

# IL RITO DEL MAIALE

13 -14 FEBBRAIO 2021



**Brescia**



**Romania**



**Sardegna**



**Calabria**

# IL RITO DEL MAIALE

Cagliari 13 FEBBRAIO 2021



La testa in  
cassetta  
M.A. Lorenzo  
Bullita





**REGIONE:** Sardegna

**TIPOLOGIA DI PRODOTTO:** Cotto da carni fresche.

*La "testa in cassetta" è una particolare lavorazione di **carne suina**, prodotta e consumata in **Sardegna** ma diffusa in molte regioni d'Italia, come alimento della cucina povera, dove può assumere denominazioni diverse (coppa di testa, soppressata).*





## Origini

In passato avere un maiale era garanzia di cibo sicuro e abbondante e dell'animale si utilizzava ogni sua parte, anche la **testa**.

Così nasce la **testa in cassetta**, un **salume** che sfrutta le parti meno nobili del maiale, ma non per questo meno nutrienti e saporite.





# Certificazioni

## Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha inserito la testa in cassetta nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della regione Sardegna (PAT).

  
 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
 ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE  
 ASSESSORADU DE S'AGRICULTURA E REFORMA AGROPASTORALE

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art.8 Decreto Legislativo n. 113/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	1 DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Testa in cassetta
2	2 CATEGORIA	→	Carni e frattaglie fresche, e loro preparazioni
3	3 NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	Nessuno
4	4 SINOINI	→	Nessuno
5	5 TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Tutto il Territorio della Regione Autonoma della Sardegna
6	6 DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO		
	Lo stomaco del maiale viene riempito di alcune parti, bollite e disossate, della testa del maiale.		
7	7 DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
	La testa del maiale viene tagliata a pezzi e fatta bollire, quindi si eliminano le ossa, si taglia la carne a pezzi e la si condisce con sale, pepe, aglio. Pulire lo stomaco del maiale e, con la carne così condita, riempirlo e chiuderlo con lo spago per alimenti, quindi farlo bollire.		
8	8 MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO		
	Si utilizzano le normali attrezzature della cucina.		
9	9 DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
	La preparazione viene fatta nella normale cucina domestica.		
10	10 ELEMENTI CHE CONFERMANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI		
	Testimonianze storiche, scritte e verbali.		
11	11 COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	12 RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO



## Salumi PAT della Sardegna

20<sup>a</sup> revisione (GU 42 del 20.02.2020)



**Salumi cotti**  
**Testa in cassetta**  
**Sanguinaccio**  
**Ortau**  
**Cocconi de fracca**



## Ingredienti della testa in cassetta:

- **frattaglie del maiale (testa, lingua, muscolo);**
- **acqua salata;**
- **budello cieco di manzo;**
- **sale;**
- **pepe;**
- **cannella;**
- **chiodi di garofano;**
- **aglio;**
- **noce moscata;**
- **malvasia.**





# PROCESSO PRODUTTIVO

Scelta e preparazione della materia prima

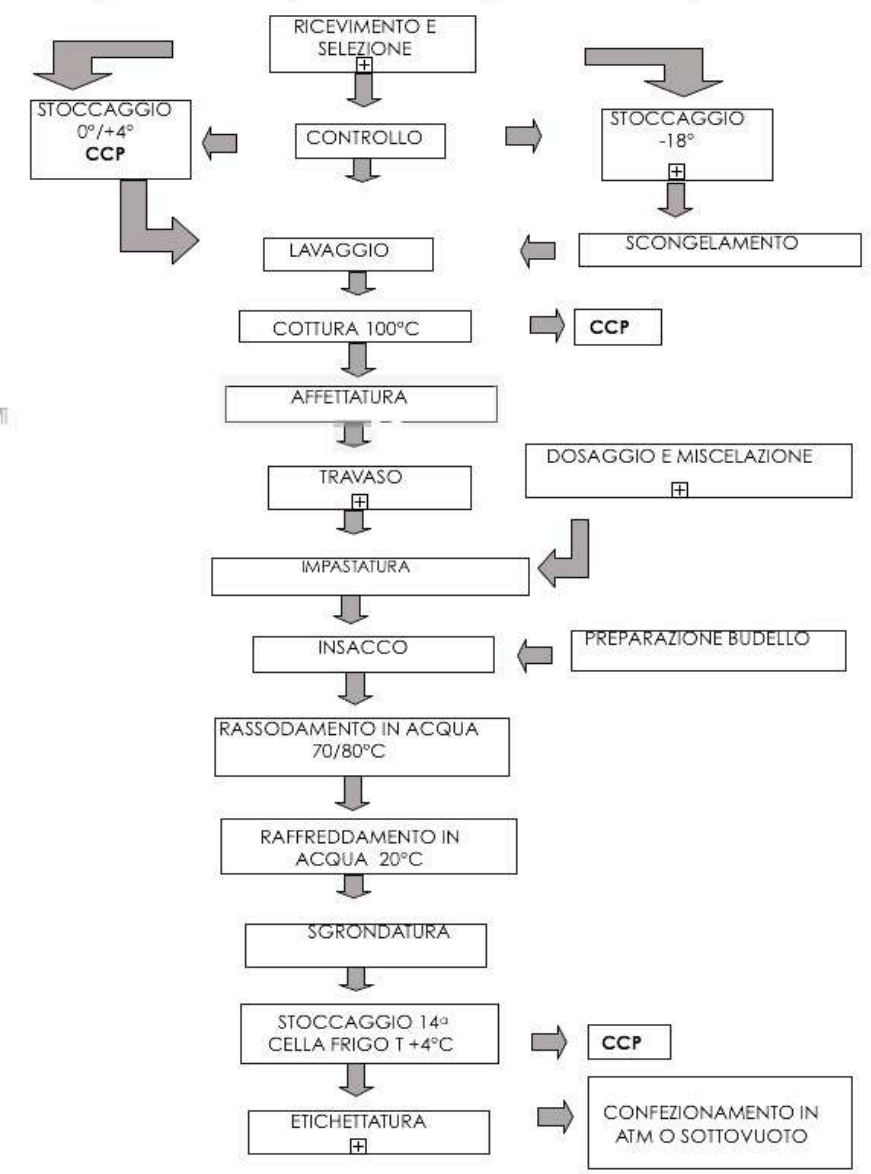
Cottura

Taglio-cubettatura e condimento

Insacco o formatura

Porzionatura e confezionamento

6.3.1. Diagramma di flusso produzione cotto ( Testa in Cassetta )





# Preparazione delle carni

**La lavorazione della testa viene eseguita eliminando i bulbi oculari, il cervello e le parti più coriacee.**

**Si controlla il musotto per eventuali corpi estranei.**

**Si recuperano le parti muscolari, le cotenne molli e la lingua, che viene divisa in senso longitudinale.**

**Lo spolpo avveniva a caldo a mani nude. Oggi sono operazioni da evitare per non compromettere la salubrità del prodotto.**







# Preparazione delle carni

**Le carni subiscono un lavaggio in acqua fredda per eliminare i grumi di sangue e le parti bruciacchiate, talvolta presenti sulla cotenna se è stata sottoposta a bruciatura come si faceva un tempo. Oggi si utilizza la procedura di pelatura a caldo.**

**Le parti separate vengono poi messe in ammollo per almeno 12 ore con nitrisal sciolto in acqua (30g/q.le).**





# Cottura

**La cottura avveniva utilizzando delle pentole molto capienti sul classico fornellone a gas.**

**Dopo aver sciolto in acqua fredda il sale si immergevano la carni per la cottura, si raggiungeva il grado di ebollizione e si determinava la fine cottura grazie all'esperienza.**

**Le parti più piccole e le cotenne venivano inserite all'interno di retine.**

**Le carni venivano mescolate periodicamente per evitare che si attaccassero al fondo.**





# Cottura

**Nei salumifici si utilizzano caldaie da 200 lt o più, alimentate a gas, e si controlla la temperatura al cuore del prodotto che deve raggiungere almeno i 72 °C, in modo da neutralizzare la *Listeria monocytogenes*.**

**Questo requisito viene valutato secondo le regole dell'HACCP come un punto critico da monitorare (CCP).**





# Taglio - cubettatura

**La mezza testa con osso veniva spolpata a mano e poi, con un coltello lama larga, si riduceva lo spolpo a cubetti di dimensioni idonee ad essere ben amalgamato e poi condito con la miscela di spezie e aromi.**

**La fase di cubettatura oggi si avvale di macchinari (taglialardelli o cubettatrici) composti da lame meccaniche e nastri trasportatori per velocizzare e manipolare il meno possibile il prodotto.**







# Insacco

**L'impasto, condito e ancora caldo, veniva inserito, con l'aiuto di una sassola, all'interno di un budello di manzo (bondeana), pressato manualmente e forato con l'utilizzo di una forchetta.**

**Il budello, riempito e pressato, veniva chiuso all'estremità libera e poi legato con maestria con dei nodi a strozzo ogni 10 cm.**



# Insacco

**Il risultato era un insacco di oltre 5/6 kg. che veniva messo nuovamente in pentola per una scottatura, in acqua calda ma non bollente, affinché il budello si ritraesse pressando il contenuto e favorendo la coesione della carne con le gelatine naturali.**

**La scottatura (arreccottu) era ultimata quando lo sfrido del budello, nella estremità chiusa dal nodo, si arricciava su se stesso.**



# Insacco

**La testa in cassetta veniva quindi posta sul tavolo, lavata con acqua fresca e posizionata su assi o lastre di marmo per raffreddare velocemente.**

**Oggi vengono solitamente utilizzati dei budelli sintetici (Prevetex), permeabili e molto resistenti, che facilitano la pressatura e non necessitano di ricottura. La forma del salume risulta più regolare, con diametro di 130 mm, commercialmente adatto a essere porzionato in piccoli tranci.**

**In entrambi i casi il budello viene definito ‘non edibile’.**





# Formatura

**In alternativa all'insacco si può procedere ad una formatura con l'ausilio di stampi metallici, all'interno dei quali, prima di inserire l'impasto, si pone una pellicola naturale o sintetica che funge da involucro esterno del prodotto finito.**

**Lo stampo viene chiuso con un coperchio con delle molle che pressano il contenuto.**

**La fase successiva consiste in una doccia di raffreddamento, seguita dal riposo in cella per raggiungere rapidamente i 4 °C al cuore.**





# Porzionatura e confezionamento

**Il confezionamento avviene dopo circa 24/36 ore dalla cottura.**

**Eliminato lo spago di legatura vengono asportati i residui di gelatina presenti sulla superficie esterna dell'involucro.**

**Per la commercializzazione viene messa sottovuoto, tagliata a metà per le salumerie e la ristorazione o ridotta in tranci per il consumo familiare.**





## SCHEDA SALUMI COTTI MACINATI



PRODOTTO \_\_\_\_\_ Campione n° \_\_\_\_\_

Assaggiatore \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ ora \_\_\_\_\_

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPETTO VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

### VOCABOLARIO DI SUPPORTO

#### ASPETTO VISIVO

- **Esame esterno:**  
Regolarità superficie, colore dell'involucro, sacche di grasso e gelatina, macchie
- **Esame della Fetta:**  
Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, fessurazioni, grana, quantità e distribuzione del grasso, presenza di tendini, compattezza dell'impasto, sacche di grasso e gelatina, untuosità e colature, lucidità, segni di bruciature, pelabilità

#### ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**  
Speziato, pepato, carne cotta, di brodo, difetti (*pungente ed acido, rancido, ecc.*)
- **Intensità:**  
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

#### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**  
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**  
Speziato, pepato, di carne, di vino, difetti (*fermentato, rancido, ecc.*)
- **Persistenza aromatica**  
Durata della percezione degli aromi

#### STRUTTURA

- **Consistenza:**  
Slegato, gommosità, elasticità, coesione, asciutto
- **Masticabilità:**  
Facilità e piacere alla masticazione, morbidezza, fibrosità, scioglievolezza del grasso, stopposo

#### EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti



**Esame esterno:** aspetto cilindrico o squadrato oppure trancio. Budello naturale oppure sintetico.

**Aspetto visivo della fetta:** si evidenzia la presenza di parti anatomiche diverse, tagliate grossolanamente e compattate dalla gelatina. Il colore delle componenti carnee è rosato mentre è biancastro quello delle parti grasse.



**Odore:** si apprezza l'odore della carne cotta e il profumo delle spezie, dell'aglio e del vino. Solitamente l'odore è piuttosto intenso.

**Sapore:** dolce, salato e umami.

**Aroma:** di carne cotta e di speziatura, abitualmente di buona persistenza.



**Consistenza:** la fetta deve presentarsi coesa, non troppo elastica né asciutta. Si deve cogliere la differenza tra le parti compatte e quelle gelatinose

**Masticabilità:** deve essere facile anche per le parti più consistenti. La gelatina deve facilitare la scioglibilità. Non devono rimanere pezzi slegati in bocca a fine masticazione.



**La testa in cassetta può essere consumata affettata o a cubetti, per antipasti o con pane e bruschette.**

**Ideale anche come piatto unico con verdure.**

**Può essere utilizzata per arricchire sughi o condimenti.**

**Abbinamenti suggeriti:**

**V e r m e n t i n o , a n c h e spumante, Nieddera rosato o Bovale.**

**Crostino con testa in cassetta e pecorino**



**Testa in cassetta con fichi e aceto balsamico**







## Calorie e valori nutrizionali

**La Testa in cassetta è fatta con parti piuttosto grasse del maiale, quindi 100 g di prodotto apportano circa 300 calorie.**

**Indicativamente:**

- **1,3% carboidrati,**
- **21,0% proteine,**
- **23,0% di grassi.**

## IL RITO DEL MAIALE

13 -14 FEBBRAIO 2021



Cagliari 13 febbraio 2021 - M.A. Lorenzo Bullita

**Grazie  
per  
l'attenzione**

