



I prodotti della salumeria sarda

Roberto Pisano

Corso di aggiornamento specialistico su
sale, spezie, additivi e microbiologia dei salumi

Cagliari 6-7 ottobre 2018

Cenni storici

- Neolitico antico
(6.000 - 4.000 a. C.)
- Età nuragica, a
partire dal 1.800 a. C.
- Epoca romana



Tradizioni

- Su mannale

- Maiale allevato in casa per le esigenze nutrizionali della famiglia
- Macellato a dicembre
- Condiviso



Radici storiche della salumeria italiana

G. Ballarini 2003

Area germanica e mitteleuropea	Salumi affumicati, anche da ruminanti	Valle d'Aosta e Trentino-Alto Adige
Area celtica	Salami crudi e cotti, con limitato contenuto di sale	Liguria, Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna
Area etrusco-latina	Salumi in prevalenza crudi	Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise
Area greca	Salumi con spezie esotiche e nostrane	Campania, Basilicata, Puglia, Sicilia
Area fenicio-punica	Salumi in prevalenza di piccola pezzatura	Sardegna

Materia prima

- Maiali d'allevamento
- Suini di razza sarda
- Cinghiali





Prodotti agroalimentari tradizionali della Sardegna

18[^] revisione (Suppl. GU 57 del 9.03.2018)



SALUMI

- Guanciaie
- Mustela
- Prosciutto di pecora
- Prosciutto di suino
- Salsiccia sarda

- Testa in cassetta

Prosciutto sardo



Circolare,
zampa
piegata

A pera,
gambetto
dritto



Prosciutto sardo

- Degustazione
 - Tradizionalmente tagliato a coltello
 - Fetta di colore rosso cupo, con limitata presenza di grasso
 - Odore di stagionato e speziato
 - Gusto dolce/sapido in base alla stagionatura

Prosciutto sardo

- Lunga persistenza aromatica (stagionato e pepe)
- Piacevolmente consistente alla masticazione.
- Buona scioglievolezza del grasso

Prosciutto sardo

- Lavorazione
 - Rifilatura a coltello della coscia e accurato drenaggio del sangue
 - Salagione a secco con sale marino (+ ev pepe nero in grani) su tutta la coscia rifilata (1 giorno/Kg)
 - Pressatura (assi di legno e pesi) per 2-3 giorni

Prosciutto sardo

- Eliminazione del sale a mano con spazzola morbida e lavaggio con acqua e aceto o vino
- Copertura con pepe nero macinato
- Stagionatura 12-18-24 mesi in ambienti con adeguato ricambio dell'aria

Mustela

- Salume suino di forma allungata, cilindrica o lievemente schiacciata in dipendenza del pezzo anatomico di provenienza



Mustela

- Aspetto esterno e della fetta
 - Superficie coperta di pepe e spezie nei prodotti artigianali
 - Presenza di rete elastica e/o insacco nei prodotti industriali
 - Fetta uniforme e compatta che varia dal rosa al rosso scuro con minima o nulla presenza di grasso

Mustela

- Degustazione
 - Odore delicatamemente speziato con tenue sentore di stagionato
 - Gusto dolce e lievemente sapido
 - Buona persistenza aromatica
 - Facile masticabilità

Mustela

- Lavorazione
 - Rifilatura a coltello dei tagli carnei: lombo, filetto e carré
 - Salagione a secco con sale marino pepe nero, aglio, aromi (ginepro, alloro), conservanti e adiuvanti

Mustela

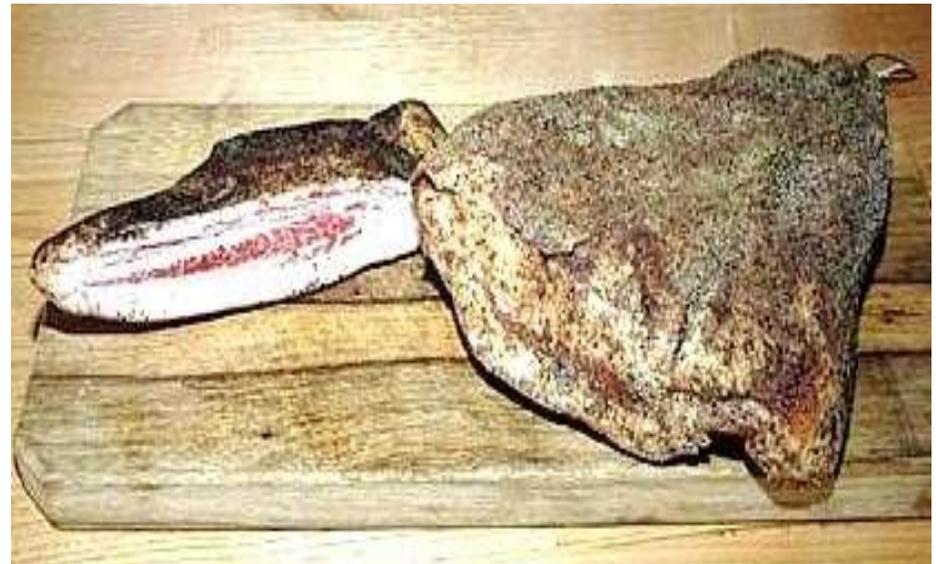
- **Lavorazione artigianale**
 - Alcuni giorni in salatura con massaggi manuali
 - Eventuale legatura con spago, senza rivestimento
 - Stagionatura per 30-45 giorni appesa su bastoni

Mustela

- **Lavorazione industriale**
 - Zangolatura e riposo per 15 gg
 - Eventuale rivestimento con budello naturale o sintetico
 - Legatura con spago o rete
 - Asciugatura (5-10 gg) e stagionatura per circa 30 gg

Guanciale

- Salume di forma triangolare ricavato dalla guancia del suino



Guanciale

- Aspetto esterno e della fetta
 - Una delle superfici è protetta da cotenna, il resto è coperto di pepe e spezie
 - La fetta mostra il grasso bianco o appena rosato con striature di magro rosa/rosso

Guanciale

- Degustazione
 - Odore di speziato e di stagionato
 - Gusto dolce con lieve sapidità delle parti magre
 - Buona persistenza degli aromi delle spezie
 - Facile masticabilità e buona scioglievolezza del grasso

Guanciale

- Lavorazione
 - Asportazione del pezzo anatomico con conservazione della cotenna e rifilatura
 - Salagione a secco con sale marino per pochi giorni
 - Eliminazione del sale e lavaggio con acqua e aceto o vino

Guanciaie

- In alternativa condimento con sale, pepe e spezie, massaggio e riposo in vasche per 15 gg, poi lavaggio
- Condimento con pepe nero macinato ed eventuali altre spezie (cannella, noce moscata)
- Asciugatura e stagionatura appeso su bastoni per circa 60 gg

Prosciutto di spalla con guanciaiale

- Taglio particolare che comprende guancia, collo e spalla in pezzo unico



Prosciutto di spalla con guanciaiale

- Si ricava da maiali di piccola taglia
- Preparazione simile al prosciutto
- Stagionatura più breve rispetto al prosciutto di coscia
- Aspetto della fetta e caratteristiche organolettiche variano in base alla parte anatomica che viene affettata

Salsiccia sarda

Salume insaccato, preparato con magro e grasso di suino, tradizionalmente tagliati a punta di coltello.



Salsiccia sarda

- **Aspetto esterno**
 - Salsiccia ripiegata a ferro di cavallo (Ø medio 3,5 cm - peso ~450 gr)
 - Budello naturale o artificiale
 - Possibile presenza di piumatura
 - Moderatamente dura al tatto se ben stagionata

Salsiccia sarda

- Esame della fetta
 - Grana media
 - Omogenea distribuzione del grasso e del magro
 - Il magro varia dal rosso vivo al rosso moderatamente scuro; il grasso è bianco o appena rosato
 - Assenza di buchi o tendini

Salsiccia sarda

- Degustazione
 - Odore di stagionato, spezie (pepe, noce moscata, chiodo di garofano, cannella), erbe aromatiche (aglio, semi di finocchio, mirto), vino; possibile sentore di affumicato
 - Gusto dolce e sapido, talvolta lieve piccantezza da pepe

Salsiccia sarda

- Gli aromi confermano l'olfatto (stagionato, spezie, aglio, vino, erbe aromatiche; ev. affumicato)
- Moderatamente resistente alla masticazione, non gommosa né dura, con grasso facilmente scioglievole in bocca e priva di tendini.

Salsiccia sarda

- Lavorazione
 - Selezione del magro e del grasso
 - Accurata mondatura della carne
 - Miscelatura del magro e del grasso (non superiore al 30%)
 - Taglio a punta di coltello o tritatura con calibro 0,6-0,8 cm.

Salsiccia sarda

- Condimento con sale, pepe, vino, semi di finocchio e altre spezie e aromi, secondo tradizione locale
- Eventuale aggiunta di additivi e starter nei prodotti industriali
- Riposo prima dell'insacco

Salsiccia sarda

- Insacco in budello naturale lavato con aceto o vino
- Legatura e ripiegatura a ferro di cavallo
- Sgocciolamento, asciugatura e fermentazione
- Stagionatura (ev. affumicatura)

Altri salumi crudi

- Capocollo
- Lardo
- Pancetta
- Salame



Salumi cotti

- Testa in cassetta
- Sanguinaccio
- Ortau
- Coccoi de fracca



Prodotti ovini e caprini

- Prosciutto di pecora e di capra
- Filetto di pecora e di capra
- Salame di pecora e di capra





Grazie