



CONVEGNO TECNICO SCIENTIFICO

I SALUMI ITALIANI INCONTRANO LA FRANCIACORTA

SALUMI DEL LAZIO

SALUMI DELLA PUGLIA

Andrea Russo

Monastero S an Pietro in L amosa - Provaglio, 19 ottobre 2014

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



LE SPECIALITÀ DEL LAZIO

BUDELUCCI - COPPIETTE

LARDO DI SAN NICOLA - PROSCIUTTO AMATRICIANO I.G.P.

Area di Produzione

VITERBO

BUDELLUCCI - VIARELLI

RISCHIO ESTINZIONE

Salume di frattaglie **suine** ottenuto dalle pareti interne dell'**intestino tenue** (*Budelluccio - Viarello*) o **grasso** (*Budellone*) **lavato** (acqua calda e aceto o vino bianco), **conciato**, **rivoltato** con una canna e messo ad asciugare (cappa del **camino**)

ASPETTO

Pezzatura: 200-300 g **Colore:** giallo-ocra-rosé

Sapore: sapido **Uso:** a crudo o cotto in tegame

CENNI STORICI

Anche se si suppone di origine umbra (*Budellaccio di Norcia*) era una specialità delle osterie romane (*fraschette*) e veniva servito crudo insieme alle *Coppiette*. Prendevano il nome di *Beverelli* perché invitano a bere essendo molto salati

PRODOTTI SIMILARI

- ❖ **Mazzi dei Castelli Romani** (*mazzi sfumati*)
- ❖ **Budellaccio di Norcia** (*Annoia*)
- ❖ **Ciarimboli marchigiani** (*Ciaringolo*)
- ❖ **Budello origanato siciliano**



BUDELLUCCI - VIARELLI - TECNICHE E FASI DI PRODUZIONE

		Elementi di Tracciabilità	Elementi Tradizionali	Territorio	Deroghe sanitarie (materiali)	Deroghe Sanitarie (locali)
MATERIA PRIMA UTILIZZATA	Carne Suina	Alimentazione a secco a base di cereali Peso vivo 120-140 kg	Mangime aziendale (orzo, mais, crusca, segale) Integrazioni vitaminiche e minerali con acqua (<i>broda</i>)	Locale o nazionale	---	---
SCELTA DEL SELEZIONATO	Quinto-Quarto	Intestino tenue (<i>budellucci</i>) Intestino grasso (<i>budellone</i>)	---	"	---	---
SALAGIONE	2 - 6 ore	---	---	Viterbo	Assi di legno	---
MATURAZIONE	In cella 5°C					
CONCIA	Sale Spezia macinata Pianta aromatica	Pepe nero - Finocchio	Infiorescenza di Finocchio selvatico	"	---	---
ASCIUGATURA	Locale climatizzato 18°C Locale tradizionale Deroga Sanitaria	Asciugatura al camino	Legno locale di quercia, olivo, faggio	"	Uso del Legno	Locale tradizionale di asciugatura
MATURAZIONE	20-30 giorni	---	Appesi in locale aerato con fonte di calore	"	---	---

Area di Produzione

ARICCIA – CASTELLI ROMANI

VITERBO

CIOCIARIA

COPPIETTE

PRODOTTO RECUPERATO

Ritagli di magro suino o **vaccino** (Maremmana) o **equino** o di **asino** (produzione quasi scomparsa) irregolari, salati, **conciati** con **pepe**, **aglio** (poco), **peperoncino**, **finocchio**, **rosmarino**, eventualmente macerati nel **vino bianco** dei **Castelli** con l'aggiunta di **Paprika**, **Limone** e infine **essiccati**

ASPETTO

Pezzatura: 15-25 cm **Colore:** rosso scarico con presenza di **concia** **Sapore:** sapido-piccante

Uso: a crudo

CENNI STORICI

Prodotte e consumate durante la **transumanza** abbattendo i capi **equini** vecchi o malati. A **Roma** era tradizione consumarle nelle **osterie** servite in cesti di paglia e legate a coppia da un cordino rosso

PRODOTTI SIMILARI

❖ **Pindulis (FVG)** ❖ **Brusaula (FVG)** ❖ **Muscisca**



COPPIETTE - TECNICHE E FASI DI PRODUZIONE

		Elementi di Tracciabilità	Elementi Tradizionali	Territorio	Deroghe sanitarie (materiali)	Deroghe Sanitarie (locali)
MATERIA PRIMA UTILIZZATA	Carne di Asino , Equina , Suina , Vaccina (Maremmana)	--- --- Suino nazionale (Leggero o Pesante)	Puledro (Lazio-Toscana) brado di 12-36 mesi Bovino Maremmano brado in purezza o incrociato Suino aziendale al pascolo con integrazioni a base di cereali	Locale o Nazionale	---	---
SCELTA DEL SELEZIONATO	Equino Ritagli del Collo , Pancia , Petto (15-30 cm x 3-4 cm)	Vaccino Ritagli di Spalla , Pancia , Muscoli Addominali (10-15 cm x 2 cm)	Suino Ritagli di Fiocco , Prosciutto , Filetto (20-40 cm x 1cm) o Lombo (30 cm x 1 cm)	Viterbo Castelli Ciociaria	---	---
SALAGIONE (CONCIA)	Pepe , Aglio (poco), Finocchio (infiorescenza) Peperoncino	Pepe , Peperoncino , Rosmarino	Pepe , Aglio , Peperoncino , Finocchio (semi) Paprika , Limone (varianti)	"	---	---
MATURAZIONE	per 48 ore a 5 °C	per 12 ore a 5 °C	Marinate nel Vino Bianco dei Castelli per 48 ore	"	---	---
ESSICCAZIONE	Su telai di acciaio in sala di essiccazione per 48-60 ore	Essiccazione dopo la cottura per 12-14 ore	Appese a «U» su assi di acciaio, vengono essiccate in cella di stufatura a 20-22°C per 1 settimana	"	Esposizione all'aria in gabbie retinate per 3-4 giorni	Asciugatura in forno a legna per 3-5 ore
COTTURA	---	1^ cottura in forno 30 min. a 220°C , al termine vengono scolate e infornate a 200°C per 25 min. (2^cottura), mescolata e rinfornate (3^ cottura) 20 min. a 200°C	---	Marcellina (RM)	---	---

Area di Produzione

CORI (LT)

LARDO DI SAN NICOLA

Lardo suino di schiena di forma parallelepipedica sottoposto per **10 giorni** a **salatura a secco**, **conciato** con **rosmarino**, **pepe**, **ginepro** per **60 giorni**. Termina la stagionatura dopo **14-15 mesi**.
Non sono previsti additivi alimentari

ASPETTO

Pezzatura: **1 kg** (porzionato) **6 Kg** (intero)

Colore: grasso bianco-rosato, magro rosso vivo
notevole presenza di **concia esterna**

Sapore: dolce-sapido, aromatico

Uso: a **crudo** o **cotto** insieme ad altre pietanze

CENNI STORICI

Nasce da un'antica ricetta domestica tramandata oralmente che prevede una concia con solo essenze erbacee locali



LARDO DI SAN NICOLA - **TECNICHE E FASI DI PRODUZIONE**

Materia prima	Suini nazionali (140 kg) alimentati a secco
Acquisizione carne Stoccaggio delle mezzene in cella frigo	Carcasse già eviscerate vengono conservate in cella (4°C) per circa 72 ore prima della lavorazione
Sezionamento e scelta del sezionato	Lardo di schiena
Salatura	A secco con solo sale marino per 10 giorni in cassoni di acciaio <u>Non sono ammessi additivi alimentari</u>
Concia	Rosmarino - Pepe - Ginepro
Maturazione Stagionatura Pezzatura	60 giorni 14-15 mesi Il peso dopo la stagionatura varia da 1-6 kg
Elementi di tradizionali	Chiusura a «libro» del pezzo anatomico porzionato mediante legatura con spago

PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

Area di Produzione

RIETI

(21 Comuni)

Pezzo anatomico **crudo suino non affumicato** con **esclusione dello zampino**. **Rifilatura alta**, oltre la metà della altezza dell'osso femorale. Stagionatura: da **12 a 20 mesi** dalla I^a salatura

ASPETTO

Forma: a pera **Peso:** > 8 kg

ASPETTO AL TAGLIO

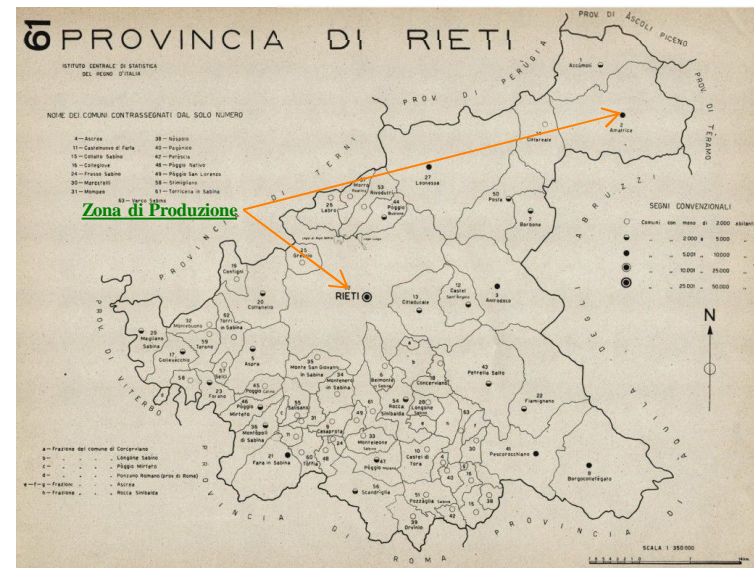
Colore: bianco brillante per marezza e grasso di copertura ♦ rosso-rosato per il magro

Profumo: fine con corretto sentore di proteolisi

Sapore: dolce con giusta sapidità

CENNI STORICI

L'areale è un **territorio montano** (1.200 m. s.l.m.) circoscritto tra le alte **valli del Velino** e del **Tronto**. **Amatrice**, già dal **novecento**, si identifica come il centro culturale e storico di questa tradizione **norcina tramandata oralmente** da padre in figlio



PROSCIUTTO AMATRICIANO - TECNICHE E FASI DI PRODUZIONE

Materia prima	Quarto posteriore suino pesante di razze: Large White, Landrace Italiana, Duroc Italiana
Sezionamento e rifilatura	Asportazione del grasso e cotenna in eccesso, facendogli assumere la classica forma a pera , con la parte interna della cotenna rifilata fino ad oltre metà dell'altezza dell'osso femorale
Selezione in lotti	Le cosce fresche vengono suddivise in due classi di peso : ♦ I^ tra 12,50 e 14 kg ♦ II^ tra 14,01 e 16 kg
Stoccaggio in cella	Fino al raggiungimento di una temperatura tra 0 e + 4°C
I^ Salagione	Massaggio delle cosce per eliminare i residui di sangue, sfregatura manuale o meccanica con sale marino sulla cotenna e salate mediante aspersione con cloruro di sodio È consentito l'uso di saccarosio e nitrato di potassio
Stoccaggio post I^ salatura	Trasferimento delle cosce su un piano orizzontale in cella a temperatura < 6°C per 4-6 giorni
II^ Salagione	Le cosce sono prelevate dalla cella asportando il sale residuale ripetendo: massaggio, sfregatura, aspersione del sale
Stoccaggio post II^ salatura	Sosta in cella a temperatura < 6°C per un periodo variabile: 8-10 giorni per la I^ classe di peso e 11-14 giorni per la II^ classe
Presatura	Terminato il periodo necessario si asporta il sale ripetendo il massaggio

PROSCIUTTO AMATRICIANO - TECNICHE E FASI DI PRODUZIONE

Stoccaggio	Le cosce si appendono verticalmente mediante legatura con spago nella parte terminale del gambo
Calo peso - Tolettatura	Si perderanno > 2% del peso, perciò si provvederà ad effettuare un seconda rifilatura e la sosta in cella a temperatura tra 0 e 6°C
Lavaggio e ventilazione	Ultimato il riposo le cosce sono lavate con forti getti d'acqua e collocate in celle con ventilazione calda 16-24°C È vietato qualsiasi processo di affumicatura
Pre-stagionatura e Sugnatura	Conservazione delle carni a < 10°C prima del trattamento di sugnatura della superficie esposta mediante una pasta composta da sugna e/o lardo e/o strutto finemente triturati con sale marino, spezie (Pepe nero e/o Pepe bianco e/o Aglio) e farina di cereali e/o crema di riso
Stagionatura	Le cosce sostano almeno fino al 12° mese dalla data della prima salatura in celle a temperatura minima di 10°C fino al raggiungimento di un calo peso del 30%
Marchiatura a fuoco	Durante la stagionatura viene effettuata la marchiatura a fuoco del seguente contrassegno avente diametro non inferiore a 50 mm 
Stagionatura protratte	Per stagionature prolungate è consentita una II^ sugnatura



LE SPECIALITÀ CRUDE DELLA PUGLIA

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA - LARDO DI FAETO - MUSCHISKA

PANCETTA DI MARTINA FRANCA - PROSCIUTTO DI FAETO

Area di Produzione
MARTINA FRANCA (TA)



CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Chepecudde

DEROGA SANITARIA
(uso di terraglie smaltate)



Pezzo anatomico **suino** affumicato con **corteccia** di **faggio**.
Il capocollo è rifilato e messo a macerare nel **vino bianco martinese cotto**, poi **salato** e mescolato con **erbe locali** e fatto riposare in **Terraglie** smaltate chiamate localmente ***Limme***.

Asciugato ponendolo in fasce di tela, **stagiona** in locali freschi e arieggiati, idonei a produrre un copioso piumaggio, per massimo **90 giorni**.

Area di Produzione

FAETO (FG)

LARDO DI FAETO

Rèj de Faite

DEROGA SANITARIA

(uso di strumenti in legno)



Adipe **dorsale** e **laterale** (fino alla pancetta) di **suino nero locale** (Agro faetano-Piano Maggese/Scavo) **Monti Dauni Meridionali** (800 m s.l.m.) o **suino bianco**, **allevato** secondo **metodo biologico**, **brado** e **semi-brado**, macellato > **150 kg**. Si presenta **bianco**, leggermente rosato (eventuale striscia di magro), umido e morbido. Di forma **rettangolare** > **3 cm** con cotenna, profumo **aromatico** tenue, sapore fresco, dolce, molto delicato.

Lavorato da **settembre** a **maggio** (entro 72 ore), rifilato, massaggiato con **sale** per **60 giorni** e collocato in **vasche di legno** (*madie-impasto del pane*) o **acciaio** e ricoperto di **sale grosso a secco**. Riposa almeno 48 ore, successivamente è **lavato** e conciato con **foglie d'alloro**, **pepe a grani** (senza spezie se destinato in cucina). **Appeso** ad un **uncino** (*n'gginne*) su **asta di legno d'olmo** o **cerro** (*ppèrge*), **verde** scorticato e posto nel fuoco per renderlo flessibile, **stagiona** massimo **90 giorni** in luogo areato (umidità del fiume Celone e aria di montagna).

Area di Produzione

Zone collinari e montane garganiche

RIGNANO GARGANICO (FG)

DEROGA SANITARIA

(uso di strumenti in legno)



Presidio Slow Food®

MUSCHISKA

Mèsciske, Muscischa



Antica preparazione delle zone rurali garganiche costituita da lunghe strisce di colore **rossiccio-bruno** di carne **ovina** o **caprina** o **vaccina** disossata e conciata con **sale**, **peperoncino**, **aglio**, **finocchio** posta ad **essicare al sole** per **15-20 giorni**. Grazie alla sua consistenza si può conservare per lungo tempo prima di consumarla: **secca** o **previa cottura**.

Area di Produzione
Valle d'Itria - Martina Franca (TA)
Cisternino (BR)
Locorotondo (BA)

PANCETTA DI MARTINA FRANCA

A ventrèsche arrutulètè



DEROGA SANITARIA
(uso di locali tradizionali)



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
DEL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Pezzo anatomico suino (20-25 cm) ottenuto dalla **pancetta arrotolata e affumicata**. Il costato, disossato e sezionato è salato e conciato con **pepe** e miscela d'**aromi naturali** della **macchia mediterranea** per **10-15 giorni** in **terraglie smaltate e vetrificate** (*Limme*). Successivamente è marinata nel **vinocotto** locale almeno **12 ore**. Arrotolata, avvolta in budello naturale, legata, **affumicata** con **corteccia di fragno**, **gusci di mandorle** ed **essenze** della **macchia mediterranea**. **Stagiona 60-100 giorni** in locali della tradizione locale fatti di pietra (cantine, trulli, neviere, cave naturali) dove si sviluppa un copioso piumaggio.

Area di Produzione

Sub Appennino Dauno

Faeto (FG)

DEROGA SANITARIA

PROSCIUTTO DI FAETO *(uso di locali tradizionali)*

presutt' de fait'



Pezzo anatomico suino lavorato manualmente su **tavoli in mammo**, salato a secco e pressato con **massi di pietra**, successivamente è appeso a **uncini di legno** e posto a stagionare in locali freschi ed arieggiati e dotati di **camino**. Dopo **4 mesi** le cosce vengono *sugnate*, (farina, strutto, pepe o peperoncino) e **stagionate** minimo **12 mesi** in locali in muratura. **Da decenni, durante il periodo estivo ricorre l'omonima sagra (ffet' d' lu cajunn')**.

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



*...arrivederci al
prossimo convegno...*

