



**ESPERIENZE DI ASSAGGIO IN SPAGNA: A CURA
DI GAETANO CATALDO**

LE RAZZE SUINE IN SPAGNA



IL MAIALE IBERICO (*SUS SCROFA DOMESTICUS*) RAPPRESENTA UNA SPECIFICA RAZZA SUINA CON LA QUALE SI INTENDE DEFINIRE QUELL'INSIEME DI VARIETÀ CHE COSTITUISCE IL COSIDDETTO “TRONCO IBERICO**”, DI ORIGINE NEOLITICA, PROBABILMENTE IMPORTATO DAI FENICI DAL LIBANO ED IMPARENTATO COL CINGHIALE.**

TALE RAZZA, ALLEVATA TANTO IN SPAGNA QUANTO IN PORTOGALLO, COMPRENDE ESEMPLARI NERI E ROSSI, CON O SENZA PELO, TUTTI UGUALMENTE APPREZZATI PER LA QUALITÀ DELLE CARNI E PER I PRODOTTI GASTRONOMICI CHE NE DERIVANO, GRAZIE ALLA CAPACITÀ DI MAREZZARE.

I TRATTI COMUNI SONO: MUSO A PUNTA, ORECCHIE A VISIERA DI MEDIE DIMENSIONI, GIOGAIA CADENTE, COLLO MUSCOLOSO E TESTA PROPORZIONATA ALLE DIMENSIONI DEL CORPO. QUESTE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE:

MAIALE IBERICO A MANTO NERO: **LAMPIÑO E **ENTREPELADO****

MAIALE IBERICO A MANTO ROSSO: **RETINTA O **COLORADA**, **RUBIA DE CÁDIZ**, **MANCHADA DE JABUGO** E **TORBISCAL****

SUINO CELTICO, IN VIA DI ESTINZIONE

PATA NEGRA È DEFINIZIONE CHE LASCIA IL TEMPO CHE TROVA: CI SONO MAIALI IBERICI NON NERI E MAIALI NERI NON IBERICI COME **DUROC, **LANDRACE**, **PIETRAIN** E **LARGE WHITE**, IMPIEGATI AD ESEMPIO PER L'**JAMON SERRANO** AD ESEMPIO. IL TERMINE DI PURO MARKETING È USATO PER PRODOTTI CON **ETICHETTA NERA**.**

LA RAZZA



100% IBÉRICO

Madre 100% razza iberica
Padre 100% razza iberica
Peso minimo: 108 kg



75% IBÉRICO

Madre 100% razza iberica
Padre di madre 100% iberica
e padre 100% duroc
Peso minimo: 115 kg



50% IBÉRICO

Madre 100% razza iberica
Padre 100% duroc
Peso minimo: 115 kg

L'ALIMENTAZIONE



+



DE BELLOTA

Il maiale svolge tutta la fase dell'ingrasso nella **dehesa** nutrendosi di ghiande e di quello che offre il pascolo

Età di macellazione: **14 mesi**

+



DE CEBO DE CAMPO

Maiali allevati in un **regime semibrado**, si cibano di ghiande e **mangimi**, in una superficie di almeno 100mq per animale

Età di macellazione: **12 mesi**

+



DE CEBO

Il maiale dispone di soli 2mq di superficie, si nutre di **mangime** a base di cereali e leguminose

Età di macellazione: **10 mesi**

DENOMINAZIONI ED ETICHETTATURA DEL SUINO

PER RIDIMENSIONARE LE CONTRAFFAZIONI ED IL MARKETING INGANNEVOLE SU PRODOTTI DI NICCHIA COME IL PROSCIUTTO È STATO ISTITUITO NEL 2013 UN SISTEMA DI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA A PARTIRE DAI TERRITORI IN CUI I SUINI VENGONO ALLEVATI, ESSE SONO: **GUIJUELO**(SALAMANCA), **DEHESA DE EXTREMADURA**, **JAMÓN DE HUELVA**, **LOS PEDROCHES** (CÓRDOBA).



L'ETICHETTA



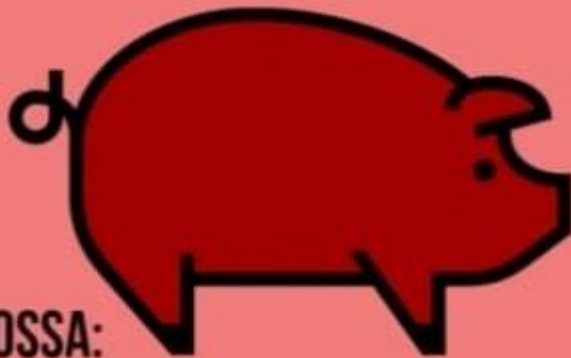
NERA:

Jamón de Bellota 100% Ibérico.



VERDE:

Jamón de Cebo de Campo Ibérico.



ROSSA:

Jamón de Bellota 75% Ibérico.



BIANCA:

Jamón de Cebo Ibérico.

JAMÓN 5 JOTAS

QUESTA PRESUNTA CLASSIFICAZIONE DEL PROSCIUTTO IBERICO È TANTO ALTISONANTE QUANTO DIFFUSA ED AL TEMPO STESSO ERRATA: **5 JOTAS È UN MARCHIO REGISTRATO** E QUINDI PROTETTO DA COPYRIGHT DI PROPRIETÀ DI **SANCHEZ ROMERO CARVAJAL**, L'AZIENDA STORICA DI JABUGO IN PROVINCIA DI HUELVA. SICURAMENTE UN PROSCIUTTO DI ALTISSIMA QUALITÀ CHE RIENTRA NELLA CATEGORIA **JAMÓN IBERICO DE BELLOTA 100% IBÉRICO** E QUINDI IN DIRITTO DI SFOGGIARE LA CARATTERISTICA **ETICHETTA NERA**. QUESTO PRODOTTO SPECIFICO PUÒ ESSERE VENDUTO CON UNA STAGIONATURA MEDIA DI **36 MESI, 48 MESI** E GRAN RESERVA E CON UNA PEZZATURA CHE SI AGGIRA TRA I 7 ED I 7,5 KG. È CONSENTITO L'USO DI SALE MARINO, ANTIOSSIDANTE E-301, CORRETTORE DI ACIDITÀ E-331 E CONSERVANTE E-252. IL CONTENUTO DI SALE È PIUTTOSTO BASSO, PRESENTA UNA GRANDE DIGERIBILITÀ ED UN SAPORE MOLTO DECISO CON NOTE CHE RICHIAMANO LA STAGIONATURA E LE NOCCIOLE IN MISURA DI INTENSITÀ E PERSISTENZA CRESCENTE IN MISURA DELLA STAGIONATURA.

LOMO



QUANDO PARLIAMO DI LOMO FACCIAMO RIFERIMENTO ALLA LONZA DI MAIALE ED UNA MACROCLASSIFICAZIONE LI RIPARTISCE IN **LOMO IBÉRICO, **LOMO EMBUCHADO** Y **CABECERO DE LOMO**.**

IL **LOMO IBÉRICO VIENE PRODOTTO DA CARNI SUINE DI RAZZA IBERICA E SEGUE ULTERIORI CLASSIFICAZIONI A SECONDA DELLA DIETA CHE L'ANIMALE HA RICEVUTO DURANTE LA SUA FASE DI ALLEVAMENTO E QUINDI **A BASE DI GHIANDE**, **A BASE DI GHIANDE E MANGIMI** ED A **BASE DI MANGIMI, LEGUMI E CEREALI**. IL **LOMO** SEGUE SALAGIONE, ESSICCATURA ED AFFUMICATURA, VIENE MARINATO CON PAPRIKA DOLCE, ORIGANO, AGLIO E SALE PER UN PAIO DI GIORNI, PRIMA DI ESSERE INSACCATO IN BUDELLO NATURALE E STAGIONARE PER CIRCA DUE O TRE MESI.**

LA **CAÑA DE LOMO , IL PEZZO ANATOMICO È ANCHE COSÌ CHIAMATO, CONSTA DI UN UNICO PEZZO DI CARNE IL QUALE UNA VOLTA INSACCATO DIVENTERÀ **LOMO EMBUCHADO** CHE POTRÀ ESSERE A SUA VOLTA IBERICO O MENO.**

IL **CABECERO DE LOMO PROVIENE ANCH'ESSO DALLA PARTE SUPERIORE DEL MAIALE MA SI RICAVA DA QUELLA PIÙ VICINA AL COLLO. GENERALMENTE È PIÙ PICCOLO DEL LOMO IBÉRICO E NON SUPERA IL CHILO DI PESO, RISPETTO AI PRIMI DUE LA CARNE È PIÙ GRASSA E CORIACEA E SEGUE GLI STESSI PROCEDIMENTI DI CONCIA.**

****ESTREMADURA**, **ANDALUSIA** E **SALAMANCA** SONO AREE TRA LE PIÙ VOCATE PER LA PRODUZIONE DI QUESTO SALUME.**

CECINA DE LEÓN



LA **CECINA** VIENE CLASSIFICATA A SECONDA DEL TAGLIO CARNEO, PERTANTO AVREMO A PARTIRE DAL MAGGIOR PESO LA **CECINA DE CONTRA**, TAGLIO DI PETTO O SOTTOFESA, LA **CECINA DE TAPA**, OSSIA DEL MUSCOLO O FESA, LA **CECINA DE BABILLA**, CORRISPONDENTE ALLA PARTE POSTERIORE DELLA COSCIA O NOCE E LA **CECINA DE CADERA**, OSSIA DELL'ANCA O SCAMONE; I TAGLI CARNEI PROVENGONO ESCLUSIVAMENTE DA MATTATOI AUTORIZZATI ED IL PROCESSO PRODUTTIVO PREVEDE LE SEGUENTI FASI: LA **RIFILATURA**, LA **SALAGIONE** A BASE DI SALE GROSSO MARINO, IL **LAVAGGIO**, IL **RIPOSO**, L'**AFFUMICATURA** DELLA DURATA DI 12-16 GIORNI, IMPIEGANDO LEGNA DI QUERCIA, ROVERE O LECCIO, ED INFINE L'**ASCIUGATURA** IN CAMERE NATURALI CON IL TRADIZIONALE METODO DI REGOLAZIONE DI APERTURA E CHIUSURA DELLE FINESTRE. TALE FILIERA DI PRODUZIONE, A PARTIRE DALLA SALAGIONE, AVRÀ UNA DURATA NON INFERIORE AI SETTE MESI, AL TERMINE DEI QUALI VIENE ASSEGNATA L'ETICHETTA CERTIFICATIVA NUMERATA A PATTO CHE L'ORGANISMO DI DISCIPLINA, OSSIA IL **CONSEJO REGULADOR**, ABBIÀ RICONTRATO QUALITÀ E RISPONDEZA DURANTE L'ESAME ORGANOLETTICO, GARANTENDO QUINDI LA TRACCIABILITÀ A SECONDA CHE LA CECINA SIA INTERA, OPPURE AVVOLTA O IMBUSTATA, PORZIONATA O CONFEZIONATA AFFETTATA E SOTTOVUOTO.

CHORIZO



IL MONDO DEL **CHORIZO È DECISAMENTE MOLTO VASTO PROPRIO GRAZIE ALLE TANTE DIFFERENZE E SFUMATURE CHE NE CARATTERIZZANO LE TANTISSIME TIPOLOGIE E LO RENDONO UN PRODOTTO DELLA TRADIZIONE A SECONDA DELLA ZONA DI PRODUZIONE, LA QUALE NON SI LIMITA ALLA SOLA SPAGNA E PORTOGALLO MA A TANTISSIMI ALTRI PAESI. IL CHORIZO DI FATTO È TRA I SALUMI PIÙ INTERNAZIONALIZZATI CHE ESISTANO.**

QUESTI SONO I CRITERI MEDIANTE I QUALI CLASSIFICARE QUESTO SALUME:

A SECONDA DELLA CARNE DI MAIALE IMPIEGATA SI OTTENGONO:

IL **CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA, PRODOTTO CON CARNE DI MAIALE DI RAZZA IBERICA NUTRITO CON LE GHIANDE, POSSIEDE UNA COMPLESSITÀ GUSTOLFATTIVA DI GRANDE IMPATTO CHE LO RENDE MOLTO RICERCATO DAGLI INTENDITORI;**

IL **CHORIZO IBÉRICO PRODOTTO CON CARNE DI MAIALE DI RAZZA IBERICA CON ALIMENTAZIONE VARIABILE;**

IL **CHORIZO TRADIZIONALE, SOVENTE FATTO IN CASA, PRODOTTO CON CARNE DI SUINO BIANCO A CUI, UNA VOLTA INSERITO NEL BUDELLO, VIENE DATA LA FORMA DI FERRO DI CAVALLO OPPURE LEGATO A CATENA.**

A SECONDA DELLA TIPOLOGIA DI CARNE SI DISTINGUONO:

IL CHORIZO DI MUCCA, IL QUALE VEDE L'IMPIEGO DI CARNE BOVINA UNITAMENTE AD UNA CERTA PERCENTUALE DI CARNE SUINA, PANCETTA DI MAIALE O ENTRAMBE;

IL CHORIZO DI CAVALLO, CHE VIENE FATTO CON CARNE EQUINA E GRASSO SUINO, PRESENTA PROFUMI DELICATI E SAPORE TENDENZIALMENTE DOLCE CON UN CONTENUTO DI FERRO CHE LO RENDE IDONEO PER I SOGGETTI ANEMICI;

IL CHORIZO DI CERVO SI PRODUCE CON LE CARNI DI QUESTA SELVAGGINA DA PELO UNITE AD UNA MINIMA PERCENTUALE DI GRASSO SUINO, GENERALMENTE È MOLTO TENERO E DAL PROFUMO E SAPORE CARATTERISTICI; INOLTRE POSSIEDE UN BUON BILANCIAMENTO PROTEICO CON PRESENZA DI FERRO E BASSO APPORTO DI COLESTEROLO;

IL CHORIZO DI CINGHIALE È UN SALUME FATTO CON CARNE DI CINGHIALE MISTA A CARNE MAGRA SUINA, PANCETTA IBERICA, AGLIO E PREZZEMOLO, CHE PRESENTA UN ODORE MARCATO, TIPICO DI QUESTA SELVAGGINA ED HA UN COLORE PIÙ SCURO.

A SECONDA DELL'AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE:

IL CHORIZO DE LÉON, IL CHORIZO GALLEGO, IL CHORIZO DELL'ESTREMADURA, IL CHORIZO DI SALAMANCA, NAVARRA, SEGOVIA, CANTABRIA, CHORIZO DELLE ISOLE CANARIE E DI RIOJA.

A SECONDA DELLA FORMA E DELLA LEGATURA OTTERREMO:

IL CHORIZO RISTRA, OSSIA A FORMA DI CATENA COSTITUITA DA TANTI CHORIZOS;

IL CHORIZO VELA, DALLA FORMA ALLUNGATA DI CIRCA 40 CENTIMETRI E CHE VA LEGGERMENTE A RESTRINGERSI VERSO UNA ESTREMITÀ IL CUI NOME È DOVUTO AL FATTO CHE SOMIGLIA AD UNA CANDELA;

IL CHORIZO SARTA O CHORIZO HERRADURA, OSSIA IL DIFFUSISSIMO METODO DI INSACCARE A FERRO DI CAVALLO, SENZA E CON LO SPAGO PER POTERLO APPENDERE.

IL CHORIZO CULAR, OSSIA INSACCATO IN BUDELLI SUINI LA CUI DIMENSIONE SUPERA I 38 MILLIMETRI E DALLA FORMA CILINDRICA IRREGOLARE, TIPICA DEL BUDELLO NATURALE. QUESTA VARIETÀ DI CHORIZO IBERICO VIENE PRODOTTA ESCLUSIVAMENTE DAL PROSCIUTTO DI MAIALE IBERICO. QUANDO IL PESO DELLA SALSICCIA SUPERA UNA DETERMINATA GRAMMATURA PARLIAMO DI CHORIZO EXTRA CULAR E QUANDO INVECE PARLIAMO DI CARNE NON TRITA MA TAGLIATA A CUBETTI LA DIZIONE È CHORIZO IBÉRICO RECEBO EXTRA CULAR.

A SECONDA DEL METODO DI CONSERVAZIONE E MATURAZIONE INVECE SI OTTENGONO CHORIZO CHE VENGONO AFFUMICATI CON LEGNO DI QUERCIA PIUTTOSTO CHE ROVERE, OPPURE DEI CHORIZO CHE AFFRONTANO IL PROCESSO DI ASCIUGATURA GRAZIE AL FREDDO ED ALLA VENTILAZIONE ALL'ARIA APERTA PIUTTOSTO CHE IN APPOSITO AMBIENTE.

A SECONDA DELLE SPEZIE AGGIUNTE I CHORIZO SI DISTINGUONO PRINCIPALMENTE IN CHORIZO DOLCI E CHORIZO PICCANTI A SECONDA DELLA TIPOLOGIA DI PAPRIKA IMPIEGATA.