



Convegno Tecnico – Scientifico sui salumi del Lazio

COPPA DI TESTA
STORIA, TECNOLOGIA, ANALISI SENSORIALE

William Loria
Viterbo, 28 aprile 2019



Coppa di Testa

(insaccato, cotto, non affumicato)

CENNI STORICI

Salume della tradizione contadina legata al concetto che del maiale non si butta via nulla.

Il prodotto ha origini antiche, prima fonte storica lo “Statuto dei Macellari” di Viterbo (1384) in cui si fa divieto di vendere le carcasse suine prive della testa.



Territorio di produzione

Viene prodotta in tutto il territorio regionale.

Le versioni più rinomate sono: romana, reatina e viterbese.



Coppa di Testa – materia prima

Il pezzo anatomico utilizzato è la testa del suino privata del cervello, degli occhi e della peluria.



Fonte: https://it.freepik.com/foto-premium/testa-di-maiale-bollito_2901897.htm



Coppa di Testa – tecnologia di lavorazione

La testa viene posta intera in caldaia e lasciata cuocere per almeno 4 ore. Successivamente viene posta su banco, disossata, e tagliata a mano finemente. Si utilizzano guancia, lingua, cotenna e muscolo. I ritagli vengono insaporiti con sale, pepe ed aromi naturali.

L'insacco avviene tradizionalmente nello stomaco suino opportunamente mondato, in vescica di bovino o in sacchi di tela.

Il prodotto ancora caldo viene adagiato sotto una pressa che ne fa fuoriuscire il grasso ed i liquidi in eccesso. Si lascia raffreddare per un paio di giorni e poi si porziona in pezzi.

Coppa di Testa – varianti

Romana: scorze di limone, peperoncino.



Fonte: foto William Loria

Coppa di Testa – varianti

Reatina: scorze di arancia, cannella, peperoncino.



Fonte: foto William Loria

Coppa di Testa – varianti

Viterbese: scorze di limone, pistacchi, pinoli.



Fonte: foto William Loria



Coppa di Testa – analisi sensoriale

- Forma: cilindrica o a mattonella
- Pezzatura: da 200 g fino a 5 kg
- Colore: variabile dal grigio al rosso scuro, tendente al marrone per le parti magre, roseo per quelle grasse
- Fetta: omogenea, compatta, frastagliata
- Odore: caratteristico, delicato con sentori di spezie e agrumi
- Sapore: dolce, salato, umami
- Aroma: carne cotta, speziato, piccante
- Consistenza: elastica, coesa, gelatinosa
- Masticabilità: succosa, fibrosa



Coppa di Testa – problematiche tecnologiche

- Cottura → disomogeneità di consistenza delle parti magre
- Cottura → scolorimento
- Mondatura post cottura inadeguata → presenza di ossicini e cartilagini tendinose
- Miscelazione → distribuzione non omogenea degli ingredienti
- Insacco/pressatura → scollamento
- Taglio → sfaldamento della fetta
- Conservazione → inverdimento
- Contaminazione post produzione → Listeria



Coppa di Testa – conservazione

- La coppa di testa, per la natura intrinseca delle parti che la compongono, ha una shelf life breve: mediamente 60-90 giorni (alcuni arrivano a 120-180 giorni) se mantenuta sottovuoto.
- Analogamente ad altri prodotti cotti, una volta aperta la shelf life si riduce a qualche giorno e si possono manifestare difetti di scolorimento o inverdimento.



Coppa di Testa – abbinamenti

Di elezione:

- Vini rossi strutturati
- Vini bianchi spumanti con acidità elevata

Alternativi:

- Birre amber ale (ambrate), red ale (rosse) o stout (scure) con alcolicità elevata

Arditi:

- Aceto balsamico
- Cioccolato fondente



ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

*Grazie
per
l'attenzione*





Bibliografia

- Le eccellenze agroalimentari del Lazio – ARSIAL, 2015

Sitografia

- https://it.freepik.com/foto-premium/testa-di-maiale-bollito_2901897.htm