

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



Assaggi d'Europa e dal mondo



Lietuviškas Skilandis STG
e i salumi della Lituania

13-14/11/2021

27-28/11/2021

Christian Giuffredi

I Paesi baltici

- ▶ Lituania (Vilnius)
- ▶ Lettonia (Riga)
- ▶ Estonia (Tallinn)

- ▶ Oblast di Kaliningrad (ex Prussia)



Dal 1991 al 2021

- ▶ 1991: Indipendenza dall'Unione Sovietica
- ▶ 2004: Ingresso nell'Unione Europea
- ▶ 2015: Ingresso nella Eurozona



La Lituania nella storia

- ▶ Nel 1430 il Granducato di Lituania si estendeva dal Mar Baltico al Mar nero
- ▶ Comprende le attuali Lituania, Bielorussia e Ucraina
- ▶ Nel 1619 la Confederazione Polacco-Lituana comprendeva anche Polonia e Lettonia



Gastronomia nell'Europa dell'Est

Grazie a queste notizie storiche, possiamo affermare che la gastronomia di Lituania, Lettonia, Estonia, Polonia, Bielorussia e Ucraina è molto simile



Gastronomia nell'Europa dell'Est

Grazie a queste notizie storiche, possiamo affermare che la gastronomia di Lituania, Lettonia, Estonia, Polonia, Bielorussia e Ucraina è molto simile



Erbe aromatiche dell'area baltica

Erba storna
(*Thlaspi arvense*)



Aneto
(*Anethum*)



Piccolo off-topic

Semi di papavero



Caffè di ghianda

Norcineria nell'Europa dell'Est

Lo Skilandis lituano racchiude la tradizione norcina di questi paesi dell'Europa dell'Est.



AFFUMICATURA

Caratteristica unica per tutti questi prodotti:

AFFUMICATURA

a base di ontano e betulla



Salumi dell'Europa dell'Est

Kielbasa (Polonia)



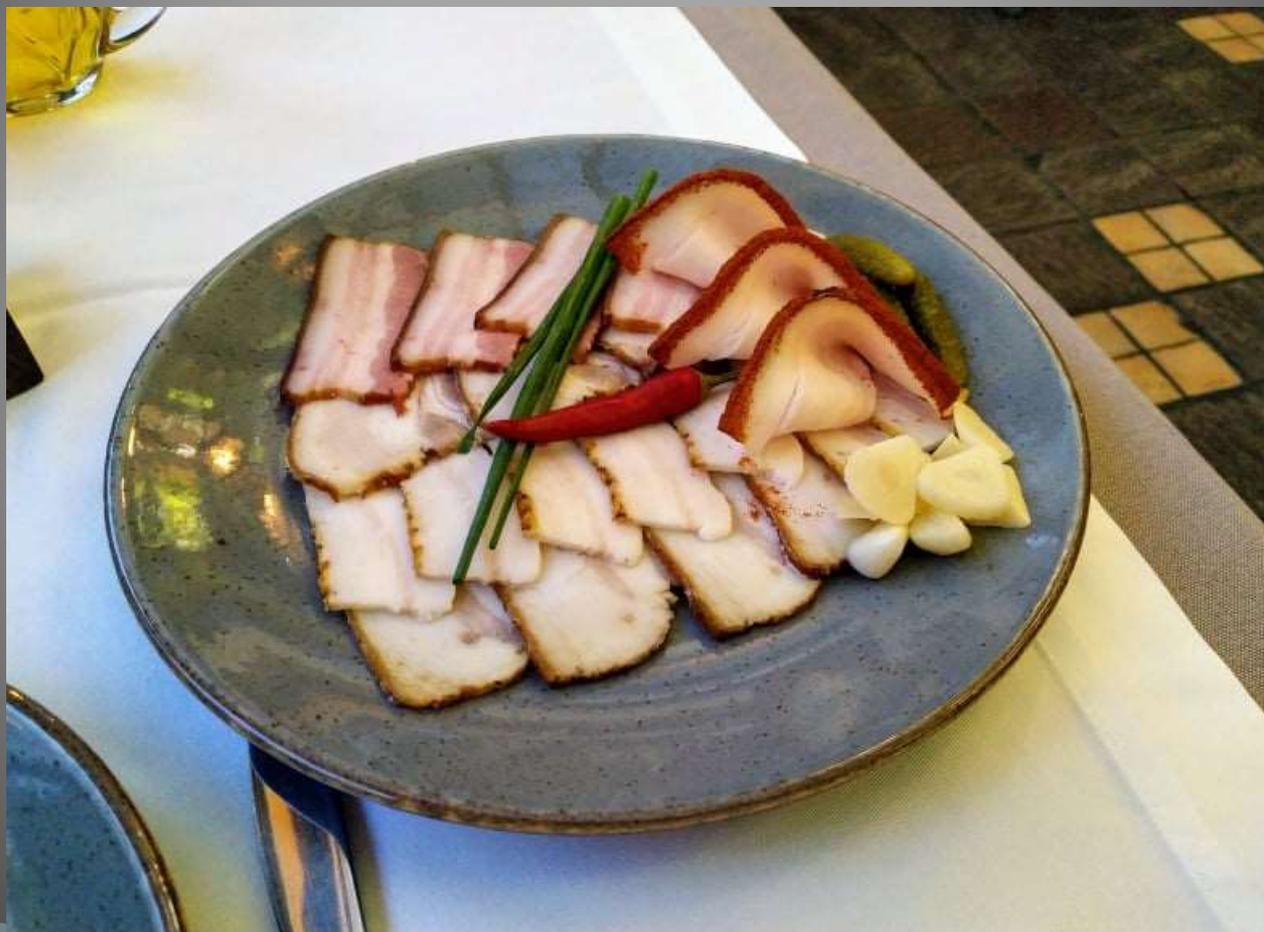
Salumi dell'Europa dell'Est

Kabanos (Polonia)



Salumi dell'Europa dell'Est

Salo (Ucraina)



Salumi dell'Europa dell'Est

Nugarine (Lituania)



Salumi dell'Europa dell'Est

Bulviniai vedarai (Lituania) – Kishka (Polonia)



Al bar e al ristorante (con la birra, o con il kvass): Kiaulių ausys – Orecchie di maiale



Al bar e al ristorante (con la vodka): Salumi e cetriolini marinati



Marinatura

- ▶ Marinatura delle verdure: tecnica di conservazione utilizzata per avere la possibilità di avere la verdura anche nei freddi mesi invernali.
- ▶ La temperatura da novembre a marzo è quasi sempre sotto zero.



Lietuviskas Skilandis STG

- ▶ Nel 2016 lo Skilandis è diventato il primo salume di una repubblica dell'ex Unione Sovietica a ricevere il marchio STG dall'Unione Europea.
- ▶ Ha inoltre il marchio Lithuanian Heritage (simile al nostro PAT)



Disciplinare europeo

3.5. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1 (articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1216/2007)

Lo skilandis è un prodotto a base di carne affumicata, in involucre naturale, legato con filo, dalla superficie irregolare e ruvida, a forma di goccia d'acqua appiattita o di una zuccina di piccole dimensioni. Il diametro è superiore ad 80 mm, il peso può variare. Nei tempi andati, si utilizzava lo stomaco del maiale come involucre per il prodotto ma, a partire dall'inizio del XX secolo, si incominciò ad adoperare la vescica di maiale o il budello cieco dei bovini. Generalmente, lo skilandis casereccio è prodotto esclusivamente con carne suina mentre le carni suine e bovine vengono adoperate negli impianti di trasformazione delle carni.

Lo skilandis è caratterizzato da un sapore leggermente acidulo, speziato, piccante e salato, a cui si aggiunge un aroma specifico che si va formando durante la stagionatura, come anche il colore che al taglio oscilla fra il rosso chiaro e il rosso scuro e che può essere più intenso sui bordi esterni. Possiede un aroma speziato e leggermente affumicato. La consistenza è rigida. La carne magra presenta striature di grasso ma i pezzetti di grasso non superano i 20 mm e sono distribuiti irregolarmente.

Ačiū labai – Grazie mille

- ▶ Kumpis – Prosciutto
- ▶ Dešra – Salame
- ▶ Lašiniai – Lardo
- ▶ Šoninė – Pancetta
- ▶ Dešrelė – Wurstel
- ▶ Sprandinė – Coppa
- ▶ Kiaulė – Suino
- ▶ Spirgai – Is gerdas 😊

