

I salumi della Sardegna

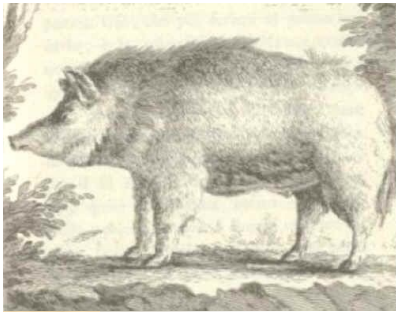


Roberto Pisano

I salumi italiani incontrano la Franciacorta

Convegno tecnico scientifico ONAS

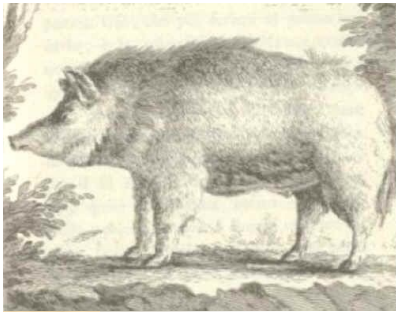
19 ottobre 2014



Storia e tradizioni

- Neolitico antico (6.000 – 4.000 a. C.)
- Età nuragica, a partire dal 1.800 a. C
- Epoca romana





Storia e tradizioni

■ Su mannale

- Nutrito con granaglie, fave, ghiande e fichi d'india
- Nell'ultimo mese anche ceci e piselli per aumentare il grasso e arrossare la carne
- Macellato a dicembre
- Consumato in famiglia
- Condiviso





Zone di allevamento



Pascolo brado
e semibrado



Razza autoctona sarda

D.M. 24089 del 18.12.2006



Taglia piccola (70-100 Kg)

Altezza media 60 cm al garrese

Testa conica con profilo
rettilineo

Collo corto e robusto

Tronco e torace poco sviluppati

Arti corti e robusti

Manto grigio, nero o fulvo con
setole lunghe, numerose e
ruvide (criniera sul dorso)



Peste Suina Africana

- Malattia virale dei suini selvatici e domestici, altamente contagiosa ma non trasmissibile all'uomo
- Comparsa in Sardegna nel 1978
- Infezione per contatto diretto (escreti, secreti e carcasse infette) o attraverso vettori meccanici (insetti, animali, operatori, utensili e indumenti)
- Problema economico e sociale



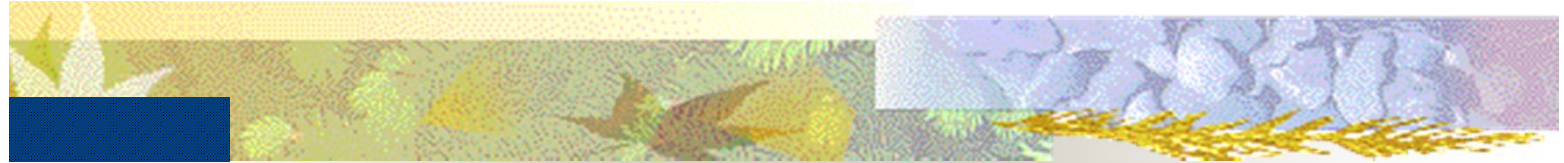
Macellazione familiare

- Dal 1 gennaio 2014 è consentita la macellazione di suini ad uso familiare (max 5 suini adulti e 20 suinetti) previa visita del veterinario della ASL che assisterà alla macellazione e certificherà le carni macellate



Salumi crudi interi

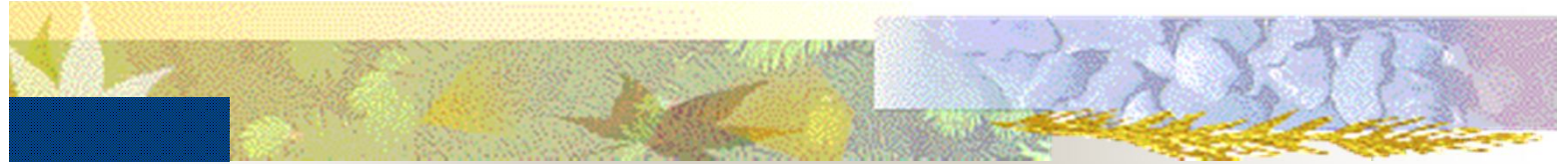
- Prosciutto di coscia (*su presuttu*)
- Prosciutto di spalla
- Guanciale (*sa grandula*)
- Lonza (*sa mustela*) e coppa
- Pancetta (*su summini*) e lardo



Prosciutto di coscia

- Forme tradizionali
 - Circolare con zampa piegata
 - A pera con gambetto dritto





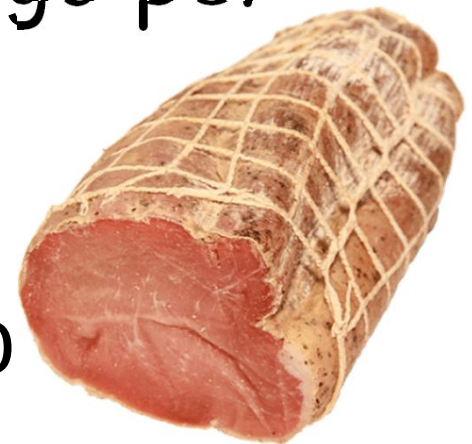
Prosciutto di coscia

- Rifilatura a coltello
- Salagione a secco (1 giorno/Kg)
- Pressatura (assi di legno e pietre)
- Lavaggi con aceto o vino e aglio
- Copertura pepe nero macinato
- Sugnatura prima del caldo
- Stagionatura 12-18-24 mesi



Mustela

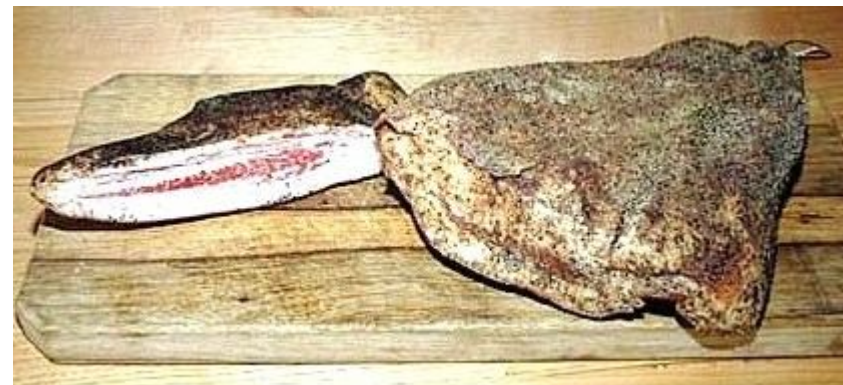
- Lombo di suino rifilato a cilindro
- Condito con sale, aglio e pepe nero
- Salatura di alcuni giorni su teglia
- Stagionatura appeso con spago per 30-45 gg
- Consumo in breve tempo o confezionamento sotto vuoto





Guanciale

- Guancia di suino rifilata a triangolo
- Condita con sale, cannella e pepe nero
- Tre salature durante 15 gg di riposo
- Lavaggio con aceto e nuova pepatura
- Asciugatura appeso
- Stagionatura breve





Prosciutto di spalla con guanciaiale

- Guancia, collo e spalla in pezzo unico
- Preparazione simile al prosciutto
- Minore quantità di sale
- Stagionatura più breve





Altri salumi crudi

- Salsiccia sarda (*su sartizzu*)
- Salame
- Sa supressada



Salsiccia sarda

Carni magre e grasso di suino sardo tagliati a punta di coltello

Sale, pepe, vino, semi di finocchio e altri aromi secondo tradizione locale

Insacco in budello naturale lavato con aceto e vino

Ripiegatura a ferro di cavallo

Fresca - stagionata - affumicata





Salumi cotti

- Testa in cassetta
- Sanguinaccio (*sambini 'e porcu*)





Prodotti non suini

- Prosciutto di pecora
- Filetto di pecora
- Salsiccia di pecora
- Prosciutto di capra

■ Prodotti agroalimentari tradizionali della Sardegna

14[^] revisione (GU 141 del 20.06.2014)

- Guanciaiale
- Mustela
- Prosciutto di pecora
- Prosciutto di suino
- Salsiccia sarda
- Sanguinaccio
- Testa in cassetta



Grazie
e
A si biri
sanusu !

**Presentazione realizzata in collaborazione con
Giorgio Moro e Amalia Menneas**