

I salumi dell'Emilia-Romagna





COPPA PIACENTINA



La Coppa Piacentina è ricavata dai muscoli cervicali perfettamente dissanguati con un peso non inferiore a 2,5 kg.

Fasciatura: il muscolo, salato e speziato, viene avvolto con cura nella pelle di sugna: uno strato sottile e trasparente (il peritoneo) che avvolge l'intestino del maiale

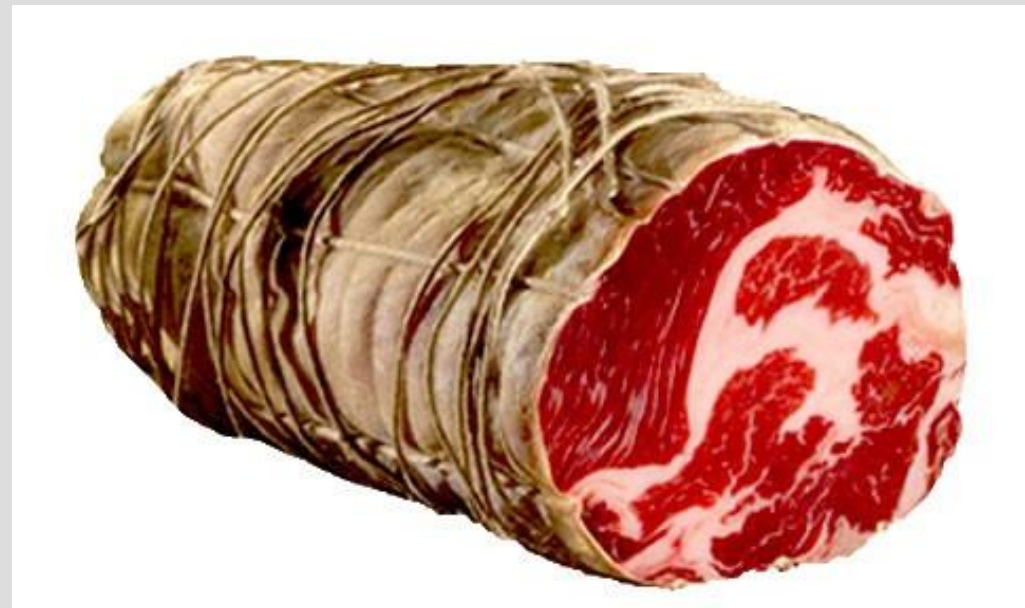


Stagionatura: l'intera fase di stagionatura può includere anche periodi in locali seminterrati (cantine)

ALLA FINE DELLA STAGIONATURA

Aspetto esterno: forma cilindrica, leggermente più sottile all'estremità ottenuta con rifilatura ed asportazione del grasso e di qualche sottile pezzo di carne.

Peso: non inferiore a 1,5 Kg.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, di colore rosso inframmezzato di bianco rosato delle parti marezzate.

Consistenza: compatta, non elastica.

Odore: profumo dolce e caratteristico.

Sapore: gusto dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione.





IL PROSCIUTTO DI PARMA DOP



Il prosciutto di Parma ha una storia antica che risale al tempo dei Romani

La presenza delle sorgenti saline di Salsomaggiore ricche di sodio, bromo, zolfo e nitriti, che bloccavano facilmente lo sviluppo di batteri ha permesso alle popolazioni di questa regione di riuscire a conservare qualunque tipo di carne

Il Consorzio nasce nel 1963 e la DOP è concessa nel 1996



È anche chiamato prosciutto dolce in quanto viene aggiunta una bassa quantità di sale durante la lavorazione.

Il grasso deve presentarsi bianco, venato da leggere striature di colore rosa chiaro. La carne deve essere di un bel colore rosso-rosato, omogeneo in ogni fascio muscolare.

La fetta non deve essere lucida, ma umida e, nella parte centrale (dove passa la vena femorale), presentarsi pulita e bianca, la consistenza è morbida.



Il profumo deve essere fragrante, delicato, dolce, armonico, tipico della carne stagionata.



Il sapore è intenso: dolce, leggermente salato, fresco e armonioso, pungente in gola.

Come gustarlo

Con i fichi



Ideale è pane fragrante e leggermente secco nella crosta. Deve sbriciolarsi in bocca, non deve essere gommoso

Un classico



Vino ma non Lambrusco bensì Prosecco, Malvasia o ...
Champagne, per esaltare gli aromi di questo salume elegante



La Spalla cotta di San Secondo



La Spalla cotta di San Secondo",
probabilmente ha radici al tempo dei Romani

Il primo documento storico risale però al 1170, quando in una pergamena viene indicata anche la "spallam" tra i tributi che i coloni della bassa parmense devono al Capitolo della Cattedrale di Parma. Si parla di questo salume anche in una cronaca del 1184

Se ne parla nel Settecento fra gli acquisti di cucina della Corte estense di Modena

È stata particolarmente amata da Giuseppe Verdi



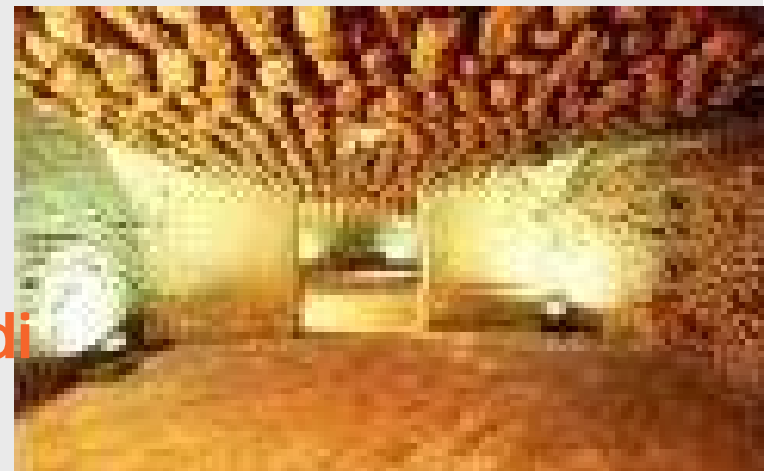
TECNICA DI PRODUZIONE ARTIGIANALE



Si ricava da una grossa scapola di maiale (preferibilmente 21-22 kg) tagliata in maniera che vi rimanga attaccata anche la coppa.

Conciata con sale, pepe, cannella, aglio e noce moscata e lasciata riposare in ambiente freddo per due settimane
Di nuovo salata e appesa per un paio di settimane

Passati 15 giorni viene disossata inserita in una vescica di maiale o di manzo (più resistente alla cottura), legata a mano formando una ragnatela che serve a conferire la caratteristica forma a pera ed appesa nuovamente per una stagionatura di 1-2 mesi



La cottura segue regole precise e codificate nei secoli:

la cottura è in acqua non bollente (70-80° C) aromatizzata con vino bianco ed alloro e/o altre verdure aromatiche per un tempo circa un'ora per ogni Kg di prodotto



Una volta cotta, andrebbe consumata subito.

Industrialmente al termine della cottura le spalle sono raffreddate e confezionate sottovuoto e conservate a 4°C



**Caratteristiche
olfattive**

Profumata con sentori di spezie e frutta secca

**Caratteristiche
gustative**

**Sapore morbido, fragrante e delicato
deve risultare dolce al palato e non deve avere
punte di acidità (più comune nelle spalle cotte
industriali)**

Come gustare la spalla Cotta di San Secondo



Si possono abbinare cipolline
in agrodolce ma ...

Vino: Fortana o Fortanella
Gutturnio frizzante o Lambrusco

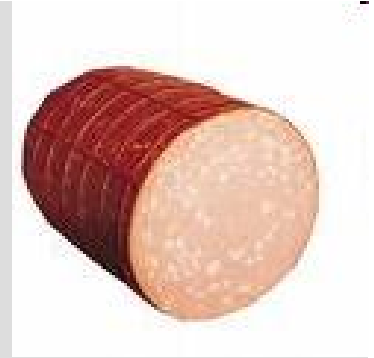
Non ci sono alternative



Salsa verde
e rossa



La Mortadella di Bologna



Carne macinata e cotta di suino con aggiunta di cubetti di grasso (i lardelli) da gola di suino

Si dice: "chi vede fare la mortadella, poi non la mangia più"





Salama da sugo o Salamina



Le origini del nome si perdono nella notte dei tempi. Compare per la prima volta in una lettera di Lorenzo de' Medici al Duca Ercole I d'Este, in cui il Magnifico ringrazia il principe di Ferrara per la salama da sugo che gli è giunta graditissima.

È un impasto di carne suina macinata con vino rosso, sale, pepe nero, noce moscata, cannella e chiodi di garofano e altri ingredienti che ogni artigiano tiene ben segrete. Viene stagionata per circa un anno.



proporzionalmente alla sua dimensione, viene cotta da sei a otto ore in acqua tenendola sospesa nel tegame



Come contorno ha bisogno soltanto di abbondante purea di patate o di zucca, che ben si abbinano alla polpa granulosa e al suo sugo piccante.



Si può anche stagionare per alcuni mesi in più e consumarla cruda





I Ciccioni Romagnoli, Ciccioni montanari o Cicciolata



La storia dei ciccioni coincide con la storia della vita di
campagna

Tecnica di produzione

Derivano dai residui della lavorazione delle parti grasse del
maiale (i ciccioni) a cui si aggiungono guanciali e qualche
cotenna. Oltre alle parti grasse si utilizzano anche parti magre
come cuore e reni; il tutto viene tritato a pezzi grossi e mescolato.

Si aggiungono aromi e spezie: sale, alloro, vino bianco, macis e
cannella secondo il gusto e qualche spicchio d'aglio.



L'impasto viene fatto riposare per una notte al fresco e poi messo a cuocere in paiolo per almeno 3 ore a fuoco lento.

Quando l'impasto inizia a diventare dorato si leva il fuoco, si cola in un telo di lino e si pressa prima che si raffreddi in un torchio che conferirà la caratteristica forma.





Aspetto, colore e struttura della fetta



Al taglio la **fetta** si presenta molto compatta, eterogenea, di consistenza non elastica e a volte leggermente dura. La eterogeneità del prodotto e la sua durezza ne definiscono la qualità.

Di **colore** marron-rossiccio-verdastro la tonalità varia in funzione degli additivi presenti e dall'essere stato o no bollito in paioli di rame.

I prodotti biologici sono molto più scuri e meno rossastri.

La **masticabilità** è leggermente difficoltosa a causa della disomogeneità dell'impasto



**Caratteristiche
olfattive**

**Forti sentori di carne cotta e grasso,
a volte pepato**

**Caratteristiche
gustative**

**Aroma caratteristico pieno, saporito,
persistente aroma di carne cotta nello
strutto che lascia a volte un
retrogusto di grasso**

Come gustare i Ciccioli Montanari



Vini: Albana, Lambrusco, Barbera