



# I salumi della Sardegna

Roberto Pisano

*Corso per Maestri Assaggiatori*  
*Gussago (BS) 13-14 ottobre 2018*

# Cenni storici

- Neolitico antico  
(6.000 - 4.000 a. C.)
- Età nuragica, a  
partire dal 1.800 a. C.
- Epoca romana



# Tradizioni

## - Su mannale

- Maiale allevato in casa per le esigenze nutrizionali della famiglia
- Macellato e trasformato nei mesi invernali
- Condiviso



# Radici storiche della salumeria italiana

G. Ballarini 2003

Area germanica e mitteleuropea	Salumi affumicati, anche da ruminanti	Valle d'Aosta e Trentino-Alto Adige
Area celtica	Salami crudi e cotti, con limitato contenuto di sale	Liguria, Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna
Area etrusco-latina	Salumi in prevalenza crudi	Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise
Area greca	Salumi con spezie esotiche e nostrane	Campania, Basilicata, Puglia, Sicilia
<b>Area fenicio-punica</b>	<b>Salumi in prevalenza di piccola pezzatura</b>	<b>Sardegna</b>



# Materia prima

- Maiali d'allevamento
- Suini di razza sarda
- Cinghiali





# Prodotti agroalimentari tradizionali della Sardegna

18<sup>^</sup> revisione (Suppl. GU 57 del 9.03.2018)



**SALUMI**

- Guanciaiale
- Mustela
- Prosciutto di pecora
- Prosciutto di suino
- Salsiccia sarda
  
- Testa in cassetta

# Prosciutto sardo



Circolare,  
zampa  
piegata

A pera,  
gambetto  
dritto



# Prosciutto sardo

- Degustazione
  - Tradizionalmente tagliato a coltello
  - Fetta di colore rosso cupo, con limitata presenza di grasso
  - Odore di stagionato e speziato
  - Gusto dolce/sapido in base alla stagionatura



# Prosciutto sardo

- Lunga persistenza aromatica (stagionato e pepe)
- Piacevolmente consistente alla masticazione.
- Buona scioglievolezza del grasso

# Prosciutto sardo

- Lavorazione
  - Rifilatura a coltello della coscia e accurato drenaggio del sangue
  - Salagione a secco con sale marino (+ ev pepe nero in grani) su tutta la coscia rifilata (1 giorno/Kg)
  - Pressatura (assi di legno e pesi) per 2-3 giorni

# Prosciutto sardo

- Eliminazione del sale a mano con spazzola morbida e lavaggio con acqua e aceto o vino
- Copertura con pepe nero macinato
- Stagionatura 12-18-24 mesi in ambienti con adeguato ricambio dell'aria

# Mustela

- Salume suino di forma allungata, cilindrica o lievemente schiacciata in dipendenza del pezzo anatomico di provenienza



# Mustela

- Aspetto esterno e della fetta
  - Superficie coperta di pepe e spezie nei prodotti artigianali
  - Presenza di rete elastica e/o insacco nei prodotti industriali
  - Fetta uniforme e compatta che varia dal rosa al rosso scuro con minima o nulla presenza di grasso



# Mustela

- Degustazione
  - Odore delicatamemente speziato con tenue sentore di stagionato
  - Gusto dolce e lievemente sapido
  - Buona persistenza aromatica
  - Facile masticabilità

# Mustela

- Lavorazione
  - Rifilatura a coltello dei tagli carnei: lombo, filetto e carré
  - Salagione a secco con sale marino pepe nero, aglio, aromi (ginepro, alloro), conservanti e adiuvanti

# Mustela

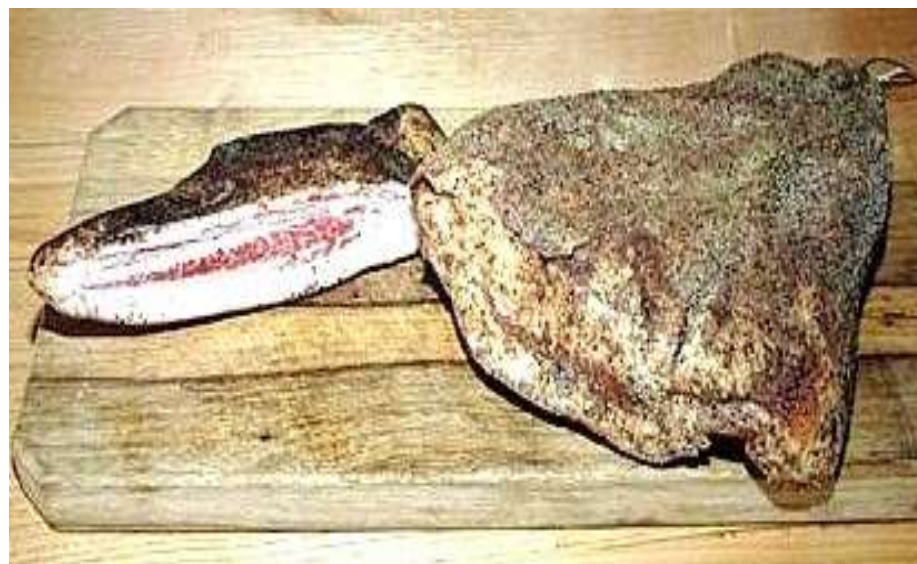
- **Lavorazione artigianale**
  - Alcuni giorni in salatura con massaggi manuali
  - Eventuale legatura con spago, senza rivestimento
  - Stagionatura per 30-45 giorni appesa su bastoni

# Mustela

- **Lavorazione industriale**
  - Zangolatura e riposo per 15 gg
  - Eventuale rivestimento con budello naturale o sintetico
  - Legatura con spago o rete
  - Asciugatura (5-10 gg) e stagionatura per circa 30 gg

# Guanciale

- Salume di forma triangolare ricavato dalla guancia del suino





# Guanciale

- Aspetto esterno e della fetta
  - Una delle superfici è protetta da cotenna, il resto è coperto di pepe e spezie
  - La fetta mostra il grasso bianco o appena rosato con striature di magro rosa/rosso

# Guanciale

- Degustazione
  - Odore di speziato e di stagionato
  - Gusto dolce con lieve sapidità delle parti magre
  - Buona persistenza degli aromi delle spezie
  - Facile masticabilità e buona scioglievolezza in bocca

# Guanciale

- Lavorazione
  - Asportazione del pezzo anatomico con conservazione della cotenna e rifilatura
  - Salagione a secco con sale marino per pochi giorni
  - Eliminazione del sale e lavaggio con acqua e aceto o vino

# Guanciaie

- In alternativa condimento con sale, pepe e spezie, massaggio e riposo in vasche per 15 gg, poi lavaggio
- Condimento con pepe nero macinato ed eventuali altre spezie (cannella, noce moscata)
- Asciugatura e stagionatura appeso su bastoni per circa 60 gg

# Prosciutto di spalla con guanciaiale

- Taglio particolare che comprende guancia, collo e spalla in pezzo unico





# Prosciutto di spalla con guanciaiale

- Si ricava da maiali di piccola taglia
- Preparazione simile al prosciutto
- Stagionatura più breve rispetto al prosciutto di coscia
- Aspetto della fetta e caratteristiche organolettiche variano in base alla parte anatomica che viene affettata

# Salsiccia sarda

Salume insaccato, preparato con magro e grasso di suino, tradizionalmente tagliati a punta di coltello.



# Salsiccia sarda

- **Aspetto esterno**
  - Salsiccia ripiegata a ferro di cavallo (Ø medio 3,5 cm - peso ~450 gr)
  - Budello naturale o artificiale
  - Possibile presenza di piumatura
  - Moderatamente dura al tatto se ben stagionata

# Salsiccia sarda

- Esame della fetta
  - Grana media
  - Omogenea distribuzione del grasso e del magro
  - Magro che varia dal rosso vivo al rosso moderatamente scuro; grasso bianco o appena rosato
  - Assenza di buchi o tendini

# Salsiccia sarda

- Degustazione
  - Odore di stagionato, spezie (pepe, noce moscata, chiodo di garofano, cannella), erbe aromatiche (aglio, semi di finocchio, mirto), vino; possibile sentore di affumicato
  - Gusto dolce e sapido, talvolta lieve piccantezza da pepe

# Salsiccia sarda

- Gli aromi confermano l'olfatto (stagionato, spezie, aglio, vino, erbe aromatiche; eventualm. affumicato)
- Moderatamente resistente alla masticazione, non gommosa né dura, facilmente scioglievole in bocca, priva di tendini.



# Salsiccia sarda

- Lavorazione
  - Selezione del magro e del grasso
  - Accurata mondatura della carne
  - Miscelatura del magro e del grasso (non superiore al 30%)
  - Taglio a punta di coltello o tritatura con calibro 0,6-0,8 cm.

# Salsiccia sarda

- Condimento con sale, pepe, vino, semi di finocchio e altre spezie e aromi, secondo tradizione locale
- Eventuale aggiunta di additivi e starter nei prodotti industriali
- Riposo prima dell'insacco

# Salsiccia sarda

- Insacco in budello naturale lavato con aceto o vino
- Legatura e ripiegatura a ferro di cavallo
- Sgocciolamento, asciugatura e fermentazione
- Stagionatura (event. affumicatura)

# Altri salumi crudi

Capocollo, lardo, pancetta e salame non differiscono da analoghi salumi prodotti in altre regioni italiane



# Salumi cotti

- Testa in cassetta
- Sanguinaccio
- Ortau



# Testa in cassetta

Salume cotto realizzato con spolpi di testa di maiale, guance e lingua tagliati grossolanamente

- Condimento con sale, pepe, spezie, aromi secondo tradizione locale e vino
- Nei prodotti artigianali non vengono utilizzati conservanti
- Riposo in cella e successiva lessatura
- Pressatura in stampi
- Raffreddamento



# Sanguinaccio salato

Si prepara mescolando il sangue del maiale con sale, pepe, pane carasau frantumato, lardo o strutto, noci tritate, chiodi di garofano, cannella

- Raffreddamento e insacco
- Breve lessatura in acqua
- Cottura arrosto prima del consumo

# Sanguinaccio dolce

Confezionato col sangue del maiale con aggiunta variabile di latte, fichi secchi, noce moscata, noci tritate, chiodi di garofano, cannella, lardo o strutto, zucchero, sapa, miele, scorza di arancia o limone, pinoli e cacao

- Raffreddamento e insacco
- Breve lessatura in acqua
- Cottura arrosto prima del consumo

# Su ortau

Preparazione realizzata con fegato, milza, cuore, reni, polmone, pancetta e animelle di maiale

- tagliati a piccoli pezzi,
- conditi con pomodoro secco,
- soffritti con prezzemolo, aglio, sale, pepe,
- amalgamati a freddo col sangue
  - Insacco in colon di suino
  - Breve lessatura e cottura sulla brace

# Prodotti ovini e caprini

- Prosciutto di pecora e di capra
- Filetto di pecora e di capra
- Salame di pecora e di capra



# Prosciutto di pecora

- Aspetto esterno e della fetta
  - Coscia con osso, senza pelle
  - Pezzatura variabile da 1,5 a 2,5 kg
  - Colore bruno/marrone per la presenza di pepe e spezie
  - Fetta di colore rosso più o meno scuro con limitata presenza di grasso

# Prosciutto di pecora

- Degustazione
  - Odore di selvatico, speziato e stagionato
  - Gusto dolce e sapido, raramente piccante se è stata mondata la superficie
  - Gli aromi rimandano alla carne di origine e alle spezie utilizzate



# Prosciutto di pecora

- Lavorazione
  - Cosce senza pelle di pecore adulte o giovani maschi castrati
  - Rifilatura della coscia
  - Salatura a secco per ~4 settimane
  - Condimento con pepe, aglio, noce moscata e altre spezie
  - Stagionatura 4-6 mesi



Grazie

Cinghiali (1938-1939)  
Salvatore Fancello - Dorgali