

Convegno Tecnico Scientifico

SUSIANELLA

STORIA, TECNOLOGIA, ANALISI SENSORIALE

Maria Laura Nespica

Viterbo, 28 prile 2019

SUSIANELLA CENNI STORICI



Insaccato tradizionale tipico della città di Viterbo ricetta risalente al medioevo tra XI e XV secolo quando si è diffusa la lavorazione delle frattaglie la cui produzione era storicamente legata ai soli mesi invernali, mentre oggi i pochi artigiani che ne tramandano l'esistenza riescono a proporla anche in altri periodi dell'anno.



PRESIDIO SLOW FOOD

La *susianella* negli ultimi tempi ha rischiato l'estinzione. Per non lasciar scomparire la sua produzione è stato costituito un presidio Slow Food. I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano le piccole produzioni da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



TERRITORIO DI PRODUZIONE

La *susianella* è prodotta utilizzando solo carni di suini nati, allevati e macellati nel territorio del Comune e/o della Provincia di Viterbo.

- Suini di età inferiore a 12 mesi possono essere utilizzate le razze Large White e incrocio Durok
- Peso vivo non inferiore a 130 Kg

Estratti dal disciplinare di produzione

MATERIE PRIME

- Magro di spalla
- Pancetta
- Guanciale
- Altri tagli di carne



Guanciale →



← Magro di spalla

Le percentuali delle varie carni sono rapporto grasso/magro 70/80% - corata 20/30%

MATERIE PRIME

Corata che comprende

Fegato →

Lingua →

Milza →

Rene →

Cuore →



MATERIE PRIME CONCIA

- Sale
- Pepe
- Fiori e "semi" di finocchio selvatico
- Peperoncino
- Aglio
- Buccia di arancia

L'unico additivo ammesso è il nitrato di potassio E252



FINOCCHIO SELVATICO

Il **finocchio selvatico** (*Foeniculum vulgare*) è una pianta erbacea mediterranea della famiglia delle Apiaceae (Ombrellifere). Si distinguono le varietà di finocchio selvatico dalle varietà di produzione orticola. Il finocchio selvatico è una pianta spontanea, perenne, dal fusto ramificato, alta fino a 2 m. Possiede foglie che ricordano il fieno di colore verde e produce in estate ombrelle di piccoli fiori gialli. Seguono i frutti (acheni), prima verdi e poi grigiastri. Del finocchio selvatico si utilizzano i germogli, le foglie, i fiori e i frutti (impropriamente chiamati "semi").



Il fiore si può usare fresco oppure essiccato all'aperto, ma lontano dai raggi diretti del sole che farebbero evaporare gli oli essenziali.

Il **finocchio selvatico** si usa in salumeria per aromatizzare le carni grazie alle sue proprietà che donano un profumo intenso e un sapore deciso.



TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE

Tutte queste carni vengono macinate
meccanicamente



le carni vengono poi triturate a grana media, successivamente si aggiunge la concia



Si impasta la
massa fino a
renderla
omogenea e
pronta per
l'insaccatura



INSACCO

L'insacco avviene in budello naturale di bovino chiamato '*torto di bue*'



Chiuso all'estremità e legato a mano con spago naturale in modo da assumere la tradizionale forma a '*ferro di cavallo*' con lunghezza dai 30/50 cm. con peso che oscilla fra i 300/500 gr. alla vendita a seconda della stagionatura



Apposizione bollino del presidio



Bollino del presidio



Nel bollino viene indicato

- Nome del produttore
- Immagine
- Nome del prodotto
- Simbolo del Presidio Slow Food



Bollino del presidio

- Data e lotto di produzione
- Nome del prodotto
- Ingredienti
- Dati produttore
- Bollo che identifica il produttore

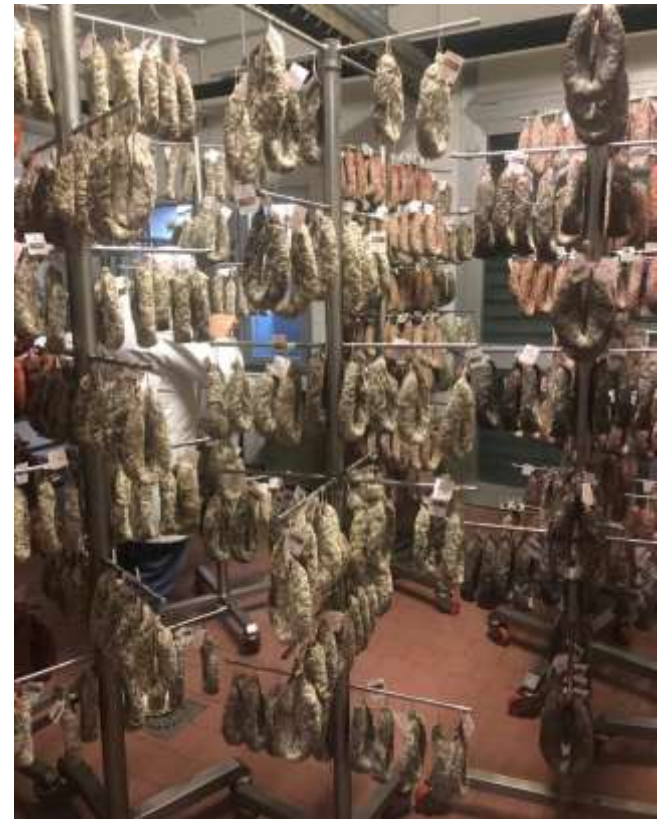


STAGIONATURA

La stagionatura si svolge in ambienti idonei naturali o condizionati per i periodi più caldi in modo da permettere al prodotto di maturare con le proprie muffe per un tempo che va dai 20 giorni ai 6/7 mesi.



Nella maturazione lunga il prodotto può essere spazzolato quando le muffe di superficie diventano eccessive.



ANALISI SENSORIALE



Al taglio si presenta di colore variabile a seconda della stagionatura; dal rosa cupo (se poco stagionata) fino al marrone (per lunghe stagionature).



I sentori al naso sono intensi, vanno da quelli tipici del fegato e del finocchietto selvatico, nella prima fase di maturazione con note ematiche non invadenti ed equilibrate.





Al palato si presenta con intensità e una buona persistenza, arricchita da una sapidità ben dosata, delicate note ferrose e una buona pulizia nel finale. Stagionata 6 mesi raggiunge la compattezza ottimale, profumi e sensazioni in bocca decisi e complessi, con richiami al cioccolato e al sottobosco e un retrogusto piccante.



ABBINAMENTO SUSIANELLA - VINO

Tuscia D.O.C. Cannaiola

Un vino di tradizione da uve Canaiolo che in quel di Marta raddoppia la 'n' e diventa femmina. Un vino amabile fino a 40g/l di zucchero.

Coltivato sulle sponde del Lago di Bolsena, il lago vulcanico più grande d'Europa, ne esalta le caratteristiche organolettiche grazie alla mineralità e la sapidità proprie dei terreni vulcanici.

Si abbina territorialmente in particolare con i salumi come la *susianella* a base di fegato pulendo con la sua parte dolce e la sua spina acida il cavo orale.

CREDITS FOTO

- Le fotografie riportate nel presente progetto sono state realizzate presso il salumificio Coccia Sesto.
- Slide n.8 – finocchio selvatico
: <https://www.giardini.biz/piante/piante-spontanee/finocchio-selvatico/>
- Slide n.9 - <https://www.canstockphoto.it/selvatico-finocchio-fiori-28807229.html>
- Slide n.21 -

*Grazie
per
l'attenzione*