



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



I ministri delle politiche agricole alimentari e forestali e dei Beni culturali e del territorio, hanno proclamato il 2018 “Anno nazionale del cibo italiano”. Quindi si sono avviate manifestazioni, iniziative ed eventi legati alla cultura e alla tradizione enogastronomica italiana.

Per ONAS il cibo è soprattutto salumi, espressione per lo più di un territorio in cui sono nate e si sono espresse ricette antiche, consolidate nel tempo, rispettose delle tradizioni ma aperte alla moderna innovazione tecnologica.

L'intreccio cibo-paesaggio è particolarmente significativo per il variegato mondo dei salumi italiani, che con la loro ricchezza caratterizzano le varie regioni, differenziandoli in particolare per le spezie usate da nord a sud.

A fianco dei prodotti DOP e IGP esiste una miriade di altri salumi, molti sono PAT, ma altri semplicemente tipici di questo o quel territorio. Per conoscerli ed apprezzarli non rimane quindi che arricchire ogni viaggio con la degustazione dei prodotti locali, non solo salumi, ma formaggi, vino, birra, miele, frutta, pane, imparando così a riconoscere e valorizzare le vere ricchezze del territorio italiano.

Buona degustazione e...gustosi abbinamenti!

Presidente ONAS

Bianca Piovano

SOMMARIO

ANALISI SENSORIALE

- 06 SAPER GUSTARE I SAPORI
di Bianca Piovano
- 08 L'OLEOGUSTO DEI SALUMI
di Bianca Piovano

ALLEVAMENTO E RAZZE

- 09 IL NERO CALABRESE
di Vincenzo di Nuzzo
- 13 LA SALA PARTO
di Noemi Rinero

CENNI TECNOLOGICI

- 16 pH E POTENZIALE REDOX DEI SALUMI
di Bianca Piovano
- 18 LE FERMENTAZIONI
di Bianca Piovano

I SALUMI ITALIANI

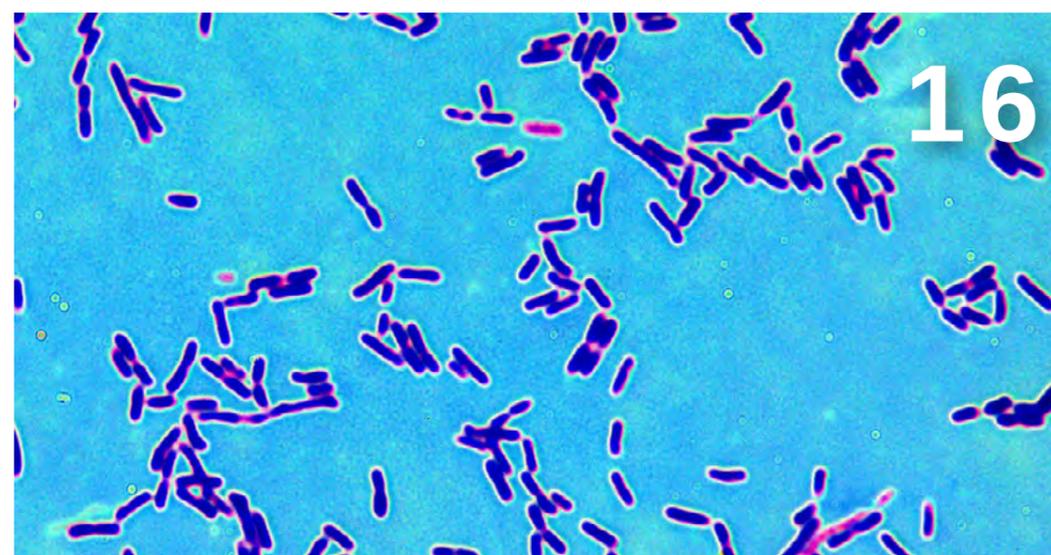
- 20 OS DE STOMEK DI LONATO DEL GARDA
di Mauro Capelloni
- 24 LA SOPPRESSATA DI GIOI
di Gaetano Cataldo
- 26 I SALUMI DELLA VAL DI SUSÀ
di Celeste Senelli

ABBINAMENTI

- 28 SAN DANIELE VERSUS BARATUCIAT
di Francesco Liverani
- 30 LA PUGLIA: IL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA E IL VITIGNO DEL NEGROAMARO
di Elisa Alciati

NOTIZIE ed EVENTI

- 32 NOTIZIE *in breve*
- 34 CORSI ED EVENTI DEDICATI AI SOCI





Analisi SENSORIALE

SAPER GUSTARE I SAPORI

di
Bianca Piovano

Nella convinzione popolare i sapori si gustano... In realtà ciò che noi **avvertiamo** con le papille gustative **sono solo i 4 sapori fondamentali**: dolce, salato, acido, amaro e il 5 sapore, l'umami. Quindi, ciò che noi gustiamo è l'insieme delle sensazioni olfattive, gustative e gusto-olfattive che vengono percepite nella cavità orale e nasale.

Noi avvertiamo con l'organo dell'olfatto gli odori e gli aromi. Con le papille gustative, situate sulla lingua, sentiamo i 4 sapori fondamentali e l'umami. Con le papille olfattive, durante l'espiazione dell'aria attraverso il naso, conseguente alla masticazione del cibo, avvertiamo gli aromi generati dalle sostanze volatili che si sprigionano durante la masticazione con la triturazione e il riscaldamento dell'alimento o della bevanda.

Gli aromi sono i "veri attori" dell'atto di gustare:

Permettono di avvertire lo speziato, l'affumicato, l'aromatico, il profumo di caffè, di erbe, di jute, di tabacco, di fiori...

Se noi mangiamo ad *occhi chiusi* e *tappando il naso*, le uniche sensazioni avvertite sono dolce, salato, acido, amaro, ma non è possibile distinguere il prodotto che stiamo consumando, né attribuirgli una qualche identità specifica.

Se utilizziamo l'olfatto, il tatto (*papille tattili della cavità boccale*), le papille gustative, noi possiamo avvertire, se ci concentriamo su ciò che stiamo mangiando e lo assaporiamo con calma, una *miriade di variegata sensazioni*. Tali sensazioni valorizzano il prodotto e permettono a noi assaggiatori di appagare appieno i nostri sensi.

Aspetto visivo: "Si mangia con gli occhi"

Tutto ciò, ovviamente, non va disgiunto dall'aspetto del cibo, che è il primo parametro che noi valutiamo: "si mangia con gli occhi" e che ci fa desiderare di portare alla bocca quel determinato alimento oppure no. Esiste un'eccezione "*brut et bon*": riguarda il nome attribuito ad un pezzo di carne per il bollito, può essere utilizzato per altri alimenti, che richiedono, però, una specifica conoscenza per la loro corretta valutazione.

Vedere:

Si guarda con gli occhi, ma non sempre il nostro sguardo riesce a percepire le sensazioni visive, a volte si guarda senza vedere. Per captare le sensazioni visive che un oggetto ci invia occorre "inserire il cervello" e prendere coscienza di ciò che stiamo guardando: colore, forma, aspetto.

Sentire:

Prendere coscienza delle nostre sensazioni sia positive che negative. Occorre, evidentemente non essere in quel momento distratti da altre "cose": giornale, televisione, discussioni... L'atto del sentire è il momento più importante dell'intero processo valutativo di un alimento e ci permette di gioire delle sensazioni provate o nel caso siano negative di prenderne coscienza.

"Vedere, pensare, sentire"

(Anonimo '800)

Pensare:

L'atto cognitivo ci permette di recepire e memorizzare tutte le sensazioni che provengono dall'organo della vista, come da quello dell'olfatto o dalle papille gustative. Per fare ciò, occorre concentrarsi sugli odori, sui sapori ed aromi, prodotti dalle sostanze volatili degli alimenti.

"...Ricordare"

Se ai tre verbi citati dall'Anonimo dell'800, si aggiunge un 4° verbo: ricordare, l'intero ter valutativo è completo. Ricordando gli "attributi" sensoriali di un alimento, successivamente, ogni qual volta lo incontreremo, saremo in grado di valutarlo "per confronto" con quanto memorizzato.

Ovviamente, perché tutto quanto detto fino ad ora sia valido, occorre che il prodotto da noi assaggiato abbia caratteristiche sensoriali ben identificabili (*salumi DOP, IGP*), sia costante, pur nella necessaria variabilità di un prodotto tipico, nel tempo e presso i vari produttori.

Così facendo il prodotto sarà identificabile e se avrà raggiunto presso il degustatore, ma anche da parte del consumatore, il giusto grado di piacevolezza, verrà ancora richiesto, più volte acquistato, contribuendo in questo modo alla sua sopravvivenza e valorizzazione. Far conoscere i prodotti agro-alimentari concorre ad incrementare il turismo e valorizzare il territorio di provenienza.

La conoscenza dei meccanismi psicologici e neuro-fisiologici del

cervello, di tutti i nostri sensi e delle percezioni, il miglioramento culturale devono essere patrimonio di chi a tavola non vuole solo sfamarsi, ma anche "gioire dei piaceri della tavola".

Saper descrivere il valore di un alimento o di una bevanda esalta in ognuno di noi il godimento. Il piacere, infatti, è più limitato senza una chiave di lettura sensoriale.

Abituare la mente a meccanismi percettivi, vuol dire essere in grado di scoprire le qualità effettive di un alimento o di una bevanda, senza lasciarsi influenzare da immagini pubblicitarie, dal contenuto di etichette e depliant. Significa quindi "essere in grado di ragionare e scegliere con la propria testa".

Un uso competente degli organi di senso, migliora, quindi, la qualità della nostra vita, ma ha anche il vantaggio di abituare il consumatore alla scelta consapevole e di stimolare i produttori a migliorare le caratteristiche organolettiche dei loro prodotti.

Conclusioni:

E' molto importante diffondere, soprattutto tra i giovani, l'analisi sensoriale per guidarli a "mangiare meno" (*problema dell'obesità*), ma "meglio" e per tutelare i prodotti tipici legati al territorio, iniziando per loro, ove possibile, l'iter della richiesta di riconoscimento come denominazione di origine: disciplinare di produzione, controlli di filiera, profilo sensoriale...

L'OLEOGUSTO DEI SALUMI di Bianca Piovano

Tratto da un articolo del Prof. Em. Giovanni Ballerini
"L'Industria delle carni e dei Salumi" - Maggio 2018

I grasso alimentare fornisce al nostro organismo acidi grassi e vitamine liposolubili e in una alimentazione equilibrata deve fornire circa un terzo dell'energia nutrizionale.

La "voglia di grasso" fa preferire un cibo grasso rispetto a cibi magri.

Nella saliva è presente un enzima (lipasi) che scinde i grassi e sulla lingua vi sono ricettori per i segnali gustativi che permettono di percepire e apprezzare i grassi dei cibi.

"Il palato umano è in grado di percepire sei gusti, non i cinque tradizionali di dolce, aspro, salato, amaro e umami, perché individua anche il sapore degli acidi grassi attraverso un oleogusto caratteristico per gli acidi grassi contenuti negli alimenti.

L'oleogusto, detto anche fat, è determinato dall'attività di un gene, il CD36, che regola la sensibilità ai cibi grassi e quando questo gene è attivo sono sintetizzate grandi quantità di proteine che localizzano i grassi".

L'oleogusto dei salumi proviene dalla specie dell'animale, ma anche dal taglio anatomico, e indubbiamente il grasso della gola, del lardo di pancia o di dorso, o perinrele hanno diversa composizione in acidi grassi e quindi di aroma.

Importante è anche l'età, il modo d'allevamento e soprattutto l'alimentazione del maiale, in quanto i grassi di deposizione risentono di quelli di cui l'animale si è nutrito.

Molto importanti sono anche i processi di fermentazione dei salumi che liberano gli acidi grassi apprezzati dall'oleogusto, unitamente agli aromi portati dalle spezie e erbe aromatiche, che s'armonizzano con gli altri sapori che possono essere apprezzati soltanto con una giusta temperatura.

Qualsiasi salume per essere gustoso deve avere una componente aromatica che gli conferisca una presenza in giusta quantità di oleogusto e quindi salumi troppo magri non saranno buoni.

E' importante la temperatura di servizio dei salumi, in quanto sotto i 15°C le papille gustative hanno una bassa sensibilità, che aumenta con l'aumentare della temperatura del salume.

I salumi vanno gustati alla giusta temperatura, che quando sono messi in bocca deve permettere agli enzimi della saliva di scindere i grassi e attivare i ricettori dell'oleogusto. Questo processo è particolarmente importante per i moderni salumi con limitate quantità di grasso.

Cotechini e zamponi vanno serviti caldi per far sì che i vapori del cibo arrivino alla mucosa nasale, contribuendo alla percezione gustativa.

Gli altri salumi devono essere serviti ad una temperatura vicina a quella della bocca, cioè circa 25°C che permette di apprezzare aromi e sapori.

A questa temperatura il grasso è rapidamente scisso e favorisce l'apprezzamento dell'oleogusto.

Negli abbinamenti un salume da mangiare caldo si abbina bene ad un vino rosso da servire a 18°C, mentre un salume da assaggiare a circa 25°C, si associa meglio con un vino bianco freddo.

Allevamento E RAZZE



"L'industria dei (maiali) neri è mantenuta dai villici anche i più miseri, e per ragioni di negozio, e dal provvedimento della sugna necessaria al condimento dei loro cibi giornalieri. La classe comoda ne fa uso costantemente in tutti i tempi."

IL NERO CALABRESE

di
Vincenzo di Nuzzo

È quanto riportato nella *Statistica* voluta nel 1811 dal re di Napoli, Gioacchino Murat, allo scopo di conoscere lo stato di salute del territorio del Regno. Le relazioni sulla Calabria Citeriore (*o Calabria latina*) e sulla Calabria Ulteriore (*o Calabria greca*) erano state affidate rispettivamente a Francesco De Roberto e a Giuseppe Grio.

Allo stesso secolo appartiene una dettagliata descrizione (*Luigi Prato*) del mercato del venerdì di Cosenza, dove *"i maiali venivano condotti dai porcai al suono del corno"*;

un'immagine che richiama direttamente alla memoria gli insegnamenti sulla corretta gestione della suinicoltura, offerti dall'agronomo romano Marco Terenzio Varrone poco meno di due millenni prima (*De Re Rustica*, 37 a.C.).

Ancor prima della *Statistica murattiana*, nel XVIII secolo, era stata sottolineata (*Giuseppe Maria Galanti, Giornale di viaggio in Calabria*) la vocazione

per l'allevamento del maiale nell'area di Cosenza, con particolare riferimento ad Acri, nel quadro di un contesto regionale già fortemente predisposto.

Una vocazione sociale e geografica che non appartiene solo al passato, ancora oggi, l'intero territorio calabrese è caratterizzato



dalla forte presenza di "aree marginali" - ossia di aree estreme sul piano morfologico, strutturale ed economico - non altrimenti sfruttabili se non attraverso il recupero di pratiche tradizionali come, ad esempio, l'allevamento di suini allo stato semibrado. Un interessante studio del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-forestali ed Ambientali dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, ha sottolineato come il sistema di allevamento del suino calabrese locale possa rappresentare la risposta idonea alle "necessità connesse sia ad una oculata protezione del suolo sia al recupero del patrimonio culturale dell'area".

Non è una coincidenza, quindi, che proprio ad Acri si sia svolta nell'aprile di quest'anno la prima rassegna Salumi di Calabria, organizzata dall'Azienda regionale per lo sviluppo dell'agricoltura calabrese (ARSAC) con il supporto tecnico di ONAS, intitolata, tra l'altro, alla memoria dell'agronomo Franco Monaco, precursore assoluto della difesa del patrimonio suinicolo calabrese e del Nero, in particolare.

Poco si conosce delle origini della razza. Un rapporto di parentela documentato è con la razza Casertana, da cui il Nero Calabrese sarebbe derivato

attraverso la mediazione della popolazione suina pugliese, diffusa a sua volta attraverso il territorio lucano. Per questa ragione il Nero Calabrese viene spesso inserito in una categoria genetica più ampia, sotto la definizione di Apulo-Calabrese.

Tale categoria, infatti, ben rappresenta il processo storico di diffusione del suino semi-brado lungo l'intera dorsale appenninica, attraverso le vie della transumanza delle greggi che non a caso corrispondevano alle grandi vie di comunicazione italiane fissate già in epoca pre-romana. Si tratta di una migrazione genetica che interessa l'intero Meridione italiano e che viene ancor più favorita in età borbonica, quando viene dato forte impulso alla valorizzazione del suino autoctono.

Una conseguenza diretta del fenomeno è rappresentata dalle innumerevoli denominazioni che la razza Apulo-Calabrese assume nelle varie aree di diffusione e che fanno riferimento a tipologie fondamentalmente simili: Calabrese o Nero Calabrese o Nero di Calabria, Pugliese o Nero Pugliese, Nero Abruzzese, Nero Reatino, Nero Maremmano, Nero dei Monti Lepini, Nero dei Monti Dauni meridionali, Nero di Capitanata o Nero Lucano.

Il Nero Calabrese viene descritto da Ettore Mascheroni (1927) come una razza piuttosto disomogenea per quanto riguarda l'altezza, con setole prevalentemente nere, distinta genericamente in due varietà: la *macchiaiola*, molto rustica, che pascola nei boschi di quercia e di castagno e negli incolti e la *casalinga*, allevata nelle aziende agrarie o nei paesi con una dieta a base di derrate varie e di residui di cucina.

Una descrizione più particolareggiata delle differenze esistenti tra le varie tipologie di Nero Calabrese ci viene offerta da Telesforo Bonadonna, pioniere della fecondazione artificiale in Italia e fondatore nel 1941 dell'Istituto Sperimentale "Lazzaro Spallanzani" di Rivolta d'Adda, che aveva individuato quattro sottorazze (nel 2007 riportate come estinte dalla FAO): *Cosentina*, *Reggitana*, *Catanzarese* e *Lagonegrese*.

TABELLA FAO RISCHIO ESTINZIONE		
SITUAZIONE	RIPRODUTTRICI	RIPRODUTTORI
<i>Normale</i>	> 10.000	
<i>Rara</i>	5.000 - 10.000	
<i>Vulnerabile</i>	1.000 - 5.000	
<i>In pericolo</i>	100 - 1.000	< 20
<i>Critica</i>	< 100	< 5
<i>Estinta</i>	0	0

Sebbene ognuno dei quattro ceppi sia stato descritto con caratteristiche distinte, emergono comunque delle peculiarità comuni divenute le qualità specifiche del Nero Calabrese oggi recuperato: più che elevata rusticità, spiccata resistenza alle malattie tipiche dei suini (*bronchiti*, *problemi articolari*, *patologie enteriche*), forte capacità di trasformare alimenti poveri in magro e grasso nobile, notevole attitudine materna, naturale adattabilità a pascolare in qualunque terreno o condizione climatica e, non da ultimo, qualità delle carni, particolarmente adatte alla trasformazione.

Tali caratteristiche hanno favorito nei secoli il profondo radicamento del suino nella società rurale calabrese, costituendone la colonna vertebrale del fabbisogno proteico, scandendone non solo le abitudini alimentari e le tradizioni ma anche il ritmo delle stagioni con un tempo fissato per l'acquisto del maiale (*in occasione delle varie fiere autunnali*) o con un tempo dedicato alla sua macellazione (*solitamente agli inizi di gennaio*).

Il rito della macellazione, di antica origine greco-latina, racchiude la sacralità rituale dei *suovitaurlia*, che sopravvive ancora oggi nella grande "cerimonia" domestica officiata dal capofamiglia, assistito dal primogenito, ed alla quale partecipano familiari, vicini e, se ritenuti degni, i personaggi locali più in vista.

Tuttavia, anche il Nero Calabrese, come ogni altra razza autoctona, ha subito le conseguenze della diffusione nell'intera penisola delle razze suine provenienti dall'estero, e dell'insorgere di una suinicoltura a carattere industriale, tesa a soddisfare sempre più il mercato con la sua crescente richiesta di una maggiore disponibilità di carne fresca in tempi brevi. Il rapido decremento numerico a cui è stata sottoposta la razza per tutta la seconda metà del Novecento - dovuto anche al suo lento accrescimento e alla ridotta fertilità (6-8 nati per parto) - ha così radicalmente trasformato i tradizionali allevamenti casalinghi, dove i "neri" sono stati progressivamente sostituiti dai "bianchi".

Il trend è stato invertito solo a partire dagli anni '90 dello scorso secolo, grazie all'attività del Centro Sperimentale Dimostrativo di Acri dell'ARSAC che, partendo dalla disponibilità di pochi capi, ha letteralmente salvato il Nero Calabrese dall'estinzione, fissandone le linee di sangue ed

incentivandone il recupero e lo sviluppo.

È stato quindi stabilito lo standard di razza, riportato nel Registro Anagrafico dell'ANAS che lo definisce un suino di tipo robusto, di taglia medio-piccola con scheletro forte. Il mantello è costituito da cute e setole di colore nero, robuste e più lunghe nella regione dorso-lombare, dove assumono forma di criniera. Alcuni soggetti possono presentare macchie bianche alle estremità inferiori degli arti. La testa è di medio sviluppo, con profilo fronto-nasale rettilineo, mandibola piuttosto stretta, grugno lungo e sottile; orecchie grandi, pendenti in avanti e in basso. Il collo allungato è mediamente sviluppato, il tronco si presenta moderatamente lungo e stretto con torace poco profondo, ventre stretto e pendente, linea dorso-lombare rettilinea, groppa inclinata. Gli arti sono di media lunghezza, robusti, con articolazioni asciutte. Il maschio ha testicoli ben pronunciati; nella femmina le mammelle sono in numero

non inferiore a 10, con capezzoli normali e pervi.

I caratteri morfologici che costituiscono motivo di esclusione dal Registro sono: l'assenza di criniera, l'estensione delle balzane oltre il garretto o, anteriormente, oltre il pastorale, la presenza di setole rosse o rosso-giallastre, il mantello striato o agouti e le orecchie portate dritte (anche se queste ultime sono tollerate se hanno la punta rivolta verso il basso).

Secondo i dati forniti dall'ANAS, al 2016 la razza Apulo-Calabrese comprende in Calabria 556 scrofe che hanno avuto almeno un parto nell'anno (nel 2007 erano solo 76) e 3.056 allievi (408 nel 2007). Una crescita significativa che è stato possibile raggiungere anche grazie alle parallele politiche di valorizzazione dei prodotti di salumeria ricavati dalla lavorazione delle carni del Nero, incluse nelle ben quattro DOP (pancetta, capocollo, salsiccia e soppressata) di cui dispone la Calabria.



LA SALA PARTO

di
Noemi Rinero

In ogni scrofaia, il settore che richiede il più elevato impegno lavorativo è sicuramente la sala parto. Bisogna prestare attenzione alle esigenze delle scrofe dopo il parto (evento fisiologico, che necessita in alcuni casi di assistenza) e dei suinetti nei primissimi giorni di vita.

Solitamente le scrofe gestanti fanno il loro ingresso nella sala parto (adeguatamente pulite e disinfettate) almeno 4-5 giorni prima della data presunta del parto, quindi al 109° giorno di gestazione visto che la scrofa ha una gestione di 114 giorni. In questo periodo la scrofa ha il tempo di adattarsi al nuovo ambiente. Solitamente il giorno prima del parto viene preparato il "nido" (per nido si intende un'area della gabbia parto destinata al riposo dei suinetti): vengono accese le lampade termiche, vengono distribuiti dei prodotti con potere assorbente tipo carta, o altri prodotti in polvere disponibili in commercio, che hanno la funzione di asciugare i suinetti bagnati dopo la nascita.



Dobbiamo infatti considerare che i suinetti essendo piccoli hanno un fabbisogno termico più elevato rispetto ad una scrofa.

Una volta che sono nati e si sono asciugati sarebbe molto importante garantire un'adeguata colostratura a tutti i suinetti.

L'assunzione di colostro è importantissima per il passaggio dell'immunità passiva al suinetto ma, purtroppo, allevando scrofe delle nuove genetiche iperprolifiche è più difficile garantire a tutti i suinetti un'adeguata assunzione di colostro. Non è raro che si verifichino dei parti con 16-18 suinetti, la scrofa però ha solo 14 capezzoli, per cui non tutti i suinetti riescono ad accedere alla mammella e soprattutto i più piccoli sono quelli che incontrano delle difficoltà, per la competizione che si crea con i fratelli e solitamente sono quelli che hanno accesso ai capezzoli

posteriori della scrofa.

Le ultimissime ricerche hanno dimostrato come i suinetti che durante la lattazione hanno accesso ai capezzoli anteriori, hanno un peso allo svezzamento più elevato e una maggiore possibilità di sopravvivenza rispetto a quelli che hanno avuto accesso ai capezzoli posteriori.

Questo avviene perché sembra cambi addirittura la qualità del latte (*capezzoli anteriori latte con valore nutritivo più elevato rispetto a quelli posteriori - Lannom, K.E., Flowers W.L., 2018*).

In foto:
Gabbia parto con scrofa e suinetti di circa 20 giorni di vita.
Nido riscaldato, con lampada (parte bianca nell'angolo a sinistra) e ciotola per la distribuzione del mangime.



Come ovviare a questo inconveniente?

Alcuni allevatori, non molti purtroppo per carenza spesso di tempo e di personale, applicano la segregazione dei suinetti nei primi 2 giorni di vita.

Due volte al giorno per 1,5 ore, chiudono i suinetti più grandi nel nido (*riscaldato*) per permettere ai suinetti più piccoli di accedere ai capezzoli anteriori, di modo che essi riescano ad assumere una corretta quantità di colostro con un elevato valore nutritivo. Questo è uno dei metodi che può essere utilizzato per esempio per ridurre la mortalità in sala parto. In alcuni casi inoltre, sempre per fare in modo che tutti i suinetti riescano a nutrirsi bene, dopo la colostratura dei primi 2 giorni, vengono effettuati i pareggiamenti delle nidi, ossia i suinetti delle scrofe con nidi molto numerose vengono spostati e messi con scrofe con nidi meno numerose.

I suinetti poi nei primi giorni vengono sottoposti a terapie antianemiche, somministrazione di ferro, in quanto essendo allevati in gabbia non hanno la possibilità di assumere il ferro dal terreno grufolando come farebbero in natura, i maschi vengono castrati e, se necessario, viene effettuato il taglio della coda. Tutte queste operazioni devono essere effettuate entro il 10° giorno di vita. Le scrofaie facenti parte del circuito DOP, devono anche apporre il tatuaggio sulla coscia che permette di identificare l'allevamento di provenienza degli animali e il mese di nascita del suinetto.

Solitamente per migliorare l'accrescimento dei suinetti sottoscrofa e vista l'ormai elevata prolificità delle scrofe, si aiutano i suinetti (*dal 5°-6° giorno di vita*) somministrando dei mangimi ad elevata appetibilità e digeribilità in ciotole rotonde situate nella gabbia parto. In questo modo i suinetti si abituano a mangiare degli alimenti differenti dal latte materno (*questo prepara anche il loro stomaco e l'intestino perché si stimola la produzione degli enzimi, che sono necessari alla digestione dei mangimi*) ed inoltre si aumenta il peso medio dei suinetti e della nidiata.

Recenti ricerche, per esempio, hanno visto come l'accrescimento sottoscrofa influenza addirittura le performance riproduttive delle future scrofette (numero di suinetti nati vivi, svezzati etc), ossia le scrofette che

allo svezzamento avevano pesi più elevati sono quelle che danno risultati migliori durante la loro carriera riproduttiva (Knauer, M. 2018). Da queste ricerche quindi si capisce come sia importante che tutti i suinetti riescano ad assumere sufficiente latte materno e mangime sottoscrofa (*foto pag.14*)

I suinetti poi a 28 giorni di vita vengono allontanati dalla madre e portati nel settore svezzamento. La scrofa anche verrà allontanata dalla sala parto e portata nel settore gestazione-fecondazione dove verrà fecondata solitamente dopo circa 5 giorni dall'allontanamento dei suinetti, al rilevamento del calore.

Fino ad ora abbiamo solo parlato dei suinetti, ma cosa succede alla scrofa dopo il parto? La scrofa viene attentamente monitorata perché anche se il parto è un processo fisiologico in alcuni casi ci possono essere inconvenienti, tipo mancata espulsione della placenta, mancanza di appetito. Per cui viene misurata sia la temperatura corporea che controllata attentamente l'ingestione.

La somministrazione dell'alimento alla scrofa in sala parto può essere effettuata sia manualmente, ormai poco diffusa negli allevamenti moderni, sia con dosatori (*somministrazione mangime a secco*) sia con impianti di distribuzione del mangime sotto

forma di broda. Con quest'ultimi si è sicuri che la scrofa assuma anche una adeguata quantità di acqua e la scrofa è più invogliata a mangiare.

Consideriamo infatti che il fabbisogno idrico di una scrofa si aggira intorno ai 30-40L e che in periodo di forte rialzo termico può arrivare anche a 50L.

La quantità di alimento somministrata segue delle curve alimentari che solitamente sono stabilite dalle aziende genetiche dalle quali l'allevamento acquista le scrofette. Si parte comunque da 2kg e si arriva in finale di lattazione a 7-9 kg circa. In media una scrofa in lattazione mangia intorno ai 110kg di mangime. Se la lattazione procede bene la scrofa dovrebbe riuscire a svezzare dei suinetti di circa 7-7,5 kg (*anche se il peso è variabile in funzione della numerosità della nidiata, in quelle più numerose il peso medio naturalmente sarà più basso*).

Come si può quindi osservare la sala parto è un settore dell'allevamento in cui le operazioni da svolgere e la cura dei dettagli sono importantissimi per ottenere dei buoni risultati in allevamento, i suinetti in quanto piccoli sono animali molto delicati mentre la scrofa si trova in una fase della sua carriera riproduttiva molto impegnativa.

Nel prossimo articolo parleremo della fase successiva, lo svezzamento.

BIBLIOGRAFIA

Lannom, K.E. and Flowers W.L. - 2018

[Teat location impacts colostrum and milk composition and piglet growth](#)

Knauer, M. - 2018

[Pre-Weaning important phase in gilt development](#)

Cenni TECNOLOGICI

COME CONTROLLARE L'EVOLUZIONE DELL'ACIDIFICAZIONE DELL'IMPASTO: pH E POTENZIALE REDOX DEI SALUMI

di
Bianca Piovano

Il **pH**¹ è una scala di misura dell'**acidità** o della **basicità** di una **soluzione** acquosa.

Il termine "pH" fu introdotto nel **1909** dal chimico danese **Søren Sørensen**. Il termine **p** (operatore) simboleggia due operazioni matematiche da effettuare sull'**attività** dello **ione** idrogeno in **soluzione acquosa**, ovvero il **logaritmo** in base 10 dell'attività e quindi il cambio di segno del risultato (**moltiplicazione per -1**).

Naturalmente, per le proprietà dei logaritmi, si ottiene il medesimo risultato anche calcolando il logaritmo del reciproco dell'attività degli ioni idrogeno.

1- Da Wikipedia

$$pH = \log(H^+)$$

Questa relazione² analitica deriva dalla tecnica potenziometrica (introdotta da **S.P.L. Sørensen** nel 1909) con cui sono state effettuate le prime accurate misure della concentrazione idrogenionica, per la quale il valore misurato del potenziale è funzione del logaritmo delle concentrazioni.

Nell'acqua pura e nelle soluzioni neutre, in cui la concentrazione degli ioni idrogeno è uguale a quella degli ioni idrossido, dal prodotto ionico dell'acqua $[H^+][OH^-]=10^{-14}$ si ha che $[H^+]=10^{-7}$ di conseguenza il pH è uguale a 7, mentre nelle soluzioni acide, in cui $[H^+]>10^{-7}$, il pH risulta minore di 7 e in quelle basiche maggiore di 7.

2- Da Treccani

Redox

In chimica, con il termine ossidoriduzione o **redox** (composto dall'inglese *reduction*, *riduzione* e *oxidation*, *ossidazione*) si intendono tutte quelle reazioni **chimiche** in cui cambia il numero di ossidazione degli atomi, cioè in cui si ha uno scambio di elettroni da una specie **chimica** ad un'altra.

Il redox è un parametro di valutazione poco utilizzato in tecnologia alimentare. Per monitorare l'acidificazione della carne e poi dei prodotti si controlla normalmente, determinando il pH, con un pHmetro munito di elettrodo ad infissione o ad ago.

Attività acidificante

BATTERI LATTICI: il loro sviluppo inizia già nelle prime fasi della stufatura (*sgocciolamento*) a 18-24°C.

Sono in grado di utilizzare come alimento aminoacidi, peptidi, carboidrati presenti naturalmente nella carne o aggiunti all'impasto, producendo acidi organici, che abbassano il pH del sistema.

Il loro veloce sviluppo in un ambiente in cui trovano condizioni ottimali di temperatura (*stufatura*) e alimenti sono la premessa per una rapida acidificazione dell'impasto, essi abbassano il pH senza alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.

- **Temperatura:** i batteri lattici per moltiplicarsi hanno bisogno di una temperatura di oltre 30°C, ma a 20°C hanno già un'ottima vitalità;

- **Zuccheri:** costituiscono un alimento importante per i batteri lattici;

La produzione di acidi organici (*prevalentemente acido lattico*)

ad opera dei batteri lattici porta ad un abbassamento del pH a valori di 5.2-5.3. Dopo 10-14 giorni termina la fermentazione, da questo momento in poi s'inverte la tendenza ed il pH inizia una lenta risalita che continuerà fino alla fine della stagionatura. Una prima stagionatura intorno ai 70 giorni riporta nella maggior parte dei casi i valori del pH intorno a 5.60 -5.65. (*le muffe superficiali disacidificano il salame consumando acido lattico e contribuiscono all'innalzamento del pH a 6.00 a fine stagionatura*). Quanto sopra detto si verifica in una situazione in cui non si siano aggiunti zuccheri.

Se aggiungiamo zuccheri (*destrosio e /o saccarosio*) + 0.5% con temperatura di stufatura 22-24°C, dopo pochi giorni di fermentazione il valore del pH sarà sceso a 5.00.

Se aggiungiamo zucchero (*destrosio e /o saccarosio*) + 1.0% con temperatura di stufatura 22-24°C, dopo pochi giorni di fermentazione il valore del pH sarà sceso a 4.60.

Anche variando la temperatura di stufatura, otterremo variazioni di pH significative, valori alti di temperatura (24°C) si utilizzano per salumi di piccolo calibro a rapida acidificazione e breve stagionatura, temperature più

basse (20°C) per salumi di grosso calibro a lunga stagionatura.

FATTORI CHE INFLUENZANO LA VELOCITÀ DI ACIDIFICAZIONE:

VELOCIZZANO:

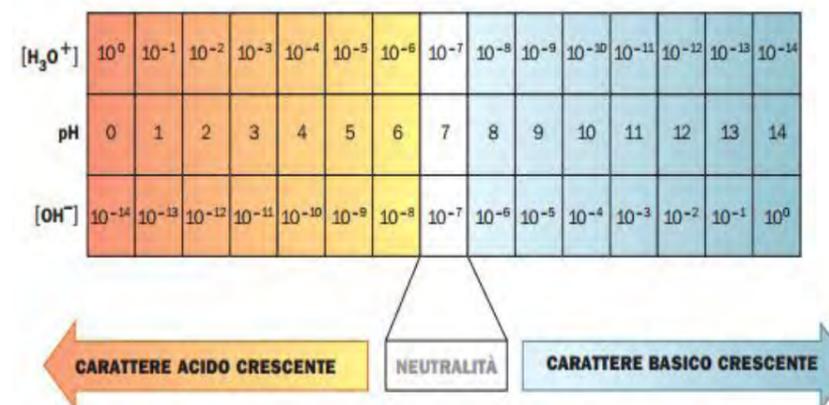
- Aumento della percentuale di magro 
- Alte temperature di fermentazione
- Aumento concentrazione zuccheri (*destrosio in particolare che essendo un monosaccaride viene rapidamente utilizzato dai batteri*)

RALLENTANO:

- Basse temperature di fermentazione 
- Aumento della quantità di sale
- Temperature troppo alte durante la macinatura (*rilascio di liquido conseguente a smelatura dell'impasto*)
- Alta contaminazione della materia prima (*nutrienti limitati per le colture utili*)
- Aumento percentuale di grasso (*con la normale quantità di sale*)

Quanto finora detto si verifica quando non si aggiungono starter, la fermentazione avviene solo ad opera dei microrganismi naturalmente presenti nell'impasto.

Qualora si aggiungano starter (li tratteremo in un prossimo articolo), le fermentazioni sono velocizzate in dipendenza dal tipo di colture utilizzate (*Lattobacilli, Micrococchi, Pediococchi, Staphylococcus carnosus*), dalla quantità di inoculum e dalle modalità di semina.



L'acidificazione della carne è un passo fondamentale nella trasformazione della materia prima in salumi per una serie di conseguenze che essa provoca.

Il valore del pH nel passaggio da muscolo a carne (dopo 45 min dalla morte del suino) è di 6.3-6.8, e dopo 24 ore 5.6-5.9.

LE FERMENTAZIONI di Bianca Piovano

La carne tritata rappresenta un potenziale **terreno nutritivo** per un grandissimo numero di microrganismi e **contiene molte cellule microbiche a causa di contaminazioni ambientali** nelle varie fasi di lavorazione.

La maggior parte non è in grado di moltiplicarsi perché **inibita dal sale** (*importanza della salagione*), ad eccezione di:

- **Micrococchi** (*provengono dalla cute degli animali*)
- **Batteri lattici** (*ampiamente diffusi nella carne e in natura*)

L'azione di questi batteri non si limita alla fase fermentativa, ma continua anche nella fase di maturazione (*post-fermentazione*) grazie all'**autolisi delle loro cellule** e al **rilascio di enzimi** che **metabolizzeranno il magro** (*proteolisi*) e il **grasso** (*lipolisi*).

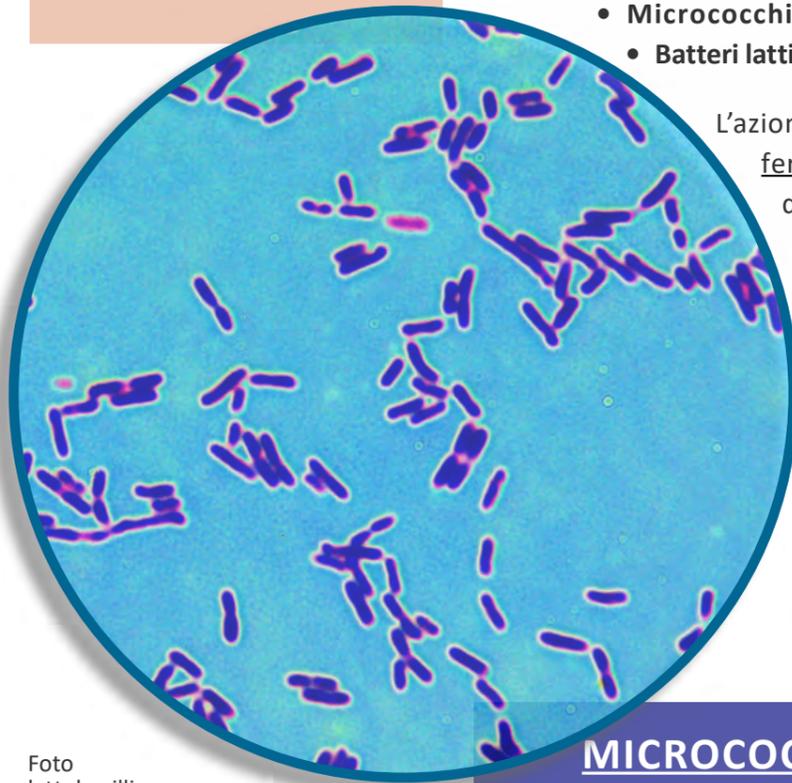


Foto
lattobacilli
di Riccardo Ariotti

MICROCOCCHI

Hanno **bisogno di ossigeno** (*aerobi*) per moltiplicarsi e sono **rallentati dal sale** in relazione alla quantità presente nella concia dei salumi (*salagione*).

Si sviluppano **immediatamente e intensamente consumando tutto l'ossigeno presente negli impasti** (*magro e grasso*) ambiente essenziale per la loro sopravvivenza (*aerobi*).

La loro **attività si limita alle prime ore**, idrolizzando i grassi producono composti aromatici che contribuiscono alla maturazione del prodotto.

BATTERI LATTICI

Tollerano l'assenza di **ossigeno** (*anaerobi facoltativi*), **fermentano gli zuccheri residui** dalla fermentazione operata dai **micrococchi** formando **'esclusivamente' o 'in parte acido'** lattico:

Omofermentanti: (*Streptococcus, Lactococcus, altri*) producono solo acido lattico

Eterofermentanti (*Leuconostoc e Lactobacillus*): producono acido lattico (*in prevalenza*) ed acido acetico, anidride carbonica e altri composti secondari

L'acidità dell'impasto aumenta abbassando il **pH** da **5,6-5,8** a **4,8-5,3** in relazione alla concentrazione iniziale di zucchero.

Cosa avviene nella carne:

Nei salumi prodotti con **fermentazione spontanea** (*senza colture starter*) **possono prevalere alcuni batteri** (*alteranti*) rispetto ad altri (*utili*) in relazione a fattori che possono sfuggire al controllo dell'operatore.

La **fermentazione lattica** **svolge un'azione fondamentale** (*abbassamento del pH*) nel processo di maturazione, **inibendo lo sviluppo di batteri nocivi** (batteri putridogeni) che **non tollerano un ambiente acido**.

Il **batteri lattici sono sempre presenti nella carne**, tuttavia, il **loro numero può essere non sufficiente per ottenere una giusta fermentazione** ecco perché è consentito **aggiungere all'impasto zuccheri** (*destrosio, fruttosio, lattosio, saccarosio*) e colture batteriche starter per avere una fermentazione controllata.

L'AFFUMICATURA

Questo trattamento (Cultura Mitteleuropea, che troviamo in alcune regioni dell'arco alpino, ma anche in zone di culture diverse come quella partenopea), viene effettuato solo per determinate tipologie o in determinate aree geografiche ed ha lo scopo di **impedire lo sviluppo delle muffe sul budello** (almeno nel primo periodo di stagionatura o se non si prolunga la stagionatura in locali tradizionali o con umidità relativa alta) conferendo il **caratteristico profumo**. L'affumicatura **tradizionale** viene eseguita in apposite **camere** impiegando il tipo di **legno** più adatto (non vengono utilizzati legni resinosi) per il salume che si vuole ottenere.

Attualmente l'affumicatura è consentita solo più con **"fumo freddo"** a 20°C dopo che il fumo ha depositato tutte le particelle in sospensione.

Mediante questo trattamento si otterranno:

- **conferimento di aromi** (Fenoli)
- **conservabilità** grazie a due azioni:
 - antiossidante
 - antimicrobica
- **colorazione** (Carbonili)

CRITICITÀ:

• **Concentrazioni alte** determinano l'**inibizione** dei **micrococchi** e dei **batteri lattici** (*è consigliabile ricorrere all'impiego di colture selezionate «starter» per non avere fermentazioni indesiderate o non efficienti*)

• **Diminuzione** del valore nutrizionale per il deterioramento degli aminoacidi.

(continua nel prossimo numero)



I salumi ITALIANI

**OS DE STOMEK DI LONATO DEL GARDA
DE.CO.**
(OSSO DELLO STOMACO)

di
Mauro Capelloni

Il paese di Lonato d/G si adagia sulle colline moreniche del basso Garda in provincia di Brescia, da sempre centro importante e di riferimento per la sua vocazione agricola, vi si tiene ogni anno per S. Antonio Abate (17 gennaio) un' importante rassegna meccanico-agricola.

La "cultura del maiale" e dei prodotti ricavati e conservati con processi antichi di salatura (di origine romana) e, in modo solo sporadico, di affumicatura (di origine celtico-germanica) è diffusa su tutto il territorio.

Al tempo in cui non esisteva ancora il frigorifero, ogni famiglia

allevava un suino per garantirsi una scorta alimentare per tutto l'anno e tale consuetudine è tutt'oggi mantenuta soprattutto nelle piccole aziende agricole del territorio.

Di fondo c'era quindi il concetto di sfruttare la capacità del suino di trasformare in carne gli scarti, evitando così qualsiasi spreco, coniugando ad essa la possibilità di utilizzare ogni parte dell'animale, ottimizzando tutte le risorse, in questo caso anche osso con cartilagini annesse.

Secondo consuetudine, il maiale adulto viene macellato a partire da novembre a febbraio dell'anno successivo, e la sua trasformazione è curata dal norcino che ha imparato l'arte da l'anziano di mestiere e che oggi perfeziona le sue conoscenze anche attraverso specifici corsi.

Il 17 gennaio i maiali potevano invece dormire sonni tranquilli, perché ricorre San Antonio Abate, patrono dei norcini che in quel giorno rigorosamente non effettuano macellazioni. In tale periodo da alcuni anni viene proposto a Lonato un evento legato alla tradizionale fiera agricola e che ha per protagonista proprio l'Os de stomec.

La scelta di destinare le carni più ad un tipo di salume rispetto ad un altro, poteva variare da famiglia a famiglia ed era spesso funzionale non solo alla loro durata o conservabilità, ma anche alla necessità di sfamare più bocche in occasione di lavori di campagna come la mietitura e la vendemmia.

Tra i salumi di maggior pezzatura, l'Os de stomec ha un periodo di conservazione piuttosto lungo e così veniva spesso consumato proprio in occasione della mietitura o addirittura della vendemmia.

Per la sua realizzazione viene impiegata una percentuale di grasso che varia dal 20 al 30 % in funzione della parte magra utilizzata. Per la parte magra, si utilizzano tutti i tagli della carcassa dai più nobili ai meno pregiati. Per la parte grassa può essere utilizzato lardo, gole, pancetta priva di grasso molle.

L'Os de stomec contiene tutta la parte dello sterno, osso compreso, la cartilagine e la carne sopra e sotto adiacente.



L'impasto per fare l'insaccato è costituito dalle parti suine magre e grasse, mondate, ridotte a pezzetti, e successivamente passate al tritacarne al foro n. 10 e miscelate con sale, spezie, aromi naturali, salnitro e grappa giovane non aromatica, senza aggiunta di altri conservanti.

L'osso dello sterno del maiale viene messo in una concia con sale e spezie e, successivamente, in macerazione con vino e spicchi di aglio per alcune ore; successivamente l'osso viene tagliato a pezzi rigorosamente con un coltello e in seguito insaccato nella vescica di maiale e unito all'impasto precedentemente preparato, fino ad ottenere il riempimento della vescica stessa.

Infine viene legato a mano facendo risultare i classici otto spicchi; forato e asciugato in ambienti idonei.

La stagionatura de l'Os de Stomec avviene in ambienti aventi temperatura 12/19°C e un'umidità relativa tra i 70/90%, ancora esistono cantine adatte all'uopo.



L'insaccato da stagionare a lungo, viene in certi casi ricoperto con un sottile strato di sugnatura. Questa è costituita da un impasto di puro grasso suino con aggiunta di pepe, rosmarino, alloro e aromi e svolge due funzioni fondamentali: da una parte costituisce una sorta di

barriera contro qualsiasi agente esterno, dall'altra contrasta il disseccamento della carne e ne mantiene la morbidezza. Dopo la sugnatura il prodotto può essere stagionato fino ad 8/10 mesi.

Tempi addietro il salume una volta raggiunta la stagionatura ideale veniva talvolta conservato immerso in vasi pieni di strutto.

Si ottiene così un salume di forma sferica di dimensioni importanti con pesi che spesso superano anche i 3 kg.

Lo si consuma previa cottura che dura minimo 3 ore o più in proporzione alle dimensioni dell'insaccato.

Dopo la cottura l'esterno assume un colore rosso mattone tendente al rosso bruno, compatto al tatto.



Vista la tecnica di produzione, ovviamente l'Os de stomec non potrà essere affettato, causa la presenza dello sterno all'interno, ma andrà servito a bocconi, che presenteranno un evidente colore rosato della pasta del salame, rosso per le parti carnee intere, bianco per la parte cartilaginea e rosso bruno per quella ossea.

All'assaggio il sapore armonico è decisamente intenso e persistente; l'aroma è quello tipico del salume stagionato cotto, rotondo, intenso, speziato, con note spiccate di cannella e chiodi di garofano e pervaso dal calore del pepe nero, persistente e particolarmente appetitoso.

Alla masticazione rivela una discreta resistenza nella parte dell'impasto, più accentuata nella porzione con la presenza ossea per la coesione ed adesività del pezzo anatomico, talvolta moderatamente asciutto.





Abbinamenti:

Ottimo servito con un purè di patate dolce e vellutato o accostato alla mineralità di un letto di spinaci saltati in padella e con l'immane polenta.

Un accompagnamento di successo potrebbero essere i vini del territorio dalla spiccata freschezza e sapidità, oltre che con una leggera vena acida ed amarognola come un Garda Rosè spumantizzato oppure vini di corpo con note tanniche e sentori di legno quali un Botticino Riserva.

Per gli amanti della birra un accostamento vincente grazie alla freschezza ed all'acidità è quello con una Gueuze, per chi invece ama sensazioni più forti e strutturate, da sperimentare con una Imperial Ipa.



La piccola cittadina di Gioi è incastonata nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano nella media valle dell'Alento ad un'altitudine che sfiora i 700 metri sul livello del mare, e fa parte della comunità montana del Monte Gelbison e Monte

Cervati; ubicata sul costone roccioso di una collina dalla quale è visibile la Catena Serra, Gioi si affaccia su due burroni i cui fondi valle si ricongiungono presso la pianura della Selva dei Santi, ed è attraversata dai torrenti Fiumicello e Fosso. Boschi di castagni e lecci si alternano ai querceti abitati da volpi, cinghiali, gufi reali, tassi, marmotte e ricci; dalle ripide vigne ed attraverso gli uliveti si gode di un paesaggio superbo e dall'alto spessore naturalistico, arricchito dalle vedute sui monti sino al Mar Tirreno, abbracciando con lo sguardo un perimetro azzurrato che si estende dall'isola di Capri a Capo Palinuro, passando per l'antica città di Elea.

Per quanto Gioi, con la sua unica frazione Cardile, conti circa 1300 anime, non manca di essere un luogo ricco di storia e fascino: anche se le prime notizie ufficiali, reperite mediante un

LA SOPPRESSATA DI GIOI di Gaetano Cataldo

diploma della Badia di Cava de' Tirreni, si fanno risalire al 1034, è stata accertata la presenza degli Enotri che qui costruirono fortezze e rifugi, presidi successivamente rinforzati dalle popolazioni coloniche della Magna Grecia, tanto da far presumere che l'etimologia del nome di questo borgo cilentano derivi dalla trascorsa presenza di un antico tempio pagano dedicato a Giove. In seguito Gioi divenne anche roccaforte prima romana e poi longobarda, accrescendo il suo prestigio in epoca normanna, quando divenne baluardo difensivo della Rocca dei Novi e quando, grazie agli Aragonesi, la sua fama di centro amministrativo e commerciale giunse sino in Toscana per via dei manufatti in legno, cuoio e lana, nonché per l'allevamento di bachi da seta.

Tra i principali luoghi di attrazione ricordiamo i ruderi della Cinta Muraria Medievale,

del ponte, della Cappella del San Salvatore, del Castello e della Porta dei Due Leoni, unica superstite delle sette porte che garantivano l'accesso nel borgo fortificato; sono inoltre da segnalare le chiese dedicate a San Eustachio e a San Nicola per le quali Gioi è conosciuta con

l'appellativo di "città dei due campanili", il Convento di San Francesco del 1466 e la Chiesa di San Giovanni Battista, suo santo patrono, risalente alla seconda metà del '500 e, non ultimo, il Palazzo Baronale col suo antico frantoio e la Cappella della Madonna del Carmine; infine sono da non perdere i sentieri che ripercorrono le antiche mulattiere, i tipici mulini ad acqua ed il Lago Lavinia.

Lo scorso 23 giugno Gioi è stata insignita del Diploma di Certificazione consegnato durante l'assemblea internazionale di Slow Food a Mirande in Francia, entrando di fatto nella rete delle città Slow.

In questa graziosa cittadina, piccola gemma del Cilento, terra famosa per la Dieta Mediterranea, non possono certo mancare primizie e leccornie di prim'ordine, la più nota delle quali è la soppressata.

La soppressata di Gioi è un presidio Slow Food tra i primi in Italia, la cui produzione è autorizzata oltre che a Gioi e Cardile anche nei comuni limitrofi di Orria, Piano Vetrale, Salento e Stio.

Per risalire alla tradizione bisogna ripercorrere le rotte della transumanza, ove l'incontro tra pastori cilentani ed abruzzesi è evidente nella contaminazione produttiva che vede somiglianze con la mortadella di Campotosto, per via del lardello centrale e della pezzatura, anche se l'insaccato gioiese risulta più schiacciato; andando ancor più a ritroso, è possibile risalire attraverso il secondo tomo "Delle Cose Rustiche" del 1793, scritto da padre Gaetano Niccola Onorati, detto Columella, al fatto che addirittura la soppressata di Gioi era nota ed apprezzata già nell'XI secolo, riconoscibile per essere l'unico salame campano lardellato.

Un tempo prodotto con l'autoctono suino nero cilentano, oggi viene ottenuto dai filetti, dai lombi e dai prosciutti di large white, duroc e landrace e loro incroci, allevati sul posto con alimentazione naturale, dal peso non inferiore a 190 kg e di 12 mesi di età. Le carni magre vengono lavorate nei mesi più freddi, accuratamente private di nervature e cartilagini, macinate finemente amalgamandole al sale marino e al pepe nero in grani, senza conservanti;

vengono fatte riposare per almeno 10 ore per poi essere insaccate manualmente in budello naturale, inserendo quindi il lardello centrale, ricavato dal collo del suino.

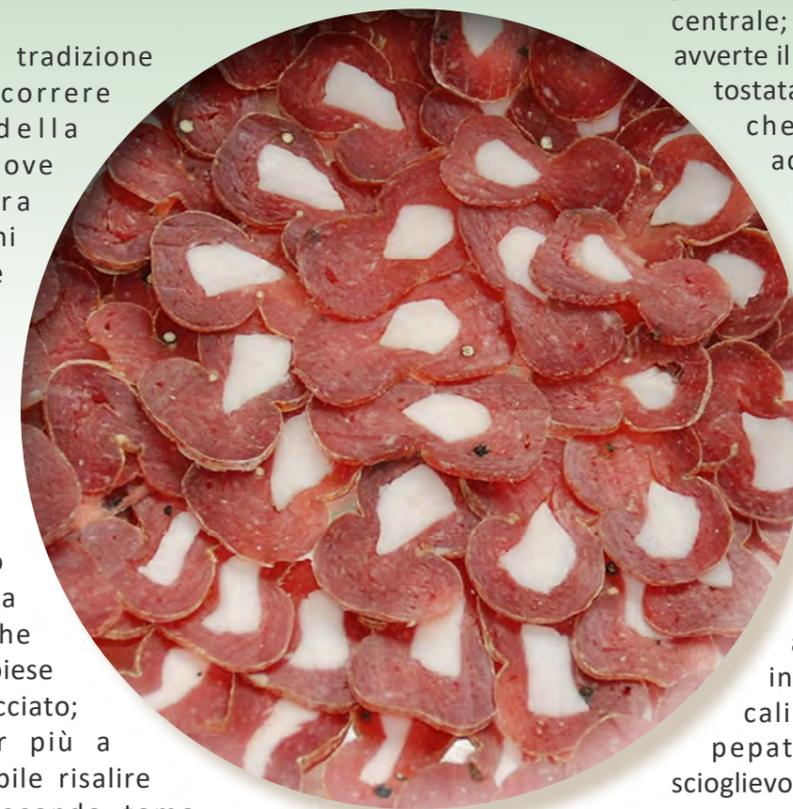


foto dal web

Generalmente questa soppressata viene anche affumicata, oppure sosta in ambiente termo-condizionato per poi affinare in cantina ed essere stagionata, in ogni caso, per un periodo compreso tra 40 e 45 giorni; talvolta, oltre che sottovuoto, viene conservata in vasi di vetro sott'olio oppure nello strutto e, secondo una tradizione legata all'emigrazione dei gioiesi verso le Americhe o in Australia, viene inserita addirittura nel caciocavallo.

All'esame visivo esterno presenta una buona regolarità e risulta omogeneo nel colore del budello su cui hanno attecchito le mufte naturali, mentre al tatto risulta

consistente e compatto; la fetta, cedevole alla pelatura, si presenta di un colore rosso vivo omogeneo e leggermente marezzato, senza evidenti fessurazioni e di buona coesione persino in prossimità del lardello centrale; all'esame olfattivo si avverte il profumo della nocciola tostata e delle note salmastre che si accompagnano ad un leggero sentore di affumicato e speziatura.

Con media capacità di masticazione, all'assaggio si avverte un buon equilibrio con una riconferma dei sentori di nocciola a conferire una piacevole persistenza aromatica di buona intensità, con sapidità calibrata ed accenni di pepato stemperati dalla scioglievolezza del grasso.

L'ABBINAMENTO

territoriale è con un Aglianicone in purezza della denominazione Paestum Igt del 2015 senza alcun affinamento in legno: il colore rubicondo, quasi tendente al viola, la piacevole consistenza, il profumo ancora vinoso con note succose di gelsi rossi, ciliegia in confettura con accenni piperiti, i suoi tannini più delicati rispetto all'Aglianico, una piacevole verve acida e tendenza alle morbidezze, lo rendono un compagno ideale.





I SALUMI DELLA VAL DI SUSÀ

di Celeste Senelli

La nostra curiosità in materia di salumi, ci porta oggi alla scoperta di peculiari prodotti della tradizione della Val di Susa. Questo territorio, che parte da ovest di Torino e arriva fino al punto più occidentale dell'Italia Roccia Bernauda, come si può ben notare, è caratterizzato da differenti territori, dalla pianura a vette di 3.550 m, di conseguenza si avranno prodotti molto variegati tra di loro privilegiando, in montagna, la versione con carne proveniente da selvaggina (*soprattutto cervo*). Questa valle ha subito varie dominazioni, anche per la sua posizione strategica per raggiungere la Francia, tra cui celti, romani e barbari che hanno sommato le loro tradizioni a quelle della zona e alle già molteplici differenze presenti grazie al variegato territorio. Ricercando salumi della zona, il primo di cui parlare è senza dubbio il Prosciuttello della Val Susa, già apprezzato dalle corti nel 1700, questo prodotto ha fatto parte fino al 2013 del Paniere della Provincia di

Torino, progetto creato per la salvaguardia dei prodotti della provincia stessa. Oggi la sua produzione, come quella della maggior parte dei salumi di cui parleremo, è limitata e accentrata ad una sola azienda che macella i suoi maiali a 130 kg. Questo salume è ricavato dalla coscia del suino, privata dell'osso prima della salagione, e caratterizzato da una particolare rifilatura che permette appunto alla salagione, effettuata a secco, di entrare in contatto e ricoprire tutta la superficie della carne. La salagione è composta da sale, pepe ed erbe tritate, dopodiché la carne salata è contenuta in una rete e marinata nel vino bianco per dieci giorni, in seguito viene asciugata, massaggiata, salata a secco, racchiusa in budello di suino e lasciata riposare per 10-15 giorni. Prima di 50-100 giorni di riposo a 3-5°C con un rivoltamento al giorno, si esegue una giornata d'asciugatura e pressatura, passato questo periodo si effettua una

toelettatura e una sugnatura per ricoprire le cuciture. Solo ora si può passare alla vera e propria fase di stagionatura, effettuata a 15-17°C per 10-16 mesi con un rivoltamento a settimana. Gli ingredienti di cui è composto sono: coscia suina, sale, pepe nero, erbe aromatiche come maggiorana, ginepro, prezzemolo, basilico e rosmarino; spezie come la noce moscata, salnitro, vino bianco come Cianisot e Cesa Veja e sugna.

Un prodotto tipico della conca di Bardonecchia è il Viurun, incassato bovino immerso in vino cotto o crudo, sale e spezie e stagionato per un lungo periodo, pare che questo salume spesso provenisse anche da carni di selvaggina.

Non potevano mancare diversi tipi di salame vista la regione in cui è ubicata questa valle, cominciamo parlando della Bondiola, un salume composto da carne sia bovina che suina tagliata, come il grasso, a pezzetti di circa 2 per 1 centimetro, un tempo consumato durante i

periodi di festa. Per chiunque abbia assaggiato questo salame apparirà evidente quanto sia rilevante la presenza di aromi e spezie rispetto ad altri salami; dopo la speziatura si lascia riposare ed asciugare la pasta per circa due giorni, dopodiché si insacca nella vescica o in un budello di grandi dimensioni, che sarà responsabile della sua caratteristica forma. Nei due giorni successivi, il prodotto viene lasciato a "sudare" a circa 25°C in modo che possa perdere tutta l'acqua necessaria per permettere la successiva protratta stagionatura, questo prodotto un tempo veniva lasciato asciugare all'aperto durante le ore diurne per circa 10 giorni, oggi viene posto in celle frigorifere ventilate e poi in altre che grazie all'umidità e alle temperature discretamente basse (6-10°C) vanno a favorire la formazione delle muffe, la cosiddetta "fioritura". La stagionatura si protrae da sei mesi ad un anno a seconda del prodotto che si preferisce ottenere.

Un salume legato ad una diversa tradizione è il salame Mica, usato spesso in passato per il suo basso costo, visto l'assenza del budello, che è sostituito da un composto di erbe e farine di frumento e segale fatte in casa. L'impasto di carne è macinato a medie dimensioni (10 mm) e si aggiungono sale e aromi naturali, visto l'assenza di budello il composto di carne, per prendere forma, necessita di essere pressato in stampi una volta in legno, oggi in acciaio inox, e rivoltati più volte; a questo punto la forma pressata passa nel composto di pepe e farine fin quando non avrà uno spessore di 2-3 mm in modo che possa svolgere la sua funzione di conservazione. A questo

punto viene lasciato per 24 ore a temperature di 23-24°C, questa fase è seguita da una successiva in celle ventilate a 17-18°C per 7-8 giorni, per finire deve giacere in celle frigorifere da 3 a 7°C per almeno 40 giorni, in questo modo il prodotto si può conservare anche per 7-8 mesi. Il salame crudo "Rustico di montagna" è caratterizzato da una ricetta molto semplice e, come per gli altri prodotti di cui abbiamo parlato, un'attenzione particolare va posta durante la fase di stagionatura.



Il budello utilizzato è prettamente naturale e di calibro di 55-60 mm e la legatura è effettuata a mano, visibile dall'unico filo che attraversa il salame in senso longitudinale, le pezzature sono di circa 300 g; di questo salame si può trovare anche la versione, in calibri minori, aromatizzata al peperoncino Habanero Red Savina coltivato a Coazze, un paese nel mezzo della Val di Susa. Non può sicuramente mancare un salame cotto, chiamato "Supremo di montagna", una delle più classiche ricette piemontesi. Per questo salume si utilizzano carni di prima scelta grazie alle quali la speziatura potrà rimanere leggera, in modo da andare soltanto ad esaltare e completare il sapore della carne. Il salame verrà cotto in acqua e la sua pezzatura finale è di 2-4 kg.

Parlando di carne trita insaccata vale la pena citare la salsiccia prodotta freschissima con spalla e pancetta di maiale, addizionata solo di sale e spezie, insaccata in budello naturale del calibro di 22-24 mm. Può essere aromatizzata con vari ingredienti tutti provenienti dalla Valle Habanero red sativa, funghi porcini, birra Alèghe, formaggio Cervin di Coazze (*presidio Slow Food*), porro di Cervere e infine al vino della Val Sangone.

Se si pensa allo scopo che si attribuisce un tempo ai salumi, risulta evidente come la necessità di conservare la carne dovesse essere accompagnata anche da metodi più o meno originali di conservazione anche della parte grassa del maiale. In una borgata di Coazze, borgata Mamel, possiamo trovare un lardo che prende il nome dalla borgata stessa; esso viene cosparso di mele runsè, nocciole piemontesi e miele di castagno che funge da conservante. Parlando di lardo, un'altra ricetta, ispirata ad una tradizione piemontese è il Gras pistà, originariamente si pestava il lardo con prezzemolo ed aglio, attualmente viene finemente tritato fino a raggiungere una consistenza pastosa, dopodiché viene aggiunto sale, erbe aromatiche di montagna, aglio, gocce di aceto balsamico e il tutto è impastato a mano. Questa valle, come la maggior parte delle diverse zone del nostro Paese, è ricca di prodotti tradizionali che poco per volta vanno scomparendo con sempre meno produzione che porta alla vendita del prodotto prettamente nel paese d'origine e, in alcuni casi, neanche più gli abitanti di zone limitrofe conoscono queste specialità di nicchia, che invece andrebbero studiate e valorizzate.

ABBINAMENTI

SAN DANIELE VERSUS BARATUCIAT

di
Francesco Liverani



Sopra: Salumificio Bagatto, San Daniele del Friuli.
Foto F. Liverani

Sotto: Il Delegato di Torino Giacomo Lorenzati
e il socio Antonio Scollo - Foto G. Bosio



Molti di voi hanno partecipato, come me e circa altre sessanta persone, alla serata di abbinamento del prosciutto crudo di San Daniele DOP con il Baratuciat, organizzata dall'ottimo e sempre attivo delegato della sezione di Torino Giacomo Lorenzati con la collaborazione di Giuliano Bosio, Maestro Assaggiatore ONAS, nonché produttore del Baratuciat. Ovviamente, non c'eravate tutti e, soprattutto (ma non solo), i soci non piemontesi saranno decisamente stupiti dinanzi al nome ... *Baratuciat*.

Quindi, prima di descrivere pregi e difetti dell'abbinamento, spendiamo due parole sui prodotti abbinati e iniziamo proprio dal Baratuciat.

Il Baratuciat è un vitigno autoctono, a bacca bianca, della Val di Susa (per i non piemontesi la valle a ovest di Torino che conduce in Francia). Il vino ottenuto da quest'uva è classificato vino da tavola, giacché è stato trovato da pochissimo e per caso, nell'orto del suo vicino di casa, dal nostro amico e collega Maestro Assaggiatore Giuliano Bosio. Tagliando corto: immagino la faccia della professoressa Schneider, Illustre ampelografa di fama mondiale del CNR, quando le hanno detto che il Baratuciat, citato nei suoi studi sugli autoctoni piemontesi e dato per scomparso ... c'era ancora. Naturalmente, hanno dovuto attendere l'esito delle analisi genetiche per avere la certezza

che non avesse "parenti noti" alla scienza ufficiale.

Comunque sia, nel 2008 è stato inserito nel Catalogo nazionale delle varietà di viti e nel 2016 è stato inserito tra i vitigni atti a produrre DOC Valsusa assieme al più noto Avanà e al, forse un po' meno conosciuto, Becuèt.

L'etimologia non è certa. C'è più di un'ipotesi. Cito qui la più "irriverente", che francamente mi diverte. Baratuciat, secondo alcuni, deriverebbe dal piemontese *Berlu 'd ciàt*, ossia *cacca di gatto* a causa della forma dell'acino che richiamerebbe appunto gli escrementi del felino.

Ma veniamo alle caratteristiche del vino. È caratterizzato da un elevato residuo secco, il che è indice di corposità: quella che è chiamata masticabilità del vino.

L'alto residuo secco fa il paio con l'elevata acidità (circa 8%), che tra l'altro lo renderebbe adatto alla spumantizzazione ... esperimento assolutamente da tentare caro Giuliano.

Per terminare questa rapida analisi delle caratteristiche gustative è d'uopo citare il marcato, ma non sgradevole, ammandorlato finale, che può effettivamente creare qualche difficoltà di abbinamento e che ricorda alle papille alcuni Vermentini di Gallura.

Sotto il profilo olfattivo, è caratterizzato da un floreale molto marcato. Chi ne ha memoria olfattiva può

riconoscere i fiori di sambuco. Ma, molto più banalmente, ha anche i sentori fruttati della frutta bianca e anche del miele d'acacia.

Quest'anno tuttavia è fortemente caratterizzato dalla pietra focaia, si proprio quella del Gewurtz Traminer alsaziano. Ho avuto paura a dirlo, per non creare le solite polemiche sulla *fantasia* dei Sommelier. L'ho dunque detto sottovoce al produttore, il quale me ne ha dato conferma e l'ha attribuito all'annata particolarmente siccitosa. Questa elevata mineralità olfattiva, che, a mio avviso, quest'anno sovrasta qualunque altra sensazione nasale si rispecchia inevitabilmente in una forte sapidità del prodotto.

Passiamo dunque al San Daniele. Il lettore di queste note è, se non ancora un esperto, certamente almeno un appassionato di salumi. Quindi, ben conosce il prodotto (tra i più noti d'Italia), che nel nostro caso è stagionato 16 mesi. Chi scrive lo ha valutato con un 82/100, ma io sono sempre un po' strettino nelle valutazioni.

Anche in questo caso, come sovente accade, ho notato che alcuni degli altri Maestri Assaggiatori hanno attribuito 2 e qualcuno anche 3 punti in più. In sostanza un ottimo prodotto, ben venato di grasso intra e infra muscolare. Tranne forse nella parte più esterna, ove se non veniva ben amalgamato, nella creazione del bolo, con il grasso di copertura risultava un po' troppo salato.

Il San Daniele degustato aveva inoltre anche un accenno di tirasi non ancora molto avanzata. Alcune piccole macchie bianche di tirosina iniziavano a notarsi, chiaro indice che la trasformazione delle proteine in amminoacidi era iniziata. Anche questo contribuiva al conferimento di una gradevole dolcezza, insieme alla bella irradiazione del sopra menzionato grasso infra e intra muscolare.

Sotto il profilo olfattivo, si notava la delicatezza e finezza data dalla stagionatura effettuata a 50 km dal mare e a 50 km dalla montagna. Equidistanza che, così giurano i produttori, rende il prodotto così buono.

Tiriamo dunque le somme. Abbiamo da un lato un salume dolce e gradevolmente grasso. Soprattutto, omogeneamente grasso (tranne in alcune parti ove, come detto, si doveva aver cura di amalgamare bene magro e grasso di copertura). Un bel prodotto equilibrato e gradevole.

Dall'altro lato abbiamo un vino con elevata acidità, cioè con elevata freschezza gustativa e anche molto sapido e minerale. Bene. È risultato essere un abbinamento accademico, adatto

a spiegare che tipo di vino si deve abbinare a un prosciutto crudo. L'abbinamento è risultato ottimo, a onta delle perplessità iniziali, che ci avrebbero spinti ad abbinamenti per tradizione con un Friulano (il caro vecchio *Tocai* pre normativa UE) oppure con una Ribolla Gialla, magari spumantizzata.

La freschezza gustativa (acidità) compensa bene la tendenza dolce del prodotto, così come la buona sapidità bene s'abbina alla grassezza del prosciutto degustato.

Forse l'unica nota dissonante dell'abbinamento era data dal citato ammandorlato finale un po' predominante sulla tendenza dolce del grasso (comunque già abbinato per contrapposizione all'acidità).

Tirando le somme, però, è certamente un abbinamento indovinato. Anzi, ben fatto più che indovinato. L'amico Giacomo Lorenzati, da ottimo Maestro Assaggiatore e Sommelier, ha certamente lasciato ben poco al caso: certamente l'abbinamento era studiato. Lo invitiamo quindi a continuare nel proporci serate come queste. Grazie Giacomo, grazie Giuliano.



Baratuciat in purezza di Giuliano Bosio
(Foto F. Liverani)

Il produttore Giuliano Bosio
(Foto Onas)



LA PUGLIA: IL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA E IL VITIGNO DEL NEGROAMARO

di Elisa Alciati

Quindi: Puglia, Capocollo di Martina Franca e Negroamaro. Per scoprire questo abbinamento oggi vi porto in viaggio per le strade, i profumi, i sapori, gli assaggi di una terra che forse è tra le più capaci di raccontare sé stessa e i prodotti del suo territorio.

Bari, Monopoli, Alberobello, la Valle d'Itria: Cisternino, Locorotondo e Martina Franca. Un viaggio in macchina da fare rigorosamente a finestrino abbassato; eh sì perché come si supera la città e si percorrono le strade provinciali, è lì che inizia un'incantevole parte del viaggio.

Il sole batte forte già delle prime ore del mattino, l'asfalto delle strade è rovente, arso. Percorrendole, a destra e sinistra è tutto terreno di una terra quasi rossa e protagonisti sono gli immensi e antichissimi ulivi, i bassi muretti a secco, le masserie, i trulli con le pietre a vista. E poi nell'aria c'è quel profumo, quasi pungente, che ricorda le spezie e che si fonde perfettamente col panorama circostante. In questo sprofondare di sensazioni tutto sa di Puglia.

Sono in Valle d'Itria, precisamente a Cisternino e mi dirigo verso il salumificio. Intorno i colori delle costruzioni sono tutti chiari, quasi bianchi, il paesaggio è incantato: bello come una cartolina, affascinante come la Grecia.

Arrivo al salumificio dove mi accolgono e ho la possibilità di visitare i laboratori, le celle e di vedere come nasce il Capocollo di Martina Franca.

Si parte da suini pesanti, locali, tutti provenienti dalla Comunità del suino Valle d'Itria, ovvero un'unione di imprenditori agricoli che in qualche modo cerca di tutelare l'allevamento dei suini locali e che utilizza metodi di allevamento e nutrimento di tipo semibrado, a riprova dell'importanza della territorialità e dell'allevamento sia esso inteso come luogo o come parte fondamentale del processo che porta al prodotto finale. Una volta giunti alle fasi di lavorazione ogni suino in base alle sue caratteristiche verrà considerato più o meno atto ad ottenere quel particolare salume e ad essere sottoposto a quella determinata stagionatura, insomma "a ciascuno il suo".



Per quanto riguarda il Capocollo, il taglio anatomico viene salato e poi marinato nel vino cotto delle vicine uve di Verdeca, insaccato nel budello naturale, legato a mano sulla cima e posto all'interno di due garze per ottenerne la giusta compressione; terminata l'asciugatura, è affumicato con mallo di mandorla e rami di Fragno, piante entrambe ampiamente diffuse in questa terra. Infine è stagionato per un periodo minimo di 120 giorni.



Il risultato finale?! Un prodotto inconfondibile. L'affumicatura domina e pur ad occhi chiusi sarebbe un elemento sufficiente per capire immediatamente di cosa si tratta; in bocca la carne è morbida, quasi dolce, speziata con il pepe che la fa da padrone.

Manca solo il vino.

Per questo da Cisternino muoviamo ad est verso la costa adriatica e poi a sud fino sopra a Brindisi. Rimaniamo quindi nella zona dell'alto Salento, tra le terre brindisine, dove il vento e il mare mitigano il gran caldo avvolgendo i vigneti di Jaddico delle Tenute Rubino, che non a caso è ritenuta essere una delle più rappresentative di questa cantina. Qui l'ambiente pedoclimatico rende le terre particolarmente vocate alla coltivazione di un grande vitigno di Puglia: il Negroamaro.

Anche lui, come Cisternino e come il Salento, parla un po' di Grecia; il nome infatti deriverebbe dal greco *mavros* che significa nero e dal latino *niger* che in latino significa anch'esso nero. Un rafforzativo dunque, per indicarne il colore estremamente nero degli acini, traducendolo sarebbe come dire: "nero nero".

Oppure potrebbe derivare dal dialetto *niuru maru*, il primo sempre con riferimento al colore nero degli acini il secondo ad una nota amara del vino.

Quindi è un vino a bacca nera, ma la Puglia è anche una terra di grandi rosati, che all'ora dell'aperitivo, sul mare di Brindisi, davanti ad alcune fette di Capocollo di Martina Franca si possono bere freschi, come un buon Salento IGP.

Il colore del Saturnino di Tenute Rubino è di un rosa corallo, intenso e brillante; al naso regala profumi freschi di frutti rossi come lampone, fragola, melagrana e al palato è fresco e sapido. E' un vino leggero, piacevole da bere e con un bel *quid* cromatico.

Ecco quindi servito l'Abbinamento: la Puglia, il Capocollo di Martina Franca, un calice di fresco Salento IGP.



GIA®

Gruppo Italiano Assaggiatori

DEPOSITO MARCHIO REGISTRATO GIA

Il 2 luglio è stato depositato da ONAS presso lo Studio del Notaio Massimo Martinelli di Cuneo il marchio GIA, proprietà di ONAS con il relativo **Regolamento di utilizzo** da parte delle altre Associazioni del **GIA (Gruppo Italiano Assaggiatori)**: AED ABTM, AMI, ANAG, ONAB, ONAF, ONAFrut

FOOD SAFETY PLAN, DALL'HACCP ALL'HARPC

La progettazione del manuale secondo i principi FSMA e il Preventive Control for Human Food

Da Settembre 2016 (*Large Business*) e dal 18 settembre 2017 (*Small business*) tutte le aziende alimentari americane ed estere registrate alla FDA e che hanno attività di produzione, trasformazione e confezionamento, immagazzinamento alimenti, dovranno adottare un "Preventive Controls for Human Food" basati sull'analisi del rischio H.A.R.P.C (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls).

La normativa FSMA introduce per la prima volta in America l'obbligo di adottare un protocollo in parte simile all'HACCP denominato HARPC. L'HARPC ha come obiettivo quello di identificare rischi collegati alle materie prime

e ai processi produttivi che non sono tenuti sotto controllo con il classico metodo HACCP, ma che devono essere controllati attraverso i "preventive control".

Il Preventive Qualified Individual (PCQI), qualificato anche con apposito corso e il gruppo HACCP, avranno quindi il compito di integrare le proprie procedure del manuale di autocontrollo secondo quanto previsto da

"Title 21 - Chapter I - Subchapter B - part 117 CURRENT GOOD MANUFACTURING PRACTICE, HAZARD ANALYSIS, AND RISK-BASED PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD".



Il testo, armonizzando la materia a livello UE, mette fine ai decreti sperimentali nazionali ed entrerà in applicazione dal 1° aprile 2020.

Il 16 aprile 2018 il Comitato Permanente dell'UE in materia di piante, animali, alimenti e mangimi (Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed - Section General Food Law) ha adottato a larghissima maggioranza - solo la Germania e il Lussemburgo si sono astenuti - il Regolamento d'esecuzione dell'art. 26 paragrafo 3 del Regolamento 1169/2011 sul Paese di origine.

Tale Regolamento mette la parola fine, mediante un'armonizzazione a livello europeo, alle annose diatribe sull'origine ed in particolare alle diverse iniziative legislative nazionali finalizzate a rendere obbligatoria in etichettatura la provenienza della materia prima.

Etichettatura d'Origine

Approvato il Regolamento di armonizzazione europea.

... L'art.26 paragrafo 3 del Regolamento 1169/2011 stabilisce che: "Quando il Paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario: a) è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario; oppure: b) il Paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento."

L'atto di esecuzione implementa proprio questo principio ed entrerà in applicazione dal 1° aprile 2020.

MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Modificato l'elenco dell'Unione delle sostanze che possono essere utilizzate nei materiali e negli oggetti di plastica destinati a venire a contatto con gli alimenti

Regolamento (UE)2018/79, che modifica il Regolamento (UE) n.10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA).

In conformità ai pareri favorevoli emessi dall'EFSA è stato pertanto modificato l'elenco dell'Unione delle sostanze autorizzate nella fabbricazione di MOCA di plastica riportato all'allegato I del Regolamento (UE) n.10/2011 includendo nuove sostanze.



EVENTI

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

17-18 NOVEMBRE

FOSSANO

Corso aggiornamento per docenti e Maestri Assaggiatori

Per essere sempre aggiornato
su corsi ed eventi

www.onasitalia.org