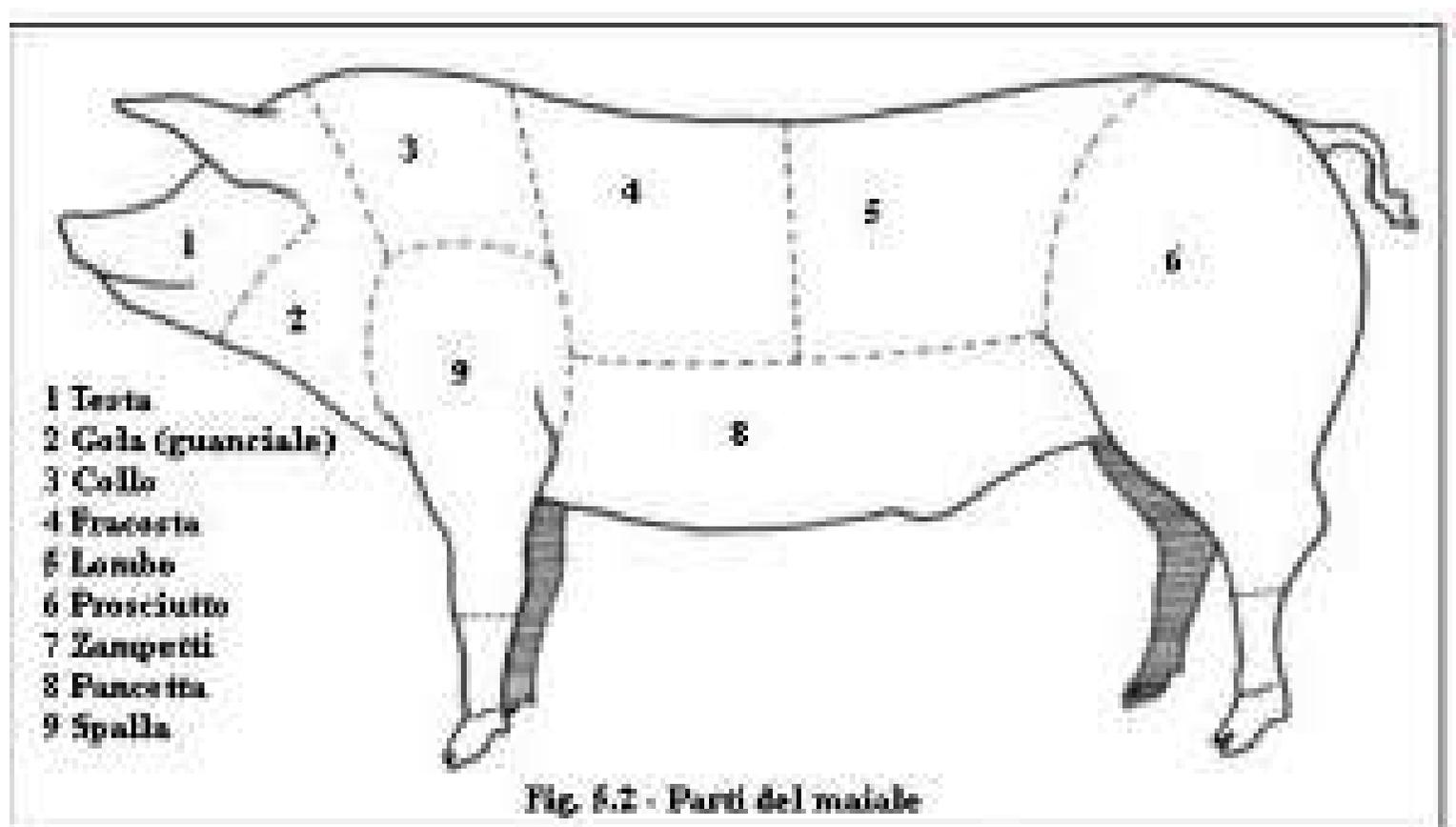
L'isolamento



IL TAGLIO ANATOMICO



Il taglio anatomico



Il trasporto

Il trasporto delle masse muscolari allo stabilimento di trasformazione deve avvenire **entro le 72 ore** successive alla macellazione, con mezzi refrigeranti.

La Rifilatura

- **Successivamente sono sottoposte alla rituale toelettatura che comprende la rifilatura e la **spremitura dei vasi sanguigni****

Il processo di elaborazione

Inizia con la salagione **a secco** che consiste nel mettere a contatto con le carni la seguente miscela di sali ed aromi naturali:

Dosi per 100 Kg di carne fresca

cloruro di sodio = **min 1.5 Kg - max 3,5 Kg.**

nitrato di sodio e/o potassio = **max 15 gr.**

pepe nero e/o bianco intero e/o spezzato = **min. 15 gr - max 30 gr.**

Spezie composte:

cannella macinata = **max 15 gr.**

chiodi di garofano = **max 25 gr.**

alloro = **max 10 gr.**

noce moscata macinata = **max 10 gr.**

E' vietata la salagione in salamoia

Gli aromi



Il processo di elaborazione

Le coppe salate sostano in frigorifero per almeno 7 gg. In questo periodo sono sottoposte al trattamento di "massaggiatura" manuale e successivamente sono rivestite con diaframma parietale suino.

Infine si procede alla tradizionale legatura con spago ed alla foratura dell'involucro.

DIAFRAMMA PARIETALE SUINO



L'insaccatura



La legatura



L'asciugamento

- **La successiva fase di asciugamento avviene in appositi essiccatoi con condizioni climatiche controllate, con temperatura oscillante fra 15°C e 25°C, una umidità del 40-90% in ambiente ventilato per un periodo minimo di 7 gg. e, comunque, fino alla comparsa della caratteristica "fioritura" che determina il viraggio al tipico colore rosato**



La stagionatura

Avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra 10 e 20°C ed una umidità relativa del 70-90%.

Durante la stagionatura è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle valli piacentine.

La stagionatura si protrae per un periodo **minimo di sei mesi** dalla data della avvenuta salatura.

L'intera fase di stagionatura deve comprendere **anche** determinati periodi in locali seminterrati (cantine).



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- **aspetto esterno:** forma cilindrica, leggermente più sottile all'estremità, ottenuta con rifilatura ed asportazione del grasso e di qualche sottile pezzo di carne.
- **consistenza:** compatta, non elastica.
- **aspetto al taglio:** la fetta si presenta compatta ed omogenea, di colore rosso inframezzato di bianco rosato delle parti marezzate.
- **Peso:** non inferiore a kg 1.5
- **Odore:** profumo dolce e caratteristico, intenso.
- **Sapore:** gusto dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione.



L'etichetta



IL MARCHIO



COME SI GUSTA



56^a



della
Festa Coppa

PIACENTINA
D.O.P.



31 agosto 1-2-3
settembre 2012

Carpaneto
Piacentino



Pancetta piacentina DOP

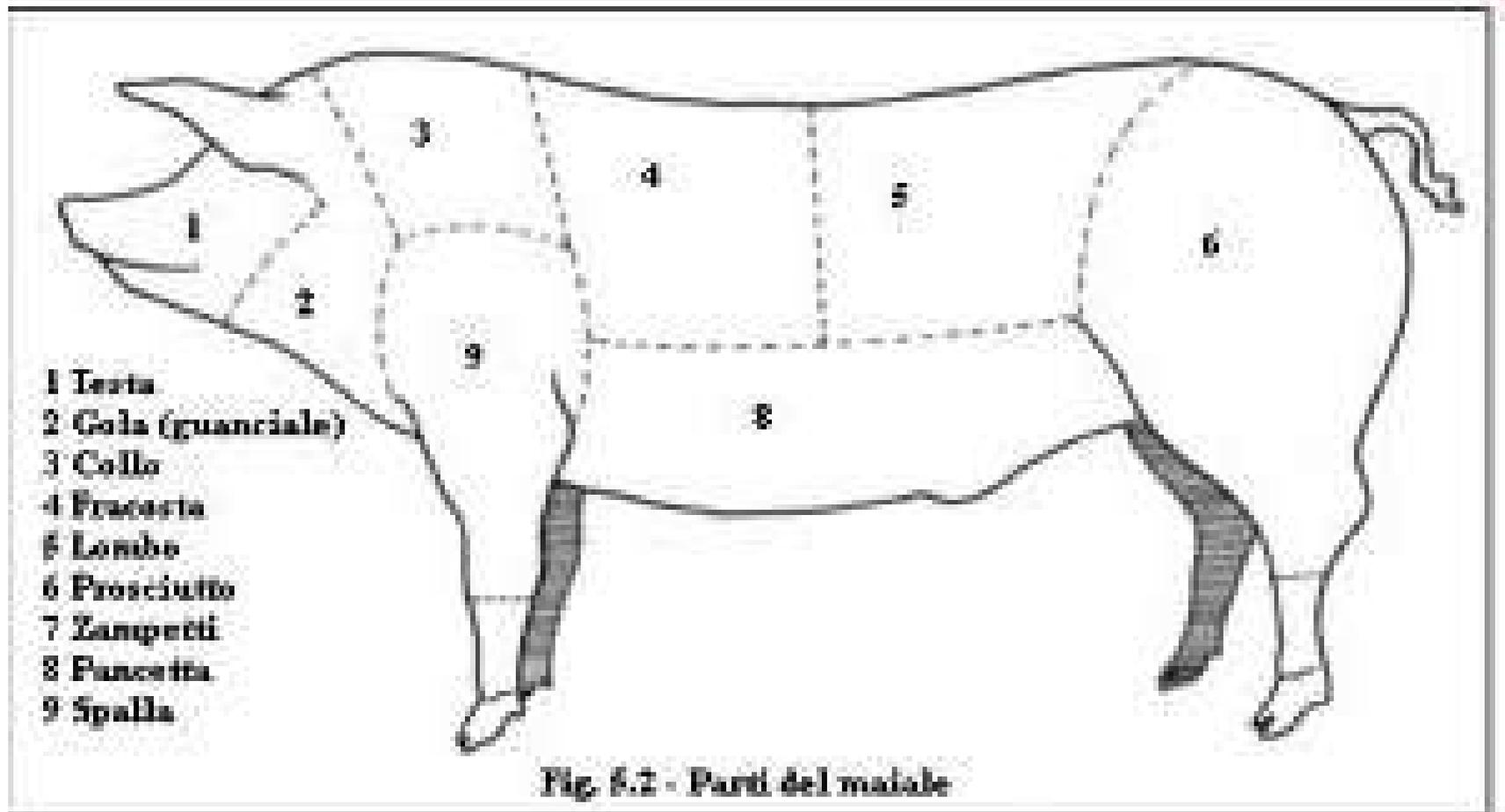


La lavorazione

- **La zona di elaborazione della Pancetta Piacentina comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza.**

Il taglio anatomico

- **Per la produzione della Pancetta Piacentina si utilizza la parte centrale del grasso di copertura della mezzena che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, comprendendo la sola parte laterale delle mammelle**



Il taglio anatomico

- La pancetta rappresenta uno dei **tagli adiposi** del suino che si ottiene isolando con apposita sezionatura dapprima il cosiddetto "pancettone" che comprende varie parti e da cui si ottiene la pancetta vera e propria.

Il pancettone





Il processo di elaborazione

Inizia con la salagione **a secco** che consiste nel mettere a contatto con le carni la seguente miscela di sali ed aromi naturali:

Dosi per 100 Kg di carne fresca

cloruro di sodio = **min 1.5 Kg - max 3,5 Kg.**

nitrate di sodio e/o potassio = **max 15 gr.**

pepe nero e/o bianco intero e/o spezzato = **min. 30 gr – max. 50 gr.**

Spezie composte:

cannella macinata = **max 10 gr.**

chiodi di garofano = **max 40 gr.**

alloro = **max 10 gr.**

zuccheri = **max 1,5 Kg**

sodio L- ascorbato (E301) = **max 200 gr.**

E' vietata la salagione in salamoia

La salagione



Gli aromi



La salagione

- L'operazione di salagione è effettuata a mano. **È vietata la salagione in salamoia.**
- Le pancette salate sono poi accatastate su appositi piani in celle frigorifere con temperatura di 3-5 °C ed umidità relativa del 70-90% per un **periodo non inferiore a dieci giorni.**

La raschiatura

- **Dopo tale periodo si procede alla raschiatura al fine di togliere eventuali residui della lavorazione e l'eccesso di sali e spezie.**
- **Dopo la salagione e la raschiatura, le pancette vengono arrotolate con eventuale aggiunta di carne magra proveniente da suini con i requisiti descritti dal disciplinare.**





L'insaccatura

- **Alle estremità non coperte dalla cotenna sono applicabili lembi di vescica di suino, diaframma parietale suino o altro tipo di budello naturale di suino**



L'insaccatura

- Sulla cucitura laterale invece è **applicabile** diaframma parietale suino, budello naturale suino o carta vegetale, allo scopo di ottenere una protezione naturale durante la stagionatura.



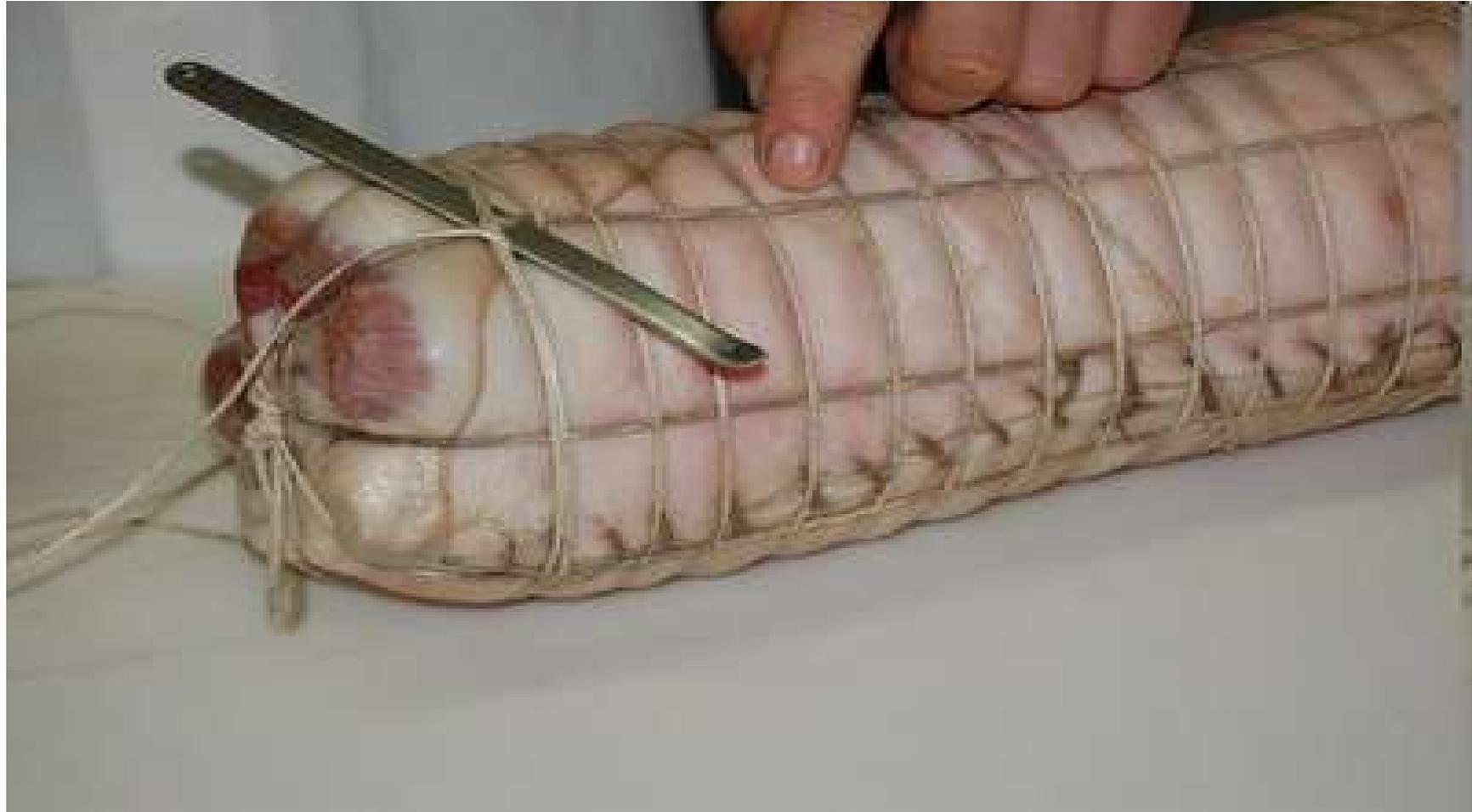












La foratura

- **Dopo aver effettuato la foratura in modo omogeneo su tutta la superficie, le pancette sostano in locali con temperatura da 0 a 5 °C per alcune ore.**

La pancetta legata



Asciugatura

- **Successivamente le pancette passano alla fase di asciugamento che avviene per un periodo non superiore a sette giorni, ad una temperatura compresa tra 15 e 25 °C durante questa fase si constata il caratteristico accentuarsi della colorazione della cotenna, indice del processo di maturazione**



La stagionatura

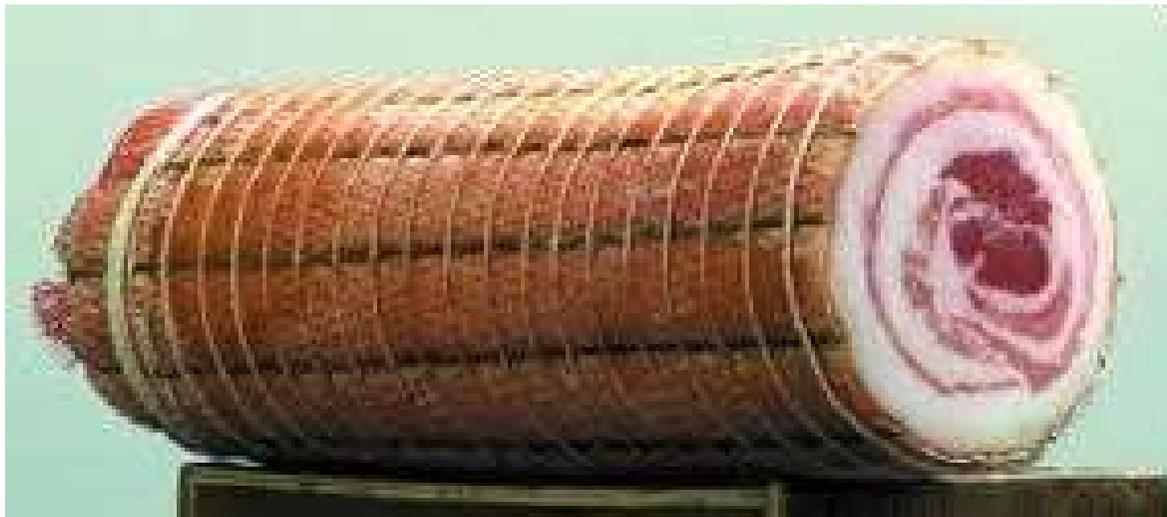
- La fase di stagionatura deve protrarsi per un **periodo non inferiore a tre mesi** dalla data di salatura.
- La stagionatura avviene in ambienti aventi temperatura compresa tra i 10 e 14 °C ed umidità relativa del 70-90%.
- Durante tale fase è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle vallate piacentine.



Caratteristiche organolettiche

- **aspetto esterno: forma cilindrica**
- **peso: da 4 a 8 kg**
- **colore: rosso vivo inframmezzato dal bianco delle parti grasse**
- **aroma e sapore: carne di profumo gradevole, dal sapore dolce e sapido.**

Pancetta piacentina DOP







PANCETTA PIACENTINA DOP



Pontedello: festa della pancetta piacentina





Salame piacentino DOP



I tagli

- **La percentuale di grasso utilizzabile va dal 10 al 30% in funzione della parte magra utilizzata. Per la parte magra sono esclusi i tagli di carne provenienti dallo spolpo di testa, mentre per la parte grassa possono essere utilizzati, lardo, gola e parti di pancetta prive di grasso molle.**

Il trito di banco



La macinatura

- **Le carni suine magre e le parti grasse, sono ridotte in pezzettini e successivamente passati al tritacarne con stampo a fori larghi superiori a 10 mm di diametro**



Il processo di elaborazione

La pasta di salame così ottenuta viene poi condita a secco con la seguente miscela di sali e aromi naturali:

Dosi per 100 Kg di carne fresca

cloruro di sodio = min 1.5 Kg. - max 3,5 Kg.

nitrate di sodio e/o potassio (E252) = max 15 gr.

pepe nero e/o bianco intero e/o spezzato = min. 30 gr. - max. 50 gr.

infuso di aglio e vino = max 500 gr.

aglio = da 5 a 20 gr.

vino = da 0,1 a 0,5 litri

zuccheri = max 1,5 Kg.

sodio L- ascorbato (E301) = max 200 gr.

Impasto e insacco

Seguono poi l'impastamento e l'insaccamento in budello di suino.

L'impastamento



La legatura

**Il salame, legato con spago,
viene successivamente forato.**



La foratura



L'asciugamento

- **L'asciugamento avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra 15 e 25 °C ed umidità relativa compresa tra il 40 ed il 90%.**



La stagionatura

- **La stagionatura dei Salami Piacentini avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra 12 e 19°C ed una umidità relativa di 70-90% per un periodo non inferiore a quarantacinque giorni** dalla data di salatura. Durante la stagionatura è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed alla umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle valli piacentine



Caratteristiche organolettiche

- **Aspetto esterno: forma cilindrica con peso variabile non superiore ad 1 kg e non inferiore a 400 gr.**
- **Aspetto al taglio: colore rosso vivo con lenticelle di grasso di colore bianco rosato.**
- **Aroma e sapore: sapore dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato dal periodo di stagionatura**



SALAME PIACENTINO DOP





Consorzio Salumi Tipici Piacentini

Salame Piacentino D.O.P.

Denominazione di Origine Protetta

Reg. CE 1831/04



Prodotto dagli associati al
Consorzio Salumi Tipici Piacentini

**Stipendiario
SOPRENDENTE A 45 GRAMMI**

Ingredienti:

Carni salate, cotti, speziati,
aromi naturali, zucchero

Addensante E301

Conservanti E202

Garanzia del Ministero delle Politiche
Agricole Alimentari e Forestali ai sensi
dell'art. 10 del reg. (CE) n. 1831/04

Certificati e controllati da

ECEPA



I vini doc piacentini





44^ª FESTA DEL SALAME



Comune di
Sarmato

MAGGIO 2012 **PROLOCO DI SARMATO**

Venerdì 25

**Animali
Rari**

"AFEF" ESPOSIZIONE
INTERNAZIONALE FELINA
RADUNO "MAINE COON"

Esposizione
AFRICAMMISSION

Sabato 26
orchestra

RINGO STORY

Domenica 27
orchestra

BEPPE MACCAGNI

PAOLO DRIGO
"il ladro di volti"
ultimo vincitore de
"LA CORRIDA"

Esposizione e partenza unico di
RAID FOR AID TEAM



Lunedì 28
orchestra

BRUNO D'ANDREA

STAND GASTRONOMICI SEMPRE APERTI

SIMANGIA AL COPERTO - CUCINA TIPICA PIACENTINA E SPECIALITÀ DELLA PROLOCO

COPPA SALAME PANCETTA



SALUMI ITALIANI A MARCHIO DOP

**Capocollo di Calabria - Soppressata di Calabria
Salsiccia di Calabria - Pancetta di Calabria**

**Coppa Piacentina - Salame Piacentino - Pancetta
Piacentina - Culatello di Zibello - Prosciutto di
Parma - Prosciutto di Modena**

**Prosciutto Veneto Berico-Euganeo - Sopressa
Vicentina - Prosciutto San Daniele**

Salame di Varzi - Salame Brianza

Lard d'Arnad - Jambon de Bosses

Prosciutto Toscano

Crudo di Cuneo - Prosciutto di Carpegna

Salamini Italiani alla Cacciatora

Il marchio DOP





Grazie per l'attenzione