

I salumi sardi prodotti con carne di suino di razza sarda

MA Roberto Pisano

Corso interattivo on line per Maestri Assaggiatori di salumi
16-17 e 30-31 gennaio 2021

Razza suina sarda

Riconosciuta nel 2006 e
inserita tra le 6 razze
autoctone italiane



Razza suina sarda

Taglia piccola e scheletro robusto.

60 cm al garrese - 70/100 kg da adulto

Cute pigmentata e mantello di colore vario, unito o pezzato.

Setole lunghe, numerose, ruvide e talvolta arricciate.

Criniera dorsale e coda con setole.

Razza suina sarda

Testa conica con profilo rettilineo,
orecchie pendenti in avanti e di lato.

Possibile presenza di tette.

Collo corto e robusto.

Tronco e torace poco sviluppati.

Linea dorso-lombare rettilinea.

Cosce scarnie e arti corti.

Allevamento

In prevalenza allevamento semibrado
confinato in aree recintate con carico
sostenibile di 15 quintali/ettaro.

Rotazione dei terreni di pascolo, spesso
in aree boschive.

In Sardegna è vietato il pascolo brado
dei suini.

Legge Regionale n. 28 del 2.08.2018.

Allevamento

Le aree di allevamento semibrado possono essere dotate di strutture mobili per il ricovero degli animali, per l'abbeverata e per l'alimentazione.

L'alimentazione, in base alle stagioni e alla tipologia di pascolo a disposizione, sarà:

- a) Libera
- b) Integrata da mangimi
- c) Esclusivamente con mangimi

Valorizzazione della Razza suina sarda

Si può basare su

- Qualità nutrizionali della carne e dei salumi che ne derivano
- Caratteristiche organolettiche della carne e dei salumi

Razze suine autoctone e allevamenti estensivi

I vantaggi che derivano dall'utilizzo di tipi genetici autoctoni, allevati in maniera estensiva, sono stati rilevati per le razze autoctone italiane ma anche per quelle spagnole, portoghesi, francesi e ungheresi.

Valori nutrizionali carne/salumi

Carne fresca

- 68-73% Acqua
- 9-21% Proteine
- 5-10% Grassi

Salumi

- 28-60% Acqua
- 20-30% Proteine
- 20-40% Grassi
- Cloruro di sodio

Quanti e quali grassi?

I grassi devono apportare tra il 20 e il 35% delle calorie totali:

- Acidi grassi saturi SFA: non più del 10%
- Acidi grassi polinsaturi PUFA: tra 5 e 10%
 - 4-8% come omega-6 e 0.5-2% come omega-3
- Acidi grassi monoinsaturi MUFA: tra 10 e 15%
- Colesterolo: meno di 300 mg/die

Linee guida per una sana alimentazione - CREA 2018
Consiglio per la ricerca in agricoltura e analisi
dell'economia agraria (www.crea.gov.it)

I grassi nei salumi

Oggi, grazie alla scelta dei mangimi e alla selezione delle razze, la composizione in grassi di carne e salumi è cambiata:

- diminuzione dei grassi saturi per ragioni salutistiche
- quantità equilibrata di polinsaturi per ragioni tecnologiche e corretto rapporto Ω -6/ Ω -3 (circa 5/1)
- incremento dei monoinsaturi

I grassi nei salumi

Quello che si cerca di ottenere negli allevamenti industriali stabulati con la selezione genetica e la scelta dei mangimi nutrizionalmente più validi, si verifica già con le razze autoctone allevate en plein air.

Ruolo dell'alimentazione nel suino sardo en plein air

- Nella "Indagine sulle caratteristiche di qualità della carne fresca e dei prodotti a base di carne ottenuti dal suino di razza sarda autoctona" (S. Porcu - 2013) si dimostra come **un'alimentazione libera con i prodotti del bosco** migliora la composizione chimica del grasso.



Ruolo dell'alimentazione nel suino sardo en plein air

3 gruppi di 4 suini maschi di 15 mesi allevati e alimentati in maniera differente per 7 mesi:

- 1) Area boschiva $\frac{1}{2}$ ettaro - alimentazione con mangime per ingrasso suini (6,25 kg/capo/die)
- 2) Area boschiva $\frac{1}{2}$ ettaro - alimentazione con orzo macinato (1,8 kg/capo/die)
- 3) Area boschiva 20 ettari alimentazione libera + integrazione orzo in granella (500 gr/capo/die)

Indagine sulle caratteristiche di qualità della carne fresca e dei prodotti a base di carne ottenuti dal suino di razza sarda autoctona.
Tesi Dottorato Dott. Sebastiano Porcu 2013

Ruolo dell'alimentazione nel suino sardo en plein air

- La valutazione della composizione chimica del grasso e degli altri parametri è stata effettuata nei prosciutti con 14 mesi di stagionatura dall'inizio della lavorazione che è stata la medesima in tutti i campioni.

Ruolo dell'alimentazione nel suino sardo en plein air

parametri	1	2	3
Proteine gr	26,43 ± 0,67	30,80 ± 1,49	
NaCl, sale gr/100	7,80 ± 0,87	7,51 ± 0,93	
Indice di proteolisi	16,67 ± 1,11	20,70 ± 1,08	
Colesterolo mcg	936 ± 46	940 ± 62	
Acidi grassi saturi	40,91 ± 1,48	40,86 ± 1,43	
MUFA	49,88 ± 1,17	51,3 ± 1,07	
PUFA	9,21 ± 0,78	7,84 ± 0,8	
Ω3	0,51 ± 0,10	0,88 ± 0,19	
Ω6	8,6 ± 0,68	6,82 ± 0,63	
Ω6/Ω3	17,5 ± 1,75	7,9 ± 1,3	



Ruolo dell'alimentazione nel suino sardo en plein air

Effetto sulle caratteristiche sensoriali
dei prosciutti prodotti con i suini dei
tre gruppi in esame

Gruppo	Valutazione olfattiva	Val. gusto- olfattiva	Palatabilità
1	+	+	+
2	++	++	++
3	+++	++++	++

Salumi prodotti con suini di razza sarda

- Salsiccia
- Prosciutto di coscia
- Prosciutto di spalla
- Pancetta
- Lardo
- Guanciale
- Capocollo



Salsiccia

- Preparata previa selezione del magro e del grasso e accurata mondatura della carne tradizionalmente tagliata a punta di coltello



- Miscela tra magro e grasso intorno al 20-30%

Salsiccia

- Condimento con sale, pepe, aglio, vino, semi di finocchio e altre spezie e aromi, secondo tradizione locale
- Insacco in budello naturale lavato con aceto o vino, legatura e ripiegatura a ferro di cavallo



Salsiccia

- Breve stagionatura previa asciugatura in ambiente a 20-22°C ed elevata umidità
- Eventuale affumicatura in base alle abitudini locali



Prosciutto di coscia



- Salagione a secco con sale marino (1 giorno/Kg)
- Spazzolatura a mano e lavaggio con acqua e aceto o con vino
- Copertura con pepe nero macinato
- Stagionatura 12-18-24 mesi

Prosciutto di coscia

- Fetta di colore rosso cupo con grasso bianco
- Odore di stagionato e di speziato
- Gusto tendenzialmente sapido
- Lunga persistenza aromatica
- Piacevolmente consistente alla masticazione



Prosciutto di spalla con guanciaiale

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



Prosciutto di spalla con guanciaiale

- Deriva 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

Pancetta

- Pancetta tesa condita con sale, pepe, aglio e altre spezie in base alla tradizione locale

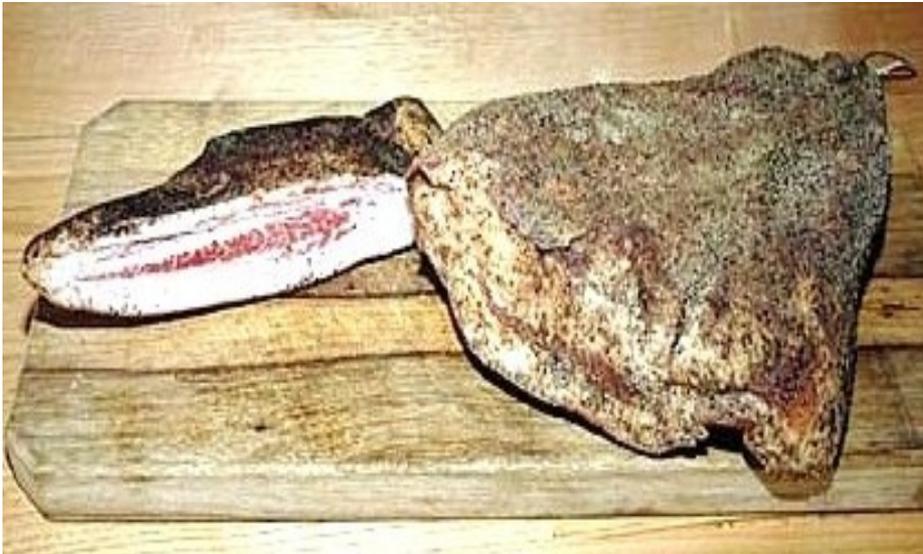


- Raramente affumicata
- Stagionatura circa 60 gg.
- Usata in cucina e per spuntini

Guanciale



- Rifilatura di guancia e gola con la cotenna
- Massaggio con sale, pepe e spezie
- Lavaggio e copertura con pepe nero



Guanciale



- Stagionatura 60 gg
- Odore di speziato e stagionato
- Gusto dolce con lieve sapidità
- Lunga persistenza degli aromi speziati





Alessandro Tamponi - Nuoro

Grazie