

L'Olio di Oliva come mezzo di conservazione



Viterbo, 28 Maggio 2017 – Umberto Stimoli

CONSERVAZIONE SOTT'OLIO

***Soppresate,
salsicce e formaggi
sotto grasso/
sott'olio***

P.A.T.:

Toscana

Lazio

Abruzzo

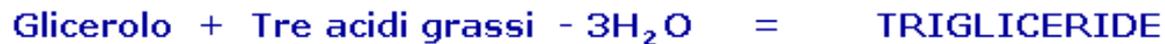
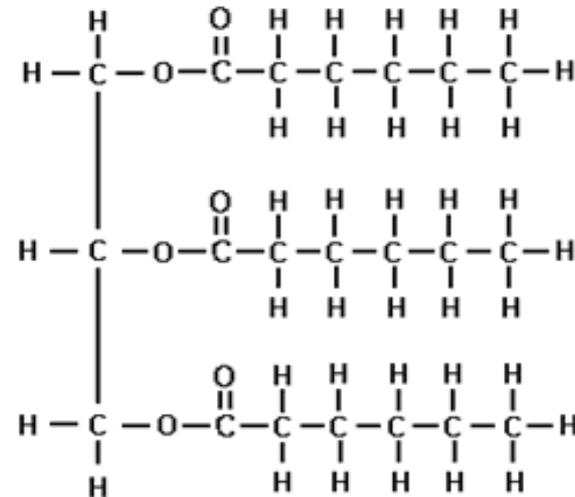
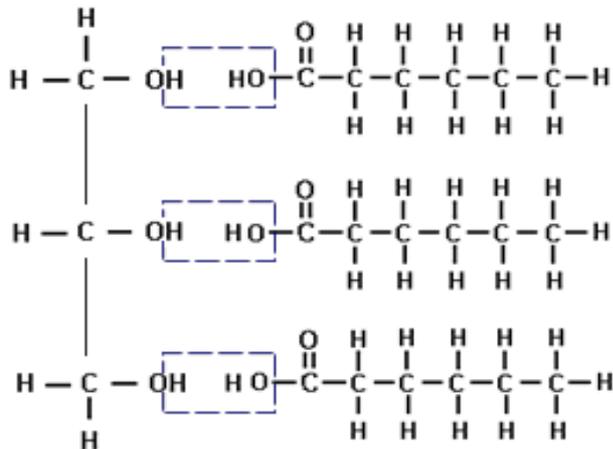
Basilicata

Calabria

Campania



Olio: costituito soprattutto da **TRIGLICERIDI**
 (Glicerolo + 3 acidi grassi)



COMPOSIZIONE IN ACIDI GRASSI:

- *STEARICO*
- *PALMITICO*
- *OLEICO* (*monoinsaturo - non meno del 73%*)
- *LINOLEICO* (*polinsaturo - non più del 10%*)
- *LINOLENICO*

IRRANCIDIMENTO: *direttamente proporzionale al numero di doppi legami presenti negli acidi grassi*

L'irrancidimento di un olio è ostacolato anche dal contenuto in vitamina E e polifenoli

STABILITÀ CHIMICA
STABILITÀ TERMICA

L'olio di oliva si conserva più a lungo rispetto a qualsiasi altro tipo di olio

VANTAGGI DELLA CONSERVAZIONE:

- *Contrasta l'indurimento superficiale e l'irrancidimento del prodotto;*
- *Permette di prolungarne la shelf-life;*
- *Caratterizza organoletticamente il prodotto (aromatizzazione).*



DILEMMA

**...L'OLIO SI PUÒ CONSIDERARE UN
AGENTE CONSERVANTE EFFICACE E
MICROBIOLOGICAMENTE SICURO...?**

L'OLIO SI PUÒ CONSIDERARE UN AGENTE CONSERVANTE EFFICACE E SICURO?

Si perché...

- Riduce la disponibilità di ossigeno ai batteri aerobi;
- Limita la contaminazione da parte di batteri volatili;
- Isola l'alimento dall'ambiente circostante.

**L'OLIO SI PUÒ CONSIDERARE UN
AGENTE CONSERVANTE EFFICACE E SICURO?**

No perché...

Non esercita alcun effetto sui batteri
ANAEROBI (es. *Clostridium*
botulinum)

CLOSTRIDI PRODUTTORI DI TOSSINE

Spore: forme di resistenza atte a preservare la sopravvivenza del microrganismo in situazioni sfavorevoli



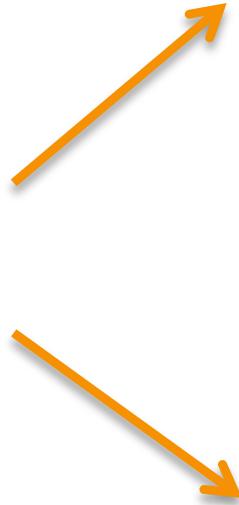
Il pericolo consiste nella germinazione delle spore in ambienti favorevoli alla crescita

ALIMENTI A RISCHIO

LINEE GUIDA PER LA CORRETTA PREPARAZIONE DELLE CONSERVE ALIMENTARI IN AMBITO DOMESTICO



SALUMI SOTT'OLIO/SOTTO GRASSO



Come conservare salumi e formaggi sott'olio

Assicurare il corretto grado di stagionatura:

- Salsiccia secca: 20-30 giorni
- Formaggi a stagionatura media o lunga



↓Aw



Come conservare salumi e formaggi sott'olio

Accurata pulizia dell'alimento e degli utensili:

- Salsiccia secca: eliminazione di muffe superficiali/asciugatura (eventuale privazione del budello)
- Formaggi: eliminazione di crosta ed eventuali muffe residue



Come conservare salumi e formaggi sott'olio

Sanificazione dei contenitori:

- I contenitori devono essere asciutti e puliti;
- Sanificazione mediante bollitura per 20-30 minuti



Come conservare salumi e formaggi sott'olio

Spezie ed erbe aromatiche:

- le spezie devono essere adeguatamente trattate per abbattere il rischio di contaminazione microbica.
- Consigliato l'utilizzo di spezie/aromi essiccati;
- In caso di utilizzo di piante aromatiche fresche, procedere con la **scottatura in acqua ed aceto** e successiva asciugatura in un panno pulito.

N.B. Acqua e Aceto in parti uguali: utilizzare aceto con acidità uguale o superiore al 6%

Aceto tal quale: se con acidità pari al 5%



Come conservare salumi e formaggi sott'olio

Spezie ed erbe aromatiche:

- Semi di finocchio;
- Salvia;
- Alloro;
- Timo;
- Tartufo;
- Pepe;
- Pepe rosa;
- Peperoncino;
- Rosmarino;
- Ginepro;



Come conservare salumi e formaggi sott'olio

Invasamento:

- Riporre il salume/formaggio e gli altri ingredienti all'interno del contenitore
- Riempimento completo dell'alimento con olio extravergine di oliva (puro o in associazione a olio di semi)
- RIEMPIMENTO degli SPAZI D'ARIA: non è raro osservare la presenza di piccole bolle d'aria intrappolate nell'olio.
- Eventuale RABBOCCO – tappo ermetico.



Come conservare salumi e formaggi sott'olio

Conservazione:

Riporre la preparazione in un luogo fresco e al riparo dalla luce

Consumo:

- Dopo un periodo di tempo variabile (da 10 giorni a qualche mese) è possibile consumare i prodotti;
- I prodotti avranno conservato morbidezza e consistenza originarie, acquisendo note aromatiche dalle erbe;
- L'olio aromatizzato, se ben conservato, può essere riutilizzato per la cottura di altri alimenti

QUALE EXTRAVERGINE?

ORTAGGI o ALIMENTI DAL SAPORE

DELICATO: Olio dal sapore deciso, retrogusto amarognolo e piccantino;



CIBI GRASSI, dal gusto deciso: Olio delicato, "gustativamente" debole ma ricco di antiossidanti. In alcuni casi si utilizza Olio extravergine di oliva 80%, olio di semi 20% per conferire un gusto più delicato.

CONSERVAZIONE “SOTTO SUGNA”

Strutto: grasso alimentare animale ottenuto dalla fusione dei grassi presenti nel tessuto adiposo del maiale.

Sugna: grasso viscerale della zona surrenale

Strutto: ottenuto per fusione del grasso dorsale

Per conservare a lungo gli insaccati ed evitare l'ossidazione delle carni, può essere utilizzato il tradizionale metodo della *conservazione sotto sugna* in vasi di ceramica smaltata o di vetro, colmati con sugna disciolta.



**Pre-riscaldamento
dello strutto:**



**Riempimento
e rabbocco:**



CONSERVAZIONE SOTTO STRUTTO

Tale conservazione evita l'ossidazione delle carni, che rimangono rosee e morbide, e nel contempo, per la scarsa permeabilità dei budelli naturali ai grassi saturi presenti nello strutto, evita l'eccessiva oleosità riscontrabile nella conservazione sott'olio e non altera il sapore della carne.

Il risultato è una maggiore morbidezza, un colore e un gusto inalterati.



Salsiccia di Vairano

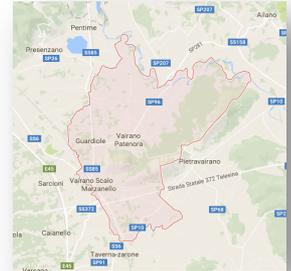


Salsiccia di Vairano Patenora

"Sauciccia"

- Insaccato lungo circa 70-80 cm, piegato a "u";
- Colore rosso acceso (peperoni "puparuoli");
- Produzione: Dicembre – Marzo;
- Taglio a punta di coltello, "tagliuozzi";
- Aggiunta di passata di puparole;
- Finocchietto selvatico;
- peperoncino macinato;
- Sale (Aglio e vino bianco)
- Insacco in budello naturale

**Vairano
Patenora (CE)**



Salsiccia di Vairano Patenora

Asciugatura:

L'asciugatura viene effettuata prima su tavoli di legno protetti da teli di canapa (circa 24 ore)



Stagionatura:

Avviene appendendo la "sauciccia" su delle caratteristiche "perteche" di legno, canna o ferro per circa 20 giorni.

L'ambiente ideale per un'ottima stagionatura deve essere asciutto e ventilato; può essere utile accendere un po' di fuoco per mitigare l'umidità e affumicare un po'.



Salsiccia di Vairano Patenora

Dopo circa trenta giorni, valutato lo stato di essiccazione, il prodotto viene posto sotto sugna negli appositi vasi di terracotta smaltata (tale tipica confezione viene detta "*cumbosta*"), e consumato solo dopo avere superato il caldo estivo, generalmente in coincidenza con la festa patronale di San Bartolomeo (24 agosto).

Conservazione e prodotto finito:

Avviene sotto sugna (3 - 6 mesi), sott'olio (un mese) o sotto vuoto. Si può provare a conservarla sotto sugna anche per 9 mesi o più in modo da avere una perfetta maturazione contraddistinta da una caratteristica "lacrima" rossa visibile al momento dell'assaggio.





Grazie

Umberto Stimoli