



Corso Maestri Assaggiatori

30 Gennaio 2021



I SALUMI PIACENTINI DOP



Coppa



Salame



Pancetta

Relatore: dott.ssa Alessandra Scansani
Tecnologo alimentare



Nell'ottica della valorizzazione e della difesa dei tre salumi, coppa, salame e pancetta piacentini D.O.P., si è costituito nel 1971 il Consorzio Salumi Tipici Piacentini. Il Consorzio associa tutte le aziende ed è rappresentativo della totalità delle produzioni a marchio DOP lavorate nella provincia di Piacenza, seguendo le ferree condizioni stabilite dai Disciplinari di Produzione.

www.salumitipicipiacentini.it



I SALUMI PIACENTINI NELLA STORIA

Si narra che Annibale nel 218 a.C. dopo la battaglia della Trebbia in provincia di Piacenza festeggiò la vittoria consumando carni di maiale salate.

Sempre d'epoca romana è il ciondolo-amuleto raffigurante un piccolo suino. Questo ritrovamento testimonia l'importanza socio-economica dell'animale già allora.

Età medioevale, alcuni documenti del XIV secolo fanno cenno ad associazioni di commercianti di salumi con sede in piazza Duomo.

Nella chiesa di S.Savino e S.Colombano esistono dei mosaici di epoca medioevale raffiguranti l'allevamento e la macellazione dei suini.

Particolare del mosaico pavimentale monocromo risalente al XII secolo ubicato nella cripta della basilica di San Savino a Piacenza rappresenta il mese di dicembre, il lavoro del norcino e il segno zodiacale del sagittario.



Cardinale Alberoni ed Elisabetta Farnese



Il Cardinale Giulio Alberoni, diplomatico e primo ministro della corte di Spagna fu il vero ambasciatore dei salumi piacentini. Egli usava spesso donare pregiati salumi piacentini a personaggi influenti del tempo.



Regina Elisabetta Farnese sposa di Filippo V di Spagna fu un'estimatrice entusiasta dei salumi della sua terra d'origine. Periodicamente venivano infatti mandate casse di legno contenenti salumi ricoperti di cenere che andavano ad arricchire i banchetti organizzati alla corte di Spagna.



I salumi Piacentini: La Coppa Piacentina DOP

- ▶ La zona di elaborazione della Coppa Piacentina comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza.
- ▶ Il pezzo fresco, che deve avere un peso di almeno 2,5 Kg, è ricavato dai muscoli cervicali perfettamente dissanguati della regione superiore dei suini.
- ▶ Dopo il trasporto delle masse muscolari allo stabilimento di trasformazione, le coppe vengono sottoposte a rifilatura e spremitura dei vasi sanguigni, quindi sono refrigerate prima di essere trasformate.
- ▶ Il processo di elaborazione inizia con la salagione a secco, che consiste nel mettere le carni a contatto con la seguente miscela di sale, spezie e conservanti (dosi per 100 Kg di carne):



I salumi Piacentini: La Coppa Piacentina DOP

➤ Metodo di elaborazione

- Cloruro di sodio min. 1,5 Kg max 3,5 Kg
- Nitrato di sodio e/o potassio max 15 g
- Nitrito di sodio max 10 g
- Pepe nero e/o bianco intero e/o spezzato min. 15 g max 30 g
- Zuccheri max 1,5 Kg
- Spezie composte:
- Cannella max 15 g
- Chiodi di garofano max 25 g
- Alloro max 10 g
- Noce moscata max 10 g



I salumi Piacentini: La Coppa Piacentina DOP

- E' vietata la salagione in salamoia.
- Le coppe sono salate e massaggiate, quindi sostano in frigorifero per almeno 7 giorni. Le fasi successive consistono nel rivestirle con diaframma parietale suino, legarle e forarle prime di appenderle per lo sgocciolamento.
- L'asciugamento avviene in appositi essiccatoi, in grado di mantenere una temperatura oscillante tra 15° C e 25° C, un'umidità tra il 40% e il 90% e un'adeguata ventilazione. Questa fase ha una durata minima di 7gg., che generalmente sono sufficienti a far comparire la caratteristica "fioritura" che determina il viraggio al tipico colore rosato.



I salumi Piacentini: La Coppa Piacentina DOP

- Terminata l'asciugatura, inizia il periodo di stagionatura, che avviene in ambienti con temperatura compresa tra 10° C e 20° C ed umidità relativa tra il 70% e il 90%, con tolleranza di più 10%.
- La stagionatura si protrae per un periodo minimo di sei mesi dalla data di salatura.
- L'intera fase di stagionatura comprende generalmente anche determinati periodi in locali seminterrati o cantine o locali in grado di riprodurre le condizioni ottimali di stagionatura.
- Il prodotto finito deve avere un peso minimo di Kg 1,5.





I salumi Piacentini: La Pancetta Piacentina DOP

Zona di produzione: Piacenza

Provenienza Materia prima : Lombardia ed Emilia Romagna

Peso: non inferiore ai 160 kg, ammettendo uno scarto in difetto del 10 %

Età: non inferiore ai nove mesi

Zona anatomica: parte centrale del grasso di copertura della mezzena che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, comprendendo la sola parte laterale delle mammelle



I salumi Piacentini: La Pancetta Piacentina DOP

Metodo di elaborazione

➤ salagione a secco

- Cloruro di sodio min. 1,5 Kg max 3,5 Kg
- Nitrato di sodio e/o potassio max 15 g
- Nitrito di sodio max 10 g
- Pepe nero e/o bianco in grani e/o spezzato min. 30 max 50 g
- Chiodi di garofano max 40 g
- Zuccheri max 1,5 Kg
- Sodio L-ascorbato (E301) max 200 g



I salumi Piacentini:
La Pancetta Piacentina DOP

Metodo di elaborazione

- L'operazione di salagione è effettuata a mano. E' vietata la salagione in salamoia.
- Le pancette salate sono poi accatastate su appositi piani in celle frigorifere con temperatura di 3-5 °C ed umidità relativa del 70 - 90 % per un periodo non inferiore a 10 gg.
- Dopo tale periodo si procede alla raschiatura al fine di togliere eventuali residui della lavorazione e l'eccesso di sali e spezie.



I salumi Piacentini: La Pancetta Piacentina DOP

Metodo di elaborazione

- ▶ Le pancette salate sono poi poste in celle frigorifere e messe a riposare per circa 10 gg con temperatura 3 °-5 ° ed umidità relativa del 70-90%.
- ▶ Terminato il periodo di riposo al freddo, si procede alla raschiatura al fine di togliere eventuali residui della lavorazione e l'eccesso di sali e spezie.
- ▶ Poi le pancette vengono arrotolate con eventuale aggiunta di carne magra e quindi cucite lateralmente. Alle estremità non coperte dalla cotenna sono applicabili lembi di vescica di suino, diaframma parietale suino o altro tipo di budello naturale di suino.
- ▶ Sulla cucitura laterale invece è applicabile diaframma parietale suino, budello naturale suino o carta vegetale, allo scopo di ottenere una protezione naturale durante la stagionatura.
- ▶ Dopo averle legate e forate, le pancette sostano in locali con temperatura da 0° a 5° C per alcune ore.



I salumi Piacentini: La Pancetta Piacentina DOP

Metodo di elaborazione

- ▶ Si passa quindi alla fase di asciugamento che avviene
- ▶ per un periodo di circa 7 giorni, ad una temperatura compresa tra 15° e 25° C. Durante questa fase si nota il caratteristico accentuarsi della colorazione della
- ▶ cotenna, indice del processo di maturazione.
- ▶ La fase di stagionatura deve protrarsi per un periodo non inferiore a quattro mesi dalla data
- ▶ di salatura in ambienti a temperatura controllata, compresa tra i 10° e 18°C ed umidità relativa del 70 - 90%, con una tolleranza di più 10%.
- ▶ Il peso finale della Pancetta Piacentina DOP deve essere compreso tra i 4 e gli 8 kg.



I salumi Piacentini: Il Salame Piacentino DOP

- La zona di elaborazione del Salame Piacentino comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza.
- Il Salame Piacentino deriva da materie prime appartenenti a suini che corrispondono alle caratteristiche indicate nel disciplinare.
- La percentuale di grasso utilizzabile va dal 10 al 30% in funzione della parte magra utilizzata.
- Per la parte magra sono esclusi i tagli di carne provenienti dallo spolpo di testa, mentre per la parte grassa
- possono essere utilizzati lardo, gola e parti di pancetta prive di grasso molle.
- Le carni suine magre e le parti grasse sono ridotte in pezzettini, successivamente passati al tritacarne con
- stampo a fori larghi, superiori a 10 mm di diametro.



I salumi Piacentini: Il Salame Piacentino DOP

- La carne salata viene quindi impastata e l'insaccata in budello suino, quindi il prodotto è legato e forato lungo tutto il budello.
- La stagionatura dei salami piacentini avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra 12 e 19°C ed un'umidità relativa di 70-90 % con una tolleranza di + 10%, per un periodo non inferiore a 45 giorni dalla data di salatura. Durante la stagionatura è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed alla umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle valli piacentine.
- Il peso finale è compreso tra 400g e 1kg.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

E per gli amanti della storia.....

..... segue un approfondimento.....

- 
- L'allevamento del suino, sembra risalire già al 4000 a.C., epoca in cui i Cinesi, per primi, iniziarono ad addomesticare questa specie animale, secondo sistemi razionali.
 - Anche in Europa, l'alimentazione dei popoli con la carne di suino ha radici molto lontane nella storia, grazie al fatto che era un animale facilmente allevabile dall'uomo in ambiente domestico, ricco di grasso e carni gustose.
 - Nella seconda metà del 1800, alcuni ritrovamenti archeologici di ossa suine, entro l'area dei "terramare" (insediamento palafitticolo) parmense di Castione Marchesi e piacentino di Montata dell'Orto (Caorso) e Castelnuovo Fogliani, avvalorarono l'ipotesi che gli abitanti della pianura padana dovevano conoscere il maiale già nell'età del bronzo, circa un millennio prima dell'era cristiana.
 - La successiva civiltà romana, che utilizzava in larga misura la carne di suino per l'alimentazione, ha lasciato come testimonianza della presenza del maiale nell'area piacentina, un ciondolo-amuleto bronzeo raffigurante un piccolo maiale, conservato attualmente presso il Museo Civico di Piacenza.
 - Uno dei primi mezzi per conservare la carne fu il calore, con il quale si ottenevano l'essiccazione o l'affumicatura. La conservazione con il sale subentrò successivamente.
 - È nel Medioevo che le tecniche di preparazione delle carni affumicate si sviluppò considerevolmente in Europa, mentre in Francia e in Italia si diffuse la manipolazione delle carni di suino preservate tramite il sale.
 - Per secoli, anche in Emilia, la produzione di carni di suino conservate rimase una pratica domestica, per soddisfare i fabbisogni della famiglia. In terra piacentina, nel primo Medioevo, per macellare i suini occorreva la presenza del notaio, il quale certificava che il peso dell'animale non fosse inferiore a 250 Kg. I beccai, così si chiamavano i macellai in quel tempo, dovevano vendere carni sane ed il criterio per giudicarle tali era l'osservazione della camminata dell'animale durante il trasferimento al macello.
 - L'epoca medioevale ci ha lasciato diverse testimonianze in merito alla diffusione delle pratiche di lavorazione delle carni suine nel territorio piacentino, due in particolare sono portate ad esempio in quanto costituiscono anche patrimonio artistico locale. Si tratta di mosaici tematici risalenti al XII secolo, che si possono ammirare nel pavimento della chiesa di San Savino a Piacenza e in quello della chiesa di San Colombano a Bobbio.
 - Entrambe le opere raffigurano il calendario zodiacale, all'interno del quale, per ciascuna stagione, sono indicati i relativi lavori della campagna. In particolare le pratiche riconducibili alla macellazione del maiale, sono raffigurate nel mese di dicembre, adatto alla lavorazione delle carni grazie alle basse temperature che lo caratterizzano.
 - Bisogna giungere al XIV secolo, per avere testimonianze del commercio di carni conservate nella provincia di Piacenza, rinvenibili negli antichi Statuti cittadini.

- ▶ .
- ▶ Da questi documenti si evince che la vendita al minuto delle carni conservate (*carnes sicus*) era riservata unicamente agli aderenti alla corporazione o “Paratico” dei formaggiai, alcuni dei quali avevano banco stabile in Piazza del Duomo.
- ▶ L’aumento del consumo di carni suine lavorate portò successivamente alla costituzione di una specifica categoria di venditori: i “lardaroli”. Questi si aggregarono alla corporazione dei formaggiai, dando vita al “Paratico dei formaggiai e lardaroli”, ribattezzato poi in quello dei “Bottegai”. Alla fine del Settecento si contavano già centottantasei iscritti.
- ▶ Le carni suine lavorate della nostra provincia erano molto apprezzate anche dai negozianti di Milano e della Lombardia, che, per differenziarle da quelle di altre parti dell’Emilia, erano soliti caratterizzarle con l’appellativo “Roba de Piaseinsa”.
- ▶ L’abilità nella macellazione e nella trasformazione delle carni divenne a poco a poco, nel piacentino, un vero e proprio mestiere espletato da esperti norcini, chiamati in dialetto “massalein”.
- ▶ Questi ultimi, nei mesi invernali, scendevano dalle zone montane recandosi a casa dei vari committenti per macellare i maiali e lavorarne le carni, su compenso.
- ▶ Fu nei primi decenni del 1700 che la fama dei nostri salumi giunse anche alle corti di Francia e di Spagna, grazie ad un abile diplomatico piacentino, il cardinale Giulio Alberoni.
- ▶ Egli seppe servirsi anche dei salumi e dei formaggi prodotti a Piacenza, per accattivarsi le simpatie di personaggi influenti, riuscendo a realizzare importanti progetti di politica internazionale, che lo portarono ad occupare la carica di primo ministro alla Corte spagnola.
- ▶ Numerosi sono gli scambi epistolari tra Alberoni e la neo sovrana di Spagna, Elisabetta Farnese, figliastra di Francesco Duca di Parma e Piacenza e divenuta sposa di Filippo V di Spagna, grazie alle abili manovre politiche dell’illustre cardinale Piacentino.
- ▶ In tali lettere, la regina era solita chiedere all’Alberoni rifornimenti di salumi piacentini, dei quali era particolarmente ghiotta.
- ▶ Infine, nei primi decenni del 1900, la lavorazione locale delle carni salate ed insaccate iniziò a crescere e ad assumere una connotazione semindustriale, aumentando nel corso degli anni, fino a giungere alla realtà odierna, rappresentata da numerose aziende dislocate in tutto il territorio.