



Cinto Senese D.O.P.



i salumi toscani

dop, igr, pat e di nicchia

jacopo goracci

tenuta di paganico soc. agr. spa

ONAS - Corso di 2° livello per Maestri Assaggiatori

Castello Acaja di Fossano (CN)

sabato 14 novembre 2015

 TENUTA DI PAGANICO

... i salumi toscani ...



 TENUTA DI PAGANICO

PROSCIUTTO TOSCANO DOP

-Lombardia, Emilia-Romagna, Marche,
Umbria, Lazio, Toscana

-Landrace, Large White

->160kg, >9 mesi



-Cosce isolate dalla carcassa sono sottoposte a refrigerazione per almeno 24 ore ad una temperatura fra -2 e +2°C.

-Rifilatura, con un taglio ad arco che lasci una cornice carnosa che, a stagionatura ultimata, non sporga più di 8 cm oltre la testa del femore,

-Asportazione del piedino, della cotenna e del grasso sottocutaneo interno alla coscia (corona) con taglio a V con vertice all'inizio del gambo.

-Il peso della coscia fresca rifilata > 11.8kg.

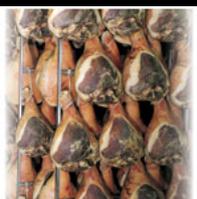
-Salatura a secco entro 120 ore dalla macellazione: si impiega una miscela di sale pepe e aromi naturali derivanti da bacche ed essenze vegetali tipiche del territorio di elaborazione (3/4 settimane).

-Nitrati di sodio e/o di potassio indosi tali che, a stagionatura ultimata, non risultino residui di nitrati e nitriti superiori in sommatoria a 95 p.p.m.

-Riposo, lavaggio e asciugatura (3 mesi)

-Sugnature: sugna, farina di grano o riso, sale e pepe ed aromi naturali di origine vegetale

-Stagionatura: 10-12 mesi



– del sigillo metallico

Prosciutto Toscano



Mese inizio salatura

Anno inizio salatura



Il marchio a fuoco



Prosciutto Bazzone

Il nome Bazzone deriva dalla forma di questo prosciutto, particolarmente allungata e con una distanza tra l'osso e la parte inferiore che varia dai 12 ai 18 centimetri; questa caratteristica ricorda alla vista la bazza, parola usata nel dialetto toscano per indicare un mento molto pronunciato.

Il processo produttivo in passato prevedeva che questi prosciutti di peso notevole venissero collocati assieme ad altre parti del maiale (pancetta, lardo, gota) dentro una vasca di pietra (pozza) per la stagionatura, con l'aggiunta di sale, aglio, spezie e vino.

Il Prosciutto Bazzone prodotto attualmente pesa mediamente 13-15 kg a seconda della stagionatura.



Dopo la rifilatura, i prosciutti vengono sistemati in gruppi di 5-6 dentro una vasca di pietra di Cardoso con l'aggiunta di sale, pepe, spezie, alloro, aglio e rosmarino. Dopo circa 90 giorni i prosciutti vengono tolti dalle vasche, lavati e messi ad asciugare in celle adatte, con temperatura e umidità controllate. Una volta asciugati, vengono rivestiti da una camicia composta prevalentemente da pepe, poco aglio e spezie, poi appesi al soffitto di locali adeguatamente areati o in cantine buie. Ha poi un minimo di 20-36 mesi di lenta stagionatura.

La carne è generalmente di colore rosso intenso e può presentare piccole infiltrazioni di grasso che conferiscono un gusto piuttosto riconoscibile ma delicato. Il Prosciutto Bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, dal 2004 Presidio Slow Food, viene prodotto ancora oggi rispettando in gran parte la vecchia tradizione contadina.

PROSCIUTTO DEL CASENTINO



In passato maiali rustici dal manto scuro, probabilmente della cappuccia di Anghiari, una delle tre razze locali (le altre erano la casentinese e la rossa del Casentino) allevate per la produzione di prosciutti crudi pregiati.

La ricetta tradizionale prevede che le cosce dei suini, dopo una refrigerazione di almeno 24 ore, sono rifilate, massaggiate e salate. L'impasto per la salagione è preparato con sale, aglio e, volendo, altre spezie (pepe, peperoncino, noce moscata e ginepro macinato). Dopo cinque, sette giorni si rimuove il sale residuo dalla superficie e si massaggia ancora. Quindi si passa a una seconda salagione, che si protrae per circa due settimane. Si elimina ancora una volta il sale in eccesso e si lascia maturare il prosciutto per 40, 50 giorni. In questa fase, tradizionalmente, si appendeva in cucina, al calore del camino: per questo è consentito anche un leggero gusto di fumo naturale (ottenuto con legna di querce, faggio e, in misura minore, ginepro). Dopo la stagionatura, che non può durare meno di 12 mesi, il prosciutto è pronto.

La forma del prosciutto del Casentino è tondeggiante, leggermente allungata e tendente al piatto, e il peso va dai 9 ai 12 kg. Al taglio è di un bel colore rosso vivo con una buona percentuale di grasso candido. Il profumo è intenso e penetrante e il gusto delicato, a volte con note finali di affumicato. Provatelo affettato a mano, accompagnato con pane toscano, e bevetece su un bicchiere di rosso di buon corpo.





- SBRICIOLONA
- FINOCCHIO IN ALTERNATIVA AL PEPE TROPPO CARO
- INSACCATA IN VESCICA
- STAGIONATA 60/90 GG



Finocchiona IGP – la produzione

Origine e qualità delle carni

- Suino pesante con tracciabilità certificata e garantita
- Razze: Landrace, Duroc e Large White da Libro Genealogico Italiano
 - **Cinta Senese DOP**
- Carni fresche, che non hanno subito processi di congelamento
 - Tagli disciplinati: spalla, rifilature di prosciutto, gola, carne di coppa, traculo (fondello), pancetta e pancettone

Ingredienti

Da aggiungere obbligatoriamente per 100 Kg di impasto da insaccare:

- Semi e/o fiori di finocchio: tra 200 e 500 g
 - Sale: compreso tra 2,5 e 3,5 Kg
 - Pepe macinato: tra 50 e 100 g
- Pepe in grani e/o spezzato e/o sgranato: tra 150 e 400 g
 - Aglio: tra 50 e 100 g + aglio, nitriti, nitrati, ...

Peso all' insacco e legatura

- Peso all' insacco da 500 g a 25 Kg
- Legatura a mano, come vuole la tradizione

Aspetto esterno

- Tipica forma cilindrica dalla consistenza morbida
- Fioritura o impiumatura esterna di muffe da stagionatura

Aspetto al taglio

- Fetta da consistente a morbida talvolta tende a sbriciolarsi
- Impasto: le particelle di magro sono avvolte dalle particelle di grasso
 - Magro vs Grasso: di grana media e senza confini definiti
 - Evidenza di semi e/o fiori di finocchio
- Colori che vanno dal rosso carne al bianco/rosato del grasso

Caratteristiche chimiche

- Proteine totali: non inferiori al 20%
- Grassi totali: non superiori al 35%
 - pH: tra 5 e 6
 - Sale non superiore al 6%
- AW: minore o uguale a 0,92



lardo di colonnata igp

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



B. Gramulin

SEGRETO:

Grandi, marmoree vasche di stagionatura, strofinate con aglio per temperarne la permeabilità e insaporire il prodotto.

Aromatizzate, sul fondo, con sale marino, pepe, cannella, chiodi di garofano, coriandolo e, per ultimo salvia, alloro, rosmarino e ancora aglio.

Si deposita in strati il lardo (h 3/8 cm), ripetendo per i procedimenti tra un lardo e l'altro.

A vasca colma si chiude con un coperchio di legno per un periodo di una settimana circa.

Poi si copre il tutto con acqua e sale.

Dopo un minimo di 6 mesi il lardo è pronto.



...spezie apuane...

TENUTA DI PAGANICO



TENUTA DI PAGANICO

STORIA...1000 a.C

Nell' antica Grecia solitamente si consumavano tre pasti al giorno: colazione , pranzo e cena.

Le abitudini alimentari di *Sparta* e *Atene* erano molto diverse: l' alimentazione spartana era molto frugale, essenziale, si limitava a pochi cibi;

i Greci facevano tantissimi tipi di pane: con olive, con uva passa, con fichi secchi e il famosissimo "ACHENAS", grandissima pagnotta a forma di capra, impastata con pezzi di lardo, che veniva offerta alla dea Demetra.



SALAME TOSCANO – IGP in itinere

- MAGRO
MACINATO FINE
- GRASSO IN
CUBETTI
- IN PASSATO
INSACCATO
RETI CANAPA





 **TENUTA DI PAGANICO**



 **TENUTA DI PAGANICO**



**CULARE o GENTILE (INT. RETTO) – BURISTO
DRITTO (INT. CRASSO) – SALAME
BONDIANA (INT. CIECO) – CAPOCOLLO
BUDELLINA (INT. TENUE) - SALSICCE**



 **TENUTA DI PAGANICO**



 **TENUTA DI PAGANICO**

Comportamento di microrganismi nelle condizioni dei salami

	T 18-20°C	Aw 0,96	pH 5,3	O2 assente	NO2 ⁻
<i>Escherichia coli</i>	☺	☹	☺	☺	☺
Altri Enterobatteri	☺	☺	☺	☺	☺
Pseudomonadacee	☺	☹	☺	☹	☺
<i>Bacillus cereus</i>	☹	☹	☺	☹	☺
Clostridi	☺	☺	☺	☺	☹
<i>Listeria monocytogenes</i>	☺	☺	☺	☺	☺
<i>Brochothrix thermosphacta</i>	☺	☺	☺	☺	☹
<i>Micrococcus</i> spp.	☺	☺	☺	☹	☺
<i>Staphylococcus</i> spp.	☺	☺	☺	☺	☺
Batteri lattici termofili	☹	☺	☺	☺	☺
Batteri lattici mesofili	☺	☺	☺	☺	☺
Pediococchi	☺	☺	☺	☺	☺
<i>Leuconostoc</i> spp.	☺	☺	☺	☺	☺
<i>Aspergillus e Penicillium</i>	☺	☺	☺	☹	☺
<i>Debaryomyces hansenii</i>	☺	☺	☺	☺	☺
Altri Lieviti	☺	☹	☺	☺	☺

min pH
ac.lattico
ac. Acetico
ac. Piruvico
min. zuccheri



STUFATURA

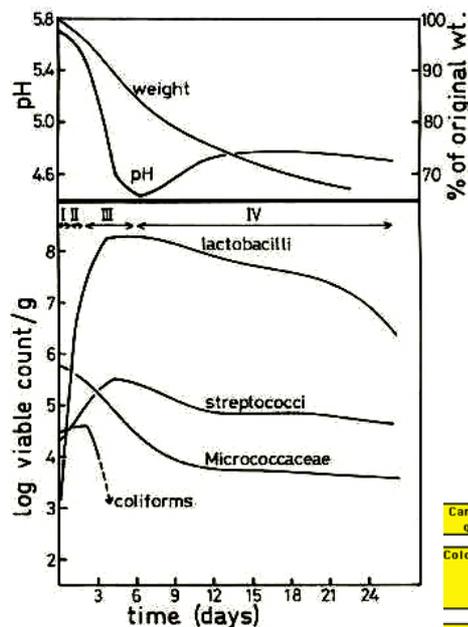
temperatura fino a 26°C e umidità relativa fino al 90% per 1/4 giorni
max T – rapida fermentazione
max sicurezza (presunta) – min. car.organol.

Lactobacillus sakei
Lactobacillus curvatus
Lactobacillus plantarum
Pediococcus acidilactici
Pediococcus pentosaceus

Staphylococcus carnosus
Staphylococcus xylosus
Kocuria varians

Debaryomyces hansenii
Candida famata

Penicillium nalgiovense
Penicillium chrysogenum
Penicillium janthinellum



completamento
fermentazione lattica
ATTENZIONE:
NO MUFFE

ASCIUGATURA LENTA A FREDDO

calo di peso dal 6 al 10%
in ca. 7 giorni
temperatura +3/+5°C
umidità relativa 60/75%

AZIONI MICROBICHE NEI SALAMI

Caratteristiche qualitative	Modo di azione	Microrganismi responsabili			
		Batteri lattici	Micro-Stafilococchi	Lieviti	Muffe
Colore	Riduzione Nitrate	☺	☺	☺	☺
	Riduzione pH	☺	☺	☺	☺
	Consumo Ossigeno	☺	☺	☺	☺
	Demolizione perossidi	☺	☺	☺	☺
Aroma	Produzione di acidi	☺	☺	☺	☺
	Produzione di diacetile	☺	☺	☺	☺
	Proteolisi	☺	☺	☺	☺
	Lipolisi	☺	☺	☺	☺
Consistenza	Riduzione pH	☺	☺	☺	☺
	Regoiazione disidratazione	☺	☺	☺	☺
Preservazione	Riduzione pH	☺	☺	☺	☺
	Riduzione Nitrate	☺	☺	☺	☺
	Antagonismi	☺	☺	☺	☺
Condizionamento superficie	Aspetto	☺	☺	☺	☺
	Protezione da Ossigeno	☺	☺	☺	☺
	Protezione da luce	☺	☺	☺	☺
Salubrità	Demolizione Nitrate	☺	☺	☺	☺
	Consumo Nitrate	☺	☺	☺	☺
	Prevenzione micotossine	☺	☺	☺	☺
	Antagonismi	☺	☺	☺	☺

STAGIONATURA LENTA A FREDDO: CARNE → SALUME

idrolisi proteine (proteasi microbiche e enzimi (catepsine)

MUFFE (aspergillus e penicillium):

-deacidificazione

-facilita' asportazione budello

-sviluppo aromi

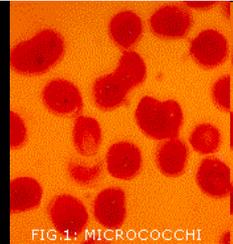
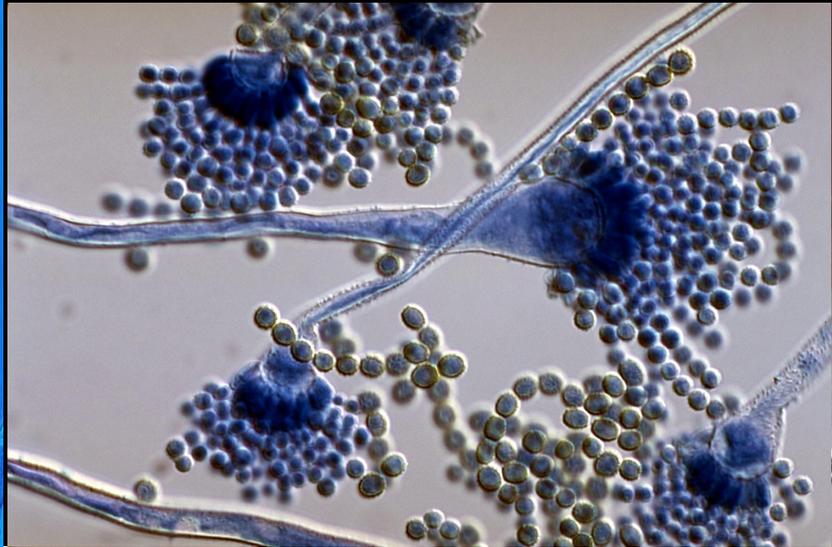


FIG.1: MICROCOCCHI

Lipolisi (micrococchi)



SALAME E SALSICCIA DI CINGHIALE

- CON
PANCETTA DI
MAIALE (30%)
- CON VINO
ROSSO
- SALSICCE
STAGIONATE UN
MESE



 TENUTA DI PAGANICO

MONDIOLA DELLA GARFAGNANA

- BUDELLO
NATURALE
- AROMATIZZATA
ESTERNO FOGLIE
ALLORO E CHIUSA
A "CHIOCCIOLA"
- STAGIONATURA
45GG



 TENUTA DI PAGANICO



MORTADELLA DI CAMAIORE

•FINOCCHIO,
CANNELLA,
CHIODI DI
GAROFANO

•FORMA SALAME
LEggermente
RICURVO



 TENUTA DI PAGANICO

Mortadella di Prato – IGP in itinere

La Mortadella di Prato è fatta a partire dagli scarti del maiale che non erano buoni a sufficienza per fare la finocchiona o il salame.

Forse anche per aromatizzare maggiormente carni non troppo saporite, la l'**Alkermes** mortadella di Prato veniva abbondantemente speziata e condita con, liquore tipico fiorentino prodotto con il guscio delle coccinelle ed usato soprattutto in pasticceria per via del bel colore rosso scarlatto.

Negli ultimi vent'anni, le modalità di preparazione di questo salume tipico della città di Prato è notevolmente variata, con il ricorso a carni di maggior pregio (principalmente spalla e rifilatura del prosciutto, accuratamente private dei nervi e del grasso, oltre a dadi di grasso di guancia e lardoni) e ad una speziatura meno accentuata.

Ideale è consumata con i fichi, preferibilmente di varietà Dottato (di Carmignano), e con la “bozza” pratese, un pane locale.

Nel 2000 si è costituito a Prato il **Presidio della Mortadella di Prato**, nato per tutelare e promuovere uno dei prodotti più caratteristici di questa zona, che ha approvato il disciplinare di produzione. La zona di produzione comprende il comune di Prato e il comune di Agliana.



TARESE DEL VALDARNO

- Nel Valdarno, tra Arezzo e Firenze, la produzione di questa “pancetta” dalle dimensioni inusuali è riconducibile alla necessità di recuperare ogni parte del maiale adulto.
- Dalla lavorazione dei maiali pesanti, tradizionalmente di oltre 200 chilogrammi, derivano le dimensioni veramente ragguardevoli e caratteristiche della tarese Valdarno, che può arrivare a misurare fino a 50 per 80 centimetri di lato.
- **Si utilizzano la schiena e la pancia, con la presenza pregiata di parte dell’ arista.** La lavorazione, dopo la separazione del prosciutto dal tronco anteriore, prevede che la parte centrale sia disossata e rifilata dal grasso in eccesso. Il pezzo è poi strofinato con una prima miscela di pepe, aglio rosso macinato grossolanamente, ginepro e altre spezie toscane – c’è chi usa anche la scorza dell’ arancia – e, infine, messo sotto sale grosso.
- Dopo la salatura, che dura circa 10 giorni, la tarese è lavata, fatta asciugare, nuovamente massaggiata con aglio e spezie, e avviata quindi alla stagionatura per un periodo variabile dai 60 ai 90 giorni.
- La tarese si caratterizza per un sapore pronunciato e persistente, ma, allo stesso tempo, più fine e delicato rispetto ad altri salumi di simile fattura. Il grasso dell’ arista dona morbidezza e pastosità mentre il profumo è aromatico anche in virtù delle spezie di cui è ricoperta.
- Nel passato era abitudine gustarla, non troppo stagionata, passata per qualche minuto sulla griglia, con un contorno di teneri radicchi invernali che ne esaltano il sapore, o con i fagioli coco e zolfino.



BIROLODO DELLA GARFAGNANA

Viene confezionato con le parti meno nobili del maiale, come la testa, il cuore e la lingua, vengono tagliate e bollite, conciate con sale e spezie amalgamate con il sangue del maiale. Infine il tutto viene insaccato nella vescica o nello stomaco e quindi nuovamente bollito.

E' un salume dal gusto piccante, dal colore molto scuro e dalla forma di palla leggermente schiacciata. Possiede una consistenza abbastanza morbida e un intenso profumo di spezie ed aromi.

Si produce in Garfagnana ma, con alcune varianti, in tutta la provincia di Lucca.

Va consumato tagliato a striscioline alte un centimetro entro quindici giorni dalla produzione, magari accompagnato dal tipico pane di castagne o di patate.





...in Maremma?

IL BURISTO

insaccato nello stomaco del suino, per questo ha una forma irregolare per un peso che supera normalmente il chilo e mezzo.

Si ottiene disossando tutte le parti della testa del maiale bollite con limoni, bucce d'arancia, salvia, aglio, sale e pepe.

Alle parti disossate e macinate vengono aggiunti dei lardelli tagliati a cubetti ed il sangue di maiale. Il tutto viene insaccato e bollito di nuovo per compattare il sangue e il grasso con il resto.

Viene consumato fresco, a volte ancora tiepido.



MALLEGATO

A San Miniato resiste la tradizione del sanguinaccio, quello fatto senza carne suina (a parte un poco di lardo. La versione classica prevede di insaccare il sangue crudo e di condirlo con lardello suino tagliato in cubetti (i dadi di grasso possono essere saltati nel Vin Santo o nel vino bianco) lardelli, sale, noce moscata, cannella, pinoli e uva passa; a volte anche mollica di pane. Una volta semipieno il budello è legato un poco “lasco” (da qui il nome: legato male) – altrimenti durante la cottura scoppierebbe – e poi finisce nel pentolone a bollire sino a che la temperatura al cuore dell’ insaccato raggiunge i 90°C circa e il sanguinaccio raggiunge la consistenza giusta.

Alla vista è scuro, quasi nero, e il gusto non è facile: aromatico per le spezie e dolce per il sangue.

Oggi si mangia meglio se freddo, tagliato a fette piuttosto spesse, anche due centimetri, infarinato e fritto in padella, accompagnato da legumi o da qualche erba amarognola che contrasta il dolce del sangue e dell’ uvetta. Tagliato a fettine più sottili è ottimo con un uovo sbattuto sopra. Un accostamento nuovo, ma particolarmente riuscito, è quello con le cipolle di Certaldo cotte sotto la cenere.



Grazie al Consorzio Macelli Pubblici di San Miniato e alla collaborazione della Asl locale è stato messo a punto un sistema di prelievo del sangue direttamente dalla giugulare del suino con un coltello aspirante. Grazie a questo espediente tecnologico, la produzione di mallegato è nuovamente consentita.



Tra le varianti alla ricetta possiamo trovare:

- Mallegato Pisano con presenza di uva sultanina nell'impasto senza la mollica di pane.
- Mallegato Livornese con presenza nell' impasto di frattaglie, pinoli ed uva sultanina senza però la mollica di pane; ha forma ovale allungata.

Il sanguinaccio si caratterizza per uno spiccato profumo di cannella e la tipica forma ad U del salame legato alle due estremità.



SOPPRESSATA



...concludendo...



PROSCIUTTO DI SPALLA CON GUANCIALE (razza sarda)

 TENUTA DI PAGANICO

consumo pro capite di carne in italia

TOTALE	90 kg
suino	40 kg
bovino	22 kg
pollame	20 kg
coniglio e selvaggina	5 kg
frattaglie	1 kg
ovi-caprini	1 kg
equini	1 kg

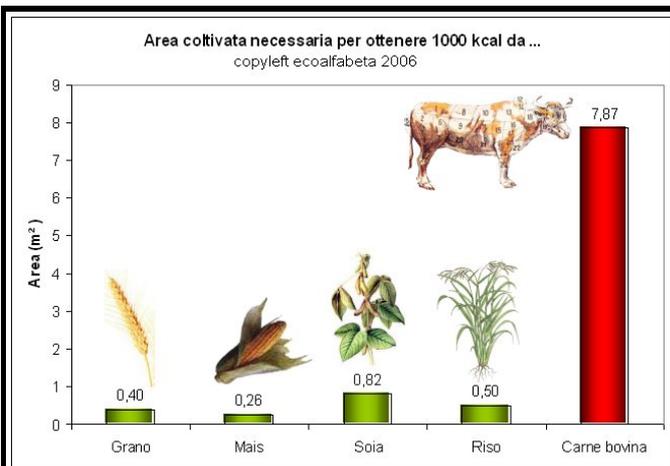
	Consumo di carne pro capite al giorno (g)	
Africa	31	11 kg/anno
Asia meridionale e orientale	112	
Asia occidentale (compreso il medio oriente)	54	
America latina	147	
Paesi in via di sviluppo (media)	47	17 kg/anno
Paesi sviluppati (media)	224	82 kg/anno
Totale	101	37 kg/anno

**MENO CARNE MA
SELEZIONATA e SCELTA**



**da consumatore a
CONSUM-ATTORE**





produrre carne è un grosso atto di responsabilità...



Emissioni di gas serra pro capite in un anno

in km-auto equivalenti



Alimentazione onnivora



bio 4.377 km

intensivo 4.758 km

intensivo senza carni bovine 4.209 km



tenuta di taganico soc. agr. s.p.a.

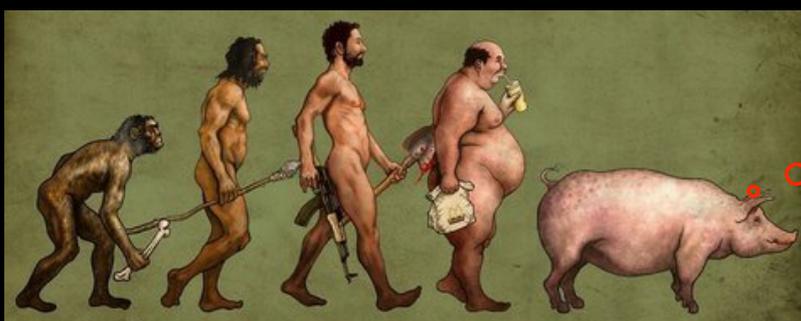
via della stazione, 10
58045 paganico (gr)

www.tenutadipaganico.it

azienda@tenutadipaganico.it

Tel. 0564.905008

334.6296799 jacopec goracci



Grazie a tutti

 **TENUTA DI PAGANICO**