



Cagliari 9 Ottobre 2020

Conferenza on-line

I salumi sardi.

Emilio SANNA



- **Le origini ?**

- Secondo alcuni storici, potrebbero addirittura risalire al periodo **miceneo-cretese (6000-4000 a.C.)** tesi avvalorata dall'identificazione delle specie animali alle quali appartenevano le ossa ritrovate in alcuni siti archeologici.

- Altri storici propendono per l'ipotesi che ciò sia da attribuirsi al periodo della **civiltà nuragica (dal 1800 a.C.)** sia per il ritrovamento di ossa nei villaggi, nei luoghi di culto che testimoniano la presenza di maiali domestici.

- **Le origini ?**

- Altri ancora al **periodo fenicio-punico (800 – 200 a.C.)**.



- Probabilmente è nel **periodo della dominazione romana** che tale usanza raggiunge il massimo sviluppo viste le pretese di Roma di ricevere tali prodotti come tributo.

- **Le origini**

- I romani apprezzavano in modo particolare il prosciutto a cui avevano dedicato anche una moneta (primo secolo a.C.) ritrovata nel nord Sardegna.



- **Le origini ?**

- Al periodo medievale (XIV sec.) risalgono le prime norme scritte che regolano l'allevamento dei suini. Il Giudice di Arborea **Mariano IV** nel suo "**Codice Rurale**" gli dedica alcuni capitoli. In quello intitolato "**De su porchu mannali**" regolamenta sui maiali da ingrasso per uso familiare. Il termine **mannale** è usato ancora oggi.

Nel capitolo "**Porchus de gamma**" fissa sanzioni per gli allevatori i cui animali sconfinano nelle vigne e negli orti dei vicini.

- **Le origini ?**

- Nel 1392 Eleonora d'Arborea nella "**Carta de Logu**" riprende e perfeziona tali norme.

- Padre Francesco CETTI padre gesuita, zoologo, e naturalista, docente all'Università di Sassari nel trattato "**I quadrupedi di Sardegna**" del 1774 descrive in un disegno le caratteristiche peculiari della razza sarda.



- **Le origini ?**



- **Le origini ?**

- Nel 1826 il **Gen. Alberto della Marmora** naturalista e cartografo, pubblica il libro "**Voyages en Sardaigne**" in cui scrive:

"...Il porco che in Sardegna si potrebbe facilmente confondere con il cinghiale...è una delle grandi risorse della regione tanto per il consumo che si fa della sua carne quanto per la quantità che se ne esporta.

Li divide in due classi **p. indomito** e **p. manso**

"..Il primo è tenuto in campagnapoi si ingrassa durante i mesi autunnali grazie alla ricchezza di ghiande prodotte dai boschi di lecci... la carne acquista un gusto che si cercherebbe invano in quella dei porci allevati continuamente allo stato domestico.

- **Le origini ?**

- Nel 1849 **John Warre Tyndale** nell'opera "**The Island of Sardinia**" scrive:

"Si esportano in gran quantitàottimo lardo, prosciutti, suppressada e carni insaccate.

....Pare che i Romani abbiano apprezzato il gusto particolare dei maiali sardi che importavano in grande quantità...

.....Le ghiande, le nocciole, le pere selvatiche delle quali si alimentano insaporiscono così delicatamente la carne che questa si vende a più caro prezzo".

.....ed oggi ?

- Nel 1978 si è diffusa nell'isola la **PSA** (Peste Suina Africana) che ufficialmente non viene considerata eradicata nonostante da molti mesi non si siano più verificati casi di infezione;
- Permangono gli obblighi dell'utilizzo di un diverso bollo a seconda che si tratti di carni prodotte nell'isola (**bollino rettangolare**) o che provengano da territori extra regionale (**bollino ovale**);
- Tutti i prodotti che recano in etichetta il bollino rettangolare sono destinati esclusivamente ad essere consumati nell'isola.

.....ed oggi ?

- **Gli allevamenti sardi .**

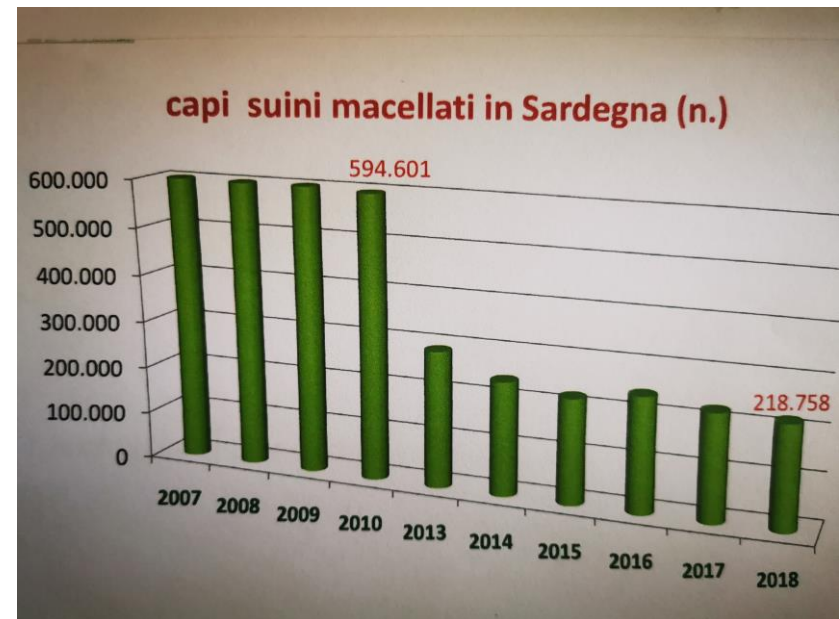
- Sono **14598** le **aziende** che allevano suini in Sardegna per un totale **180.908 capi**.
- Il **49%** dei suini vengono allevati nelle province di Cagliari e Medio Campidano.
- Il **97%** degli allevamenti sono a ciclo chiuso;
- Il numero medio di suini per azienda è **12** contro una media nazionale di 60 capi;
- Altri particolari: mediamente abbiamo **36** scrofe ogni 100 suini contro 6 a livello nazionale ed **1** verro per 4 scrofe contro 1 per 36 scrofe media nazionale.

.....ed oggi ?

- **Gli allevamenti sardi .**

- Nel 2017 sono stati macellati **225.203 capi** di cui **180.162 lattonzoli** e **45.041 magroni**;

- Se confrontati con i **594.601** suddivisi in **475.681 lattonzoli** e **118.920 magroni** del 2010 si registra una **diminuzione del 63%**.



.....ed oggi ?

- **L'industria della salumeria sarda.**

Attualmente le aziende di trasformazione di carne suina sono:

- 10 aziende con 6 / 20 addetti per azienda;
- 30 aziende con 1 / 4 addetti per azienda;
- in totale **40 aziende** e circa **200 / 300 addetti**.

La **quota di mercato** è pari a circa il **20%** sul totale dei consumi.

.....ed oggi ?

- **L'industria della salumeria sarda.**

- 7 mila tonnellate/anno di salumi prodotti;
- 60 milioni €/anno di fatturato all'ingrosso;
- 100 milioni €/anno di valore al consumo;
- 13 mila tonnellate/anno di fabbisogno di materie prime (tagli);
- 40 milioni €/anno il valore della materia prima consumata;
- 6 milioni €/anno il valore della materia prima sarda (**circa il 15%**)

.....cosa si produce ?

- **L'industria della salumeria sarda.**



.....cosa si produce ?

- **PAT** 20^a revisione (G.U. n.42 del 20.02.2020)

Salumi crudi

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



.....cosa si produce ?

- **PAT** 20^a revisione (G.U. n.42 del 20.02.2020)

Salumi cotti

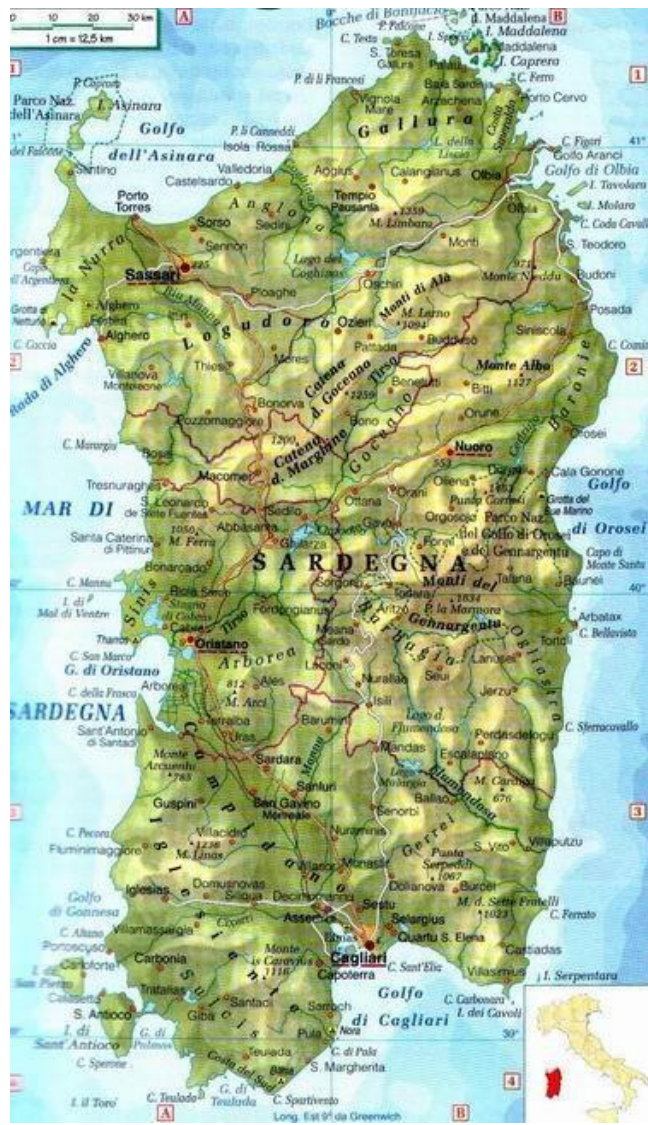
- *Testa in cassetta*
- *Cocconi de Fracca*
- *Ortau*
- *Sanguinaccio.*



.....cosa si produce ?

- **I Prosciutti sardi**

- *P. Di Belvì*
- *P. di Desulo*
- *P. di Fonni*
- *P. di Irgoli*
- *P. Monte Arci*
- *P. Monte Linas*
- *P. di Talana*
- *P. di Villagrande Strisaili.*





PRODOTTO DEL TERRITORIO



Prosciutto di Belvì



Prosciutto di Belvì e Carignano del Sulcis



Prosciutto di Villagrande Strisaili



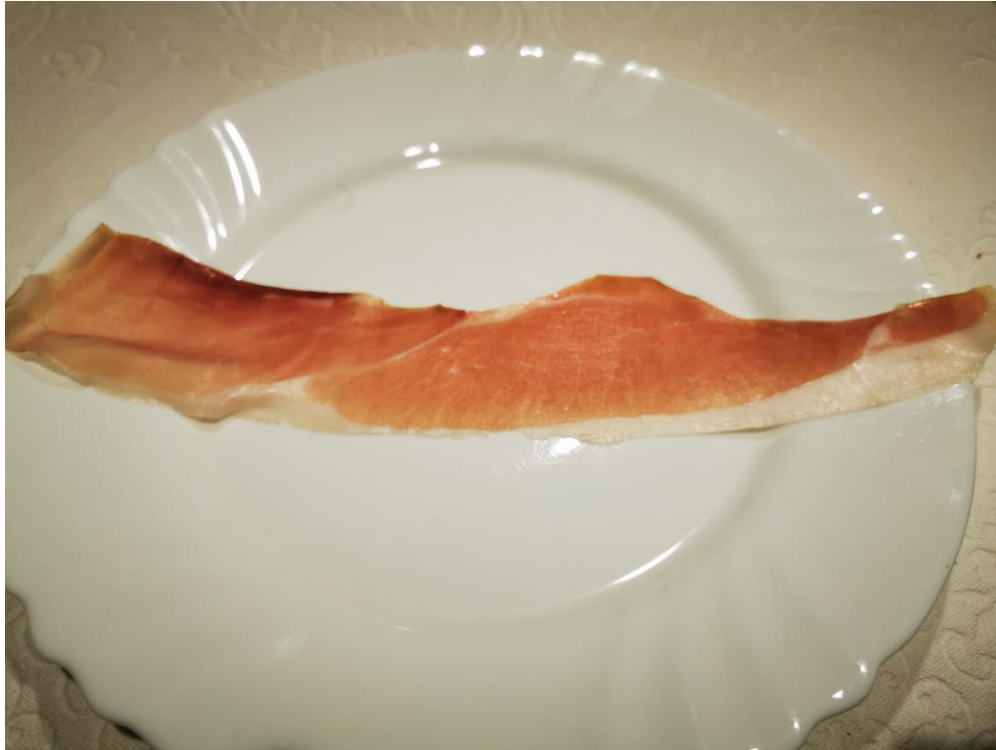
Prosciutto di Fonnì



Prosciutto del Gennargentu e Cannonau



Prosciutto Pepato di Irgoli



Prosciutto pepato di Irgoli e Monica

- ***Storia della Sardegna Antica***, Mastino Attilio 2005;
- ***I quadrupedi in Sardegna***, Cetti Francesco 1774;
- ***La grande salumeria italiana***, Alessandra Guigoni 2017;
- Dipartimento di Agraria, Università di Sassari, Atti del Seminario La sostenibilità delle filiere produttive ***La filiera suina in Sardegna***, Gianni Battacone 2020;

Con la speranza di avervi incuriosito.....



.....vi invito ad assaggiare!!!

.....**Grazie**
per l'attenzione!!