

La Soppresata di Gioi



- **Presidio SLOW FOOD dal 2002**
- **Prodotto Agricolo Tradizionale (PAT)**

Fonti storiche

Nel Compendio “De Agricoltura Pratica “ di Columnella Onorati edito nel 1835 si parla diffusamente della Soppressata di Gioi: si sottolinea l’antichità di questa produzione (i primi cenni risalgono al XI secolo) e la singolarità della tecnica.

Etimologia

La Soppressata di Gioi è l’unico salame lardellato Campano, e prende il nome dalla cittadina di Gioi, situata a pochi chilometri dalla costa tirrenica, a circa 700 metri sul livello del mare, Nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano.

La tecnica di lavorazione della Soppressata di Gioi si ritrova per grandi linee in Abruzzo.

Evidentemente gli scambi di informazioni ai tempi della civiltà pastorale transumante funzionavano meglio di quanto crediamo.



Allevamento e razze

I suini, secondo il disciplinare di Slow Food adottato dai produttori, provengono dal Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano da allevamenti preferibilmente allo stato brado o semi-brado, rappresentando un assoluto valore in qualità e benessere per l'animale.



L'alimentazione non prevede l'utilizzo di insilati né di farine di origine animale o di alimenti fabbricati con organismi geneticamente modificati.,

I suini destinati alla macellazione devono avere un'età non inferiore ad un anno ed un peso vivo non inferiore ai 170 kg.

Materia Prima e trasformazione



La selezione della carne è una delle caratteristiche peculiari della Soppressata di Gioi, difatti per questo salume andrà utilizzato solo la parte più magra del prosciutto, accuratamente mondato di nervi e cartilagini.

Dopo la macinatura, la farcia viene condita esclusivamente con sale marino e pepe nero in grani; per la Soppressata di Gioi, infatti non sono consentiti conservanti né altre forme di additivo.

Successivamente viene formata una polpetta di carne trita ed al suo interno si inserisce un lardello quadrangolare ricavato dal collo del maiale; il lardello è lungo quanto la polpetta stessa.

Il composto viene insaccato, rigorosamente a mano nel budello (sottocrespone) e legato a mano con spago vegetale, secondo il sistema tradizionale.

L'insaccato una volta formato viene steso su banchi e lasciato sotto pressa per 5 ore.

STAGIONATURA

La stagionatura della Soppressata di Gioi dura all'incirca 40 giorni;

la fase di asciugatura ha una durata di 5 giorni con temperature comprese tra i 14 ed i 24 gradi, con un'umidità relativa compresa tra il 70 ed il 90 %

la fase di stagionatura ha una durata di 35 giorni circa con temperature tra i 10 ed i 15 gradi centigradi ed un'umidità relativa compresa tra il 65% ed il 75 %.

La stagionatura beneficia del microclima del piccolo borgo di Gioi che ad un'altezza di circa settecento metri sul livello del mare gode delle correnti provenienti dal mare, non molto distante in linea d'aria.

Questo microclima ha reso questo piccolo borgo, Gioi, un riferimento storico per la realizzazione dei salumi nel territorio circostante del Parco Nazionale del Cilento.

Descrizione della forma

La Soppressata di Gioi deve avere la forma di un parallelepipedo arrotondato con misure di 4x 8 x 12 cm circa

La pezzatura è all'incirca di 500/600 gr. Di una massa insaccata fresca, il calo peso dovuto alla stagionatura in assenza di conservanti è di circa il 50% , per cui il prodotto finito ha un peso tra i 250 e i 300 gr..

Le efflorescenze di muffe devono essere uniformi e di colore chiaro.

Il colore deve essere violaceo con un lardello di colore bianco, posto in posizione centrale.

Descrizione del Colore

Il colore deve essere violaceo con un lardello di colore bianco, posto in posizione centrale.

Descrizione dell'aspetto al taglio

L'insaccato va consumato ad una temperatura ambiente (18°) deve essere facilmente affettabile consentendo di ricavare delle fette di 3 mm di spessore, intere compatte e facilmente pelabili.

La fetta deve essere morbida.

Consistenza

La sezione deve presentarsi strutturalmente coerente, sia per quanto riguarda la farcia sia per ciò che concerne l'adesione della farcia al lardello.

Alla masticazione deve presentare appropriata consistenza, adesività, untuosità e succulenza.

Descrizione dell'Aroma

L'aroma deve essere giustamente intenso, richiamando quello tipico dei salumi stagionati, con note di rusticità rapportabili al muschio, ai funghi, all'aroma del lardo, non coperti dall'aroma del pepe.

Il sapore deve essere giustamente intenso.

