



# I salumi della Sardegna

MA Roberto Pisano

# Cenni storici

- La produzione di salumi in Sardegna ha origini decisamente antiche
- I primi ritrovamenti sono di età nuragica, (dal 1.800 a.C.)
- Periodo fenicio-punico (800 - 238 a.C.)



# 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
<b>Area fenicio-punica</b>	<b>Salumi in prevalenza di piccola pezzatura</b>	<b>Sardegna</b>

# Tradizioni

## -Su mannale

- Maiale allevato in casa
- Macellato nei mesi invernali
- Consumato fresco e come salume



# Materia prima



Maiali d'allevamento  
(Large White e Landrace)

Suini di  
razza sarda



Cinghiali

# Materia prima

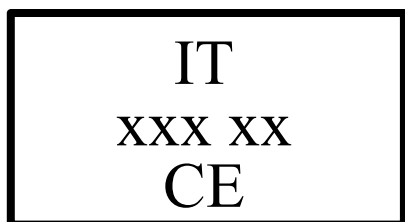


Pecore

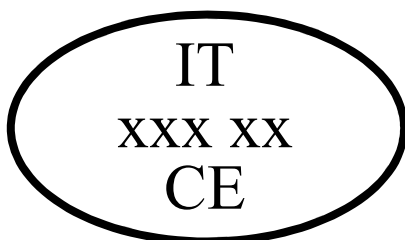


Capre

# Materia prima



- Suini macellati in Sardegna



- Suini macellati fuori dall'isola

Determina RAS 87 del 11.02.2015  
Programma di eradicazione  
Peste Suina Africana

# Salumi della Sardegna

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



## Salumi crudi

- Guanciale
- Mustela
- Prosciutto di pecora
- Prosciutto di suino
- Salame di Pozzomaggiore
- Salsiccia sarda



# Salumi della Sardegna

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



## Salumi cotti

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

# Prosciutto sardo



Circolare,  
con zampa  
piegata

A pera,  
con gambetto  
allungato



# Prosciutto sardo



- Salagione a secco con sale marino su tutta la coscia rifilata (1 giorno/Kg)
- Eventuale pressatura per 2-3 giorni
- Spazzolatura a mano e lavaggio con acqua e aceto o con vino
- Copertura con pepe nero macinato
- Stagionatura 12-18-24 mesi

# Prosciutto sardo



- Fetta di colore rosso cupo con grasso bianco
- Odore di stagionato e speziato
- Gusto dolce/sapido in base alla stagionatura
- Lunga persistenza aromatica
- Piacevolmente consistente alla masticazione

# Mustela

- Salume di forma allungata, cilindrica o lievemente schiacciata in base al pezzo anatomico di provenienza



# Mustela



- Rifilatura a coltello dei tagli carnei: lombo, filetto o carré
- Salagione a secco con sale, pepe nero, aglio, erbe aromatiche (ginepro, alloro)
- Legatura con spago o rete
- Asciugatura e stagionatura (30-45 gg)

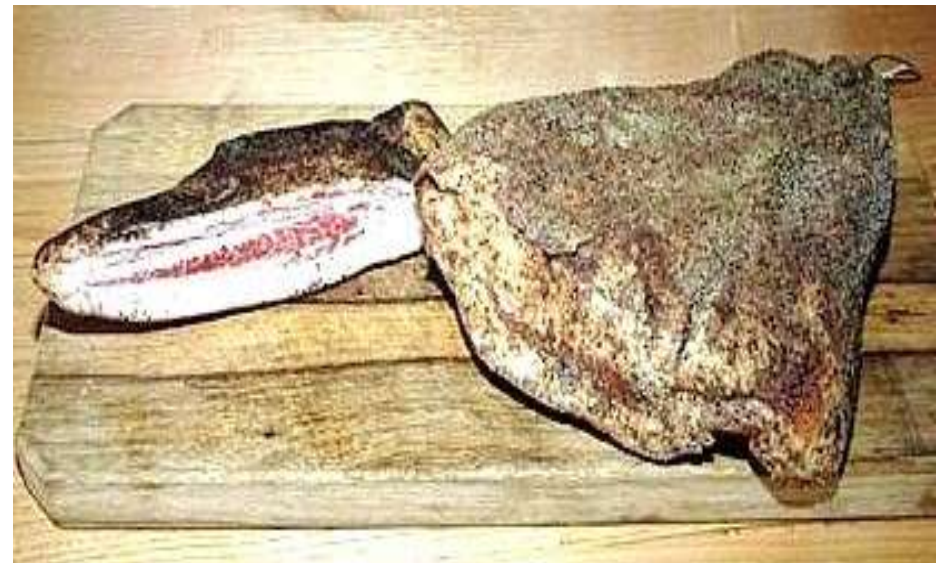
# Mustela



- Odore delicatamente speziato con tenue sentore di stagionato
- Gusto dolce e lievemente sapido
- Buona persistenza aromatica
- Salume estremamente magro e di facile masticabilità

# Guanciale

- Salume di forma triangolare ricavato da guancia e gola





# Guanciale



- Rifilatura con conservazione della cotenna
- Massaggio con sale, pepe e spezie (cannella, noce moscata, chiodo di garofano)
- Lavaggio e copertura con pepe nero
- Asciugatura e stagionatura (60-75 gg)

# Guanciale



- 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 in bocca

# Prosciutto di spalla con guanciaiale

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



# Prosciutto di spalla con guanciaiale

- Si ricava dai 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



## STUDIO DELLA STORIA, TECNOLOGIA E ASSAGGIO DELLA SALSICCIA SARDA

*Corso di aggiornamento, Cagliari 23-24 ottobre 2015*



con il Patrocinio della

# Salsiccia sarda



- Selezione del magro e del grasso con accurata mondatura della carne
- Miscela magro e grasso (20-30%)
- Taglio a punta di coltello o tritatura con calibro 0,6-0,8 cm.

# Salsiccia sarda



- Condimento con sale, pepe, aglio, vino, semi di finocchio e altre spezie e aromi, secondo tradizione locale
- Insacco in budello naturale lavato con aceto o vino, legatura e ripiegatura a ferro di cavallo

# Salsiccia sarda



- Asciugatura per 5-7 gg previa sosta per 1-2 gg in un ambiente a 20-22°C ed elevata umidità
- Stagionatura di 30 gg circa con eventuale affumicatura in base alle consuetudini locali



# Salsiccia sarda



- Salsiccia ripiegata a ferro di cavallo (Ø medio 3,5 cm - peso ~450 gr) con possibile presenza di piumatura
- Moderatamente dura al tatto se ben stagionata
- La fetta mostra una grana media

# Salsiccia sarda



- Odore di stagionato, spezie, erbe aromatiche e vino
- Gusto dolce e sapido, talvolta lieve piccantezza da pepe
- Lunga persistenza aromatica
- Moderata resistenza alla masticazione

# Altri salumi crudi



# Salumi cotti

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



# Testa in cassetta

- Spolpi di testa di maiale, guance e lingua tagliati grossolanamente, conditi con sale, pepe, spezie, vino, talvolta gherigli di noci o pinoli
- Nei prodotti artigianali non vengono utilizzati conservanti
- Lessatura, pressatura in stampi e raffreddamento
- Consumo in tempi rapidi

# Prodotti ovini e caprini

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

