

La stagionatura dei salumi



- Dott. Piovano Bianca

I salami crudi

- Dopo l'insacco della pasta del salame nel budello,
- la stagionatura si compone essenzialmente di 2 fasi:
 - asciugamento
 - stagionatura vera e propria





Tipo di budello e di legatura

- Budello naturale
 - Budello artificiale: fibran, fibrous
 - Budello sintetico: cellulosico
-
- Legatura a mano o a macchina con spago
 - Rete

Metodi di asciugatura

- Tradizionali: stufa o camino
- Moderni: celle di asciugamento e stagionatura attrezzate con impianto di produzione del freddo, del caldo, sistema di umidificazione, ventilazione forzata, ricambio di aria





Viraggio di colore

- Il salame crudo durante la sosta che ha luogo dopo l'insacco e poi successivamente quando sente il caldo dell'asciugamento (paiola), cambia di colore da rosso diventa scuro, in quanto i nitriti-nitrati presenti si legano alla mioglobina del muscolo e l'impasto diventa bruno.



Formazione del colore rosso brillante

- Durante la fase di asciugamento che può durare 24-48 ore, il colore del salame vira nuovamente e diventa definitivamente rosso brillante per la trasformazione della mioglobina in un composto cromogeno stabile, che il prodotto manterrà fino alla fine del processo.



Fasi dell'asciugamento

- Sosta ad impianto fermo per 12 ore
- Riscaldamento della paiola a 22-24°C con umidità relativa del 80-90%
- Asciugamento vero e proprio con umidità relativa di 60-70% e raffreddamento graduale della temperatura che deve raggiungere i 13-15°C circa.







Stagionatura vera e propria

Formazione della piumatura

- Viene definita come piumatura la muffa bianca di cui si riveste il salame durante la stagionatura a 11-13°C.
- La piumatura non deve essere eccessiva e non deve essere colonizzata da altre muffe grigie (pelo di gatto) o verdi.









Salami non piumati

- Alcune Regioni italiane consumano salami non piumati, ma con il budello ben visibile e rosso:
- Sardegna: salsiccia sarda
- Basilicata: sopressa lucana
- Campania: Napoli e salsicce dolci e piccanti





Relazione tipo di budello - piumatura

- Il tipo di budello condiziona notevolmente la produzione di “piuma”.
- Il budello naturale o artificiale (collagene) trattiene più umidità e favorisce la piumatura.
- Il budello sintetico trattiene meno umidità e si stacca più facilmente dall’impasto.







Stagionatura di pancette, coppe, prosciutti crudi

- Un processo analogo di stagionatura subiscono anche i pezzi anatomici interi crudi stagionati:
 - coppe
 - pancette
 - culatelli
 - prosciutti





Difetti dei salumi in stagionatura

- Eccessiva produzione di muffa dovuta a scarsa ventilazione
- Rammollimento del budello per eccessiva umidità
- Odore di ammoniaca e/o di stantio per ricambi d'aria insufficienti
- Infestazione da acari







