

I salumi toscani DOP, IGP, PAT

2° Livello

Maestri Assaggiatori

5° Lezione - 2° Parte

Dario Sarti



Gussago, 27 ottobre 2018

Dario Sarti

I salumi toscani

➤ **DOP:** 2

Prosciutto Toscano

Salamini Italiani alla Cacciatora

➤ **IGP:** 4

Finocchiona

Mortadella Bologna

Mortadella di Prato

Lardo di Colonnata

➤ **PAT:** 66



Prosciutto Toscano DOP

Reg. CE 1263/96

Prodotto in tutta la regione con suini allevati in **Toscana, Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria e Lazio.**

Suini di età non inferiore a 9 mesi e del peso di 160 Kg (+/- 10%)



Dario Sarti



Prosciutto Toscano DOP

Le cosce, isolate subito dopo la macellazione, vengono refrigerate per almeno 24 ore (-2/+2 °C)

Rifilate con un taglio ad arco che, dopo la stagionatura, lasci sporgere una parte carnosa max. 8 cm dalla testa del femore

Asportazione del piedino, della cotenna e del grasso sottocutaneo interno alla coscia con taglio a **V** con vertice all'inizio del gambo

Prosciutto Toscano DOP



Dario Sarti

Prosciutto Toscano DOP

La lavorazione delle cosce inizia, entro 120 ore dalla macellazione, con la salatura a secco

Non è ammesso l'utilizzo di additivi e conservanti

Prima dell'inizio della lavorazione viene apposto un sigillo metallico del diametro di 14 mm dove compare la sigla in rilievo **PT** e la data di inizio lavorazione (es. **IV 18**)

Prosciutto Toscano DOP

Stagionatura min. 10 mesi per cosce del peso 7,5 – 8,5 kg

Stagionatura min. 12 mesi per cosce del peso > 8,5 kg

Apposizione del marchio a fuoco



Prosciutto Toscano DOP

Può essere commercializzato

- Intero



- A tranci



- Affettato



(stagionatura minima aumentata di 2 mesi)

Prosciutto Toscano DOP

Forma tondeggiante

Peso 8 – 9 Kg (mai inferiore ai 7,5 Kg)

Al taglio:

- colore della polpa dal rosso vivo al rosso chiaro con scarsa presenza di grasso inframescolare
- grasso sottocutaneo bianco con leggere venature rosate, compatto, privo di linee di scollamento fra gli strati

Prosciutto Toscano DOP

Sapore delicato con una giusta sapidità

Aroma fragrante e caratteristico dovuto ai tradizionali metodi di elaborazione



Dario Sarti

Finocchiona IGP

Reg. UE 629/15

Salume tipico caratterizzato dall'aroma di finocchio, utilizzato nella concia in semi e/o fiori, dalla consistenza morbida della fetta che a volte tende a sbriciolarsi

Se ne hanno testimonianze fin dal 1.400



Dario Sarti

Finocchiona IGP

Prodotta con carni fresche provenienti da suini pesanti italiani

È possibile produrla anche con tagli di carne della razza Cinta Senese

La zona di produzione comprende l'intero territorio regionale, isole escluse

Finocchiona IGP

I tagli utilizzati sono:

Spalla sgrassata, rifilatura di prosciutto, traculo, gole senza ghiandole, magro di pancetta e di gola, carne di coppa, pancetta e pancettone

Le carni non devono aver subito alcun processo di congelamento

Finocchiona IGP

Per la concia si utilizzano obbligatoriamente per 100 kg di impasto:

- Sale: 2,5 - 3,5 kg
- Pepe macinato: 50 - 100 gr
- Pepe in grani/spezzato/sgranato: 150 - 400 gr
- Aglio e/o aglio disidratato: 50 - 100 gr
- Semi di finocchio/fiori: 200 - 500 gr

Finocchiona IGP

È consentito, per 100 kg di impasto, anche l'uso di:

- Nitriti (E250)
- Nitrati (E251 e E252)
- Acido L ascorbico (E300)
- Sodio L ascorbato (E301): max. 150 gr
- Destrosio/saccarosio/fruttosio/lattosio: max. 1 kg
- Vino: max. 1 l

Possono essere aggiunti starter microbici

Finocchiona IGP

La carne viene macinata utilizzando stampi con fori del diametro compreso tra 4,5 e 8 mm

Insaccata in budello naturale o collato

Legatura con spago o rete realizzata con materiali naturali

Non sono ammessi per la chiusura del budello clips o altri sistemi di chiusura metallici o plastici

Finocchiona IGP

Se il prodotto è destinato ad altre lavorazioni prima della vendita (affettamento, tranciatura) sono ammesse clips o altri sistemi metallici o plastici

Per pezzature superiori a 6 kg è consentito l'utilizzo sia di budelli che di reti sintetiche, sia la chiusura con clips o altri sistemi metallici o plastici

Finocchiona IGP

Il tempo totale di asciugamento e di stagionatura non può essere inferiore a:

Pezzature comprese tra	0,5 e 1,0 kg	15 giorni
Pezzature comprese tra	1,0 e 6,0 kg	21 giorni
Pezzature comprese tra	6,0 e 25,0 kg	45 giorni



Dario Sarti



Finocchiona IGP



Dario Sarti

Lardo di Colonnata IGP

Reg. CE 1856/04



Dario Sarti

Lardo di Colonnata IGP

Per la produzione del Lardo di Colonnata IGP si utilizzano suini provenienti da allevamenti situati in:

Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte , Umbria, Marche, Lazio e Molise

Ed è ottenuto dai tagli di carne corrispondente allo strato adiposo sottocutaneo che ricopre il dorso dalla regione occipitale fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta

Lo spessore deve essere superiore ai 3 cm

Lardo di Colonnata IGP

La lavorazione deve iniziare entro le 72 ore dalla macellazione

È stagionale → da settembre a maggio

Per la concia si utilizza tassativamente: **sale marino naturale, pepe nero macinato, rosmarino fresco e aglio sbucciato** e spezzettato grossolanamente nelle quantità decise dal produttore

Si possono utilizzare anche altre spezie, intere o macinate (cannella, anice stellato, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, erbe aromatiche (salvia, origano))

Lardo di Colonnata IGP

Per la concia sono escluse le sostanze liofilizzate, gli aromi naturali, naturidentici ed artificiali, gli starter, i conservanti e gli additivi



Dario Sarti

Lardo di Colonnata IGP

Il lardo, dopo essere stato rifilato, viene massaggiato con il sale e collocato nelle apposite vasche di marmo (conche)

Alternando gli strati di lardo con gli altri ingredienti fino al riempimento del recipiente, quindi la conca viene chiusa con un coperchio



Dario Sarti

Lardo di Colonnata IGP



Dario Sarti



Lardo di Colonnata IGP



Dario Sarti



Lardo di Colonnata IGP

Le conche, prima di essere utilizzate, vengono lavate con acqua calda, quindi asciugate e successivamente le pareti vengono strofinate con aglio fresco.

Le conche sono dei contenitori di marmo bianco a forma di vasca, realizzate con materiale proveniente dall'agro marmifero dei *Canaloni* del bacino di Colonnata

Realizzate in un unico blocco o formate da lastre di spessore di almeno 2 cm

Lardo di Colonnata IGP

La stagionatura del lardo, nelle conche, è di almeno 6 mesi e deve avvenire in locali poco areati e privi di qualsiasi condizionamento forzato

Durante la stagionatura il prolungato contatto del sale con la carne crea la c.d. «**salamora**»

Se non si dovesse formare quantità sufficiente di **salamora** il produttore la potrà integrare con una soluzione fredda di acqua satura di cloruro di sodio

Lardo di Colonnata IGP

All'atto dell'immissione al consumo il Lardo di Colonnata

- Ha forma variabile, indicativamente rettangolare
- Spessore non inferiore a 3 cm
- La parte inferiore conserva la cotenna, quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura reso scuro dalle piante aromatiche e dalle spezie
- Può essere presente una striscia di magro

Lardo di Colonnata IGP

- Il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida
- Colore bianco, leggermente rosato o vagamente brunito
- Profumo fragrante e ricco di aromi
- Gusto delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido

Lardo di Colonnata IGP



Dario Sarti



ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



Mortadella di Prato IGP

Reg. UE 162/16

Viene prodotta nel comune di **Prato** e nei comuni di **Aglia**, **Quarrata** e **Montale** in provincia di Pistoia

Se ne ha traccia fin dal 1733
(cerimonia di beatificazione di suor
Caterina dei Ricci)

Nel 1867 viene citata nella relazione di un
commissario per l'esposizione internazionale di Londra

Nel 2000 diventa presidio Slow Food

Dario Sarti



Mortadella di Prato IGP

I tagli di carne utilizzati sono:

- Spalla: 40 – 50%
- Lardo: 9 – 15%
- Rifilatura di prosciutto: 10 – 20%
- Capocollo: 5 – 15%
- Guanciale: 5 – 15%
- Pancetta: 5 – 15%

Mortadella di Prato IGP

Gli ingredienti obbligatori (in peso):

- **Alchermes:** 0,3 – 0,6%
- Pepe macinato: 0,1 – 0,3%
- Pepe in grani: 0,1 – 0,2%
- Sale marino: 2,0 – 3,0%
- Spezie macinate*: 0,1 – 0,25%
- Aglio: 0,08 – 0,2%

È vietata l'aggiunta di glutammato di sodio

* coriandolo, cannella, noce moscata, macis, chiodi di garofano

Mortadella di Prato IGP

I tagli di carne cubettati vengono fatti riposare in cella frigo (0-2 °C) per almeno 24 ore, quindi macinati con stampi dai fori di 4-8 mm di diametro (escluso il lardo) e miscelati con i cubetti di lardo e la concia (3-10 min.)

Si versa sull'impasto l'alchermes e si amalgama il composto

Si procede con l'insaccatura in budello naturale o sintetico

Seguono le operazioni di legatura con spago di canapa o rete elastica di cotone

Mortadella di Prato IGP

Segue la stufatura per un periodo variabile da 1 a 3 giorni

Temperatura decrescente da 25 - 23°C a 20 - 18°C

Umidità crescente da 60 - 65% a 73 - 78%

La fase successiva è la cottura:

- A vapore (9-13 ore; T al cuore compresa tra 70 e 72°C)
- In caldaia, con acqua a T ambiente; raggiunti i 90-100°C si abbassa la temperatura fino a 75-80°C e si mantiene per 150-200 minuti

Il prodotto viene risciacquato a T ambiente e raffreddato a 0-2°C per un periodo di 24 - 48 ore, quindi asciugato e confezionato sotto vuoto entro 20 minuti

Mortadella di Prato IGP

- Peso: 0,5 – 10 kg
- Forma: cilindrica o vagamente ellittica
- Lunghezza: 8 – 70 cm
- Diametro: 6 – 35 cm

Mortadella di Prato IGP

- Aspetto esterno: liscio o grinzoso a seconda del budello
- Consistenza: soda e compatta, morbida al palato
- Colore esterno: rosato e tendente all'opaco
- Colore interno: rosa scuro, con macchie di bianco (cubetti di grasso)
- Profumo: penetrante e speziato con nota di alchermes
- Sapore: tipico (contrasto tra la nota calda e pungente delle spezie e quella dolce e delicata dell'alchermes)

Mortadella di Prato IGP



Dario Sarti

Prosciutto Bazzone della Garfagnana e della valle del Serchio

Prodotto nei comuni della
Garfagnana e della media valle del
Serchio (Lu)

Maiali allevati allo stato brado o
semibrado (LW, CS o meticci)
provenienti da piccoli/medi
allevamenti dislocati in Garfagnana
o nella valle del Serchio

Macellati ad almeno 15 mesi di età
e del peso di 180-200 Kg



Prosciutto Bazzone

Produzione da settembre ad aprile-maggio

Peso fresco della coscia: 16 - 24 kg

Stagionatura minima: 20 mesi

Peso a fine stagionatura: 12 - 16 kg

Distanza tra l'osso e la parte inferiore del prosciutto variabile dai 12 ai 18 cm

Concia con sale marino, pepe, spezie ed erbe aromatiche locali

Non è consentito l'utilizzo di additivi e conservanti

Presidio Slow Food

Dario Sarti



Prosciutto del Casentino

Suini provenienti dalla provincia di Arezzo
allevati all'aperto

Ibridi di Cinta Senese e Mora Romagnola

Macellati a un età di almeno 14 mesi, con
peso di 175 kg (+/- 10%)

Concia con sale e aglio (ammessi pepe,
bacche di ginepro e piante aromatiche)

Leggera affumicatura con legno di quercia,
faggio e, in misura minore, di ginepro

Stagionatura almeno 12 mesi

Peso della coscia 9 – 12 kg

Dario Sarti

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI


CONSORZIO
PROSCIUTTO
CASENTINO



Prosciutto di Sorano



Dario Sarti

Spalla

Spalla Chiantigiana



Spalla di Sorano

Spalla di maiale pisana →



Le Pancette

Prodotte in tutta la Toscana possono differire, in base alla zona di produzione, per speziatura, stagionatura, forma

Oltre a sale e pepe si utilizza aglio, rosmarino, peperoncino, origano (Alpi Apuane), finocchio selvatico (Gr, Si)



Dario Sarti



Pancetta Apuana

Prodotta nei comuni montani del massese

Caratterizzata da un breve passaggio in conca

stesa (listato) → parallelepipedo alto 4-5 cm

Arrotolata (fasciata) → diametro 8-15 cm e lunghezza 30-60 cm

Stagionatura minima 15 giorni



ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



Vergazzata

Prodotta a Colonnata, viene stagionata in conche di marmo per 10 - 20 giorni con sale marino spezie ed erbe aromatiche

Può essere commercializzata dopo questo periodo oppure fatta stagionare per altri 60 giorni



Tarese del Valdarno

Presidio Slow Food

Prodotta nel territorio di S. Giovanni Valdarno,
Terranuova Bracciolini, Figline Valdarno)

Lavorazione simile a quella della pancetta tesa utilizzando la schiena e la pancia del maiale (a volte è presente anche parte dell'arista)

Dimensioni ragguardevoli (fino a 50 x 80 cm)

Concia: sale, pepe, aglio rosso macinato grossolanamente,
buccia di arancia, ginepro ed altre spezie

Stagionatura: 2 – 3 mesi

Dario Sarti



Tarese del Valdarno



Dario Sarti



Capocollo

Prodotto in tutta la regione in
autunno – inverno e si consuma
fino all’inizio dell’estate

Una variante è costituita dalla
Finocchiata Senese che differisce
nella lavorazione per la salatura in
salamoia e la presenza nella concia
di semi di finocchio.

Insaccato nel budello si avvolge
nella classica *carta gialla*



Salame Toscano

Materie prime: rifilatura di prosciutto, spalla, capocollo, gota e pancetta, grasso cubettato proveniente dalla schiena.

Concia: sale, pepe in grani e macinato, aglio, zucchero, vino rosso

Insaccato in budello naturale

Peso da 500 gr a 2 kg

Stagionatura da 20 giorni a 12 mesi



Mondiola della Garfagnana Mortadella della Lunigiana

Salame prodotto con i tagli della
coscia, della spalla, della groppa,
della coppa, della gota e della
pancetta

Forma a U con al centro una foglia
di alloro

Pezzatura da 500 gr a 1 kg

Stagionatura 40 giorni



Gli altri salami P.A.T.

Salame al vino

Salame chianino

Salame chiantigiano

Salame di cinghiale

Salame di maiale e pecora

Salame prosciuttato di Ghivizzano

Mezzone (Bastardo)

Mortadella delle Apuane

Mortadella nostrale di Cardoso (1)

Mortadella di maiale di Camaiore (Sbriciolona) (2)

Tizzone di Giustagnana (3)

(1)



(2)



(3)



Salsiccia toscana

Prodotta in tutta la regione, insaccata in budello naturale di maiale; ha forma cilindrica e lunghezza di circa 10 cm

Legata con spago naturale

Concia: sale, pepe, aglio, aromi naturali



Le altre salsicce P.A.T

Salsiccia di prosciutto di Montignoso

Salsiccia di patate

Salsiccia di cotenne

Salsiccia di cinghiale

Salsiccia di cinghiale sott'olio

Ammazzafegato

È una salsiccia di colore rosso scuro prodotta con tagli di carne maggiormente vascolarizzati e frattaglie (cuore, fegato, lingua, milza, reni) aromatizzata con sale, pepe, aglio, peperoncino e insaccata in budello naturale

Consumato: fresco → cotto in padella o sulla brace
 crudo → dopo una breve stagionatura

Prodotto localmente in provincia di Gr e Si

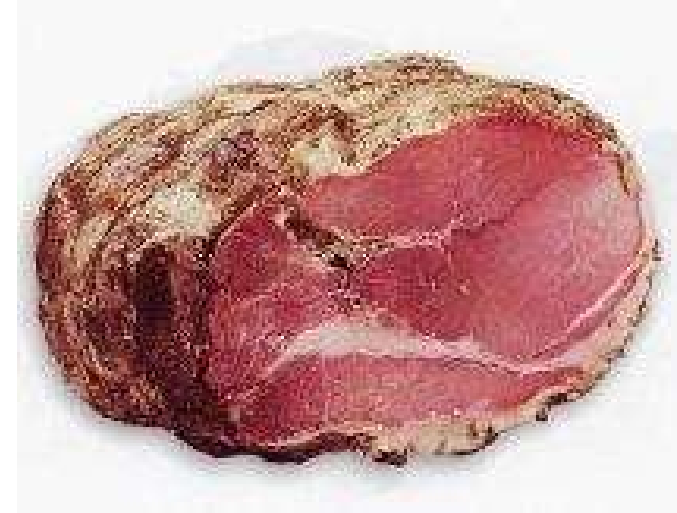
Una variante è il **sambudello** aretino con, al posto delle frattaglie, lo stomaco bollito ed il polmone e aromatizzato con il finocchio

Ammazzafegato



Spalla cotta di Filattiera

La spalla con l'osso viene salata, speziata, rivestita con la vescica del maiale o avvolta con lo stomaco e stagionata fino ad un anno, quindi ripulita dal grasso che l'avvolge e cotta in pentola con acqua e sale (1 ora di cottura per ogni kg di carne)



Produzione stagionale da dicembre a febbraio

Si consuma tiepida o fredda accompagnata da salsa verde o purè di patate

Soppressata toscana

Nota anche come soprassata, capaccia o capofreddo è prodotta in tutta la regione, in particolare Arezzo e Siena

Spolpo della testa, muso, orecchie, cotenna, lingua

Bollite in acqua (2-5 ore)

Alla carne bollita, separata dalle ossa, vengono aggiunti sale, pepe, aglio, scorza di limone e di arancia, alcuni aggiungono cannella e noce moscata

Insaccata in sacchi di tela e messa a raffreddare con un peso (per favorire la compattazione e la fuoriuscita dei liquidi)

Soppressata



Dario Sarti

Biroldo, Buristo, Mallegato

Prodotti a base di sangue con l'aggiunta, a seconda della zona di produzione, di cubetti di grasso, cotenne, rifilature di carne, frattaglie

La carne viene fatta bollire per un periodo di 2- 3 ore, quindi spezzettata, amalgamata con il sangue, speziata, insaccata in budello naturale e fatta nuovamente bollire fino a 3 ore

Una volta completata la cottura si pone a raffreddare e dopo circa 24 ore il salume è pronto per essere consumato

Si presenta di colore rosso bruno con eventuali *occhi* bianchi (lardelli)

Bioldo, Buristo, Mallegato

Bioldo delle Apuane: orecchie, naso, cuore, polmoni;
aromatizzato con semi di finocchio, noce moscata e cannella

Bioldo di Lucca: cotenna e frattaglie; aromatizzato con
cannella, chiodi di garofano, noce moscata, pinoli e uva
sultanina

Mallegato pisano: cubetti di grasso, mollica di pane;
aromatizzato a volte con cannella

Mallegato livornese: frattaglie, pinoli e uva sultanina

Biroldo, Buristo, Mallegato



Dario Sarti



**Grazie
dell'attenzione**