



ONAS[®]

REVIEW

ONAS Review

RIVISTA DI
CULTURA ALIMENTARE

ONAS Editore
Via E. Filiberto 3 - 2100 Cuneo
Tel e fax 0172/ 637204
onas@onasitalia.org

Direttore responsabile:
Bianca Piovano
Grafica
Marika Susinni

Garanzia di riservatezza:
L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dai soci e la possibilità di richiederne la rettifica o la cancellazione ai sensi delle vigenti leggi.

Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica sono riservati.



EDITORIALE



Riprende con questo numero la pubblicazione della Rivista ONAS Review, che veniva edita già molti anni fa in forma cartacea. I costi elevati di stampa e spedizione hanno costretto ONAS a sospenderla. Le nuove forme di trasmissione dei documenti, on line, ci permettono ora di riproporla ai nostri soci.

Sarà trimestrale e conterrà delle rubriche fisse più altre pagine dedicate ad argomenti specifici. Sarà scritta dai nostri soci che lavoreranno a titolo gratuito.

Ritengo un fatto molto importante per ONAS il dotarsi di una rivista che verrà periodicamente inviata a tutti i soci attivi, che potrà essere stampata e conservata.

Invito tutti i soci a proporsi per scrivere gli articoli di circa 2 pagine ciascuno da inviare a onas.cn@libero.it, entro il 15 del mese precedente la pubblicazione.

A questo punto non mi rimane che augurarVi buona lettura.

Bianca Piovano

Presidente ONAS



SOMMARIO

ANALISI SENSORIALE

- 06 LA SINESTESIA
di Amalia Pierina Menneas

ALLEVAMENTO E RAZZE

- 09 SUINI E SALUMI
di Celeste Senelli
- 14 LA SUINOCULTURA IN ITALIA
di Noemi Rinero
- 16 LA RAZZA CASERTANA
di Vincenzo di Nuzzo

CENNI TECNOLOGICI

- 20 I FATTORI CHE INFLUENZANO
LA MICROFLORA NEGLI INSACCATI
di Bianca Piovano

I SALUMI ITALIANI

- 22 IL BOUDEN
di Vilma Cianci
- 24 I SALUMI CUNEESI
di Bianca Piovano

ABBINAMENTI

- 26 COME ABBINARE CIBI E BEVANDE
di Elisa Alciati

EVENTI

- 28 CORSI ED EVENTI DEDICATI AI SOCI
di ONAS

Analisi SENSORIALE



LA SINESTESIA

di
Amalia Pierina
Menneas

La sinestesia è un fenomeno sensoriale percettivo che coinvolge contemporaneamente più sensi in risposta ad un unico stimolo. Ad esempio, uno stimolo sensoriale uditivo in alcuni soggetti non solo stimola la capacità uditiva ma scatena la visione di colori. Il fenomeno è involontario e non tutte le persone sono in grado di percepirlo. Il termine "Sinestesia" deriva dal greco *Syn* (*insieme*) e *Aisthesis* (*percezione*) nel senso di percepire insieme, in contemporanea.

Solo una persona ogni 2000 riferisce esperienze sinestetiche spontanee. Nella sinestesia pura il coinvolgimento sensoriale è unidirezionale quindi, nel caso descritto prima, sento una nota e vedo un colore, ma non il contrario.

Tra le forme più frequenti di sinestesia troviamo la forma *grafema-colore* che consiste nel leggere un numero o una lettera e vederli colorati, con una corrispondenza costante

tra numero o lettera e un determinato colore. Arthur Rimbaud nella poesia *Vocali* recita "A nera, E bianca, I rossa, U verde, O blu". A volte tale visione colorata accompagna anche i giorni della settimana o i mesi dell'anno. Un altro tipo di sinestesia è quella *lessicale-gustativa* dove la lettura di determinate parole evoca percezioni gustative, o quella *audio-visiva* dove determinati suoni rimandano a esperienze sensoriali visive.

C'è un legame preciso tra sinestesia e creatività artistica.

Nel mondo degli artisti troviamo infatti molti sinesteti, alcuni poco noti come Mikalojus Konstantinas Ciurlionis, pittore e compositore lituano che "vedeva i suoni e sentiva i colori" avendo appunto esperienze sensoriali percettive colore-musica.

A questo artista, che ebbe un'importante influenza su alcuni pittori russi come Malevitch e Kandinsky, il Museo d'Orsay a Parigi ha recentemente dedicato una mostra personale. Altri artisti e scienziati sinesteti sono famosi, come Kandinsky appunto, Newton, Mozart e si dice che anche Leonardo da Vinci provasse esperienze sinestetiche.

Lo stimolo che scatena la sinestesia è chiamato "inducer" e la percezione secondaria "cuncurrent". L'inducer può essere uno stimolo percettivo, ma in alcuni individui anche concettuale, cioè il pensare a un particolare concetto può scatenare l'evento sinestesico, differenziando quindi una

sinestesia percettiva, da una concettuale.

Esperienze sinestesiche secondarie possono essere dovute all'uso di sostanze allucinogene e stupefacenti, come LSD, o possono essere stimulate da esperienze particolari come la deprivazione sensoriale e la meditazione, oppure essere legate ad alcuni tipi di danni cerebrali. A volte gli individui che ne sono affetti manifestano altre patologie come la dislessia, l'epilessia, il deficit di attenzione, l'allochiria o l'autismo.

La sinestesia ha basi genetiche. È più frequente nel sesso femminile che in quello maschile, con un rapporto di 6:1 e si presenta spesso nella stessa famiglia. Alcuni geni responsabili si trovano sul cromosoma 2, ma pare che la sua trasmissione abbia modalità ben più complesse, forse interessando anche il cromosoma X.

Si fanno molte ipotesi sull'insorgenza di tale fenomeno. Le connessioni neurali tra varie aree cerebrali giocano un ruolo fondamentale e alla nascita ne possediamo un patrimonio molto elevato che con il tempo subisce un fisiologico processo di sfoltimento (*pruning*). Secondo l'ipotesi di Ramachandran, neurofisiologo che ha studiato a fondo la sinestesia, i sinesteti



La Sinestesia: Fig. 1

avrebbero geneticamente una minore capacità di effettuare il *pruning* e quindi si troverebbero ad avere un numero di connessioni superiore

rispetto agli individui normali. L'altra ipotesi di Grossenbacher è che non esistano differenze numeriche di connessioni tra chi è sinesteta e chi non lo è, ma che i sinesteti utilizzino delle connessioni che non risultano più attive nella popolazione normale. Alcune droghe attiverrebbero proprio queste vie silenziose dando percezioni sinestetiche. Un'altra ipotesi lega il fenomeno sinestetico ad aree cerebrali particolarmente interessate negli scambi tra le vie neurali dei differenti sensi, come il sistema limbico e l'ippocampo. Ancora, potrebbe esistere una sorta di iperconnettività tra aree cerebrali vicine per cui nei sinesteti si manifesterebbero attivazioni e coinvolgimenti incrociati tra le differenti vie sensoriali.

Con l'utilizzo routinario dell'elettroencefalogramma, della risonanza magnetica funzionale (*fMRI*), della stimolazione magnetica transcranica (*TMS*) e della tomografia ad emissione di positroni (*PET*), i neurofisiologi hanno potuto studiare la struttura cerebrale e la sua risposta vascolare in situazioni di stimolo, constatando che il tessuto cerebrale delle persone con manifestazioni sinestetiche ha risposte differenti rispetto a quello dei non sinesteti. Tali studi aprono la strada a nuovi trattamenti per danni cerebrali conseguenti ad ictus o altre patologie.

Nella vita di tutti i giorni anche gli individui normali sperimentano frequentemente situazioni che rimandano a fenomeni sinestetici, sia nel campo della comunicazione che in quello dell'associazione di idee, che permettono di migliorare i messaggi e di renderli più efficaci.

Se si chiede ad un gruppo di persone di guardare due figure (*fig 1*), una con linee curve e una

con linee spigolose, e di definire una delle due come Bouba e l'altra come Kiki, la maggioranza correla la figura spigolosa con il suono più acuto di Kiki e, viceversa, la figura con linee curve con il suono più grave di Bouba (*semplice esperimento ideato da Ramachandran, ripreso da un esperimento simile di W. Köhler del 1929*).

Un altro fenomeno che richiama la sinestesia sono le metafore, figure retoriche usate nel linguaggio comune che permettono di cogliere con immagini mentali, in modo rapido e coinvolgente, situazioni e sentimenti complessi. Se io dico "mi son sentito come un topo in gabbia" oppure "sono uno straccio" chiunque trasforma queste parole non in un'immagine reale, che risulterebbe improbabile, ma in un concetto che dà esattamente idea del mio stato psicologico in quel momento con un'espressione semplice ed immediata.

Spesso un profumo riporta alla nostra mente momenti del passato carichi di emozioni e, seguendo il filo di quelle emozioni, riviviamo ambienti e situazioni in modo estremamente vivido, arrivando anche a ritrovare sapori e colori dimenticati. Una melodia ascoltata per caso ci fa rivedere la nonna che canta mentre inforna il pane e risveglia nel nostro cervello profumi e sapori di un tempo. Può capitare così che il linguaggio di un senso si mescoli con quello di un senso differente. Dopo aver udito una persona querula ci vien da riferire: "ha iniziato a parlare con

quella sua voce acida" riferendo di fatto all'udito una sensazione gustativa. E così via. Letteratura, poesie e canzoni sono ricche di accostamenti sinestetici. Chi non ricorda la canzone di Simon e Garfunkel "The Sound of Silence"? Il suono del silenzio!

Nel campo dell'assaggio le immagini di derivazione sinestesica sono usatissime, infatti spesso nel linguaggio corrente descriviamo percezioni provenienti da un senso utilizzando aggettivi e termini appartenenti ad altri sensi. Talvolta diciamo "Questo prosciutto ha un profumo dolce" oppure "Questo salame ha un odore acido", utilizzando per l'olfatto una terminologia tipica

La sinestesia è un fenomeno sensoriale percettivo che coinvolge contemporaneamente più sensi in risposta ad un unico stimolo.

del gusto. Anche per i sapori utilizziamo sovente aggettivi che abbracciano campi differenti rispetto al gusto. Diciamo, ad esempio, "Questa pietanza ha un sapore fresco, speziato, intrigante" pur sapendo bene che i sapori fondamentali sono dolce, salato, acido, amaro e umami.

Un discorso a parte meritano i termini riferiti al tatto che entrano impropriamente nella descrizione delle sensazioni saporifere in quanto il trigemino, un nervo sensitivo che partecipa all'innervazione della lingua e della bocca, trasmette al cervello sensazioni tattili, termiche e dolorifiche, spesso interpretate globalmente come sensazioni

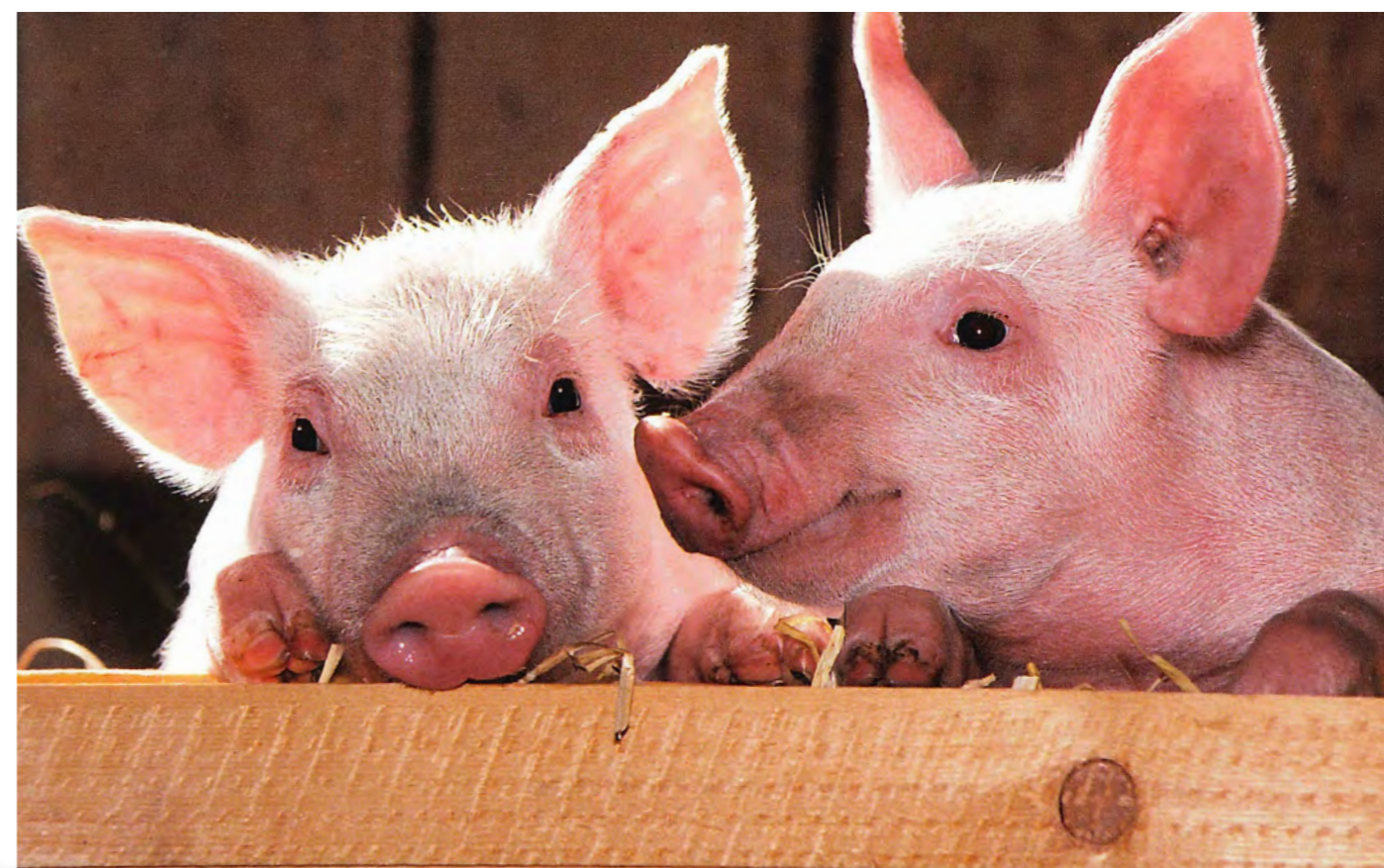
gustative. È per questo motivo che attribuiamo al gusto le sensazioni di aspro, pungente, astringente oppure cremoso, vellutato o morbido che realmente sono sensazioni tattili e non gustative.

Gli esempi di interferenze sinestetiche sarebbero infiniti. Il mondo della comunicazione e del marketing ha studiato a fondo questi meccanismi e li utilizza ampiamente per attirare e indirizzare l'acquirente verso quei prodotti o quelle situazioni che appaiono più accattivanti ed eccitanti, o più tranquillizzanti e sicure.

Il semplice consumatore valuta in maniera generale i diversi aspetti dei cibi che gusta, facendo una sintesi tra le informazioni percepite dai suoi cinque sensi, mentre un degustatore è addestrato ad estrapolare analiticamente le diverse componenti

sensoriali, utilizzando per ognuno dei sensi la specifica terminologia che deve essere ben conosciuta e condivisa dal panel o dal gruppo di assaggio. Ricordiamoci anche che dobbiamo perseguire l'oggettività mettendo da parte il nostro gusto personale.

Se prendiamo coscienza delle interferenze di tipo sinestetico ci verrà più semplice individuarle e non farvi ricorso durante un assaggio o una degustazione professionale. Saremo invece liberi di utilizzare una accattivante terminologia sinestesica per valorizzare un prodotto a scopo commerciale o per far venire l'acquolina in bocca ai nostri amici.



Allevamento E RAZZE

SUINI E SALUMI

di
Celeste Senelli

Nell'ampio paniere dei prodotti alimentari italiani possiamo affermare che una grande importanza è da attribuire ai salumi e alla loro filiera di produzione, infatti oltre alle esperte maestranze della trasformazione della carne in salumi, è importante sottolineare le caratteristiche della materia prima e ancor prima degli animali. In Italia, a differenza di quasi tutto il resto del mondo vengono allevati i suini, cosiddetti pesanti, che

vantano caratteristiche peculiari: il peso di macellazione si aggira tra i 160 e i 180 kg, a differenza dei suini allevati negli altri Paesi, definiti leggeri, che hanno un peso di circa 90-100 kg, ma la grande differenza è determinata dal tipo di carne dei suini pesanti che si predispone meglio per la trasformazione in prodotti di salumeria piuttosto che al consumo fresco.

Per avere questo tipo di carne gli allevatori italiani hanno prestato particolare attenzione alla selezione delle razze, che rendono possibile una giusta consistenza e maturazione della



carne dopo 9-10 mesi di allevamento.

L'allevamento dei suini vanta una diffusione quasi mondiale, escludendo solamente i paesi dove vivono popoli di religione Ebraica e Musulmana, con cifre pari a 900 milioni e, solamente in Italia dati Istat del 2007 dichiarano 9.047.974 suini, con la Lombardia che da sola copre quasi la metà della produzione (4.354.069).

Questi numeri sono resi possibili dalla grande adattabilità dell'animale che è capace di vivere sia in climi caldi e aridi che in quelli a clima rigido. Inoltre la sua capacità di adeguarsi ha reso possibile il suo allevamento anche in tempi molto remoti, infatti l'addomesticamento sembra risalga al Neolitico con la sedentarizzazione degli uomini. Nel mondo antico l'uso era concentrato in Mesopotamia, Egitto e Grecia e si sviluppò, grazie all'impero Romano, soprattutto in Gallia. Solo verso la fine del Medioevo cominciarono gli allevamenti in stalla, prima di essi gli animali

erano tenuti allo stato brado.

Con l'Età moderna si vanno a selezionare le razze più adatte agli allevamenti e alle nuove esigenze. Sembra che l'attuale suino derivi dal cinghiale europeo e da successivi incroci con il cinghiale indiano.

Le razze che ad oggi rimangono le più allevate in Italia sono: la Large White proveniente dall'Inghilterra e portata in Italia come razza miglioratrice nel 1873, che poi arriverà a sostituire le altre; la Landrace, originaria della Danimarca nel 1900 e poi diventata la Landrace italiana; la Duroc, proveniente dagli Stati Uniti e arrivata in Italia nel dopoguerra, attualmente non si può usare in purezza perché andrebbe a determinare un'eccessiva grassinatura alla carne.

Di minor incidenza numerica, ma non di minor valore, sono le

sei razze autoctone del nostro Paese: Cinta Senese, Casertana, Apulo Calabrese, Nero dei Nebrodi, Mora Romagnola e la Sarda.

Le fasi di allevamento sono gestite in base al tipo di prodotto a cui sono destinate. La qualità e le caratteristiche del prodotto finito non sono però dipendenti solamente dalle caratteristiche intrinseche dell'animale, ma possono e devono essere controllate e indirizzate durante le fasi di allevamento.

La scrofa esegue un periodo di gestazione di circa 114 giorni e i suinetti nascono di un peso compreso tra 800 e 1300 grammi; segue un allattamento, regolato dalla normativa sul benessere, di non meno di 28 giorni anche se quello tradizionale in uso fino agli

anni 70 protraveva i giorni fino a 50; alla fine di questo periodo è consigliabile cominciare lo svezzamento lasciando ancora un po' di tempo i suinetti con le proprie madri in modo da ridurre lo stress di entrambi gli animali. È a questo punto che i lattonzoli vengono definitivamente separati dalle scrofe e cominciano a imparare a vivere in branco.

Questi due cambiamenti possono agitare gli animali, è quindi consigliabile non sovraffollare i box ed in seguito non mischiare nuovamente i gruppi di suini in modo da non produrre troppo stress all'animale, provocando ulteriori scontri per creare nuove gerarchie. Inoltre durante il periodo di post-svezzamento avviene una progressiva modifica delle condizioni climatiche dai 26°-28° C della sala parto ai 20°-22° C dei box a terra, il cambio di

alimentazione porta il lattone di 5-12 settimane ad un peso di 25-30 kg in questa fase, evidentemente importante della crescita dell'animale, è essenziale gestire al meglio la produzione di grasso in modo che non se ne accumuli in eccesso, fattore che andrebbe a compromettere le successive fasi. L'animale maschio o femmina, adesso chiamato magroncello se destinato all'ingrasso per il suino leggero, e magrone se destinato all'ingrasso per la produzione del suino pesante, passa ora alla fase che lo accompagnerà fino ad un peso di 60 kg. Dopodiché per gli animali destinati al macello per il consumo fresco (*suini leggeri*), si passa alla fase chiamata fissonaggio durante la quale l'animale, già derivante da una selezione di specie dalla carne magra e dal molto muscolo, raggiungerà un peso di 90-100 kg.

I capi femmina potranno ricevere alimentazione a volontà, mentre per quanto riguarda i maschi

è consigliabile un razionamento, questo permetterà dopo la macellazione di avere una resa dal 60% all'80% di tagli magri con caratteristiche di succosità grazie al grasso intramuscolare. Diverso processo avviene per il suino pesante, destinato alla produzione di salumi per il quale la fase d'ingrasso continua differenziandosi in due fasi: il magronaggio e un successivo fissonaggio.

La prima fase è caratterizzata da un'alimentazione controllata somministrando all'animale prodotti come la crusca, in modo da permettere un'adeguata formazione delle masse muscolari, essenziali per sorreggere l'animale lungo il suo progressivo aumento di peso, inoltre si limita la deposizione di grasso sottocutaneo che ai fini della trasformazione dovrà poi avere la giusta consistenza, e si attende la maturazione delle carni.

L'ultima fase è il fissonaggio, uguale a quella per il maiale da macelleria se non per il peso di macellazione che sale a

150-180kg, non dev'essere sotto i 180 kg per i suini destinati alla produzione di prosciutti stagionati DOP di alto valore (*San Daniele e Crudo di Parma*). Infatti i suini pesanti sono utilizzati per lo più per la produzione, come già visto, di diversi salumi in Italia, in Francia per lo Jambon sec e in Spagna per lo Jamon serrano.

L'80% dei suini allevati in Italia è destinato al circuito DOP fatto che ha portato all'adeguamento nella selezione delle razze e delle metodiche di allevamento dettate dai Disciplinari di produzione, oltre ad un'età minima di nove mesi sono in vigore restrizioni per quanto riguarda gli animali immessi nel circuito DOP: il tatuaggio, apportato sulle cosce, deve riportare la sigla della provincia e il mese di nascita e due lettere, la prima corrispondente alla categoria di peso e la seconda ad una lettera compresa tra "U" ed "O" della classificazione E.U.R.O.P. redatta dal Ministero delle politiche agricole e forestali basata sul tenore di carne magra. Interessante da analizzare, a questo punto, sono le caratteristiche strutturali, salutistiche ed organolettiche del prodotto trasformato e portato a maturazione.

Nonostante questa categoria di prodotti non ci sia mai stata presentata in altro modo oltre che per le sue caratteristiche salutistiche negative, oggi ci troveremo ad affrontarla sotto un altro punto di vista, analizzando dati che ci renderanno più chiaro il quadro generale.

Primo aspetto da considerare è che i salumi, essendo fatti di carne, possiedono tutte le caratteristiche ad essa attribuibili

come le proteine ad alto valore biologico, i sali minerali ad alta biodisponibilità e la carnitina (*importante per il metabolismo degli acidi grassi*). Il grasso del suino è composto, al contrario di quanto è solito pensare, da maggiori percentuali, rispetto

di diversi alimenti ci rendiamo conto di come, ad esempio nel prosciutto cotto, non sia particolarmente alta, infatti si aggira intorno al 31% contro il 34% della noce di cocco e il 28% dei semi di girasole.

con un filetto di vitello a 71 mg/100 g, un taglio posteriore di bovino a 68, un petto di pollo a 60 e un sovra-coscia di pollo senza pelle a 73. Per quanto riguarda il prosciutto cotto è importante ricordare che, essendo portato, durante

eterogenei tra di loro, ma hanno caratteristiche comuni a tutti o a gruppi di essi.

I salumi possiedono una percentuale di grassi non particolarmente alta, durante il processo di stagionatura, inoltre,

salumi, si ha la formazione di ammine biogene che aumentano ancora durante la stagionatura. Esse, oltre a svolgere un ruolo biologico, possiedono anche un importante ruolo nella caratterizzazione dell'aroma, del gusto e dell'aspetto finale del prodotto. Le vitamine del gruppo B derivano dal muscolo dell'animale e si ha un'alta presenza di ferro, accompagnata purtroppo da un'alta concentrazione di sale, anche se negli ultimi anni si è cercato di diminuirla in modo da adattarla alle esigenze nutritive di tutti, in particolare di chi soffre di ipertensione.

Per poter apprezzare al meglio i salumi è importante ricordare anche il loro aspetto legato alla storia, che porta fino al Paleolitico (30.000 a.C.), durante il quale l'essiccamento al sole, la salatura e l'affumicamento erano ingegnose tecniche per la conservazione di alcuni cibi. Così è rimasto per molti secoli durante i quali venivano tramandate ricette, ne erano create di nuove (*cercando di utilizzare scarti di tagli pregiati o parti dell'animale altrimenti inutilizzabili*) per giungere fino all'era moderna, durante la quale possiamo studiare e indirizzare al meglio ogni fase della produzione: dal lattonzolo al prodotto stagionato, ma grazie alla valorizzazione e al mantenimento delle tradizioni è ancora possibile accedere a uno dei panieri più ricchi di prodotti con relative varianti di regione in regione ed apprezzare le influenze di altri paesi che hanno interessato il nostro Paese.



a ovini e bovini, di acidi grassi polinsaturi come ad esempio un 10% di acido linoleico contro il 4% degli ovini; una quantità di palmitico (*ac. grasso saturo*) in linea con gli altri due tipi di carne e di stearico, anch'esso saturo, inferiore. Confrontando la percentuale di lipidi totali

I dati riguardanti il colesterolo mostrano un contenuto per il prosciutto cotto di 62 mg/100 g, per la bresaola 67 e per il prosciutto crudo 72; per ottenere un metro di misura è necessario metterli a confronto con altri alimenti, ad esempio

la cottura, a 70°C a cuore le sue proteine sono denaturate, il che va a diminuire la loro solubilità e ad aumentare la digeribilità, inoltre la temperatura va a inibire dei fattori antinutrizionali che agirebbero contro tripsina e chimotripsina. I prodotti di salumeria sono molto

avviene la creazione di acidi grassi liberi. Le proteine ad alto valore biologico e digeribilità sono presenti in percentuali tra il 15 e il 30%, durante la stagionatura si liberano amminoacidi e per i prodotti fermentati come salsicce e



LA SUINICOLTURA IN ITALIA: NUOVE SFIDE PER GLI ALLEVATORI.

di
Noemi Rinero

L'Italia è molto conosciuta all'estero per l'elevata qualità dei suoi prodotti agroalimentari, pensiamo per esempio ai prodotti lattiero caseari come il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano oppure, per quanto riguarda la salumeria, a prodotti come il Prosciutto crudo di Parma e San Daniele. La bontà del prodotto finito è determinata sia dalla qualità della materia prima che dal processo tecnologico di produzione, nella fattispecie dei prodotti di salumeria prima

citati, quindi dalla qualità carni di suino pesante (*l'Italia è l'unico paese a macellare animali che raggiungono pesi vivi di 170 kg mentre per esempio nel resto dell'Europa il peso di macellazione è di circa 110 kg*).

Attualmente il patrimonio suinicolo nazionale è di 8.775.000 suini (*rilevazioni ISTAT di giugno 2017*), dati che comprendono tutte le categorie di animali allevati, animali da riproduzione (*scrofe e verri 604.000 capi*), lattonzoli, animali da ingrasso (*5.206.000 capi*). L'Italia tuttavia non è autosufficiente per quanto riguarda la produzione di carne. Infatti nel 2017 sono stati macellati 10.596.000 suini all'ingrasso, sono stati importati 85.472 t di suini vivi e sono state importate 1.025.330 t di carne



(*di cui carni semilavorate fresche 902.522 t, carni semilavorate congelate 63.621 t, salumi 28.690 t, salumi cotti, altre preparazioni e conserve di carni suine 30.496 t*). Le esportazioni di suini vivi sono di appena 254 t, mentre le esportazioni di carni semilavorate fresche sono di 28.089 t, di carni semilavorate congelate 65.777 t, di salumi (*esclusi i cotti*) 109.834 t e in ultimo di salumi cotti, altre preparazioni e conserve di carni suine 69.391 t (*Dati Crefis, anno 2017*). Dai dati si evince quindi che importiamo un'elevata quantità di prodotti da trasformare destinati alle produzioni di salumi non DOP, ma esportiamo molti prodotti trasformati (*saldo differenziale tra export ed import per i salumi esclusi i cotti + 81.000 t circa e per i salumi cotti, altre preparazioni e conserve di carni suine +38.800 t circa*).

Gli allevamenti italiani, gli unici a poter fornire suini vivi con caratteristiche idonee alla produzione dei salumi DOP, sono concentrati principalmente nel Nord Italia, circa l'83%, poiché inizialmente gli allevamenti erano nati in prossimità delle latterie in quanto veniva somministrato ai suini il siero o latticello, prodotto di scarto delle produzioni lattiero casearie.

In questo e nei successivi articoli parleremo principalmente degli allevamenti intensivi, perché a livello nazionale sono quelli più rilevanti e diffusi, ma non bisogna dimenticare che in Italia esistono anche delle realtà produttive in cui vengono allevati animali di razze in via di estinzione come la Mora

Romagnola, la Cinta Senese, il Nero Siciliano o Nero dei Nebrodi.

Questi allevamenti sono un importante presidio di tutela della biodiversità e del territorio (*spesso gli animali vengono allevati in zone marginali*) oltre che importanti, perché legati alla produzione di prodotti di salumeria tipici dalle caratteristiche organolettiche uniche, dovute ai lenti accrescimenti degli animali, all'elevato contenuto di grasso e lipidi intramuscolari. L'impiego di queste razze nell'allevamento intensivo non è applicabile in quanto sono razze molto rustiche, che poco si adattano alle caratteristiche strutturali degli allevamenti moderni, e con scarsa prolificità. Negli allevamenti intensivi vengono infatti prediletti i tipi genetici discendenti dalle razze Large White e Landrace in quanto caratterizzate da un elevato numero di suinetti nati per scrofa, da buone attitudini materne e da un rapido accrescimento.

La selezione effettuata a livello genetico che è stata fatta sugli animali, ha permesso agli allevatori di migliorare il numero di suinetti svezzati per scrofa per anno, di ottenere migliori accrescimenti e, anche grazie allo sviluppo delle tecnologie in campo alimentare e al miglioramento strutturale degli ambienti, di ottenere migliori performance. Negli ultimi anni per esempio, grazie anche a tutti questi miglioramenti "tecnologici" e su richieste da parte del consumatore sono nate delle filiere nuove come quelle di produzione dei suini "antibiotoc free" o "non ogm" che permettono all'allevatore di differenziare il proprio prodotto sul mercato. L'allevatore infatti

è ormai molto attento alle esigenze del consumo (*che esige carni sempre più magre*) e alle nuove domande del mercato e del legislatore europeo che richiedono sempre più delle carni sicure e salubri. Pensiamo per esempio al problema su scala mondiale dell'antibiotico resistenza, dovuto all'uso non consapevole e non corretto degli antibiotici sia in medicina umana che in veterinaria e zootecnia.

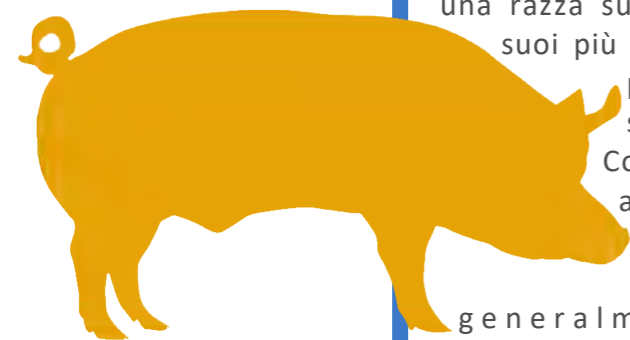
Ottenere delle carni "antibiotic free" o comunque con basso utilizzo di antibiotici è possibile grazie alle maggiori norme di bio-sicurezza adottate negli allevamenti (*pulizia e disinfezione dei locali prima dell'ingresso degli animali nei locali di stabulazione*), alle nuove conoscenze nel campo dell'alimentazione (*somministrazione di alimenti più digeribili e di alta qualità*), alla tutela della salute degli animali utilizzando per esempio prodotti fitoterapici per prevenire l'eventuale insorgere delle patologie e in ultimo e non meno importante l'adozione di adeguati spazi di stabulazione (*vedi "Normativa benessere" Direttiva 2008 /120CEE e Decreto Legislativo 7 Luglio 2011 n.122*).

L'allevatore moderno è quindi un allevatore molto attento alla salute e al benessere dei suoi animali, poiché è il primo interessato: se i suoi animali stanno bene avrà delle migliori performance, le carni ottenute da questi animali saranno di buona qualità e in grado di soddisfare maggiormente le richieste del consumatore. Nei prossimi articoli entreremo nel dettaglio delle diverse fasi di allevamento, riproduzione e ingrasso, considerando quelle che sono le tecniche manageriali adottate per il raggiungimento di buoni livelli di produzione.



LA RAZZA CASERTANA

di
Vincenzo di Nuzzo



Quanto indietro nel tempo è possibile spingersi nel tentativo di tracciare una linea genetica che, pur considerando tutti i possibili incroci intervenuti nel processo evolutivo, collega una razza suina autoctona ai suoi più antichi e naturali predecessori e alle sue aree di origine? Contributi risolutivi a tale genere di questioni provengono generalmente dalla zooarcheologia. In tale ambito, lo studio di caratteri

osteologici quali le dimensioni dell'osso lacrimale (*resti di suini rinvenuti nel sito di Gerico B di epoca Neolitica, 7.000 a.C.*), le mascelle (*con evidenze di rimozione dei canini nei reperti risalenti al VII millennio a.C. nel Turkestan e in Asia minore o nel VI millennio a. C. in alcune regioni dell'Asia orientale*), il cranio o, ancor più, i denti (*in ragione della loro struttura densa e compatta e quindi maggiormente resistente nel tempo*) ha permesso di stabilire con buona approssimazione non solo tempi e aree del passaggio dal cinghiale euroasiatico al maiale domestico ma anche alcune delle caratteristiche primigenie dei maiali domestici.

Più complicato diviene, invece, il tentativo di definire le origini ed i processi evolutivi delle razze suine autoctone oggi riconosciute proprio a causa della scarsa disponibilità di specifici studi di zooarcheologia. Le fonti di informazione maggiormente disponibili quindi non sono più dentature o frammenti ossei bensì riferimenti letterari, citazioni o i trattati scientifici delle varie epoche.



La Casertana tipo Fine o di Teano - Foto G. Ianniciello

Tra i trattatisti di agronomia di epoca romana, Columella nel *De Re Rustica* (60-65 d.C.) descrisse per primo le differenti tipologie di suini, differenziandoli sulla base del colore delle setole e della loro capacità di adattarsi alle diverse temperature. Una definizione che almeno fino al XVII secolo è stata svogliatamente ripetuta da molti autori (*Tenaglia, Tanara*) che a vario titolo si sono occupati di suini ma che in realtà non sono quasi mai andati al di là di una generica distinzione tra razze chiare e razze scure.

Una maggiore attenzione riguardo allevamenti e popolazioni suine autoctone si ha solo a partire dalla seconda metà dell'Ottocento quando si tenta di dare impulso allo studio delle linee genealogiche utilizzando vari criteri di classificazione quali, ad esempio, quelli basati sulla taglia

e sulla dimensione delle orecchie (*Rohde*) o sulla struttura delle zampe (*Cornevin*) o della testa (*Nathusius*) o sul portamento delle orecchie (*Dechambre*).

Proprio sulla base di classificazioni a carattere prettamente morfologico la **razza Casertana** viene tradizionalmente inserita nel gruppo romanico che, oltre all'Italia, comprende anche Spagna, Portogallo, il sud-ovest della Francia, l'Africa settentrionale, nonché la razza Mangalitsa, originata dai Balcani ma nota già in epoca romana.

Tuttavia, detti criteri presentano oramai un interesse esclusivamente storico, essendo stati sostituiti da più affidabili analisi genetiche in grado di fissare precisi gradi di parentela o di mettere in discussione quelli precedentemente stabiliti. In particolare, si fa riferimento ad una recente ipotesi relativa

ad un'area indipendente di addomesticamento nella Penisola italiana opposta al resto d'Europa che coinvolgerebbe alcune delle razze autoctone italiane e che, soprattutto nel caso della Casertana, sembrerebbero pesantemente influenzate dai suini importati dalla Cina già in età imperiale romana allo scopo di migliorare le razze locali.

In ogni caso, le origini della **razza Casertana** restano antiche. Il calco in gesso di un maiale negli scavi archeologici di Boscoreale (*I sec. a.C.*), oltre ad attestare la diffusione di allevamenti suini nella zona vesuviana, fornisce soprattutto delle indicazioni sulla struttura ossea del suino in epoca romana.

Un ulteriore supporto ci viene ancor una volta da Columella, che descrive maiali *di conformazione quadrata o tondeggiante, di ventre basso, di cosce molto*



La Casertana tipo Grande - Foto G. Ianniciello

sviluppate, di collo ampio e glandoloso, grifo corto e camuso.

Tali narrazioni avvicinano molto il maiale di epoca romana alla Casertana recuperata ai giorni nostri. Comparazioni che divengono ancor più stringenti quando l'agronomo romano narra di animali *glabrum pecus*, senza peli: un'assenza di setole che è caratteristica precipua della Casertana detta anche per questo *Pelatella*.

Considerato un animale rustico, dalla caratteristica cute di colore grigio-ardesia, con una ottima predisposizione all'adipogenesi anche in presenza di un'alimentazione scadente e dalle carni dal sapore eccellente, la Casertana assunse fama particolare soprattutto a partire dalla fine del '700 quando molti allevatori inglesi, sull'esempio del politico e proprietario terriero Lord Western, cominciarono ad importare dal Regno di Napoli suini "napoletani" per accoppiarli dapprima con scrofe di razza Essex e, successivamente, con Berkshire e Yorkshire. I miglioramenti ottenuti furono descritti da Samuel Sidney che in una sua riedizione del testo *The Pig* di William Youatt (1860) scrive: "*the improved Essex probably date their national reputation from the second show of the Royal Agricultural Society, held at Cambridge, in 1840, when a boar and sow, both bred by Mr. Hobbs, each obtained first prizes in their respective classes*".

Una sistemazione delle parentele genetiche della Casertana ed una specifica descrizione morfologica ci vengono da Salvatore Baldassare (*L'incrocio ed il meticcamento delle razze suine Yorkshire e Casertana, negli Annali della R. Scuola Superiore di Agricoltura di Portici, 1899*)

e successivamente da Stanislao Pitaro (*La razza casertana e il suo miglioramento, 1950*), rappresentanti illustri della Scuola veterinaria napoletana che ancora oggi fornisce un contributo fondamentale alla conservazione ed al miglioramento della razza.

In particolare, Pitaro descrive:

- la presenza di due appendici, quasi escrescenze cutanee, di forma cilindrica irregolare ai lati delle gote denominate tette, bargigli o *scioccaglie*, un antico termine napoletano, dal suono spagnoleggiante, usato per indicare gli orecchini. L'esistenza di tali bargigli, la cui funzione è ignota, rimane esclusiva della razza Casertana tanto da determinarne l'altra sua denominazione dialettale "*o puorc co' e sciuccuaglie*";
- i due fenotipi principali della razza (*ai quali aggiunge un terzo quale versione intermedia dei primi due*): quello fine (*o di Teano, da cui Teanella, ulteriore denominazione della Casertana*), di dimensioni piccole e dalla forma rotondeggiante e quello grande, di dimensioni maggiori sia in altezza che nella lunghezza del corpo, con scheletro più sviluppato e pelle più spessa;
- il territorio di origine, vale a dire la regione storico-geografica di *Terra di Lavoro*, con particolare concentrazione nella provincia di Caserta fino a quella di Frosinone.

Da tale area la Casertana si era diffusa in tutti i territori limitrofi (*Napoli, Avellino, Benevento, Salerno, Potenza*) e lungo l'intera dorsale appenninica centro-meridionale, andando ad influenzare pesantemente lo sviluppo genetico di altre razze autoctone (*in primis, l'Apulo-calabrese, probabilmente la Reatina e, secondo alcune ipotesi, la Calascibetta, antesignana del Nero dei Nebrodi*).

Nell'ottocento la razza Casertana si era estesa in tutto il territorio di *Terra di Lavoro*. Il censimento dell'agricoltura italiana del 1881 definisce la provincia di Caserta la terza per consistenza suinicola dopo l'Umbria e la provincia di Milano. Ancora ai primi del '900 costituiva una delle maggiori razze suine diffuse nell'intero Paese.

La relazione di Oreste Bordiga negli *Atti della Commissione Parlamentare d'Inchiesta sulle condizioni dei contadini nelle province meridionali e in Sicilia* del 1909 conferma la grande quantità di suini esistenti nella zona di Caserta, dove spesso la pratica contadina provvedeva a generare gli incroci più disparati.

In tale contesto, un maiale di razza Casertana macellato generalmente a 12-18 mesi, ossia al raggiungimento di rispettivamente kg 130-140 e kg 160, senza eccessivo dispendio in termini di alimentazione, soddisfaceva appieno le esigenze di una famiglia contadina che si affacciava al XX secolo. Tuttavia, le stesse prestazioni zootecniche non potevano reggere l'urto del passaggio successivo dall'ambiente



rurale a quello industriale.

Una prima importante contrazione della Casertana si registra a partire dal 1943, nell'area a ridosso della linea di difesa tedesca *Gustav*, che estendendosi dal Garigliano ad Ortona, passava per Cassino, investendo gran parte del frusinate. Nel periodo più drammatico della Seconda Guerra mondiale, i contingenti tedeschi, dovendo ricorrere alle risorse locali per il proprio sostentamento in quanto non più supportati da una propria logistica, cominciarono a razzare, requisire o anche a sterminare per vendetta i suini dell'area.

Ma la vera battuta di arresto nella diffusione della razza arriva a partire dagli anni sessanta del '900 con l'importazione massiccia - avviata già nel 1873 dal Prof Antonio Zanelli a Reggio Emilia - e la diffusione progressiva sull'intero territorio nazionale di razze estere (*in particolare, la Large White*) a maggior impatto commerciale che, ottimizzando i tempi di crescita e con una media al parto maggiore, hanno finito

per cambiare inevitabilmente la situazione della Casertana e del mondo suinicolo in generale.

Nel 2009 risultavano iscritti al registro anagrafico gestito dall'ANAS 25 allevamenti per un totale complessivo di 371 scrofe e 29 verri. Nel 2016 l'ANAS ha registrato la presenza di 27 allevamenti, 106 scrofe con almeno un parto all'anno e 184 grassi per l'intera Campania e le province di Campobasso, Frosinone, Latina e Roma. Sebbene più recenti indicazioni sulle consistenze siano di maggior conforto, una variabilità



genetica così bassa ed il relativo alto rischio di consanguineità pongono inevitabilmente la Casertana tra le razze ancora in pericolo secondo la tabella di rischio estinzione della FAO.

Tuttavia, le varie iniziative avviate negli ultimi anni - quali la creazione del *Registro Genealogico Nazionale dei genotipi locali* su iniziativa dell'*Associazione Italiana Allevatori di Suini (ANAS)*, l'istituzione della *Banca del seme per le razze suine locali italiane* (progetto realizzato da un centro privato di fecondazione artificiale, dall'ANAS e dal Consorzio per la sperimentazione, divulgazione e applicazione di biotecnologie innovative, *Consdabi, di Benevento*), il progetto scientifico di tutela delle *Razze Autoctone a Rischio Estinzione (R.A.R.E.Ca.)*, il *Decalogo per il corretto allevamento del suino casertano* su iniziativa degli stessi operatori o la costituzione di filiere produttive ad alta connotazione qualitativa - fanno ben sperare sugli sviluppi futuri di una razza così antica.

Cenni TECNOLOGICI

I FATTORI CHE INFLUENZANO LA MICROFLORA DEGLI INSACCATI

di
Bianca Piovano



Gli alimenti sono ecosistemi, pertanto possono subire contaminazioni, che danno fermentazioni non volute, possono contenere fattori intrinseci quali difese naturali, contengono nutrienti e hanno un determinato pH e potenziale redox.

I salumi subiscono l'azione dei fattori estrinseci:

Disidratazione: umidità % del prodotto, acqua libera;
Aggiunta di conservanti: additivi chimici e non;
Atmosfera di conservazione: ridotta quantità di ossigeno, aggiunta di azoto e anidride carbonica.

I fattori impliciti governano il prodotto:

Sono fattori che riguardano i prodotti nella loro peculiarità;
Derivano dalla particolare composizione dell'insaccato, carni diverse, spezie e "droghe", vino ne sono un esempio;
Tipo di budello;
Microclima di maturazione e stagionatura; queste sono le nuove tecnologie che sono state adottate, ma hanno un difetto che è quello della perdita di controllo sulla produzione.

È molto importante tenere presente la contaminazione della carne e dei tessuti dovuta a:

Microrganismi presenti sulla superficie: flora autoctona o contaminanti;
Microrganismi presenti nel tratto respiratorio;
Microrganismi presenti nel tratto gastrointestinale.

Successioni microbiche nei salumi

Inibizione dei Gram – aerobi e delle Enterobacteriaceae (*microflora iniziale*);
Crescita di fermenti lattici (*alotolleranti, anaerobi facoltativi*) e di microstafilococchi (*alotolleranti, anaerobi facoltativi e/o nitratoriduttori*);
Crescita di lieviti e muffe negli strati superficiali.

Durante la lavorazione del prodotto è importante tenere presente le numerose fonti di contaminazione esterne:

Aria
Acqua
Suolo
Feci, liquami, acque reflue
Altri ingredienti
Superfici di macchine, attrezzi, etc
Animali
Operatori

I microrganismi contaminanti gli animali sono:

Patogeni: enterici (*Salmonella, Campylobacter, Escherichia coli, Yersinia, etc*) o altri patogeni (*Listeria, Brucella, etc*)
Microflora autoctona dell'epidermide (micrococchi, stafilococchi e corinebatteri)
Microrganismi che contaminano le superfici (peli, pelle, piume, etc) da altre fonti
Microrganismi del tratto gastrointestinale (patogeni enterici, enterobatteri, Clostridium, enterococchi)

Mentre i patogeni che più spesso si incontrano nelle carni, sono:

Agenti di gastroenteriti: Salmonella, E. coli enteropatogeni, Cl. perfringens, Y. enterocolitica, Campylobacter jejuni
Agenti di intossicazioni: Staphylococcus aureus, Cl. botulinum
Altri: Listeria monocytogenes

È importante sapere che esistono microrganismi frequentemente isolati dalle carni fresche e refrigerate:

Batteri: Acinetobacter, Moraxella, Pseudomonas, Aeromonas, Alcaligenes, Micrococcus
Muffe: Cladosporium, Geothrichum, Sporotrichum, Mucor
Lieviti: Candida, Torulopsis, Debaromyces, Rhodotorula

e microrganismi frequentemente isolati da carni termicamente trattate:

Batteri: Lactobacillus ed altri LAB, Acinetobacter, Bacillus, Micrococcus, Serratia, Staphylococcus
Muffe: Aspergillus, Penicillium, Rhizopus
Lieviti: Debaromyces, Torula, Torulopsis, Trichospora, Candida.

Non tutti i microrganismi sono dannosi, tra gli organismi microbici utili per la maturazione delle carni e degli insaccati troviamo:

Micrococcacee: aerobi = Micrococcus o anaerobi facoltativi = Staphylococcus, mesofili, alofili, poco tolleranti pH acidi;
Batteri lattici: anaerobi, ossigeno tolleranti o microaerofili, spesso psicrotrofi, tolleranti NaCl, bassa aw e valori acidi di pH.

Dall'altro lato abbiamo microrganismi che sono gli agenti di deterioramento nelle carni:

Enterobacteriaceae: mesofili o psicrotrofi, aerobi/anaerobi facoltativi, poco tolleranti NaCl, pH acidi e bassa aw
Bacillaceae: mesofili o psicrotrofi, aerobi o anaerobi facoltativi (Bacillus) o anaerobi (Clostridium), tolleranza variabile NaCl, pH bassi e bassa aw
Psicrotrofi Gram – aerobi: aerobi stretti, poco tolleranti NaCl, pH acidi e bassa aw
Lieviti e muffe: aerobi stretti o anaerobi facoltativi, spesso psicrotrofi, tolleranti NaCl, bassa aw e bassi valori di pH

Specie microbiche presenti nelle carni e negli insaccati:

Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Acinetobacter, Moraxella, Pseudomonas, Flavobacterium, Achromobacterium, Chromobacterium
Lactobacillus sakei, curvatus, plantarum, alimentarius, casei; Carnobacterium piscicola, carnis; Enterococcus faecium, faecalis; Leuconostoc mesenteroides, carnosum; Pseudomonas pentosaceus, acidilactici

La fermentazione è associata all'essiccazione ed all'uso di sali (NaCl, nitrati o nitriti) e più raramente all'affumicamento ed ai trattamenti termici.

Questa fase rende il prodotto più serbevole e sicuro da un punto di vista igienico: diminuzione del pH, antagonismi...

Le modificazioni strutturali e di colore dell'impasto sono dovute alle proteine della carne che sono gelificate a causa del basso pH e dell'azione del NaCl. Il colore viene modificato e fissato: lo scopo è mantenere un gradevole colore rosso.

Si ottengono modificazioni di sapore ed aroma.

Questo è il quadro generale, dal prossimo numero cercheremo di approfondire step per step...



I salumi ITALIANI

IL BODEUN

di
Vilma Cianci

Il Bodeun è il salume più curioso prodotto in Valle d'Aosta, parente del francese boudin si tratta di un prodotto a base di sangue, un *sanguinaccio*. La scarsa documentazione storica non permette di ricostruirne le origini, certo è che ogni famiglia valdostana possiede la propria ricetta tramandata da generazioni. Nonostante la varietà nel dosaggio e nella preparazione, gli ingredienti essenziali restano:

- *Patate* cotte pelate raffreddate e fatte a cubetti.
- *Barbabietole rosse* cotte raffreddate e fatte a cubetti.
- *Lardo o pancetta* tritate.
- *Sangue*.
- *Vino, aglio, spezie*.

Prima di proseguire può essere interessante notare come da soli gli ingredienti ci suggeriscano comunque qualcosa sulla storia del prodotto. La patata, infatti arriva in Valle d'Aosta verso la fine del '700 a Courmayeur, ma l'avvocato Jean-Francois Frutaz inizia a seminarla a Chatillon solo nell '800, si tratta quindi di un salume nato "recentemente" o è invece l'esito dell'arricchimento di una ricetta ben più antica? Per mancanza di informazioni più precise non ci spingiamo oltre in questa riflessione e torniamo piuttosto alla preparazione del prodotto.

Si crea dunque l'impasto in dosi variabili che viene insaccato in un budello naturale e legato prevalentemente a mano. La stagionatura rappresenta il momento più delicato

dell'intera produzione, questo perché la percentuale vegetale dell'impasto può arrivare fino a un 70%, rendendolo molto umido e quindi maggiormente aggredibile da muffe e soggetto all'irrancidimento. Come è facile immaginare fino all'avvento del frigorifero il freddo e il vento erano essenziali per la conservazione del bodeun, che veniva prodotto solamente in inverno, da dicembre a gennaio circa. Ancora adesso alcuni macellai scelgono di limitarne la produzione al periodo invernale, i salumifici più grandi si sono col tempo dotati di celle di stagionatura con umidità e temperature controllate.

Tra gli anni '60 e '70 del Novecento la produzione del bodeun subisce un calo, soffre, per così dire, l'effetto che il boom economico ha avuto sui retaggi della precedente cultura contadina. I nuovi mezzi economici permettono un benessere che mal vede quei prodotti alimentari poveri, nati dalle ristrettezze e che ricordano la fame patita neanche troppi anni prima.

Ad Arnad il salumificio Bertolin decise comunque di continuare a proporre il bodeun per non perdere il gusto antico e la cultura legata al prodotto. Successe un fatto curioso, negli ingredienti non vennero



Proprio il dosaggio della barbabietola varia a seconda della zona di produzione, nella Valdigne, in Alta Valle, l'uso è massiccio e il colore del prodotto finito è viola intenso.

Nella Media Valle la proporzione di barbabietola diminuisce e il colore si fa più cupo.

Ad Arnad, in Bassa Valle, più vicini al Canavese, la barbabietola sparisce e troviamo un sanguinaccio con solo sangue e patate il cui colore si avvicina al marrone. Se poi ci imbattiamo in dei bodeun dal colore brillante, vicino al fuxia significa che non viene usato sangue. Esiste infine la variante "salam-patata" contenente solo patate e lardo o pancetta di un inconsueto colore grigio.

Il bodeun si può consumare fresco, cotto al forno o lessato con un contorno di patate, oppure stagionato proposto nel classico tagliere di salumi valdostani accompagnato dalle salsicce di suino e bovino, dalla motzetta, dal Valle D'Aosta Lard D'Arnad Dop e dall'immane pane di segale.



I SALUMI CUNEESI

di
Bianca Piovano



PANCETTA CUNEO

Si tratta di un prodotto di salumeria derivante dalla filiera Con.Sa.Ti e può essere commercializzata con, o senza, cotenna. Nel primo caso, è piegata a libro e si presenta, pertanto, rettangolare, nel secondo caso, è arrotolata, quindi ha forma cilindrica.

La pancetta viene salata, aromatizzata e posta, successivamente in contenitori all'interno di celle frigorifere.

La pancetta con la cotenna viene piegata e legata, ma, in alcuni casi, la legatura è associata anche ad una cucitura.

La Pancetta Con.Sa.Ti Cuneo con cotenna può pertanto essere legata o cucita, intendendo con il termine "cucita" sia la legatura, sia la seguente cucitura.

La pancetta senza cotenna viene arrotolata ed insaccata in un budello cellulosico.

La stagionatura in condizioni di umidità e temperatura controllate, può durare dai 30 ai 60 giorni, secondo il peso del prodotto.



Il Con.Sa.Ti. è il Consorzio di tutela della salumeria tipica cuneese. I prodotti crudi tutelati sono: *pancetta, lardo, salame crudo*.

LARDO CUNEO

Questo prodotto della salumeria cuneese è preparato con materia prima fresca della filiera Con.Sa.Ti. Il lardo salato ed aromatizzato a secco, è messo a riposare in appositi contenitori all'interno delle celle frigorifere.

Trascorso il tempo necessario per il completamento della maturazione del prodotto, i pezzi di lardo sono ripuliti dal sale in eccesso e confezionati sottovuoto. La caratteristica di questo salume è data dal fatto che esso è preparato e confezionato in strati sovrapposti; se ne consiglia il taglio con affettatrice per apprezzarne le caratteristiche organolettiche.

DEGUSTAZIONE:

Il Lardo Con.Sa.Ti. Cuneo è bianco latte ed ha la venatura carnea di colore rosa o rosso vivo. L'odore è delicato: si sente il profumo delle erbe, nel caso il prodotto sia stato aromatizzato. La consistenza è buona ed il sapore tipico è dolcemente speziato, ma non eccessivamente salato.



SALAME. CUNEO

Il Salame crudo Con.Sa.Ti. Cuneo è attualmente iscritto nell'elenco dei prodotti tipici piemontesi ed è prodotto con materia prima derivante dalla filiera della carne fresca Con.Sa.Ti.

Il Salame Con.Sa.Ti. Cuneo è prodotto in diversi formati:

Bocconcino	50 g	(commercializzato anche sottolio)
Cacciatore	150 g	
Rosa o rosetta	300 – 400 g	
Rosa lunga	circa 2 kg	
Rosa gigante	3 - 4 kg	
Muletta	circa 700 g	(di forma sferica)

L'impasto è macinato a grana media con un tritacarne a fori di diametro pari a circa 8 mm. Il profumo e l'aroma della carne sono ottenuti con vino nel quale sono posti a macerare spezie, cannella, chiodi di garofano ed aglio. I vini più utilizzati sono prodotti nelle colline cuneesi: il Barolo, il Nebbiolo, il Dolcetto ed il Barbera. Il vino aromatizzato è portato ad ebollizione e, successivamente, lasciato raffreddare, prima di essere aggiunto all'impasto.

Il Salame Con.Sa.Ti. Cuneo è insaccato in budello naturale: il formato da 300 g è insaccato nella porzione pregiata del budello, detta "punta di rosa" o "rosetta" e viene legato a mano.

Il Disciplinare stilato dal Consorzio stabilisce i tempi di stagionatura e le relative condizioni di umidità e temperatura specifiche per pezzatura di prodotto.

Durante la stagionatura avvengono la maturazione del prodotto e la conseguente produzione di sapore ed aroma tipici. Al termine della stagionatura, se tutte le fasi di produzione e lavorazione sono state rispettate, al salame è apposto il marchio di "Salame Con.Sa.Ti. Cuneo".

All'esterno il Salame Con.Sa.Ti. Cuneo deve presentare una piumatura grigio-chiaro-verde non eccessiva, ma capace di conferire al prodotto il tipico sentore di "cantina". Il budello si deve staccare facilmente dall'impasto; il magro deve presentare colore rosso, mentre i lardelli, amalgamati e distribuiti in modo omogeneo, non devono, ovviamente, presentare colore giallastro, indice dell'irrancimento.

La colorazione generale della fetta non deve essere scura sulla parte a ridosso del budello. Questo fenomeno, detto incrostazione, è indice di uno scorretto ciclo d'asciugatura.

Per apprezzare tutte le caratteristiche organolettiche del Salame Con.Sa.Ti. Cuneo, è necessario tagliarlo a coltello in fette spesse circa un centimetro.

I sentori di spezie o vino possono essere più o meno evidenti, secondo le dosi utilizzate da ciascun produttore. In ogni caso, spesso sono percepibili in modo netto l'odore di carne matura, di vino e di aglio.

Il sapore è dolce, non deve essere acido, né eccessivamente salato; è necessario, inoltre, che i differenti aromi derivanti dalla corretta maturazione della carne siano equilibrati.

ABBINAMENTI



COME ABBINARE CIBI E BEVANDE

di
Elisa Alciati

Signor Abbinamento.

Ecco colui che andremo a conoscere in questa rubrica; rubrica che avrà lo scopo di parlare un po' di cibo e un po' di vino e di unirli assieme per trovare quello che potrebbe essere un buon connubio.

Per introdurlo la prima cosa che vorrei ci chiedessimo è: cosa significa abbinare?

La parola abbinare deriva dal nobile antenato della lingua italiana, il latino e

in particolare dalle parole ad + bini che letteralmente significano "a due a due, in coppia"; il che suggerisce già un'idea di unione che è proprio quello che dovremmo aspettarci dal vero e pieno significato di questa parola. Non a caso il celebre dizionario Zingarelli definisce così la parola "abbinare": riunire in coppie cose particolarmente affini tra loro.

Questa tendenza dell'uomo a riunire cose particolarmente affini tra loro e in particolare ad unire il cibo e il vino ha certamente radici lontane, affonda nei banchetti della storia più antica e passa per i momenti sociali più svariati, dai semplici atti conviviali alle più auliche celebrazioni.

Ma quando l'abbinamento iniziò a tendere verso un preciso campo di studi, una scienza volta alla ricerca del legame tra il cibo ed il vino è un momento di difficile collocazione.

Certo è che fu Raymond Dumay, in Francia, nel 1967 a scrivere il primo decalogo, le prime dieci regole per l'abbinamento del cibo e del vino.

Le Regole

1 Nessun grande vino liquoroso, sia esso bianco o rosso, deve essere servito con la selvaggina

2 Nessun grande vino rosso deve essere servito con pesci, crostacei o molluschi, a meno che vengano serviti dei vini rossi leggeri di struttura, e soprattutto dal limitatissimo contenuto in tannini, con una salsa a base di vino rosso.

3 I vini bianchi secchi devono essere serviti prima dei vini rossi, anche se esistono alcune eccezioni in funzione dell'abbinamento proposto col cibo.

4 I vini leggeri devono essere serviti prima di quelli robusti.

5 I vini freschi devono essere serviti prima di quelli a temperatura ambiente.



6 I vini devono essere serviti secondo una gradazione alcolica crescente.

7 Ogni piatto di portata deve avere il giusto abbinamento col vino. Se si dispone di pochi vini, è consigliabile servire pochi piatti.

8 Bisogna servire i vini nella loro migliore stagione, non solo dal punto di vista climatico, ma anche da quello evolutivo.

9 Prima di passare da un vino all'altro è opportuno separarli con un sorso d'acqua.

10 Mai servire un solo grande vino nelle occasioni importanti. Questo deve essere sempre accompagnato da altri vini della stessa "categoria" o "rango".

Buona parte di queste regole sono tutt'oggi ancora valide, fatta eccezione per la rigida attribuzione dei vini bianchi al pesce e dei vini rossi alla carne; infatti con le dovute misure è ormai sdoganato che l'abbinamento possa essere fatto anche a parti inverse.

Ma come cercare e come capire se l'abbinamento è "un buon abbinamento"? Per farlo in modo corretto esiste una precisa tecnica, che si può arrivare a padroneggiare con molto studio e allenamento. (Ma non è questa la sede.)

Quindi, ora che abbiamo un'idea di cosa significhi "abbinamento", quando è nato e come avviene vi dico in che modo ne parleremo.

Ricercheremo interessanti prodotti enogastronomici attraversando quel magnifico paese che è l'Italia, le sue regioni, le città, i borghi, fino a quei paesini talvolta sperduti. Andremo alla ricerca di quei luoghi dove si può ancora incontrare qualche artigiano, qualche famiglia che coltiva e che lavora i prodotti del territorio "come una volta". E non sarà finita!

Ne ricercheremo il miglior accompagnamento con un vino locale, bianco o rosso, di piccole aziende vitivinicole fortemente vocate a produzioni qualitative.

Vi racconterò cosa scoprirò e come ci sarò arrivata; sarà una ricerca avvincente, oculata ed estremamente interessante di storie, di tradizioni, di buon cibo e del suo miglior connubio con dell'ottimo vino.

EVENTI

28-29-30 SETTEMBRE

PERUGIA

Corso 3° modulo

6-7 OTTOBRE

CAGLIARI

Corso di aggiornamento specialistico nazionale con crediti formativi

13-14 E 27-28 OTTOBRE

GUSSAGO

Corso di 2° livello per Maestri Assaggiatori

20 OTTOBRE

COSENZA

Giornata di approfondimento tecnologico sui salumi calabresi

10 NOVEMBRE

FOSSANO

Riunione periodica del GIA

17-18 NOVEMBRE

FOSSANO

Corso aggiornamento per docenti e Maestri Assaggiatori

Per essere sempre aggiornato
su corsi ed eventi

www.onasitalia.org