



Convegno Nazionale di Magazzano - Lonato del Garda

Introduzione

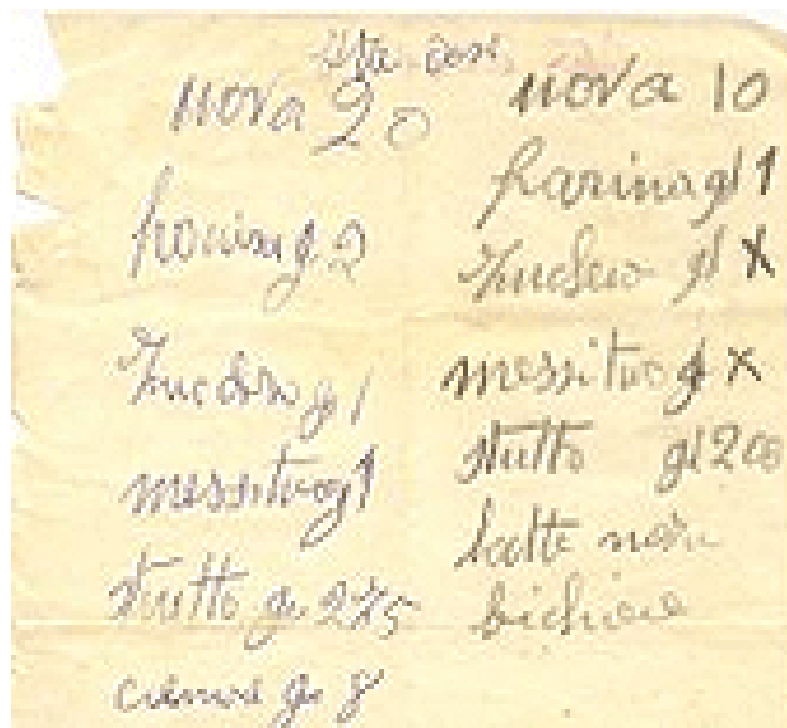
- I prodotti tipici bresciani sono tantissimi, ma poco conosciuti spesso anche tra gli stessi abitanti della nostra provincia e ancor di più al di fuori della stessa.
- Quasi tutti conoscono il pistacchio di Bronte, ma chi non stralunerebbe gli occhi se venisse menzionato il Monococco di Cigole?



- Questa mancanza di consapevolezza dei tesori della propria terra è storicamente facile da spiegare: da noi non vi è praticamente mai stata una corte nobile come quelle dei Medici a Firenze, dei Gonzaga a Mantova o degli Estensi a Ferrara, con tanto di cuochi, dediti a diffondere i loro piatti, e gastronomi a comporre ricettari.
- Nel bresciano la nobiltà si è sempre nutrita in modo semplice, preferendo i prodotti della caccia e non è certo un caso che una delle nostre specialità sia lo spiedo.



Per cui il recupero di prodotti e preparazioni storiche, mancando il supporto di dotti ed eruditi divulgatori è dovuto passare attraverso una meticolosa raccolta di innumerevoli testimonianze talora semplicemente orali, talora scritte, anche in dialetto, sui quadernetti ed i taccuini dei nostri bis e tris nonni e nonne.



- Fortunatamente alcuni Comuni più attenti e lungimiranti hanno profuso energie in tali ricerche e raccolta di dati fino a concedere l'imprimatur alle specialità più rappresentative e storicamente più rilevanti attraverso l'attribuzione della De.Co. (Denominazione Comunale)
- E' in questo contesto di ricerca e tutela delle specialità locali che si innesta anche un'opera attenta di promozione turistica, perché le De.Co. come tutte le altre specialità locali dovrebbero essere gustate sul posto, per meglio apprezzarne le peculiarità e la tradizionalità.



Istituita con legge n. 142 del 8 giugno 1990 che consente ai comuni autonomia di disciplina in materia di attività agro-alimentari, la De.Co. prende vita in realtà con la legge Costituzionale n.3 G.U. 18 ottobre 2001, che delega ai Comuni la potestà di emettere regole in campo agricolo.

E' in questo contesto di ricerca e tutela delle specialità locali che si innesta anche un'opera attenta di promozione turistica, perché le De.Co. come tutte le altre specialità locali dovrebbero essere gustate sul posto, per meglio apprezzarne le peculiarità e la tradizionalità

Le De.Co. del Convegno

SALAME COTTO DI QUINZANO



Via Razzoletto, 5 - Quinzano d'Oglio (BS)
Tel. 030.9335980 - www.macelleriabonafi.it
C.F. e P.IVA 02445750962

Zona di produzione

- Comune di Quinzano d'Oglio e comuni direttamente confinanti



Tipo e provenienza della materia prima

- Razze suini: Cinta senese-Mora Romagnola-Casertana- Calabrese-Nera dei Nebrodi-Nera Parma- incroci tra queste e Large White Italiana/ Landrace Italiana / Duroc Italiano.
- Peso del suino: min. 150 kg.
- Età del suino: almeno 12 mesi
- Tagli utilizzabili: coppa, spalla, coscia, lonza, pancetta, carne intercostale e grasso di gola
- Quantità del grasso: variabile in funzione della parte magra utilizzata



Metodo di elaborazione

- Post sezionatura in mezzene e quarti viene fatto riposare per almeno 7/8 ore a 4°
- Post disosso ulteriore periodo di riposo per circa 10/12 ore
- Tritacarne con stampo a fori di 6-8 mm
- Salagione a secco (max. 2,5%) con aggiunta di spezie, salnitro (150 mg./Kg),e facoltativamente infusione di aglio in vino rosso (Gutturnio, Barbera)
- Impastamento e successivo insaccamento in budello naturale normalmente crespone
- Legatura con spago e successivo asciugamento per almeno 8 giorni
- Stagionatura

Caratteristiche organolettiche

- Aspetto esterno: forma cilindrica, peso variabile da 1.000 a 1.500 gr. compatto al tatto, dopo la cottura presenta un colore rosa tendente al rosso bruno
- Aspetto al taglio: colore rosa acceso uniforme, grasso bianco ben distribuito buona coesione tra grasso e magro, umido.
- Aroma e sapore: sapore tendenzialmente dolce e delicato, aroma intenso abbastanza persistente, leggermente speziato, con lievi sentori di aglio e vino ben bilanciati
- Masticabilità: discretamente resistente e coeso, moderatamente asciutto

SALAME CRUDO DI QUINZANO



La zona di produzione

- il tipo e la provenienza della materia prima ed il metodo di elaborazione sono i medesimi del Salame Cotto di Quinzano.





Quando il salame raggiunge il limite di stagionatura per cui non è più atto alla cottura, potrà essere stagionato ulteriormente mantenendo la stessa denominazione De. Co.

Caratteristiche organolettiche

- Aspetto esterno: forma cilindrica, peso variabile non superiore a 1.500 gr. e non inferiore a 1.000 gr. compatto al tatto, presenza di piumatura bianca tendente al grigio chiaro
- Aspetto al taglio: colore rosso vivo, uniforme, grasso bianco ben distribuito
- Aroma e sapore: sapore equilibrato, delicato, persistente, tendente al dolce; aroma caratteristico del salame crudo, moderatamente speziato con lieve sentore di aglio
- Masticabilità: discretamente resistente, coeso, piacevolmente solubile.

SALAME MORENICO DI POZZOLENGO



Zona di produzione

- Comune di Pozzolengo





Tipo e provenienza della materia prima

- Razze suini: Landrace, Large White, Duroc e altre
- Peso del suino: variabile
- Età del suino: minimo 9 mesi. Allevamento in cascina per almeno 5 mesi o allevati in allevamenti del territorio delle Colline Moreniche del Garda e rispondenti ai criteri del disciplinare del Consorzio di Parma e S. Daniele
- Tagli utilizzabili: tutti i tagli anatomici del suino
- Quantità del grasso: non superiore al 30%



Metodo di elaborazione

- Macinatura in tritacarne con stampi da 8-10 mm.
- Salagione a secco (2,5-2,8%), con aggiunta di spezie (pepe nero macinato grosso 0,2-0,25%) (chiodi di garofano 0,03-0,04%) e di infusione di aglio in vino, con eliminazione successiva dell'aglio. Nitrato di potassio e/o sodio max 0,03%
- Impastamento e successivo insaccamento in budello naturale suino (crespone)
- Legatura manuale con spago con maglie distanti circa 2 cm., asciugatura statica o ventilata a temperatura tra 13-22°C
- Stagionatura a temperatura media compresa tra 8 e 15°C non inferiore a 8 settimane

Caratteristiche chimico fisiche a fine stagionatura

- Percentuale di grasso non superiore al 30%
 - pH compreso tra 5,3-6,5
- Umidità non superiore al 45%

Caratteristiche organolettiche

- Aspetto esterno: forma cilindrica con piccole irregolarità, compatto al tatto, presenza di piumatura chiara e non eccessiva, diametro compreso fra 6-10 cm, lunghezza tra 25-35 cm e peso tra gli 800-1.500 gr.
- Aspetto al taglio: colore rosso uniforme e grasso bianco ben definiti evidenza di grani di pepe macinato grosso, grana compatta , non elastica
- Aroma e sapore: sapore omogeneo, equilibrato e persistente; aroma intenso, e persistente leggermente speziato e di processi di stagionatura, con assenza di sentore di aglio
- Masticabilità: discreta resistenza e piacevole solubilità

OSS DE STOMECC
OSSO DELLO STOMACO DI LONATO DEL GARDA



Zona di produzione

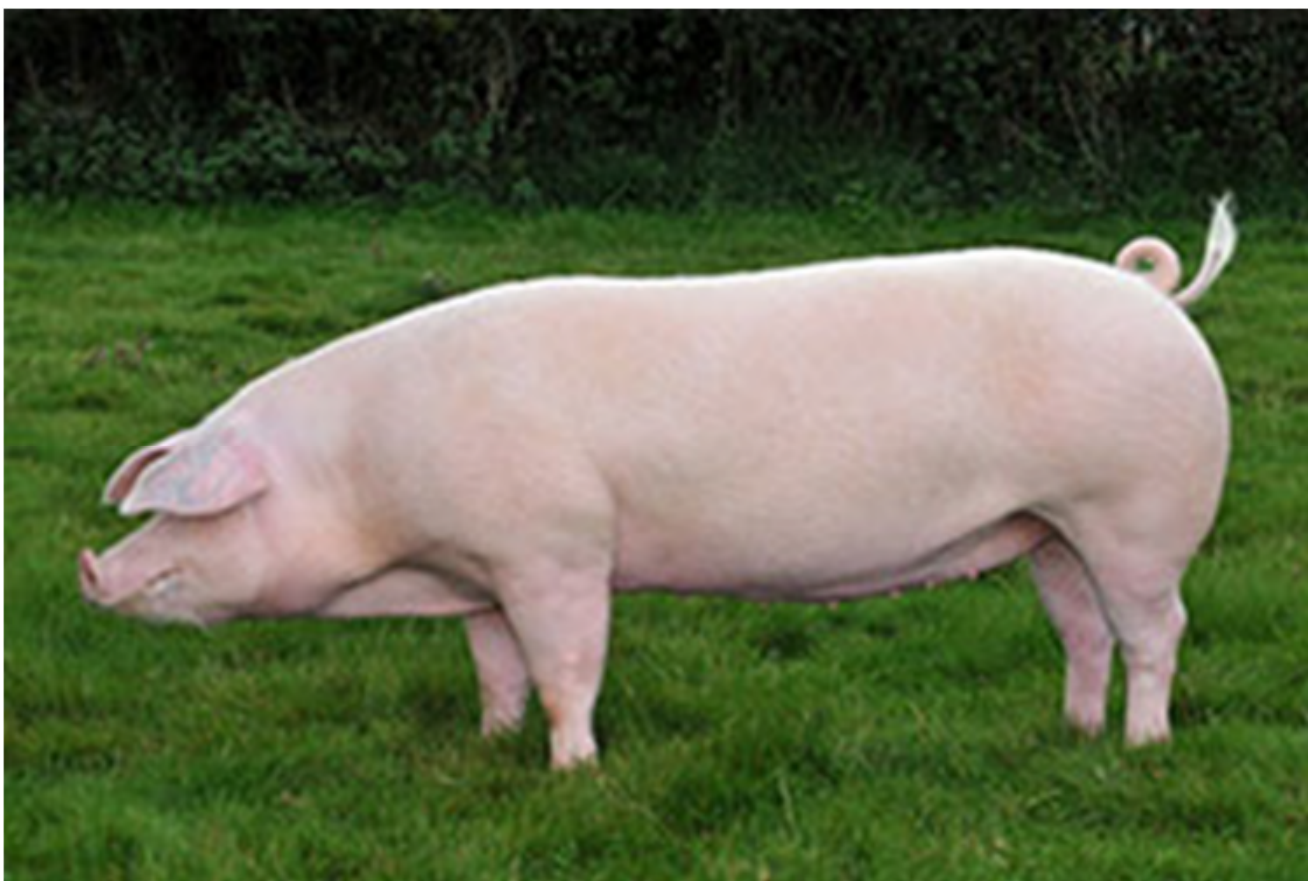
- Comune di Lonato del Garda





Tipo e provenienza della materia prima

- Razze suini: suino pesante italiano
- Peso del suino: non inferiore a 160 kg. (variabilità +/-10%)
- Età del suino: non inferiore a 9 mesi, nutrito con alimentazione a secco
- Tagli utilizzabili: per la parte magra è obbligo utilizzare tutti i tagli della carcassa evitando parti nervose e spolpo di testa, per la parte grassa può essere utilizzato lardo, gole, pancetta priva di grasso molle. Deve obbligatoriamente contenere tutta la parte dello sterno, osso compreso, la cartilagine e la carne sopra e sotto adiacente l'osso.
- Quantità del grasso: dal 20 al 30% in funzione della parte magra utilizzata



Metodo di elaborazione

- Macinatura in tritacarne con stampo da 10 mm.
- Salagione a secco, con aggiunta di spezie, aromi naturali, salnitro e grappa giovane non aromatica per l'impasto; per l'osso dello sterno : concia con sale, spezie e successiva macerazione in vino con spicchi d'aglio
- Taglio dell'osso esclusivamente con coltello ed insaccamento all'interno dell'impasto che lo deve completamente avvolgere, in vescica esclusivamente di maiale
 - Legatura a mano facente risultare i classici 8 spicchi, asciugatura a temperatura tra 15-25°C ed umidità tra 40-90%
- Stagionatura a temperatura tra 12-19°C ed umidità 70-90% fino a 40 giorni. Previa sugnatura con grasso di suino, pepe, rosmarino, alloro e aromi può continuare la stagionatura sino a 8-10 mesi

Caratteristiche organolettiche

- Aspetto esterno: forma sferica, peso variabile tra 1-3 kg. permessa eccezionalmente pezzature superiori, colore dopo cottura rosso mattone tendente al rosso bruno, compatto al tatto
- Aspetto al taglio: previa cottura la fetta non resta regolare, il servizio viene effettuato a bocconi, evidente colore rosato della pasta del salame, rosso per le parti carnee intere, e bianco per la parte cartilaginea e rosso bruno per quella ossea
- Aroma e sapore: sapore equilibrato, intenso decisamente sapido, persistente; aroma tipico di salume stagionato cotto, rotondo, intenso, speziato, persistente e particolarmente appetitoso.
- Masticabilità: discreta resistenza nella parte dell'impasto, più accentuata nella parte con la presenza ossea per la coesione ed adesività del pezzo anatomico, moderatamente asciutto



GRAZIE PER L'ATTENZIONE