



# **CORSO PER MAESTRI ASSAGGIATORI DI SALUMI**

**2° LIVELLO**

**8<sup>^</sup> LEZIONE**

**ANEDDOTI E CURIOSITÀ  
SULL'UTILIZZO DI SPEZIE  
E AROMI NEL PROCESSO TECNOLOGICO**

*Andrea Russo*

*Castello Acaja di Fossano (CN), 7-8 novembre 14-15 novembre 2015*

Il **territorio nazionale** è caratterizzato da un paesaggio vario e eterogeneo a causa dell'unione di **territori diversi**:

- aspetto morfologico
- tradizione storica



Ambienti **disomogenei** negli aspetti fisici, ambientali, storici che hanno causato una **differente evoluzione storico - culturale**.



Lo **studio** della storia degli alimenti e delle tradizioni gastronomiche ci permette di **esplorare** e **scoprire** la realtà che circonda un **territorio**, la sua **storia**, la **usi e costumi** dei suoi **abitanti**.



I **salumi italiani** appartengono al nostro **patrimonio** alimentare più antico e sono espressione del territorio e della nostra cultura.

L'infinità di **salumi** e **insaccati** italiani hanno però **origini** da un numero limitato di prodotti.

I salumi italiani sono riconducibili a **5** tradizioni fondamentali:

I. **Greca**;



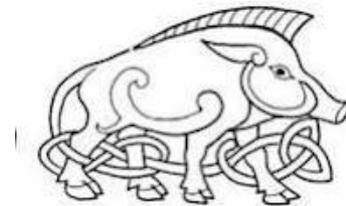
II. **Etrusco - Latina**;

III. **Celtica**;



IV. **Germanica**;

V. **Punico - Fenicia**.



<b>ZONA DI TRADIZIONE</b>	<b>REGIONI ITALIANE</b>
<b>Zona Germanica</b>	<b>Valle d'Aosta – Trentino Alto Adige</b>
<b>Zona Celtica</b> <b>Zona Etrusco – Latina</b>	<b>Liguria – Piemonte – Lombardia</b> <b>Veneto – Emilia Romagna</b>
<b>Zona Greca</b>	<b>Toscana – Umbria – Marche</b> <b>Lazio – Abruzzo – Molise</b>
<b>Zona Punico – Fenicia</b>	<b>Campania – Basilicata – Puglia</b> <b>Sicilia - Sardegna</b>



La cultura gastronomica odierna e la salumeria italiana, affondano le radici nella **tradizione alimentare romana**, ma i Romani che considerazione avevano dei salumi?

Come i **Longobardi** hanno contribuito alle creazioni delle attuali tipologie di salumi?



Come è avvenuto il passaggio degli insaccati da **salsicce** a **salami** ovvero da **cotti** a **crudi**?

Il nutrimento dei **Romani** nei primi secoli dalla fondazione di Roma, fu per lo più **vegetariano**.

La **carne**, escluso gli animali da cortile e di piccola taglia, restava un **alimento eccezionale** consumata **bollita** o **arrostita** solo **per sacrifici religiosi**.

I principali animali domestici allevati erano **pecore** e **capre**.

La carne di **agnello** occupava il primo posto, nell'alimentazione, a seguire **capretto** e **maiale**.



La carne di **suino**, successivamente di **cinghiale**, rivestì il posto d'onore in tutti i **banchetti** (sacrifici religiosi, ricorrenze del calendario agrario, cerimonie per ricorrenze famigliari).

L'**arte d'insaccare** la carne suina (**salsiccia**, **lardo**, **prosciutto** salato o affumicato) era però ancora del tutto elementare.

Solo grazie all'estensione verso Nord i **Romani** trassero dai **Galli della Cisalpina** nuove tecniche di **conservazione** della carne.

Furono i **Longobardi** a **fissare le prime regole** della **conservazione delle carni**, permettendo il passaggio dal prodotto **cotto** al **crudo**.

Questo passaggio fu graduale, in un **Italia bizantina** che lasciava man mano i suoi territori a un'espansione longobarda irrefrenabile.



In relazione agli elementi culturali e tradizioni possiamo suddividere l'**Italia** in 5 aree:

- **Nord** (Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Trentino - Alto Adige, Veneto, Friuli - Venezia Giulia, Liguria, Emilia)
- **Centro** (Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise)
- **Mezzogiorno** (Campania, Puglia, Basilica, Calabria);
- **Sicilia**
- **Sardegna**



## NORD

Gli **allevamenti intensivi** e le **industrie di trasformazione** sono prerogativa dell'Italia settentrionale. Le **razze usate** sono *Landrace* e *Large White* incrociate con *Duroc* americano.

Questo ha contribuito a **modificare usanze e costumi** nella lavorazione del suino anche a livello familiare.

Solo un'irrilevante percentuale di contadini padani alleva, ammazza, trasforma suini rispetto al passato.

**Oggi** invece lo si **acquista** (crescere su commissione o già adulto) facendolo **macellare** da un **norcino**.



## **NORD**

L'alimentazione a base di **più cereali** è stata **quasi sostituita** da mais o scarti della lavorazione del latte.

### **Il risultato**

- problema nella conservabilità del prodotto finito
- diminuzione *shelf-life* e dell'evoluzione del salume

Solo nelle **zone montane** e **collinari** si possono trovare famiglie che **allevano** il suino e lo **alimentano tradizionalmente**.



## **NORD**

Affiancano l'allevamento suinicolo aziende di trasformazione per altre tipologie di carni.

Nel **Basso novarese** (*Lomellina*) e nel **Friuli** vi è una larga produzione di **salumi d'oca**.

Nelle zone montane dell'**Arco alpino** si utilizzano le carni di **animali da pascolo** (capra e pecora), **cavalli**, **camosci**, **cervi** (estero) **stambecchi** (raro).

Diffusa nel **novarese**, **bellunese**, **padovano**, in **Valtellina** e **Friuli** la produzione di salumi di **cavallo** e **somaro**.

## **IL NORD**

Gli allevamenti bovini non forniscono più carne per le **bresaole** della Valtellina (Argentina ed Europa orientale), ma **integrano** alcuni **salami** come **Milano** (un tempo anche il Varzi), **Salame di Sant'Olcese**, **Salame d'asino**, **Strinù** (salsicce miste) **salsicce ovine**

La **carne bovina** è impiegata in alcuni **salami cotti piemontesi** (salame di bue, Salam'd turgia).

La **salsiccia di Bra** (bovino con grasso suino, ricca concia) è una delle poche a essere consumata fresca.



## NORD

### LE SPEZIE

Diffuso l'uso di **dosi preconfezionate** per la concia sia dalle **aziende** sia dagli **artigiani** perché facilita il dosaggio ma causa **uniformità** di **aromi** e **gusti** (poche differenze e sapori costanti negli anni).

**Minore** è la diffusione di questi preconfezionati nella **produzione montana**, grazie all'uso di essenze tipiche e al **clima favorevole** per la **stagionatura** che imprime notevole tipicità e autenticità.



**NORD**



Le **spezie** utilizzate: **PEPE**, **AGLIO**, **CANNELLA** (escluso Liguria), **NOCE MOSCATA** (escluso Trentino-Alto Adige), **GINEPRO** (escluso Emilia), **ROSMARINO** (escluso Alto Adige e Liguria), **ALLORO** (escluso Alto Adige), **CHIODI DI GAROFANO** (escluso Alto Adige).

**VALLE D'AOSTA**: **salvia**, **timo**, **achillea** **millefoglie**, **santoreggia**, **erbe di montagna**. **Aglio macinato nel vino**

**PIEMONTE**: **semi di finocchio**, **santoreggia**.

Per i cotti: **uvetta**, **peperoncino**, **pinoli**.

**Vino rosso** (Barbera), **Marsala**, **Cognac**, **Rum**.



## **NORD**

**LOMBARDIA:** macis, pimento

**Vino rosso e Marsala**

**TRENTINO:** timo, salvia, pimento

**Vino bianco e Grappa Trentina (selvaggina)**

**ALTO ADIGE:** pimento, paprica dolce (wurstel)

**VENETO:** **Vino rosso e Marsala**



## **NORD**

**FRIULI - VENEZIA GIULIA:** **paprica** (stuccatura del prosciutto carsico - Cormòns - San Daniele), **maggiorana** (salsiccia di fegato), **timo** (prosciutto cotto di agnello), **peperoncino** (salsiccia *Cevapcici*).

**Vino rosso e Marsala**

**LIGURIA:** per i cotti **coriandolo**, **limone**, **pinoli**.

**Vino bianco e Marsala**

**EMILIA:** **Vino rosso e bianco**



## CENTRO

Nelle zone **montane, collinari** e di **pianura** l'allevamento familiare è ancora presente (in modo decrescente da monte a valle).

Molte famiglie allevano ancora suini per la produzione di salumi destinati all'**autoconsumo** o al **mercato locale**.

L'alimentazione dei maiale è ancora **tradizionale**: cereali, ghiande, castagne, scarti delle produzioni agricole e/o domestiche.

Il maiale viene ucciso dopo l'anno di vita (**160 - 180 kg**).



## IL CENTRO

### La materia prima:

Le razze più usate sono *Landrace* e *Large White* incrociate con *Duroc* americano.

In **Toscana** è ancora presente l'autoctona *Cinta Senese*.

La *Romagnola* (bruna dell'Appennino), razza rustica allevata allo stato brado, è quasi scomparsa.

Il Centro Italia è ancora ricco di molte località agresti (**Abruzzo** e **Molise**) dove i suini vengono ancora allevati in ampi spazi (allevamento estensivo) e in prossimità di boschi (querce e castagni).



## IL CENTRO



### Le spezie



pepe, peperoncino (dolce e piccante), semi di finocchio, pinoli, canditi, pistacchi, bucce di arancia e limone, aglio, uva passa, ginepro, rosmarino, lauro, vino rosso, prezzemolo, cipolle, cannella, chiodi di garofano, coriandolo, salvia, noce moscata.



Sono presenti spezie in dosi già confezionate dalle industrie ma è raro che i produttori artigianali ne facciano uso.

## **MEZZOGIORNO CONTINENTALE**

Occorre **distinguere** le aree pianeggianti **Campane, Pugliesi**, del **Metaponto** che **non presentano** prodotti di salumeria pregiati, dalle aree di alta collina e montagna depositarie di un patrimonio gastronomico unico.

In **Campania** ricordiamo: **Grottaminarda, Fontanarosa, S. Angelo dei Lombardi, Ariano Irpino, Bonito (Av); Apice e Pietraroia (Bn)**. In **Calabria** la zona storica di produzione è la **Valle del Crati (Cs)**: da **Rende, Rose, Montalto Uffugo, Luzzi** ad **Acri** e **San Demetrio Corone** fino alla **Piana di Sibari (Cs)**, ma anche **Tortora** e **Mormanno**. A **Catanzaro**: **Sila, Serra S. Bruno, Spilinga**.

## IL MEZZOGIORNO CONTINENTALE

### La materia prima:

Le razze più usate sono *Landrace* e *Large White* incrociate con *Duroc* americano.

Fino al **1950** prevaleva ancora un allevamento **semi brado** di antiche **razze autoctone**: *Cavallina Lucana*, *Pugliese*, *Nera Calabrese*, *Casertana*, *Catanzarese*, *Cosentina*, *Lagonegrese*, *Apulolucana*. Di queste razze, oggi del tutto scomparse, rimangono solo esemplari di *Casertana*, *Calabrese*, *Apulo Calabrese* allo stato brado in aree montane con boschi di castagni, roverelle, betulle, querce.

## MEZZOGIORNO CONTINENTALE

### LE SPEZIE UTILIZZATE

**pepe, peperoncino** (dolce di Crotona e piccante di Cosenza), **semi di finocchio, aglio.**

Sono presenti spezie in dosi già confezionate dalle industrie ma è raro che piccoli produttori artigianali ne facciano uso.





## SICILIA

La **tradizione norcina** sicula **nacque** forse nel **XI sec.** con la **colonizzazione** dei **Normanni** che introdussero nuove abitudini alimentari (divieto degli Arabi) e tecniche di conservazione della carne.

L'influsso del clima africano che caratterizza le coste meridionali e occidentali **condiziona negativamente** la produzione di salumi.

In molti comuni di **Trapani, Agrigento, Caltanissetta** **non** si registrano **allevamenti** suini né produzione di salami vi è tuttavia consumo di **salsiccia fresca**.



## SICILIA

La trasformazione del suino è destinata al **consumo fresco** ovvero **salsicce** tipo “**lucanico**” (trapanese e palermitano), eccezione per i comuni sopra 1000 metri:

- **Pertalia Soprana Gangi** (Palermo)
- **Chiararamonte Gulfi** (Ragusa) dove si prepara (inverno-primavera) la **gelatina di maiale** e vari salami
- **Sant’Angelo di Brolo** (Messina) dove si produce l’omonimo salume Igp



## SICILIA

Eccezioni a parte l'arte **norcina** si **riscontra** nelle aree interne, sui **Nebrodi** (Messina).

Nonostante l'altitudine non si potrà ricorrere a determinate pratiche di conservazione (**sottosugna**, **sott'olio**, **sotto cenere**) riscontrabili nel meridione "continentale" anche il prosciutto non potrà essere conservato dopo l'estate successiva alla macellazione.

Un eccezione è il ***Supprissato***, insaccato suino di **Nicosia** (EN) da carni pregiate (**spalla**, **costata**, **capocollo**) stagionato per **3 mesi sotto cenere**.



## SICILIA

### MATERIA PRIMA

Sui **Nebrodi** è frequente l'**allevamento** (familiare o aziende agricole) **brado** di *Nero Siciliano*, una razza robusta e resistente.

Il **sottobosco ricco** di **bacche** di faggio e ghiande evita l'integrazione con mangimi o pastoni fatta eccezione di fave e cereali per periodo del fissaggio (precedente macellazione).

A **Sant'angelo di Brolo** dove si realizzano salami Igp prodotti in gran parte con **suini locali** o **razze estere**



**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



**SICILIA**



La produzione regionale è **concentrata** sui **Nebrodi** (**prosciutto**, **pancetta arrotolata**, “*U Suppressato*”) e nella zona collinare di **Nicosia** (**salsiccia**, **budello origanato**).

La concia è caratterizzata da un’**abbondante presenza di aromi tipici** locali come **origano**, **finocchio selvatico** affiancati da **aglio**, **pepe nero** e **rosso**, **peperoncino**, e dalla consuetudine di marinare le carni con l’**aceto**.

**Limone** e **alloro** concorrono nella preparazione della **gelatina di maiale** (“*Suzu*”)



## **SARDEGNA**

**Contraddizione** tra indiscussa qualità e mancata tipicità.

L'**allevamento** suino sardo da sempre è proiettato sul “*Porceddu*”: una **preparazione** e non un trasformato.

**Mancanza di tipicità** si riscontra anche **nella razza Sarda** (riconosciuta autoctona nel 2006), di taglia contenuta **max 100 kg**, ovvero un **incrocio tra suini bianchi di varie razze e cinghiali**.

Questo popolo, allevatore per eccellenza (preistoria), nel passato non ha mai creato una “tipicizzazione” del tipo genetico. **Tanta biodiversità ma poca autoctonicità**.



## SARDEGNA

Il numeroso e variegato mondo di prodotti da carne suina conservata permetteranno un **tour gastronomico interessantissimo** dal punto di vista organolettico ma **deludente se l'obiettivo è individuare pezzi unici, Tipici** la cui originalità si attribuita ad una particolare lavorazione del norcino sardo.

Escluso alcune **eccezioni** più che un “paniere” di prodotti tipici la norcineria sarda è una fotocopia di prototipi continentali.



## SARDEGNA

Prima eccezione la “**Salsiccia Sarda**” prodotto a **livello familiare** per l’**autoconsumo** (perciò senza sbocco commerciale), si discosta completamente da quella del “continente” anche se non riconducibile ad una ristretta area.

La caratteristica di questo insaccato da carni magre suini (Sardegna) è la **grana** notevolmente **grossa**.

Seguono: **filetto** e **prosciutto di pecora**, **guanciaiale di cinghiale**, **salame di Tergu (SS)**, **Sa Supressada** (pressata).



## LE SPEZIE

Per i prodotti a livello familiare l'utilizzo si limita all'uso del **pepe**, **finocchio**, e mix di aromi naturali che variano zona a zona, concia che ogni norcino custodisce gelosamente.

L'utilizzo del **vino** (Vermentino) e **Marsala** è **limitato** alla preparazione cotti come “**Testa in cassetta**” leggermente differente (muscolo suino o cinghiale) da quella **Ligure** diffusa nel settentrione.



***Buona degustazione***

