



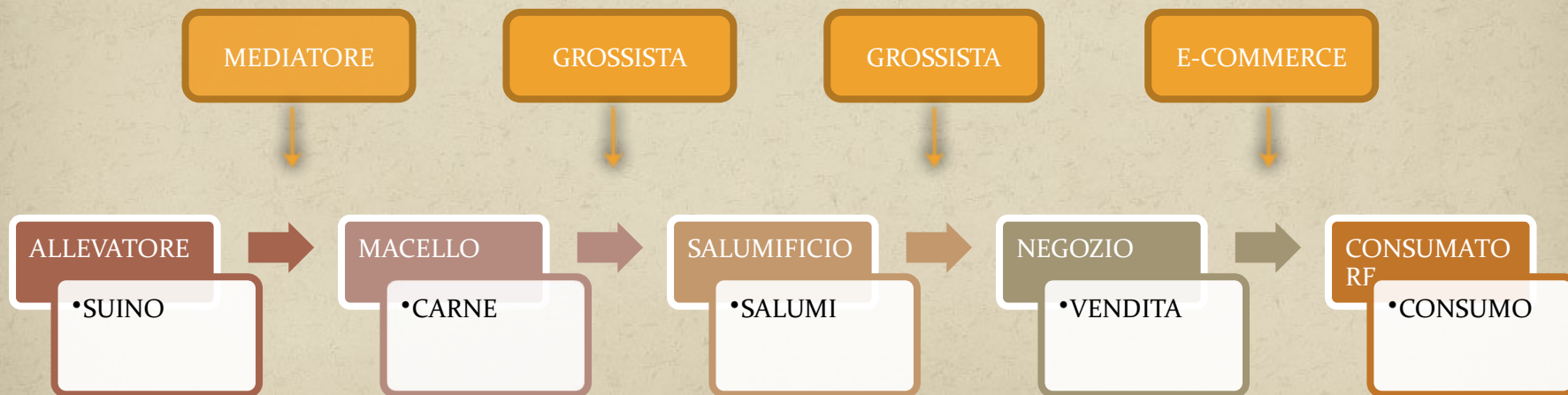
LA FILIERA CORTA-
L'ALLEVAMENTO-I SALUMI

VIDEOCONFERENZA DEL 26/02/2021

GIAMPIETRO PASSERINI

LA FILIERA AGROALIMENTARE

- Per filiera agroalimentare si intende tutto il percorso, con i suoi processi di lavorazione ed i suoi passaggi, che un prodotto alimentare subisce dalla sua produzione/origine fino al consumatore finale.



LA FILIERA CORTA

- Per filiera corta si intende che lo stesso produttore della materia prima effettui anche la vendita del prodotto al consumatore effettuando anche tutte le lavorazioni ed eliminando di conseguenza tutti gli intermediari



LA FILIERA CORTA NEL PARCO DEL TICINO

- Nel Parco del Ticino la filiera parte dalla materia base, o meglio dalle materie che danno inizio alla vita, la **TERRA** e l'**ACQUA** ovvero il **TERRITORIO**
- Queste sono le materie fondamentali per effettuare le coltivazioni ed ottenere i **PRODOTTI AGRICOLI** per il consumo umano o per gli animali e sono la condizione iniziale per ottenere il **MARCHIO PRODUZIONE CONTROLLATA PARCO TICINO**.



- Anche gli animali allevati possono essere riconosciuti col MARCHIO in filiera se vengono eseguite metodiche di allevamento sul loro benessere e la loro alimentazione tra le quali quella che deve essere fatta per la maggior parte da prodotti a MARCHIO PARCO coltivati in azienda

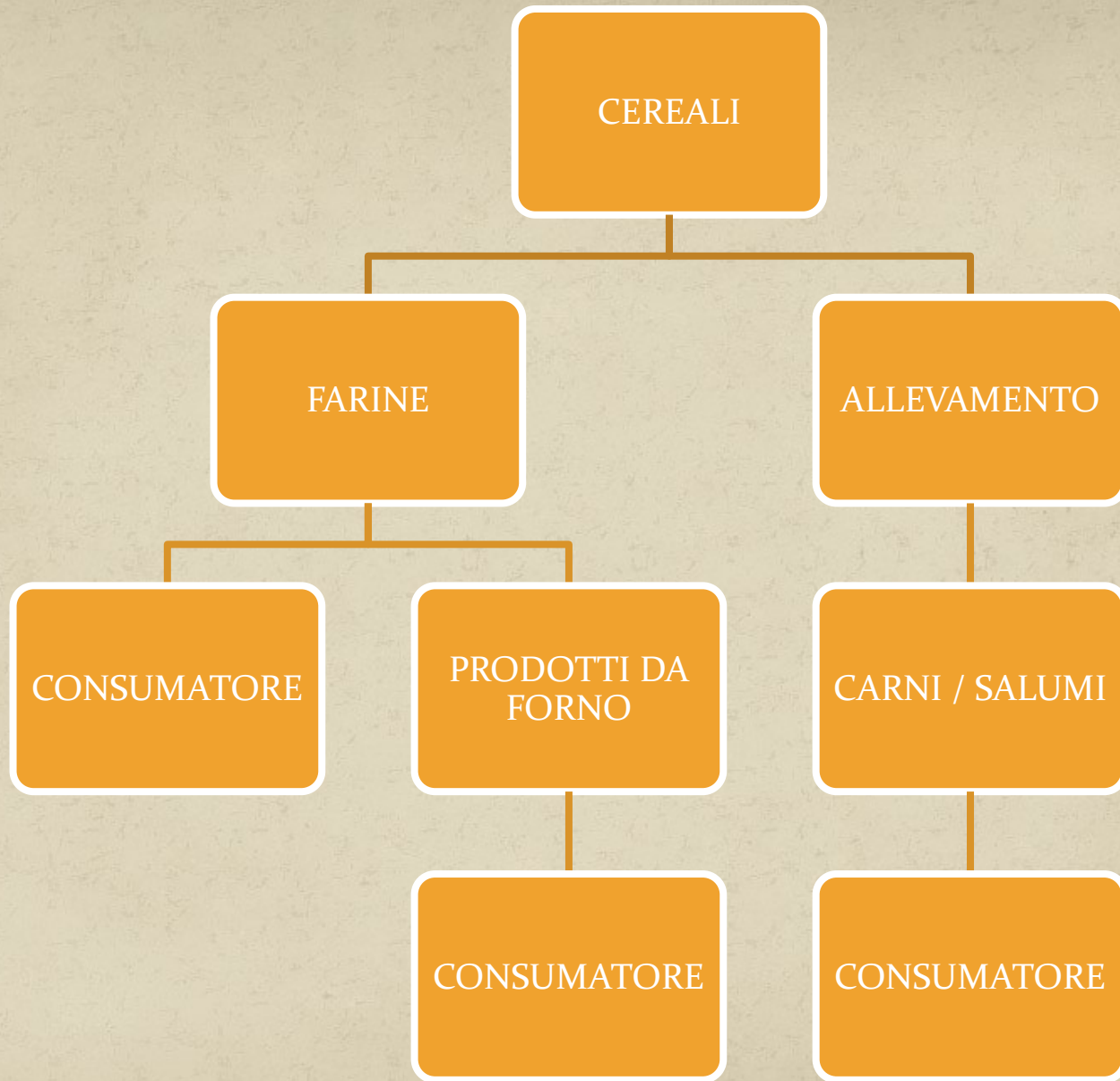


Se poi l'agricoltore effettua anche la trasformazione dei suoi prodotti sia vegetali che animali, per esempio macinando i cereali e fare anche dei prodotti da forno, o macellando gli animali per vendere carne o salumi, questi continuano a potersi fregiare del MARCHIO PARCO TICINO.



- Lo stesso MARCHIO può essere mantenuto anche da un trasformatore, purché autorizzato dal PARCO, per i prodotti ottenuti con le materie a MARCHIO PARCO TICINO.





L'ALLEVAMENTO

- Nel Parco del Ticino ci sono svariati tipi di allevamenti:
 - Bovini (latte-carne)
 - Suini
 - Ovi-caprini
 - Equini
 - Avicunicoli
 - Ittici (trote-storioni-anguille)
 - Api



- Caratteristiche salienti di un allevamento a MARCHIO:

- ❑ ALIMENTAZIONE:

- Alimentazione coi prodotti a Marchio dell'azienda
- No farine animali(pesce)
- No OGM

- ❑ BENESSERE:

- Maggior spazio, anche su lettiera o allo stato brado o semibrado
- Limitazione uso antibiotici
- Evitare situazioni di stress

- ❑ AMBIENTALI:

- Gestione corretta reflui



I SALUMI TRADIZIONALI NEL PARCO

- Tradizionalmente nel Parco del Ticino venivano fatti salumi macinati:
 - Salame Crudo
 - Salamino fresco/stagionato, salsiccia e Luganiga
 - Cotechino
 - Sanguinaccio (Masapan)
 - Mortadella di fegato
 - Salame sotto grasso
 - Mortadella sotto grasso



- Venivano fatti anche salumi da pezzi anatomici interi, ma solo i tre più semplici:

- Coppa

- Pancetta tesa

- Lardo

- Un prodotto molto importante per il passato erano:

- Strutto e ciccioli

Non venivano fatti prosciutti ne crudi ne cotti, o culatelli ne lonzini o quant'altro che richiedono lavorazioni lunghe e complesse



Salame crudo

- Il salame crudo veniva fatto in tutto il territorio del parco, soprattutto nella parte centrale e del nord, mentre nella parte a sud era prevalente il salame sotto grasso.
- Veniva fatto con le parti migliori di coscia e spalla e con la lonza, anche il grasso era il migliore ovvero gola e pancetta.
- Veniva aggiunta carne di bovino, di solito vacca, almeno il 20% dell'impasto
- Si aggiungeva sale, vino rosso, aglio, pepe e salnitro



Salamini, verzini, luganiga

- Per questi salumi si usavano parti un poco meno pregiati sempre di coscia e spalla.
- Oltre agli stessi ingredienti del salame si aggiungeva della cannella e della noce moscata in minime quantità.
- Venivano consumati in prevalenza cotti, ma poi i salamini venivano lasciati stagionare diventando “cacciatorini”



Cotechini

- La ricetta è quella classica del cotechino: 1/3 cotenna, 1/3 magro e 1/3 grasso.
- Veniva aggiunto poi sale, pepe, aglio, vino e altre spezie in quantità minime (cannella, noce moscata, macis, chiodi garofano)
- Di solito veniva insaccato nella tórta o nel dritto di bovino.
- Per il consumo necessita di una cottura abbastanza lunga e veniva solitamente accompagnato da lenticchie o purè.



Sanguinaccio (Masapan)

- Questo salume veniva fatto con le parti meno nobili del maiale come polmoni e stomaco prebolliti a volte con qualche pezzo di cotenna.
- Si aggiungeva la carne sporca di sangue del luogo di iugulazione e dove vi erano magari rotture di vene o capillari e del grasso.
- Ma soprattutto il sangue nel quale si metteva del pane raffermo, da qui il nome “masapan” cioè ammazzapane.
- Si consuma dopo breve bollitura



Mortadella di fegato

- Dal nome si evince che è un salume con il fegato che veniva aggiunto a carne e grasso di poco pregio.
- Solitamente il fegato era in ragione di circa 1/3 o anche più.
- Veniva poi aromatizzato solitamente col vin brulé.
- Viene consumato cotto o stagionato che acquista un sapore forte e un po' piccante che aumenta con l'aumento della stagionatura.
- Tradizionalmente il giorno della "GIOEBIA" si mangiava cotto accompagnato dai fagioli dell'occhio stufati.



Salame e Mortadella sotto grasso

- La zona di produzione di questi salumi è la Lomellina e l'Abbiatense, zone risicole o di marcite, ovvero zone molto umide dove era difficile la stagionatura.
- Questi salumi il cui impasto è lo stesso del salame crudo e della mortadella di fegato, venivano insaccati nella tórta bovina e poi messi sotto grasso che ne garantiva la conservazione.



Coppa

- La preparazione di questo salume è quella classica: marinatura con sale, un po' di pepe spezzato e del vino bianco.
- Dopo un paio di settimane viene insaccato in bondeana o in pellicina e quindi fatto asciugare per alcuni giorni in ambiente caldo per poi farlo stagionare per diversi mesi.
- Il prodotto così ottenuto è molto simile alla coppa Piacentina.



Pancetta tesa o “Quadra” e Lardo

- Non era usanza fare le pancette arrotolate ma venivano fatte tese perche venivano pronte in un tempo minore.
- Sia la pancetta che il lardo venivano salati a secco e dopo un po' di giorni si rinnovava il sale e veniva aggiunto il pepe spezzato e sulla pancetta alcuni mettevano anche aglio.
- Dopo qualche settimana si iniziava a consumarli soprattutto in cucina come condimento di piatti.



STRUTTO E CICCIOLI

- Lo strutto era uno dei prodotti più pregiati che si otteneva dal maiale perché era il condimento di tutti i piatti e per tutto l'anno.
- Si otteneva facendo cuocere sia la sugna che tutti gli altri grassi non utilizzati per i salumi e si aggiungeva pure il grasso del bovino.
- Veniva cotto con del sale e aromatizzato con rosmarino, salvia ed alloro.
- Per renderlo più morbido e dolce si aggiungeva del latte.
- I ciccioli sono quello che rimane dopo la colatura.



Grazie dell'attenzione

