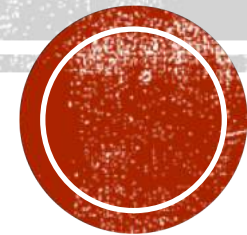


SALAME CORALLINA

STORIA, TECNOLOGIA, ANALISI SENSORIALE

Convegno Tecnico – Scientifico
sui Salumi del Lazio



Gaia Giannotti



Viterbo, 28 Aprile 2019



STORIA E TRADIZIONE

- Nome da «corallo budello gentile»
- Salume pasquale
- Arte norcina Umbra > diffusione in Toscana e nel Lazio
- PAT condiviso da Umbria e Lazio
 - Salame Corallina PAT
 - Corallina Umbra PAT



CORALLINE A CONFRONTO

Salame Corallina PAT - LAZIO

- NOME: CORALLINA ROMANA
- ASPETTO:
 - Forma cilindrica lunga
 - Magro rosso cupo + macchie bianche
- MATERIA PRIMA
 - **MAGRO (80%):** costato, spalla, prosciutto, lonza
 - **LARDELLO (20%)**
- **CONCIA:** sale e pepe, aglio (RI) finocchio (FR)
- BUDELLO GENTILE di suino
- ASCIUGATURA con stufa a legna
- **STAGIONATURA:** 15-30 giorni

Corallina Umbra PAT - UMBRIA

- NOME: CORALLINA UMBRA
- ASPETTO:
 - Media dimensione
 - Magro + grandi occhiature di grasso
- MATERIA PRIMA
 - **MAGRO:** spalla
 - **LARDO** a cubetti
- **CONCIA:** sale, pepe, aglio, vino rosso
- BUDELLO GENTILE di suino
- ASCIUGATURA con stufa a legna
- **STAGIONATURA:** 3-5 mesi





TERRITORIO

- Italia Centrale
- Umbria
 - PERUGIA (provincia)
- Lazio
 - RIETI
 - TARANO
 - ACCUMOLI
 - CONTIGLIANO
 - VITERBO
 - FROSINONE
 - GUARCINO
 - ROMA
 - FRASCATI





TIPOLOGIA E ASPETTO ESTERNO

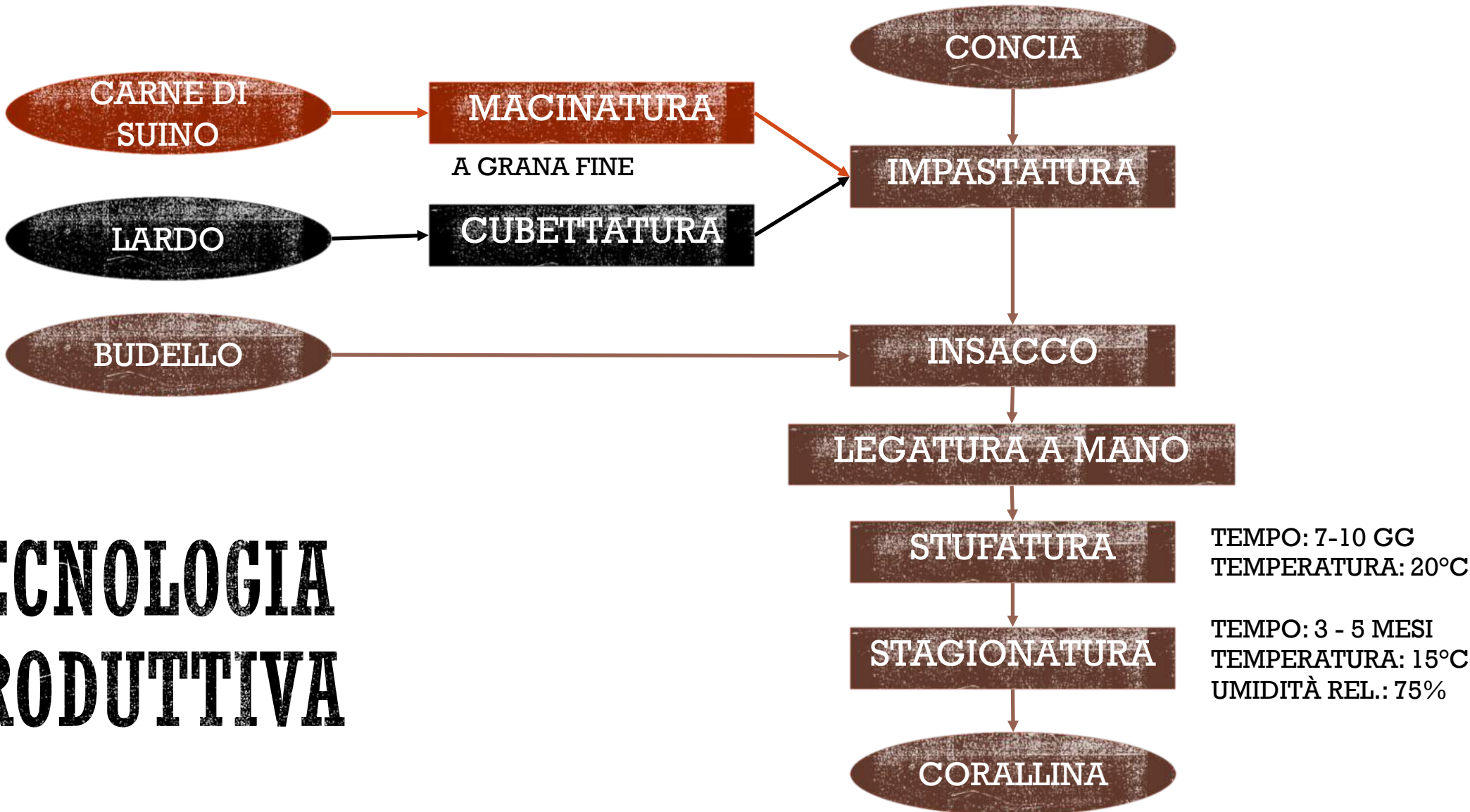
- Salame crudo
- Di suino
- **Aspetto Esterno**
 - Sezione cilindrica
 - Lunghezza 60-80 cm
 - Legato a mano
 - Piumatura bianco-grigia



MATERIE PRIME

- **Carne e grasso di suino pesante italiano**
 - Magro (80%): spalla di suino, rifilature di prosciutto
 - Grasso (20%): cubetti di lardo
- **Concia**
 - Sale
 - Pepe nero macinato e in grani
 - Aglio marinato nel vino
- **Budello naturale: corallo gentile**





TECNOLOGIA PRODUTTIVA



ANALISI SENSORIALE



▪ **Esame della fetta**

- Forma circolare
- Magro di colore rosso vivo
- Grasso di colore bianco porcellana
- Ottima coesione della fetta
- Assenza di fessurazioni e tendini
- Grani interi di pepe nero

▪ **Esame olfattivo**

- Carne stagionata
- Pepe
- Aglio
- Affumicatura leggera (eventuale)

▪ **Esame gusto-olfattivo**

- Sapore: dolce, salato, acido (leggero)
- Aroma: pepe, aglio, affumicatura leggera (eventuale)
- Struttura: coesa, masticazione piacevole, scioglievolezza grasso
- Persistenza: buona

▪ **Giudizio**

- Equilibrio tra dolce e salato





CONSUMO E CONSERVAZIONE

- Tagliato a mano, in senso obliquo
- Pane e salame
- Abbinamento tradizionale: pizza al formaggio pasquale
- Conservazione: frigorifero, avvolto in canovaccio



CONCLUSIONI

- Salume riconosciuto come tipico e tradizionale dell'Appennino Centrale e, in particolare, della gastronomia di Roma
- Ampia domanda di mercato > il salame corallina è sempre presente nel catalogo dei grandi salumifici italiani
- Grande differenza tra la produzione tradizionale e quella industriale
 - Reperibilità durante l'anno
 - Ricetta standardizzata
 - Tempi di stagionatura
 - Profilo organolettico



BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

- Guarnaschelli Gotti Marco, Grande Enciclopedia Illustrata della Gastronomia, Mondadori, 2007
- Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, *Atlante dei prodotti tipici, Salumi*
- ARSIAL, Prodotti Agroalimentari Tradizionali, *Scheda Corallina*
- Regione Umbria, Prodotti Agroalimentari Tradizionali, *Scheda Corallina o Salame Umbro*
- Catanelli Luigi, *Usi e Costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987
- Unicoop Tirreno, *In arte Corallina*, <https://www.unicooptirreno.it/content/arte-corallina>



CREDITS FOTO 1/2

- Slide 2:
 - Stagionatura salami: <https://www.innaturale.com/salame-larte-tranelli-degli-insaccati/>
 - Salame Corallina: https://www.lavostracantina.it/shop/index.php?main_page=product_info&cPath=7&products_id=11
 - Norcino: <https://www.ilgolosario.it/assaggi-e-news/produttori/fratelli-ansuini-norcina>
- Slide 4: http://www.voyagesphotosmanu.com/cartina_geografica_lazio.html
- Slide 5: <http://www.villanisalumi.it/prodotti/corallina/#gref>
- Slide 6:
 - Sale: <https://www.dolcesenzazucchero.com/sale-marino-integrale-benefici-dove-comprarlo-come-conservarlo/>
 - Pepe: <http://www.cbs-carpfishing-boiles-selfmade.it/prodotto/pepe-nero/>
 - Aglio: <https://www.viridea.it/superofferte/aglio-in-pack-da-6-piantine/>



CREDITS FOTO 2/2

- Slide 8: <https://www.levoni.it/it/salumi/salami/salame-corallina>
- Slide 9:
 - Taglio salame: <http://www.risposte360.it/perche-il-salame-si-taglia-storto/>
 - Pane e salame: <https://www.pinterest.it/pin/473440979567742738/>
 - Colazione di Pasqua: <https://www.puntarellarossa.it/2015/03/26/colazione-e-pranzo-di-pasqua-2015-a-roma-dalla-coratella-con-carciofi-alla-pizza-cresciuta-con-la-corallina/>
 - Conservazione salame: <http://www.salumificioaurora.it/it/i-nostri-salumi/salame-felino-igp.aspx>

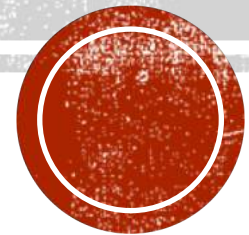


GRAZIE DELL'ATTENZIONE

SALAME CORALLINA

STORIA, TECNOLOGIA, ANALISI SENSORIALE

**Convegno Tecnico – Scientifico sui
Salumi del Lazio**



Gaia Giannotti



Viterbo, 28 Aprile 2019