

Testa in cassetta
... ieri e oggi



REGIONE: Sardegna

TIPOLOGIA DI PRODOTTO: Cotto da carni fresche

*La "testa in cassetta" è una particolare lavorazione di **carne suina**, prodotta e consumata in **Sardegna** ma diffusa in molte regioni d'Italia, come alimento della cucina povera, dove può assumere denominazioni diverse (coppa di testa, soppressata).*



Origini

In passato avere un maiale era garanzia di cibo sicuro e abbondante e dell'animale si utilizzava ogni sua parte, anche la **testa**.

Così nasce la **testa in cassetta**, un **salume** che sfrutta le parti meno nobili del maiale, ma non per questo meno nutrienti e saporite.



Certificazioni

Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha inserito la **testa in cassetta** nella lista dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali** della regione Sardegna (**PAT**).



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE
ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGROPASTORALE

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Testa in cassetta
2	CATEGORIA	→ Carni e frattaglie fresche, e loro preparazioni
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SNOMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il Territorio della Regione Autonoma della Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	Lo stomaco del maiale viene riempito di alcune parti, bollite e disossate, della testa del maiale.
7	DESCRIZIONE DELLE METODOCHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	La testa del maiale viene tagliata a pezzi e fatta bollire, quindi si eliminano le ossa, si taglia la carne a pezzi e la si condisce con sale, pepe, aglio. Pulire lo stomaco del maiale e, con la carne così condita, riempirlo e chiuderlo con lo spago per alimenti, quindi farlo bollire.
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONZIONAMENTO	Si utilizzano le normali attrezzature della cucina.
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	La preparazione viene fatta nella normale cucina domestica.
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODOCHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	Testimonianze storiche, scritte e verbali.
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

Salumi della Sardegna PAT 20^a revisione (GU 42 del 20.02.2020)



Salumi cotti

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

Ingredienti della testa in cassetta

- frattaglie del maiale (**testa**, lingua, muscolo);
- acqua salata;
- budello cieco di manzo;
- sale;
- pepe;
- cannella;
- chiodi di garofano;
- aglio;
- noce moscata;
- malvasia.



PROCESSO PRODUTTIVO

Preparazione delle materie prime carni

Cottura

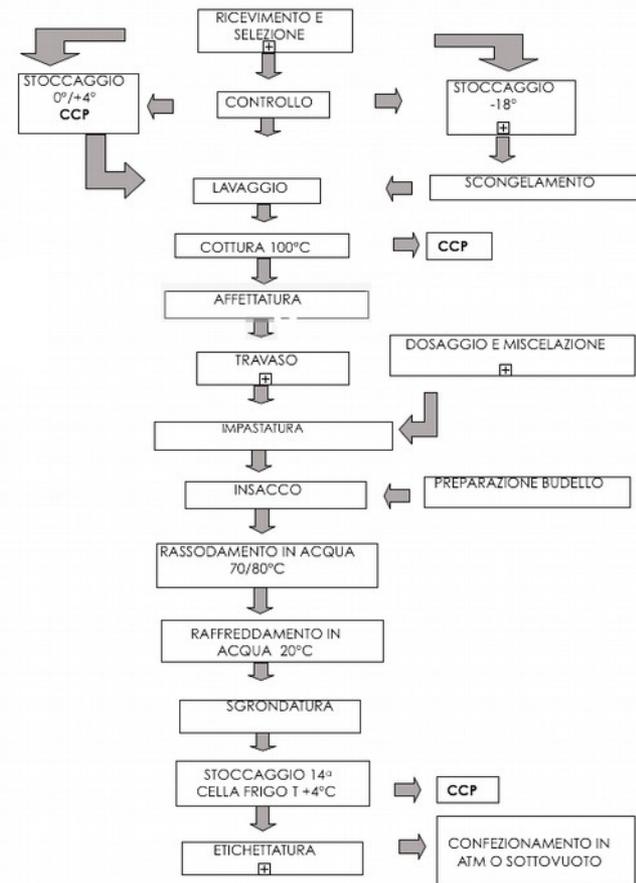
Taglio-cubettatura e condimento

Insacco o formatura

Porzionatura confezionamento



6.3.1. Diagramma di flusso produzione cotto (Testa in Cassetta)



Preparazione delle carni

La lavorazione della testa viene eseguita eliminando i bulbi oculari, il cervello e le parti più coriacee.

Si controlla il musotto per eventuali corpi estranei.

Si recuperano le parti muscolari, le cotenne molli e la lingua, che viene divisa in senso longitudinale.

Lo spolpo avveniva a caldo a mani nude. Oggi sono operazioni da evitare per non compromettere la salubrità del prodotto.



Preparazione delle carni

Le carni subiscono un lavaggio in acqua fredda per eliminare i grumi di sangue e le parti bruciacchiate, talvolta presenti sulla cotenna se è stata sottoposta a bruciatura come si faceva un tempo. Oggi si utilizza la procedura di pelatura a caldo.

Le parti separate vengono poi messe in ammollo per almeno 12 ore con nitrusal sciolto in acqua (30g/q.le).



Cottura

La cottura avveniva utilizzando delle pentole molto capienti sul classico fornellone a gas.

Dopo aver sciolto in acqua fredda il sale si immergevano la carni per la cottura, si raggiungeva il grado di ebollizione e si determinava la fine cottura grazie all'esperienza.

Le parti più piccole e le cotenne venivano inserite all'interno di retine.

Le carni venivano mescolate periodicamente per evitare che si attaccassero al fondo.



Cottura

Nei salumifici si utilizzano caldaie da 200 lt o più, alimentate a gas, e si controlla la temperatura al cuore del prodotto che deve raggiungere almeno i 72 °C, in modo da neutralizzare la *Listeria monocytogenes*.

Questo requisito viene valutato secondo le regole dell'HACCP come un punto critico da monitorare (CCP).

haci



Taglio - cubettatura

La mezza testa con osso veniva spolpata a mano e poi, con un coltello lama larga, si riduceva lo spolpo a cubetti di dimensioni idonee ad essere ben amalgamato e poi condito con la miscela di spezie e aromi.

La fase di cubettatura oggi si avvale di macchinari (taglialardelli o cubettatrici) composti da lame meccaniche e nastri trasportatori per velocizzare e manipolare il meno possibile il prodotto.



Condimento

È indispensabile velocizzare il più possibile questa fase perché col calare della temperatura si sfreddano le gelatine e diminuisce il grado di coesione fra le carni.

Il condimento con sale, pepe, aglio, noce moscata, cannella, chiodi di garofano e malvasia dolce andava miscelato a caldo, mescolando manualmente con l'utilizzo di guanti termici a manica lunga. Oggi si procede con una impastatrice, a bassa velocità, versando lentamente la malvasia.



Insacco

L'impasto, condito e ancora caldo, veniva inserito, con l'aiuto di una sassola, all'interno di un budello di manzo (bondeana), pressato manualmente e forato con l'utilizzo di una forchetta.

Il budello, riempito e pressato, veniva chiuso all'estremità libera e poi legato con maestria con dei nodi a strozzo ogni 10 cm.



Insacco

Il risultato era un insacco di oltre 5/6 kg. che veniva messo nuovamente in pentola per una scottatura, in acqua calda ma non bollente, affinché il budello si ritraesse pressando il contenuto e favorendo la coesione della carne con le gelatine naturali.

La scottatura (arrecottu) era ultimata quando lo sfrido del budello, nella estremità chiusa dal nodo, si arricciava su se stesso.

La testa in cassetta veniva quindi posta sul tavolo, lavata con acqua fresca e posizionata su assi o lastre di marmo per raffreddare velocemente.

Insacco

Oggi vengono utilizzati dei budelli sintetici (Prevetex), permeabili e molto resistenti, che facilitano la pressatura e non necessitano di ricottura.

La forma del salume risulta più regolare, con diametro di 130 mm, commercialmente adatto a essere porzionato in piccoli tranci.



In entrambi i casi il budello viene definito 'non edibile'.

Formatura

In alternativa all'insacco si può procedere ad una formatura con l'ausilio di stampi metallici, all'interno dei quali, prima di inserire l'impasto, si pone una pellicola naturale o sintetica che funge da involucro esterno del prodotto finito.

Lo stampo viene chiuso con un coperchio con delle molle che pressano il contenuto.

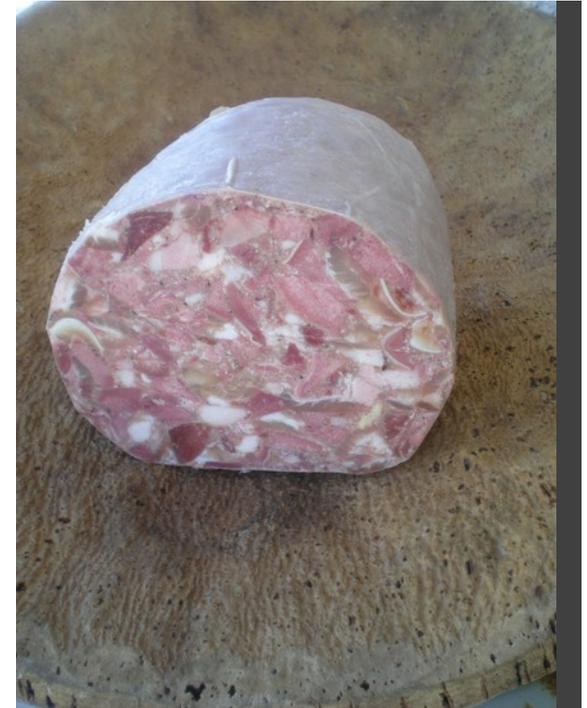
La fase successiva consiste in una doccia di raffreddamento, seguita dal riposo in cella per raggiungere rapidamente i 4 °C al cuore.

Porzionatura e confezionamento

Il confezionamento avviene dopo circa 24/36 ore dalla cottura.

Eliminato lo spago di legatura vengono asportati i residui di gelatina presenti sulla superficie esterna del involucro.

Per la commercializzazione viene messa sottovuoto, tagliata a metà per le salumerie e la ristorazione o ridotta in tranci per il consumo familiare.



SCHEDA SALUMI COTTI MACINATI



PRODOTTO _____ Campione n° _____

Assaggiatore _____ data ____ / ____ / ____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPETTO VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ASPETTO VISIVO

- **Esame esterno:**
Regolarità superficie, colore dell'involucro, sacche di grasso e gelatina, macchie
- **Esame della Fetta:**
Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, fessurazioni, grana, quantità e distribuzione del grasso, presenza di tendini, compattezza dell'impasto, sacche di grasso e gelatina, untuosità e colature, lucidità, segni di bruciature, pelabilità

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**
Speziato, pepato, carne cotta, di brodo, difetti (*pungente ed acido, rancido, ecc.*)
- **Intensità:**
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**
Speziato, pepato, di carne, di vino, difetti (*fermentato, rancido, ecc.*)
- **Persistenza aromatica**
Durata della percezione degli aromi

STRUTTURA

- **Consistenza:**
Slegato, gommosità, elasticità, coesione, asciutto
- **Masticabilità:**
Facilità e piacere alla masticazione, morbidezza, fibrosità, scioglievolezza del grasso, stopposo

EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti

Esame esterno:

aspetto cilindrico o squadrato oppure trancio. Budello naturale oppure sintetico.

Aspetto visivo della fetta:

si evidenzia la presenza di parti anatomiche diverse, tagliate grossolanamente e compattate dalla gelatina. Il colore delle componenti carnee è rosato mentre è biancastro quello delle parti grasse.

Odore:

si apprezza l'odore della carne cotta e il profumo delle spezie, dell'aglio e del vino. Solitamente l'odore è piuttosto intenso.

Sapore:

dolce, salato e umami.

Aroma:

di carne cotta e di speziatura, abitualmente di buona persistenza.

Consistenza:

la fetta deve presentarsi coesa, non troppo elastica né asciutta. Si deve cogliere la differenza tra le parti compatte e quelle gelatinose

Masticabilità:

deve essere facile anche per le parti più consistenti. La gelatina deve facilitare la scioglibilità. Non devono rimanere pezzi slegati in bocca a fine masticazione.

La testa in cassetta può essere consumata affettata o a cubetti, per antipasti o con pane e bruschette.

Ideale anche come piatto unico con verdure.

Può essere utilizzata per arricchire sughi o condimenti.

Abbinamenti suggeriti:

Vermentino, anche spumante, Nieddera rosato o Bovale.

Crostino con testa in cassetta e pecorino



balsamico



Calorie e valori nutrizionali

La Testa in cassetta è fatta con parti piuttosto grasse del maiale, quindi 100 g di prodotto apportano circa 350 calorie.

Indicativamente:

- 0% carboidrati,
- 37.5% proteine,
- 62.5% di grassi.

**Grazie per
l'attenzione**



Cagliari 09 Ottobre 2020 - Lorenzo Bullita