

Convegno ONAS 31 marzo 2019

“Salame di Varzi DOP: il disciplinare e la valutazione sensoriale

D.ssa Alessandra Scansani

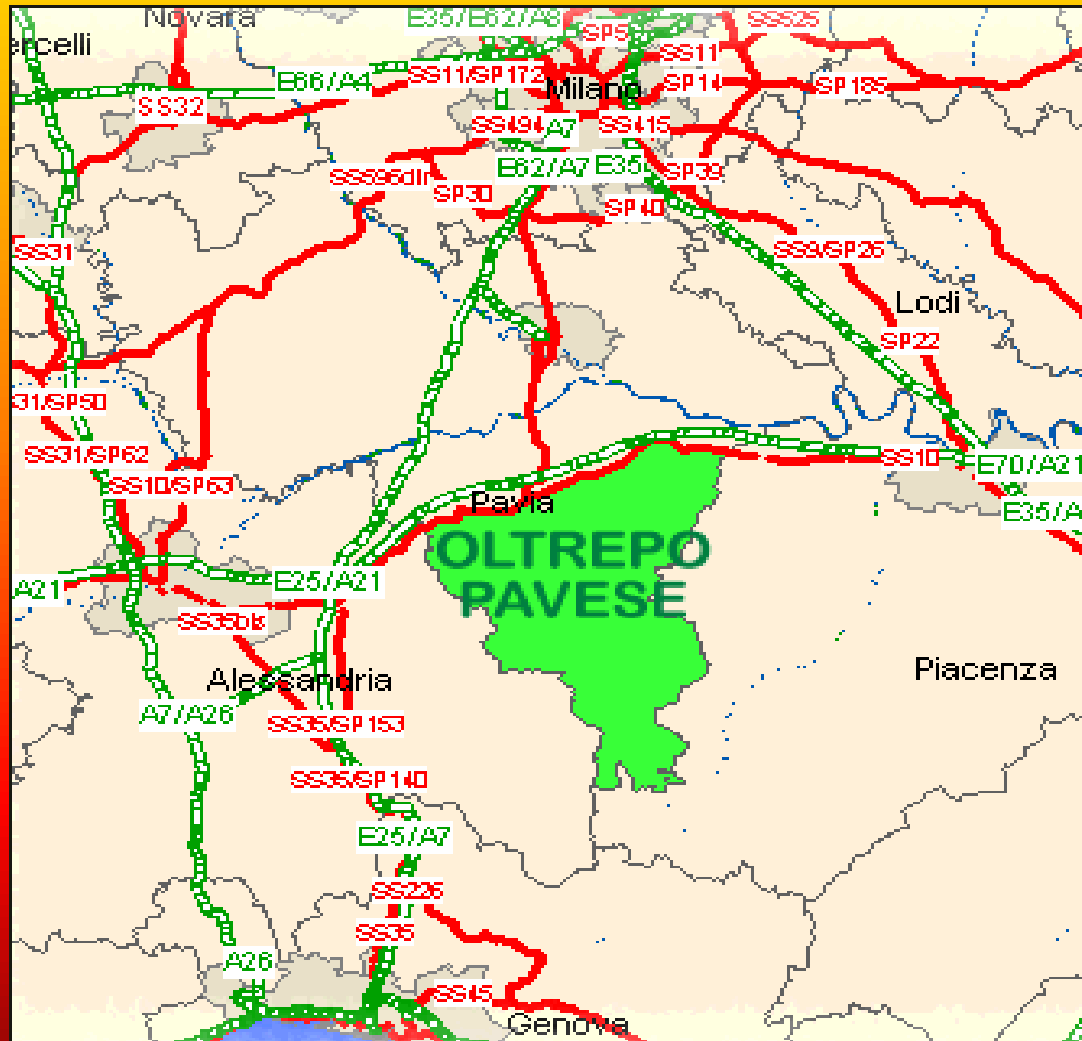
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

TERRITORIO
TRADIZIONE
CARNE
INGREDIENTI
AMBIENTE
METODO
TEMPO



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

ZONA DI PRODUZIONE



Territorio di produzione (15 comuni)



Bagnaria



Brallo di Pregòla



Cecima



Fortunago



Godiasco



Menconico



Montesegale



Pontenizza



Romagnese



Santa Margherita



Val di Nizza



Valverde



Varzi



Zavattarello



Rocca Susella

Origine suini: nati, allevati e macellati nelle regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna;
Peso vivo medio minimo: 160 kg +/- 10%

Tagli di carne: spalla, coscia, lonza, filetto, coppa opportunamente snervata, triti di prima qualità, pancettoni (tutti i tagli nobili sono usati)

Il grasso da impiegare è esclusivamente quello del guanciale, della testata di spalla, del culatello e lardello, compreso l'utilizzo dei pancettoni convenientemente mondati,.

E' vietato l'uso di carne congelata o comunque conservata.

Il rapporto di carne/grasso presente nell'impasto deve essere per ogni 100 Kg di carne magra, come valore massimo 33 Kg di grasso

La grana della carne e del grasso,
costituenti la pasta di salame, deve
corrispondere all'impiego di uno stampo
con fori minimo da 12 millimetri.

Per i salami più piccoli (torto), lo stampo
è 10 mm.

Il budello da impiegarsi per l'insaccato deve essere di maiale ed il prodotto ottenuto, opportunamente forellato, deve essere legato con spago a maglia fitta.

La miscela di salagione

- sale marino in dose massima di 2,5 %,
- nitrato di potassio e/o nitrito di sodio per quanto consentito dalla normativa in vigore,
- pepe nero solo in grani,
- infuso filtrato di aglio e vino rosso.

Asciugatura e stagionatura

L'asciugatura e la stagionatura devono avvenire in locali convenientemente areati, con opportune attrezzature e tecniche, in funzione delle caratteristiche climatiche e dell'orientamento. Il periodo minimo di stagionatura varia in funzione della pezzatura del prodotto.

BUDELLO	PESO	STAGIONATURA MINIMA
Salame di Varzi –Torto	Minore di 0,5 Kg	30 gg
Salame di Varzi – Filezettone	0,5-0,7 Kg	45 gg
Salame di Varzi - Sottocrespone	1-2 Kg	120 gg
Salame di Varzi - Cucito	1-2 Kg e più	180 gg
Salame di Varzi – Cucito a budello doppio	da Ø 66 mm a Ø 80 mm	98 giorni
	da Ø a Ø 100 mm	126 giorni
	da Ø 101mm e più -	200 giorni

In fase di revisione il disciplinare, in quanto è più corretto considerare il calibro.

Art. 6

Contrassegno e sigillo

Il “Salame di Varzi” deve essere immesso in commercio provvisto del particolare **contrassegno** atto a garantire permanentemente l’origine e l’identificazione del prodotto.

I salami, subito dopo l’insaccatura, durante la legatura prima dell’asciugatura, devono essere muniti di sigillo, posto in modo inamovibile, atto a garantire la loro corrispondenza a quanto previsto dalla presente legge.

Sul sigillo devono essere scritte con caratteri ben visibili e comunque con maggior risalto rispetto a qualsiasi altra indicazione le diciture “Salame di Varzi” e «Denominazione di Origine Protetta» o il relativo acronimo «D.O.P.». Sul sigillo figura il marchio comunitario di cui all'art. 1 del regolamento (CE) n. 1726/98. In etichetta devono essere riportate, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre diciture “Salame di Varzi” e «Denominazione di Origine Protetta» o il relativo acronimo «D.O.P.». E' vietato l'uso di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati e consorzi, purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore. Tali indicazioni non devono essere prevalenti sulle indicazioni sopra citate.

ASPETTI SENSORIALI

LA DESCRIZIONE NEL DISCIPLINARE

La pezzatura

La tenerezza ed il colore rosso vivo al taglio;

L'impasto deve risultare compatto e la presenza della parte grassa, perfettamente bianca, in giusta proporzione;

Il sapore dolce e delicato, l'aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di stagionatura

LA VALUTAZIONE SENSORIALE

Valutazione Visiva



L'aspetto visivo dei salumi si valuta osservando la fetta completamente distesa, tenendo il piatto in posizione perpendicolare rispetto alla direzione dello sguardo. Osservare con attenzione tutta la fetta

Valutazione Olfattiva



La valutazione olfattiva è eseguita posizionando il campione, a circa 3-4 cm dal naso. Si compie quindi un'inspirazione della durata di qualche secondo e poi si allontana il campione dal naso. L'olfatto, è un senso che si stanca velocemente ed è soggetto ad assuefazione, è pertanto inutile annusare ripetutamente il campione.

Valutazione Retroolfattiva



Introdurre nel cavo orale una fetta intera del campione, oppure una parte, avendo l'accortezza di tagliarla in modo tale che il sotto campione abbia più o meno lo stesso rapporto grasso/magro della fetta intera. Masticare per un tempo sufficiente ad omogeneizzare la fetta e ad imbibirla adeguatamente di saliva. È inutile cercare sensazioni gustative, se le molecole che danno sapore non si sono solubilizzate

Valutazione Gustativo-tattile



LE CARATTERISTICHE DA VALUTARE

VALUTAZIONE TATTILE SALAME INTERO

Resistenza alla compressione

Non deve essere elastico

VALUTAZIONE VISIVA ESTERNA

Colore budello-muffe

Bianco-grigio chiaro, nocciola chiaro

Tipo di legatura

Maglia fitta

Tipo di budello

Naturale suino

Pelabilità

Si deve pelare senza difficoltà.

Tecnica di degustazione del salame

VALUTAZIONE VISIVA AL TAGLIO

Colore parte magra

Rosso brillante più o meno intenso a seconda dei tagli anatomici usati

Colore parte grassa

Bianca o rosata

Uniformità colore rosso

Variabile, si usano tagli differenti del suino, con differente contenuto di mioglobina

Dimensione grana

10-12 millimetri

Uniformità mosaico

Grasso e magro devono essere ben distribuiti.

Tenuta della fetta

Non deve sgranarsi, ma sotto sforzo si deve aprire. Non deve essere gommoso

Tecnica di degustazione del salame

VALUTAZIONE OLFATTIVA

Intensità

Abbastanza intenso

Speziato

Sentore di pepe

Aglio

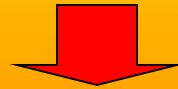
Poco o per nulla percepibile

Altri aromi tipici

Dati dal procedere della stagionatura con il progredire della lipolisi.

Tecnica di degustazione del salame

PRIMA DI ASSAGGIARE



Ricordarsi che durante l'assaggio nel cavo orale, utilizziamo:

GUSTO

Solo i sapori : dolce, salato, acido, amaro

OLFATTO

Solo gli aromi

TATTO

Solo sensazioni fisiche e chimiche

Tecnica di degustazione del salame

VALUTAZIONE GUSTATIVA

Dolcezza

La dolcezza deve essere di media intensità. Non deve essere “dolciastro”. La dolcezza deve essere in equilibrio con la sapidità

Sapidità

Non deve essere salato, ma nemmeno insipido. La sapidità deve essere in equilibrio con la dolcezza

Acidità

Una lieve acidità è possibile nei salami giovani ed è fisiologica. Tende a sparire con la stagionatura

Amaro

Non deve essere mai amaro

Tecnica di degustazione del salame

VALUTAZIONE TATTILE (in bocca)

Consistenza alla masticazione

Varia in funzione della stagionatura. Può non essere uniforme poiché l'esterno è più disidratato

Astringenza

Non deve essere astringente. A volte possono essere le spezie a conferirla (polifenoli dei vegetali)

Piccantezza

La piccantezza può essere più o meno spiccata in funzione delle spezie utilizzate. Pepe

Tecnica di degustazione del salame

VALUTAZIONE RETROLFATTIVA

Intensità

Abbastanza intenso

Speziato

Note pepate

Aglio

Poco o per nulla percepibile

Altri aromi tipici

Dati dal procedere della stagionatura con il progredire della lipolisi.

Persistenza aromatica

Quanto tempo rimane l'aroma dopo la deglutizione?

**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE!!**