

# ONAS<sup>®</sup>

## 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

Il 17 e 18 novembre ha avuto luogo a Fossano (CN), il primo Master ONAS dedicato alla formazione dei docenti ONAS. Ci siamo resi conto che non basta avere una preparazione culturale di base, aver fatto i 4 corsi ONAS per comunicare agli iscritti ai corsi, in modo efficace nozioni e sensazioni degli assaggi. La formazione teorica è stata affidata ad un'agenzia specializzata con un buon risultato. Sono seguiti gli assaggi guidati da Maestri Assaggiatori particolarmente esperti, anche in questo caso con un positivo riscontro. Il corso di comunicazione è stato impostato per raggiungere gli obiettivi di migliorare la performance non solo in campo professionale, ma anche nella vita e nelle relazioni quotidiane.



Dalle dispense del Master: "CONSAPEVOLMENTE acquisire le nozioni per imparare a: Trasmettere le sensazioni in un'esperienza linguistica ad alto impatto emotivo. Presentare i prodotti in un modo irresistibile, grazie alla consapevolezza della postura, espressione e prossemica. Usare la voce, il tono e le pause in modo da mantenere alto il livello di attenzione. Fare in modo che le persone comprendano chiaramente. Ascoltare attivamente e gestire le obiezioni". Una sessione è stata dedicata a neuroscienze ed assaggi, "dalla memoria emotiva alla consapevolezza dell'attimo presente: neuroscienze applicate". "L'interrogativo con cui ora ci misureremo è il seguente: *cosa hanno in comune degustazione e Neuroscienze?*

Proviamo allora a dare una prima risposta complessiva, individuando tre zone di affinità alla cui esplorazione ci dedicheremo:

- a) sia le Neuroscienze che la degustazione hanno a che fare eminentemente con l'area della sensorialità ;
- b) ambedue sollecitano una particolare forma di interpretazione-traduzione che può essere definita "intersemiotica";
- c) ambedue si pongono tra memoria e creazione.

Voi siete nella posizione di un degustatore che deve descrivere e comunicare le proprie impressioni. E' evidente che nel momento in cui degustiamo un piatto, noi mettiamo in azione un codice di decifrazione decisamente subsimbolico che, data la natura dell'esperienza in corso, non può assolutamente trovare sostegno nel linguaggio. In ogni caso, scandendo tale processo in un modo ipoteticamente lineare, il livello sensoriale più immediato (visivo, olfattivo-gustativo), prima ancora che con il linguaggio è destinato ad incontrarsi con l'area delle emozioni e degli affetti. La degustazione di un piatto può essere infatti accompagnata e condizionata, sia nel momento creativo che in quello valutativo, dai ricordi che essa stessa facilmente può attivare. Il dato sensoriale olfattivo-gustativo può cioè essere evocativo di un universo affettivo, che va ben oltre l'aspetto meramente gastronomico.

Ora ci interessa però considerare come, attraverso questa eventuale mediazione del campo affettivo, l'esperienza sensoriale venga a tradursi in esperienza linguistica. Dunque, il degustatore è chiamato ad uno sforzo interpretativo che non si dovrebbe sottovalutare: dopo aver degustato un piatto facendo appello al suo codice "subsimbolico" è "costretto" a tradurre le sue sensazioni nel codice simbolico, il linguaggio."

Nella Review troverete gli articoli del Master ed altre comunicazioni per cui ringrazio di cuore i soci che le hanno scritte.

Buona lettura!

Presidente ONAS  
*Bianca Piovano*

# SOMMARIO

## MASTER del 17 e 18 Novembre 2018 - Fossano (CN)

- 6 **NEUROSCIENZE COGNITIVE... ASSAGGIO DI SALUMI...**  
*di Bianca Piovano*
- 8 **REVISIONE DELLE SCHEDE ONAS**  
*di Roberto Pisano*
- 10 **ASSAGGI DI SALUMI COTTI**  
*di Gian Luigi Restelli*
- 14 **ASSAGGI DI SALAME PIACENTINO D.O.P. E DI SALAME DI VARZI D.O.P.**  
*di Stefano Lambri*
- 17 **TERRE CHE PERCORRI PROSCIUTTI CRUDI CHE TROVI**  
*di Alberto Spisni*

### ANALISI SENSORIALE

- 20 **IL PANEL**  
*di Celeste Senelli*

### ALLEVAMENTO E RAZZE

- 24 **LO SVEZZAMENTO**  
*di Noemi Rinero*
- 26 **IL MAIALE DI KRŠKOPOLJE**  
*di Vincenzo di Nuzzo*

### CENNI TECNOLOGICI

- 30 **NITRITI E NITRATI: VERITÀ O FALSI MITI?**  
*di Stefania Oliverio*

### I SALUMI ITALIANI

- 36 **I PRODOTTI DELLA SALUMERIA SARDA**  
*di Antonella Ardu e Roberto Pisano*
- 40 **SALUMI QUASI DIMENTICATI DELLA TRADIZIONE CALABRESE**  
*di Giorgio Durante*
- 43 **LA PUGLIA CONTADINA IN TAVOLA**  
*di Nicola Marangia*
- 45 **LA SALSICCIA DI BRA**  
*di Stefano Bruzzese*

### ABBINAMENTI

- 47 **SALUMI A NOZZE CON IL VINO**  
*di Gaetano Cataldo*

### NOTIZIE ed EVENTI

- 50 **CORSI ED EVENTI DEDICATI AI SOCI**  
*di ONAS*



# NEUROSCIENZE COGNITIVE... ASSAGGIO DI SALUMI...

di Bianca Piovano



Per parlare di neuroscienze dobbiamo arrivare alla seconda metà del XX secolo, quando gli studi sulla biologia molecolare insieme all'elettrofisiologia, ampliarono il campo di azione delle neuroscienze, dando vita a specifiche branche: neuroscienze cliniche, cellulari, molecolari, cognitive, affettive, computazionali...

Potremmo definire le neuroscienze come l'insieme di studi in grado di raccontare come funzionano il cervello umano e il sistema nervoso.

Tra i molteplici campi applicativi, quello che si sta occupando sempre più del mondo dell'assaggio è riconducibile alle neuroscienze cognitive, risalenti agli anni settanta del novecento.

Le neuroscienze cognitive si occupano dello studio dei meccanismi nervosi alla base del comportamento umano, cioè dei processi biologici che governano le cognizioni e gli sviluppi decisionali della mente.

Una rivoluzione è rappresentata dalla teoria dell'emozione del 1973, formulata dallo psichiatra e scienziato statunitense Paul MacLean, secondo cui il cervello umano è suddiviso strutturalmente in tre aree distinte.

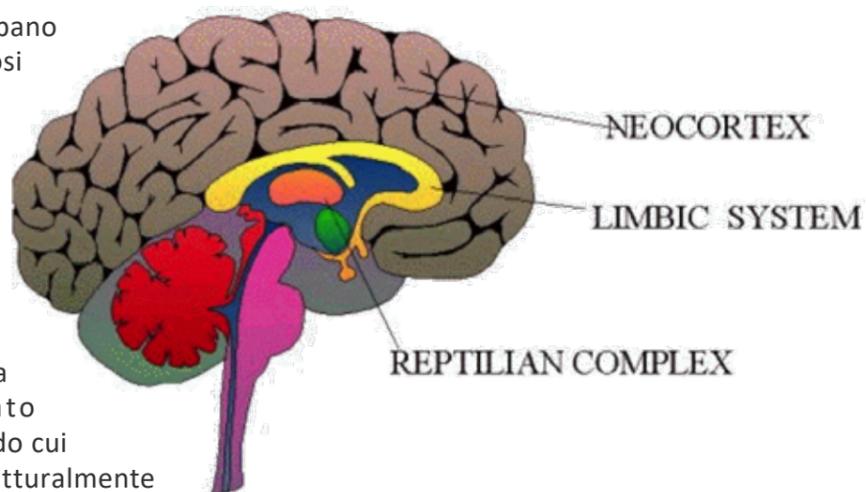
La prima di queste è il cervello rettiliano, il più antico, responsabile dell'*imprinting*, degli istinti nutrizionali, della comprensione del senso di territorialità.

La seconda area riguarda il sistema limbico o paleomammaliano, evolutivamente più recente e, come spiega lo stesso MacLean nel libro *Evoluzione del cervello e comportamento umano. Studi sul cervello trino* (Einaudi, Torino, 1984), in grado di fornire "ai mammiferi un quadro più preciso della situazione, in modo che essi possano

*adattarsi meglio al loro ambiente esterno e interno", governando così le emozioni e la memoria.*

La terza area è rappresentata dal cervello neomammaliano, la neocorteccia, responsabile del linguaggio, dell'autocoscienza, della comprensione, delle dimensioni temporali e delle facoltà "superiori".

Queste aree devono fondersi e funzionare tutte e tre insieme come un cervello uno e trino. Nelle interconnessioni fra le tre aree si trovano pensieri ed emozioni non necessariamente organizzati in successione.



Il mondo dell'assaggio, fatto di odori, sapori, sensazioni tattili, suggestioni ma anche di processi decisionali, condizionamenti culturali... coinvolgerebbe dapprima il sistema limbico e poi la porzione neomammaliana nella creazione di una necessaria sintesi.

La comprensione delle scelte che portano gli assaggiatori a valutare un prodotto, trovano nelle neuroscienze una grande quantità di tecniche e di strumenti sia nella valutazione edonistica che nel miglioramento delle esperienze di assaggio.

## ASSAGGI, SENSAZIONI ED EMOZIONI

Gli assaggi delle varie matrici alimentari suscitano nell'assaggiatore sensazioni ed emozioni, che partono dalla memoria emotiva e portano alla consapevolezza dell'attimo presente. Le neuroscienze applicate hanno a che fare con l'area della sensorialità, sono basate su processi di interpretazione e traduzione degli stimoli, si pongono tra memoria e creazione.

La sensazione è l'immagine sensoriale decodificata dal cervello, essa è portatrice di tre dimensioni:

- qualitativa, che stabilisce di che cosa si tratta
- quantitativa, che ne valuta l'intensità
- affettiva, che è legata alla percezione e non è valutabile

**Processo sensoriale:** nei nostri sensi ci sono le cellule nervose che vengono eccitate dal mondo esterno e anche dai segnali che provengono dall'interno del nostro corpo. Queste cellule reagiscono alle eccitazioni con stimoli che sono poi veicolati da altre cellule nervose al cervello, in quello che possiamo definire il **messaggio sensoriale**.

Il cervello dispone di sensori, disposti in tutto il corpo, per captare le informazioni che gli dà il mondo esterno. I sensori sono l'interfaccia tra il mondo e il cervello, traducono gli stimoli luminosi, pressori, chimici in impulsi elettrici modulati, che saranno codificati e amplificati prima di essere trasmessi alle diverse strutture cerebrali.

La trasmissione avviene coinvolgendo: lo stimolo eccitatore, il sensore che capti lo stimolo, il trasmettitore dello stesso, l'analizzatore che dia una risposta e lo memorizzi.

La sensazione che abbiamo dopo la stimolazione, ci informa sulle caratteristiche dell'oggetto e viene interpretata dal soggetto come percezione.

La **sensazione** generata dalla **stimolazione** avviene dopo un certo numero di millisecondi. I sensi non reagiscono tutti allo stesso modo. Ci sono sensi che reagiscono velocemente (*tatto*) altri meno velocemente (*odorato*).

Le 2 dimensioni (*qualitativa e quantitativa*) sono dati organolettici, appartengono all'oggetto e non a chi li valuta.

La **percezione** è affettiva perciò soggettiva e non è valutabile da tutti allo stesso modo. In analisi sensoriale/de gustazione non va considerata.



Ogni individuo ha un suo passato culturale per cui percepirà in modo diverso.

I salumi che avete degustato nel corso delle sedute li ricordate in modo consecutivo e/o differito per **immagini**.

**Differenza tra sensazione e percezione:** la prima è un dato oggettivo valutabile da tutti, la seconda un dato soggettivo valutabile solo da chi ha fatto l'esperienza. Quindi **la percezione è una sensazione condizionata dai ricordi**.

Le **emozioni** sono delle situazioni a cui il mondo esterno ci sottopone. Perturbano la nostra psiche e ci costringono ad agire per adattarci ad esso. **La differenza tra emozione e sensazione consiste nel fatto che dopo aver avuto una sensazione io non sono costretto ad agire, mentre nell'emozione non posso non farlo.**

## CONCLUSIONI:

I panelisti devono utilizzare le due dimensioni della sensazione (*qualitativa e quantitativa*) perché oggettive.

Non devono utilizzare la terza dimensione che è affettiva (*percezione*).

Non devono far prevalere le emozioni che sono influenzate dai ricordi, è necessario che lavorino per «immagini» visive, olfattive, gustative.



# REVISIONE DELLE SCHEDE ONAS

di Roberto Pisano



In occasione del Master di Formazione per Maestri Assaggiatori e Docenti, tenutosi a Fossano nel novembre 2018 è stata presentata la Revisione delle Schede di assaggio ONAS. Le novità vengono qui di seguito evidenziate.

Le schede descrittive quali-quantitative per la valutazione delle diverse tipologie di salumi devono essere ben conosciute dai Corsisti e dai Maestri Assaggiatori ma è soprattutto ai Docenti che viene chiesto di familiarizzare con esse, affinché diventino un fondamentale strumento della loro didattica in aula.

La veste grafica è stata aggiornata e resa più chiara e intuitiva pur conservando la suddivisione in due elementi fondamentali: la scheda valutativa e il vocabolario di supporto. Una variazione che merita di essere segnalata è l'aver correttamente definito "Esame Gusto-Olfattivo" quello che in precedenza era indicato solo come "Esame Gustativo", nonostante già si individuassero al suo interno sia la componente legata al sapore che quella legata all'aroma.

La misura dei descrittori è sempre basata su una scala numerica compresa tra 1 e 10. Giova ricordare che al numero 1 corrisponde il valore minimo per un carattere positivo ed il valore massimo per un carattere negativo, solitamente identificato come difetto, mentre al numero 10 corrisponde il valore massimo solo per i caratteri positivi.

Le schede sono sempre quattro, ognuna dedicata ad una specifica tipologia di salumi: pezzi anatomici interi crudi (in precedenza chiamata Scheda crudi interi), salami crudi, pezzi anatomici interi cotti e salumi cotti macinati.

Qualche novità la riscontriamo anche nel Vocabolario di Supporto, a partire dall'indicazione del quinto gusto, l'umami, in tutte le quattro schede mentre in precedenza veniva evidenziato solo per i pezzi anatomici interi cotti.



È stato eliminato il termine "plasticato" nella sezione dedicata all'esame della fetta dei pezzi anatomici interi cotti, in quanto si trattava di un descrittore di non immediata comprensione e che sovente generava problemi di interpretazione da parte dei Corsisti durante le sedute di assaggio.

La terza novità riguarda la scheda dei salumi cotti macinati, dove è stato eliminato il termine "acido" dai descrittori olfattivi. Si corregge così un'inesattezza in quanto è a tutti noto che l'acido è uno dei cinque sapori fondamentali, non un odore né un aroma.

Ritengo opportuno sottolineare l'importanza di conoscere, condividere ed utilizzare il vocabolario di supporto per unificare la terminologia durante gli assaggi e, ancora di più, durante le degustazioni comparate tra prodotti della medesima tipologia.

Ai Docenti si chiede di prestare la massima attenzione e di dedicare tutto il tempo necessario a spiegare il significato dei termini utilizzati, affinché i Corsisti siano educati, già dal primo modulo, ad utilizzare correttamente i descrittori codificati nelle diverse schede.

Non è stata modificata la sequenza di degustazione in quanto è sempre attuale.

La prima valutazione è visiva e viene effettuata sia sul pezzo intero, quando disponibile, sia sulla fetta. Segue l'esame olfattivo dove ci si concentra sulla tipologia degli odori, positivi e/o negativi, e sulla loro intensità, tenendo ben presente che la percezione elevata di odori negativi farà assegnare un punteggio basso a questo parametro.

L'esame gusto-olfattivo, al quale si è già fatto cenno, valuta separatamente i sapori, gli aromi e la loro persistenza.

Durante la masticazione, grazie alle terminazioni nervose presenti nella mucosa orale, nella lingua, nei denti, nell'apparato muscolare e nell'articolazione temporo-mandibolare, siamo in grado di stimare la struttura del salume nei due diversi aspetti di consistenza e masticabilità.

La valutazione conclusiva è dedicata all'equilibrio gusto-olfattivo, un parametro che stima complessivamente la piacevolezza del prodotto degustato. La somma dei punteggi ottenuti esprimerà, in centesimi, la qualità del salume esaminato.

# ASSAGGI DI SALUMI COTTI

di Gian Luigi Restelli



## MORTADELLA BOLOGNA IGP

Il primo salume cotto assaggiato è stata la Mortadella Bologna IGP, prodotto di salumeria di origini antiche. Infatti, già in epoca romana l'imperatore Augusto si faceva rifornire di "farcimen mortatum" proveniente dalla città di Bologna.

A circa metà del 1600, grazie a Vincenzo Tanara abbiamo la prima documentazione scritta in cui vengono fornite in maniera precisa sia le dosi degli ingredienti carnei, sia le indicazioni di come lavorarli.

Non dimentichiamo inoltre il bando del Cardinal Farnese del 1661, in cui viene imposto l'utilizzo della sola carne suina per la preparazione della mortadella, siamo di fronte ad un vero antesignano di un disciplinare di produzione.

Per un corretto assaggio bisogna ricordare la necessità di una corretta temperatura di servizio del prodotto e di un'accurata preparazione dello stesso, ovvero l'allontanamento dell'involucro di insacco e la mondatura della crosta superficiale, che si è formata con la cottura. Parimenti importante è lo spessore della fetta che deve essere di spessore sufficientemente sottile. L'affettatrice utilizzata deve operare un taglio efficace senza che l'attrito generato durante questa operazione vada a "scaldare il prodotto", compromettendone così le caratteristiche organolettiche.

Veniamo ora alle varie fasi di assaggio, cercando di indicare le caratteristiche ottimali di una buona mortadella.



### ASPETTO VISIVO

L'Esame esterno effettuato sul prodotto intero deve mettere in evidenza una colorazione omogenea, priva di bruciature e di sacche di gelatina superficiali e di raggrinzimenti. Si può effettuare anche un esame tattile per verificare la giusta compattezza e plasticità del prodotto.

La fetta si deve presentare integra, priva di vuoti di fusione e di gelatina, il colore della parte magra deve essere rosa uniforme senza riflessi grigi o giallastri. I lardelli devono essere di color bianco candido, ben adesi alla parte magra e distribuiti in maniera uniforme in tutta la fetta. L'aspetto generale della fetta deve essere soffice, vellutato e non eccessivamente untuoso.

### ESAME OLFATTIVO

All'esame olfattivo il prodotto deve evidenziare le spezie tipiche (*noce moscata, aglio, macis*), queste devono essere fragranti, e non invasive, non devono essere presenti odori anomali. Vi deve essere una buona intensità degli odori positivi.

### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

All'esame gustativo non devono essere presenti acido ed amaro, non deve essere dolciastra, ma nemmeno insipida, né eccessivamente salata; la sapidità deve essere in equilibrio con la dolcezza. Le sensazioni aromatiche devono richiamare le spezie utilizzate e la loro fragranza, non devono essere presenti aromi di dado/lesso. La persistenza deve essere buona.

### CONSISTENZA

Per quanto riguarda la consistenza, il prodotto deve essere morbido e non deve dare sensazioni di elasticità o stopposità, l'untuosità si deve percepire ma senza eccessi.

### EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO

Il prodotto deve presentare un buon equilibrio ed armonia tra odore, sapore ed aroma.



## PROSCIUTTO ALLA BRACE DI SAINT-OYEN

Il secondo prodotto in assaggio era un Prosciutto alla brace di Saint-Oyen o “*Jambon ‘a la Braise Saint-Oyen*”, si tratta di un prodotto tradizionale della Valle d’Aosta, originario del comune omonimo. situato nell’alta valle del Gran San Bernardo. Questo prodotto affonda le sue radici in tempi molto antichi, quando i monaci dell’Ospizio del San Gran Bernardo allevavano bovini e suini, utilizzando per l’ingrasso di questi ultimi il siero derivato dalla caseificazione del latte. Particolarità produttiva di questo prosciutto cotto è l’arrostitura alla brace, condotta utilizzando vino e miele.

### ASPETTO VISIVO

Il colore della cotenna deve evidenziare il processo di cottura e deve presentare una parziale caramellizzazione, mentre non devono essere presenti bruciature.

Osservando la fetta si devono distinguere i fasci muscolari che la compongono, la superficie non si deve presentare eccessivamente umida. Il grasso di copertura deve essere giustamente presente, di colore bianco latte e d’aspetto compatto. Il colore della carne deve essere di un rosa omogeneo non si devono notare colorazioni anomale (*inverdimenti, ingiallimenti o zone iridate*). La fetta deve essere integra e non deve “sbriciolarsi” durante l’affettamento. Non deve presentare difettosità quali cavità con presenza di gelatina né segni di micro-emorragie.

### ESAME OLFATTIVO

Il profumo non deve ricordare il brodo o il dado di carne, mentre le sensazioni olfattive da ricercare sono quelle legate all’arrostitimento alla brace, al vino, alle erbe aromatiche ed alle spezie utilizzate. Non devono essere presenti odori anomali.

### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

A livello gustativo deve presentare un buon equilibrio fra il sapido e il dolce con assenza di sensazioni acide; se l’operazione di cottura alla brace è stata ben condotta non si dovrebbero percepire note di amaro fastidiose. Le sensazioni aromatiche dovute al particolare tipo di cottura devono essere presenti, ma non prevaricare gli aromi dovuti al vino ed al miele.

### CONSISTENZA

La consistenza deve essere morbida, e non fibrosa, la giusta presenza di grasso di copertura e marezzatura aiuta il prodotto ad essere scioglievole.

### EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO

Questo prosciutto deve denotare sensazioni di rotondità di gusto ed aroma con un buon equilibrio.



# ASSAGGI DI SALAME PIACENTINO D.O.P. E DI SALAME DI VARZI D.O.P.

di Stefano Lambri



I due salami scelti per la degustazione sono in possesso di certificazione D.O.P.

La loro valutazione presuppone quindi anche una verifica della conformità di alcuni parametri presenti nei rispettivi disciplinari. L'introduzione alla degustazione è anticipata da una dimostrazione per una corretta manipolazione e taglio del salame. In questa fase si sono valutate le condizioni della pelatura.

## SALAME PIACENTINO

Presentiamo un tipo di salame del peso di circa 500 grammi (400 g è il minimo previsto dal disciplinare). Il budello utilizzato è un sottocrespone.

La stagionatura è di 55 giorni (minima ammessa 45 giorni).

Il budello si presenta secco ed aderisce eccessivamente all'impasto.

La pelatura è leggermente difficoltosa.

All'aspetto visivo l'esame del budello ci ha permesso di accertarne una forma regolare, un colore rosato ed assenza di strappi ed affossature.

La legatura con spago a maglie di media spaziatura corrisponde alle caratteristiche che tradizionalmente troviamo nel salame piacentino.

La piumatura rispetta le condizioni che la fanno ritenere ottimale. Infatti le muffe hanno un colore bianco grigiastro che copre a macchie la parte esterna. Ciò permette di affermare che si siano sviluppate naturalmente in ambiente di stagionatura.



L'esame tattile, che ci dà la possibilità di valutare la corretta correlazione tra compattezza dell'insaccato e periodo di stagionatura, dimostra un'accettabile resistenza alla pressione.

Mettiamo nel piatto di degustazione tre fette di salame al fine di poter valutare in diverse sequenze i vari aspetti.

Utilizziamo la prima fetta per la valutazione visiva. Infatti il tempo utilizzato per un'attenta valutazione richiede una lunga manipolazione. La nostra temperatura corporea cui sono sottoposte le parti grasse e magre dell'impasto, possono far disperdere o modificare quegli odori od aromi presenti in una fetta conservata ad una temperatura ambientale corretta. La seconda fetta viene spezzata in due metà.

La prima porzione è utilizzata per valutare gli aspetti olfattivi e gusto-olfattivi, mentre la seconda la conserviamo per valutare gli aromi. La terza ci consente di concentrarci adeguatamente per giudicare gli aspetti relativi alla struttura ed infine per fare un esame riassuntivo dell'equilibrio gusto-olfattivo.

Dall'esame visivo della fetta notiamo che il colore del magro ha un tono vicino al rosso bruno nella parte esterna che, gradualmente, tende al rosso vivo ed infine al rosso spento o rosato verso la parte centrale. Questa particolare caratteristica ci permette di identificare quel difetto di incrostatura, che dimostra generalmente un'inadeguata procedura nella fase di asciugatura del salame.

Per ciò che riguarda il colore del grasso osserviamo la presenza di due tipi di lardelli ben distinti. Infatti pur essendo la maggioranza di un corretto colore bianco latte (derivante da grasso nobile), ne identifichiamo altri meno pregiati color grigio vitreo. Si accerta un'accettabile uniformità nella distribuzione dei lardelli all'interno della fetta.

La grana, da disciplinare dieci mm. di diametro, risulta conforme. I lardelli e le porzioni magre sono coese e notevolmente compatte nella parte esterna, mentre nella parte interna della fetta l'impasto è decisamente sgranato.

All'esame olfattivo l'odore positivo che prevale è dato da un delicato sentore di aglio e di speziato. L'impasto negativo decisamente prevalente invece è un fastidioso odore acetico dovuto ad una cattiva



fermentazione, favorita dall'eccessiva umidità riscontrata nella parte più interna dell'impasto. L'intensità maggiore è quella negativa.

All'esame dei sapori si osserva un buon equilibrio dolce/salato ed assenza di amaro. Prevale invece una pungente acidità che conferma le sensazioni mostrate dall'esame olfattivo. Il sentore degli aromi ci consegna un aspetto piatto per la speziatura, mentre la sensazione di carne matura è delicatamente positivo. Nel complesso l'aroma negativo di fermentato è prevalente ed eccessivo. Anche la durata della percezione aromatica ci conferma l'aspetto negativo sopraccitato.

La struttura della fetta mostra due parti ben distinte. All'esterno troviamo un impasto coeso ed asciutto, mentre nella parte interna l'impasto è slegato.

La masticazione è leggermente difficoltosa e la durezza di alcune porzioni di parte magra confermano il difetto di incrostatura, rilevato all'esame visivo.

Il giudizio complessivo fa emergere una prevalenza di aspetti positivi rispetto a quelli negativi e quindi la valutazione finale è buona.



## SALAME DI VARZI

Esaminiamo un salame di circa 500 grammi insaccato in filzetta. Si tratta quindi di un prodotto stagionato almeno 45 giorni. L'involucro si stacca facilmente dall'impasto e perciò la pelatura è da considerare ottimale. Il budello presenta una forma regolare. Il colore si discosta da quello rosaceo ritenuto ideale. Infatti si avvicina al grigio scuro nella parte esterna e al nocciola nell'interno. La legatura con spago è a maglie fitte così come previsto dal disciplinare. La piumatura, estesa a macchie, presenta un colore verde nerastro con minime porzioni di muffa grigio chiaro.

Nonostante le affermazioni dei produttori del Varzi, che ritengono la muffa verde/nerastra una peculiare caratteristica delle loro "cantine", questo è un aspetto negativo che dimostra eccessiva umidità ambientale nel luogo di stagionatura.

Al tatto il salame dimostra, oltre ad una sensibile umidità, anche una precaria resistenza alla pressione e quindi eccessivamente morbido. L'aspetto visivo ci mostra una parte della circonferenza esterna che presenta un colore rosso bruno con conseguente incrostatura. Il resto della porzione magra ha un colore rosso vivo. La parte con un colore rosso bruno è stata probabilmente quella a contatto con fonte di calore od aria troppo "secca" nella fase di asciugatura/prima parte di stagionatura.

I lardelli hanno in larga prevalenza un colore bianco latte dall'aspetto consistente, indice

di utilizzo di grasso nobile. La distribuzione di lardelli e parti magre è suddivisa uniformemente all'interno della fetta. Osserviamo la presenza di filamenti tendinosi. Come indicato dal disciplinare di produzione il diametro della grana (12 mm.) è corretto. Si riscontra una scarsa coesione dell'impasto.

All'esame olfattivo colpisce l'impatto immediato negativo dovuto all'odore prevalente di muffa non gradevole. Anche l'intensità riflette in negativo ed in modo deciso l'aspetto sopra descritto. Sui sapori si percepisce una leggera prevalenza di sapidità da considerare però accettabile. Si riconosce invece una pungente traccia di acidità.

La ricerca di ottenere sensazioni aromatiche risulta molto impegnativa. Infatti l'odore di muffa, accennato nel passaggio precedente, è altrettanto impattante e sgradevole anche per l'aspetto aromatico. Si rileva inoltre un aroma di carne fresca che, pur tenendo conto del limitato periodo di stagionatura dell'impasto, è da considerare eccessivo. La durata dell'aroma di muffa mostra una prolungata persistenza. Strutturalmente la fetta si discosta dai parametri attesi. Infatti si nota un'eccessiva slegatura dei componenti grasso / magro. La parte carnea, in modo specifico, risulta gommosa e carica di umidità. La masticazione è difficoltosa e prolungata a causa di fibrosità della carne e di durezza e risulta inadeguata la scioglievolezza del grasso.

In complesso, considerando pregi e difetti di questo prodotto, il giudizio finale è al di sotto dei parametri di sufficienza.



# TERRE CHE PERCORRI, PROSCIUTTI CRUDI CHE TROVI

di Alberto Spisni



Prosciutto crudo. Chiunque, in Italia ed in buona parte del mondo, a cui venga chiesto se conosce quel salume, risponderà con un sorriso quasi di sorpresa per una domanda a cui corrisponde una "scontata risposta"; "certo che lo conosco, è la coscia del maiale stagionata". Similmente la maggior parte delle persone riconoscerà che il prosciutto crudo è un salume di alta qualità.

Quello di cui invece meno persone hanno coscienza è la varietà di aromi e sapori che quella coscia di maiale può offrire. Basta guardare in un supermercato: tante persone acquistano "il prosciutto crudo" quando è in offerta, pensando così di avere il prodotto di alta qualità a buon prezzo.

In questa occasione, parleremo di due prosciutti crudi sviluppando una micro-degustazione "obliqua". Perché uso il termine "obliqua" e non "orizzontale" come normalmente si fa degustando due prodotti fatti con materia prima uguale ma di diversa provenienza? Perché parleremo del Prosciutto Parma DOP, Riserva Oro, Riano di Langhirano, Emilia-Romagna e del Prosciutto Saint Marcel alle erbe di montagna, Saint Marcel, Valle d'Aosta.

Ovvero degusteremo un prodotto DOP ed uno che DOP non è, quindi una differenza in più rispetto al luogo di origine.

Per quanto riguarda la materia prima anche il Saint Marcel viene dichiarato essere fatto con maiali pesanti della filiera del Prosciutto Parma DOP, inoltre viene rimarcato che il processo produttivo è "quasi" lo stesso del Parma DOP. Più avanti capiremo il significato del "quasi".

Possiamo quindi avere una ragionevole certezza che le eventuali diverse sensazioni sensoriali che avremo alla degustazione saranno dovute a quel "quasi" relativo al processo produttivo ed al territorio dove quelle cosce hanno acquisito la dignità di chiamarsi "prosciutto".

Valle d'Aosta, piccola regione dove le Alpi dominano l'orizzonte, dove l'aria è pura, asciutta e tersa.



Il territorio mostra prati incontaminati con fiori ed erbe che spandono tutt'attorno odori unici. Certamente questo giustifica la tradizione diffusa nella Valle di stagionare i prosciutti mettendoli a contatto, in vario modo, con la vegetazione locale. Nel caso del Saint Marcel le erbe aromatiche sono macinate e poi vengono sia mescolate alla sugna e quindi applicate sulla parte scoperta della coscia sia usate per ricoprire l'intera coscia. Il grasso della carne, durante i mesi di stagionatura (14- 18 mesi) farà da vettore delle varie essenze favorendone il trasferimento nel futuro prosciutto.

Ci apprestiamo a degustare il "Saint Marcel originale alle erbe 18 mesi". Alla vista la fetta si mostra di un bel rosa antico abbastanza omogeneo con qualche riflesso aranciato in alcune zone dei bordi. Il grasso è bianco avorio. La marezatura, ben distribuita e fine, disegna una delicata ragnatela. Al tatto la fetta è morbida e leggermente umida, salvo nelle zone di colore aranciato dove la disidratazione è più spiccata. Il naso ci ricorda la convivenza di mesi con erbe aromatiche, a questi odori si aggiunge il dolce profumo della carne suina frammisto a leggeri sentori di carne stagionata. Non si riscontrano difetti. Finalmente in bocca. Una buona sapidità che prevale sulla dolcezza. Gli aromi vegetali e delle erbe aromatiche la fanno da padrone. Bocca chiusa, lenta masticazione per dare tempo al grasso di rilasciare ciò che eventualmente tiene in serbo. I sentori carnei che emergono, lasciando poco spazio a quel lieve odore di carne stagionata

percepito al naso, fanno capire che i processi proteolitici, principalmente, e quelli lipolitici, non si sono particolarmente sviluppati. Viene spontaneo domandarsi come mai dopo 18 mesi l'evoluzione della carne sia ancora limitata. Una ragionevole risposta la troviamo pensando al territorio dove questo prosciutto nasce e cresce. Come detto, aria tersa, prevalentemente fredda ed asciutta. Queste sono condizioni che non favoriscono particolarmente le attività enzimatiche, per lo meno le rallentano.

Mettiamoci in cammino e scendiamo verso la grande pianura Padana. In realtà non è proprio la pianura la nostra meta. Scesi al piano entriamo nella Val Parma e lentamente cominciamo a risalirla seguendo l'ampio greto secco del torrente Parma, la cui acqua in realtà, scorre sotterranea. Arriviamo a Langhirano, paese simbolo del Prosciutto di Parma, e già qui la pianura è un ricordo. Infatti, ci troviamo nel mezzo di colline che si rincorrono con all'orizzonte il profilo delle montagne del Parco dell'Appennino Tosco-Emiliano che ci ricordano che dall'altro lato abbiamo il mare Tirreno e, volendo andare oltre, il deserto africano.

Riano è una frazione del Comune di Langhirano, appoggiata su una collinetta nascosta in una delle tante rientranze che si trovano sul lato destro della Val Parma. Poche case ma tanti prosciuttifici.



Ci apprestiamo a degustare il "DOP Parma Riserva oro di 22-24 mesi" prodotto in questo luogo. Alla vista la fetta si mostra di un bel rosa carico omogeneo. Il grasso è bianco avorio brillante con zone rosate che indicano la provenienza da maiale pesante allevato con molta cura. La marezatura, importante e ben distribuita, disegna una intricata tessitura. Nell'insieme si ha la percezione di un ottimo equilibrio tra parte magra e parte grassa.

Al tatto la fetta è morbida, asciutta e leggermente untuosa. Il naso ci porta un complesso ed intenso insieme di odori. Per meglio scoprirli occorre fare scorrere la punta del naso sulla fetta spostandosi dalla parte magra alla parte dove il grasso prevale ed allora ecco che percepiamo il sottobosco che si mescola a sentori di frutta secca e ad un leggero tostato nella parte magra mentre percepiamo un delicato profumo di burro quando ci avviciniamo alla parte grassa. Non vi sono difetti.

Finalmente in bocca. La dolcezza prevale sulla sapidità che comunque ha quella giusta intensità necessaria a rendere la dolcezza gradevole e non stucchevole. Gli aromi ci ricordano gli odori percepiti al naso, le nocciole ed il tostato sono supportati da sentori di muschio. Sono aromi che piacevolmente si protraggono nel tempo.

Tutto questo ci fa capire che abbiamo a che fare con carne dove i processi proteolitici e lipolitici sono progrediti al meglio. Non possiamo non ricordare l'esperienza precedente e quindi domandarci che fattori possono giustificare le differenze gusto-olfattive che percepiamo.

Ancora una volta la troviamo nel territorio. Clima meno rigido, aria meno tersa ed il mare non lontano. Il vento che spira da est non porta solo la sabbia del deserto, ma, passando sopra il Mediterraneo si carica di umidità, di salsedine, che poi trasporta in questa valle, tra queste collinette. La carne respira questa atmosfera particolare e gli enzimi proteolitici operano al meglio godendo di giusta umidità e temperatura.



Il maiale pesante è sempre lui, con la sua carne rosa e delicatamente odorosa. Per fortuna l'Italia si allunga nel mezzo del Mediterraneo e gode di climi ben diversi concedendoci così di godere di queste delizie prodotte anche grazie alla sapienza ed al paziente lavoro dei norcini italiani. Più i consumatori sono consci di questi fatti più presteranno attenzione nei loro acquisti.





# Analisi SENSORIALE

**IL PANEL**  
di  
*Celeste Senelli*

Noi appassionati di cibo non possiamo non considerare l'importanza che si nasconde dietro una degustazione, come, grazie ai nostri sensi, si possa capire e studiare un alimento; questa affascinante scienza è, in realtà, stata molto studiata fino a stabilire norme mondiali per la sua esecuzione. Un assaggio dal quale si vogliono dedurre dati oggettivi si esegue attraverso un Panel, cioè un gruppo, di persone che effettuano l'analisi sensoriale di un determinato prodotto. All'interno di questo gruppo si trovano i giudici che effettueranno il test e il Panel Leader cioè il responsabile.

Il Panel Leader dovrà selezionare ed addestrare i giudici, scegliere i test, organizzare e creare le schede in base allo scopo dell'assaggio; dovrà gestire al meglio il laboratorio d'analisi

e infine analizzare i dati e stendere una relazione finale. Questa figura dovrà, quindi, avere ottime conoscenze di qualità alimentare, capacità di organizzazione e leadership in modo da essere un punto di riferimento per i giudici. In generale i candidati più adatti alla degustazione sono compresi in un'età tra i 20-50 anni, è preferibile disporre di un gruppo misto, visto che le nostre sensibilità ai sapori e agli aromi dipendono, oltre che dalle capacità personali, anche dal sesso, questo grazie ai nostri sensi più ancestrali,

dove le percezioni delle donne erano finalizzate non solo alla propria sopravvivenza, ma anche a quella della prole. È ovviamente preferibile disporre di panellisti non fumatori o comunque fumatori non incalliti che, nelle ore precedenti al test, riescano a non fumare; lo stato di salute dei giudici è essenziale, anche solo un raffreddore pregiudicherebbe la sensibilità a profumi ed aromi, è sempre meglio evitare di includere persone che assumono grandi quantità di medicinali o di alcool e chi è soggetto ad allergie o daltonismo. In generale i giudici devono poter essere disponibili, motivati, avere un'alta capacità di concentrazione, non devono essere facilmente influenzabili in modo da poter dare un giudizio obiettivo.

Gli scopi del Panel possono essere i più svariati: da semplici test di gradimento all'individuazione di caratteristiche specifiche di prodotto e, in base a questo, verranno selezionati i candidati e organizzati i test.

Scheda di Valutazione ONAS: I salami crudi

Scheda di Valutazione ONAS: I salumi crudi interi

Si parla di **Panel popolare** quando lo scopo è effettuare un'analisi di mercato, è necessario quindi selezionare giudici inesperti che non hanno mai effettuato analisi sensoriale, i test che verranno proposti dal Panel Leader saranno indirizzati al gradimento o all'accettabilità dei prodotti, sarà necessario un elevato numero di partecipanti (da 50 a anche più di mille).

Si parla di panel popolare mirato quando si tratta un alimento destinato ad una fascia di popolazione specifica, ad esempio per adolescenti o anziani, in questo caso sarà necessario disporre di giudici compresi nella fascia di età in questione.

Si parla di **Panel selezionato e addestrato** quando le conoscenze dei giudici sono superiori: da una parziale istruzione a veri e propri esperti di degustazione o di prodotti specifici. In questi casi i test diverranno più complessi: da test discriminanti qualitativi a test descrittivi, il numero dei giudici può essere altamente inferiore, ma mai sotto i 15/20 partecipanti, in modo da poter disporre di una media il più possibile affidabile. Si effettuano questi test quando si vogliono conoscere differenze tra prodotti, modificazioni di un prodotto nel tempo, per analizzare le caratteristiche proprie degli stessi o per stendere un vero e proprio profilo di analisi sensoriale.

**SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI COTTI**

<p><b>VOCABOLARIO DI SUPPORTO</b></p> <p><b>Aspetto Visivo</b>  <b>Esame esterno:</b> Regolarità superficiale, colore cutanea, principalmente rosata.  <b>Esame della fetta:</b> Colore magro, colore grasso, tenuta delle fette, inscurimento, sacche di grasso, emulsione, lardelli, individuazione fasce muscolari, eccessiva marmoratura.</p> <p><b>Esame Olfattivo</b>  <b>Odori:</b> Specie, carne cotta, difetti (brodo).  <b>Intensità:</b> Impatto olfattivo immediato (odori positivi).</p> <p><b>Esame Gusto-Olfattivo</b>  <b>Sapore:</b> Dolce, salato, acido, amaro, umami.  <b>Aromi:</b> Specie, carne, vino, olii.  <b>Persistenza aromatica:</b> Durata della percezione degli aromi.</p> <p><b>Struttura</b>  <b>Consistenza:</b> Gommosità, elasticità, coesione, scioltezza.  <b>Masticabilità:</b> Facilità e piacere alla masticazione, tenerezza, succosità, fibrosità, asciutto, stapposo, scioglievolezza del grasso.</p> <p><b>Equilibrio gusto olfattivo</b>          Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.</p>		<p><b>PRODOTTO</b></p> <p>Campione n° _____</p> <p>gg maturazione _____ data _____ ora _____</p> <p>Assaggiatore _____</p>																																																																																																																																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th> <th>NOTE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;"><b>ASPETTO VISIVO</b></td> <td style="text-align: center;">Esame esterno</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Esame della fetta</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;"><b>ESAME OLFATTIVO</b></td> <td style="text-align: center;">Odori</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Intensità</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;"><b>ESAME GUSTO-OLFATTIVO</b></td> <td style="text-align: center;">Sapore</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Aroma</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Persistenza</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>STRUTTURA</b></td> <td style="text-align: center;">Consistenza</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Masticabilità</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO</b></td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="10" style="text-align: center;">PUNTEGGIO TOTALE IN /100</td> </tr> </tbody> </table>					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE	<b>ASPETTO VISIVO</b>	Esame esterno												Esame della fetta												<b>ESAME OLFATTIVO</b>	Odori												Intensità												<b>ESAME GUSTO-OLFATTIVO</b>	Sapore												Aroma												Persistenza												<b>STRUTTURA</b>	Consistenza													Masticabilità												<b>EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO</b>															PUNTEGGIO TOTALE IN /100									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE																																																																																																																																													
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Esame esterno																																																																																																																																																								
	Esame della fetta																																																																																																																																																								
<b>ESAME OLFATTIVO</b>	Odori																																																																																																																																																								
	Intensità																																																																																																																																																								
<b>ESAME GUSTO-OLFATTIVO</b>	Sapore																																																																																																																																																								
	Aroma																																																																																																																																																								
	Persistenza																																																																																																																																																								
<b>STRUTTURA</b>	Consistenza																																																																																																																																																								
	Masticabilità																																																																																																																																																								
<b>EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO</b>																																																																																																																																																									
		PUNTEGGIO TOTALE IN /100																																																																																																																																																							

Scheda Ufficio ONAS - PEZZI ANATOMICI INTERI COTTI 1° Modulo - Rev. Nov. 2018 - Riproduzione vietata

Scheda di Valutazione ONAS: Pezzi anatomici interi cotti

Vista la validità scientifica del Panel è stato necessario dettare norme per la selezione e l'addestramento dei giudici, oltre che per la stesura dei test e per la disposizione del laboratorio di analisi.

Per la selezione e l'addestramento sono a disposizione diversi test, regolati da norme ISO, per il riconoscimento dei sapori, delle loro diverse concentrazioni e per il riconoscimento di odori e aromi.

Inizialmente si propongono test più semplici in modo da far familiarizzare i candidati con i loro sensi; in seguito, ma restando comunque nella fase di addestramento, verranno proposti ai candidati dei campioni con caratteristiche note in modo da abituarli a riconoscere le sensazioni, precedentemente studiate separatamente, in un prodotto completo e complesso.

È importante ricordare che in alcuni casi i giudici esperti possono avere ripercussioni negative sul risultato del test a causa di convinzioni

e aspettative errate (*vincoli neurologici*), derivanti dalla loro conoscenza del prodotto.

L'addestramento è essenziale per uniformare i candidati e arrivare il più possibile ad un risultato oggettivo ed attendibile.

Un giudice si può definire affidabile quando, riproponendogli lo stesso prodotto più volte, riesce a dare valutazioni molto simili.

È importante che ogni candidato si allinei alla media dei giudizi del Panel (*esattezza*) e che i dati siano in linea con le misurazioni derivate da metodi analitici oggettivi (*precisione del giudice*).

L'esecuzione del test deve avvenire nel modo più possibile preciso e standardizzato: è necessario evitare che siano presenti fattori di disturbo sia acustici che odorosi; l'orario dev'essere compreso tra le 10.30 e le 11.30 del mattino e nel pomeriggio tra le 15.30 e le 16.30, quindi in momenti in cui i candidati non manifestino pienezza o un eccessivo appetito, così che essi possano assaggiare il campione senza essere

influenzati da fattori fisiologici.

Se prendiamo come esempio un salume ci è facilmente chiaro come sarà essenziale presentare i campioni in porzioni omogenee e con la struttura intatta, è infatti impossibile valutare molti parametri visivi e gustativi se una fetta non è completa e integra per un errore al taglio (*per esempio la presenza o assenza dei fasci muscolari, la distribuzione di lardelli, la presenza di incrostazioni superficiali, percentuale di grasso ecc.*).

Per rendere possibile l'esecuzione dei test nel modo più adeguato è stato necessario studiare un **laboratorio di analisi sensoriale** standardizzato da norme internazionali; questa struttura è stata progettata per agevolare ogni preparazione ed eliminare i fattori di disturbo di ogni natura, un luogo in cui poter regolare la temperatura e l'umidità, controllare e agevolare i candidati all'esecuzione del test.

Grazie alla normativa ISO 8589:2007 possiamo avere ben chiare le diverse zone e le attrezzature idonee; in primis parliamo della **zona di preparazione dei campioni** che deve trovarsi preferibilmente a stretto contatto con la zona di valutazione (*dove i candidati effettuano i test*), in modo che i campioni non debbano percorrere eccessiva distanza e mantengano l'esatta temperatura di assaggio, è però necessario che sia ben separata in modo da evitare interferenze rumorose e odorose.

Questa zona dovrà disporre di tutte le attrezzature necessarie (*frigoriferi, piani cottura, affettatrice ecc.*), di una buona

aspirazione e di ampi piani d'appoggio, dove poter disporre i prodotti già porzionati in modo ordinato. La **zona di valutazione** è il cuore del laboratorio ed è essenziale creare condizioni adatte al benessere dei giudici: la temperatura dovrà essere compresa tra 20-25°C e l'umidità tra il 45 e il 70%, ovviamente adattabili alle condizioni esterne. Tutti i materiali e le attrezzature devono essere lavabili e non assorbire odori, le finestre oscurabili e le luci adattabili e di diversi colori.

È essenziale che siano disposte delle cabine di assaggio che possono essere fisse o mobili, la loro funzione è quella di assicurare che ogni giudice possa valutare individualmente ogni prodotto senza essere influenzato neanche da espressioni verbali; in esse dovranno essere presenti due piani d'appoggio per predisporre i campioni e per compilare le schede di valutazione, un lavandino per espellere i liquidi e un contenitore per eliminare i cibi che non si vogliono deglutire, inoltre, sarà necessaria una lampada e un segnale luminoso per comunicare con il Panel Leader senza disturbare i colleghi.

Infine l'ultima area presente è la **zona di valutazione collettiva** dove inizialmente viene addestrato il panel e dove, alla fine dei test, tutti i giudici, insieme al Panel Leader possono discutere apertamente del test, dei campioni e dei risultati.

Nonostante tutti gli accorgimenti fino ad ora citati, i giudici possono incorrere in diversi errori, quelli di origine psicologica possono dipendere dall'ordine di presentazione, infatti si tende a dare il giudizio

**SCHEDA SALUMI COTTI MACINATI**

<p><b>VOCABOLARIO DI SUPPORTO</b></p> <p><b>Aspetto Visivo</b>  <b>Esame esterno:</b> Regolarità superficiale, colore dell'involucro, consistenza al tatto, macchie.  <b>Esame della fetta:</b> Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, inscurimento, grana, quantità e distribuzione del grasso, presenza di lardelli, compattezza dell'impasto, sacche di grasso e gelatina, umidità e colore, lardelli, segni di bruciature, petabilità.</p> <p><b>Esame Olfattivo</b>  <b>Odori:</b> Specie, pepato, carne cotta, di brodo, difetti (pungente ed acido, rancido, ecc.).  <b>Intensità:</b> Impatto olfattivo immediato (odori positivi).</p> <p><b>Esame Gusto-Olfattivo</b>  <b>Sapore:</b> Dolce, salato, acido, amaro, umami.  <b>Aromi:</b> Specie, pepato, di carne, di vino, difetti (fermentato, rancido, ecc.).  <b>Persistenza aromatica:</b> Durata della percezione degli aromi.</p> <p><b>Struttura</b>  <b>Consistenza:</b> Sigillato, gommosità, elasticità, coesione, asciutto.  <b>Masticabilità:</b> Facilità e piacere alla masticazione, morbidezza, fibrosità, scioglievolezza del grasso, stapposo.</p> <p><b>Equilibrio gusto olfattivo</b>          Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.</p>		<p><b>PRODOTTO</b></p> <p>Campione n° _____</p> <p>gg maturazione _____ data _____ ora _____</p> <p>Assaggiatore _____</p>																																																																																																																																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th> <th>NOTE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;"><b>ASPETTO VISIVO</b></td> <td style="text-align: center;">Esame esterno</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Esame della fetta</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;"><b>ESAME OLFATTIVO</b></td> <td style="text-align: center;">Odori</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Intensità</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;"><b>ESAME GUSTO-OLFATTIVO</b></td> <td style="text-align: center;">Sapore</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Aroma</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Persistenza</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>STRUTTURA</b></td> <td style="text-align: center;">Consistenza</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Masticabilità</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO</b></td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="10" style="text-align: center;">PUNTEGGIO TOTALE IN /100</td> </tr> </tbody> </table>					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE	<b>ASPETTO VISIVO</b>	Esame esterno												Esame della fetta												<b>ESAME OLFATTIVO</b>	Odori												Intensità												<b>ESAME GUSTO-OLFATTIVO</b>	Sapore												Aroma												Persistenza												<b>STRUTTURA</b>	Consistenza													Masticabilità												<b>EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO</b>															PUNTEGGIO TOTALE IN /100									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE																																																																																																																																													
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Esame esterno																																																																																																																																																								
	Esame della fetta																																																																																																																																																								
<b>ESAME OLFATTIVO</b>	Odori																																																																																																																																																								
	Intensità																																																																																																																																																								
<b>ESAME GUSTO-OLFATTIVO</b>	Sapore																																																																																																																																																								
	Aroma																																																																																																																																																								
	Persistenza																																																																																																																																																								
<b>STRUTTURA</b>	Consistenza																																																																																																																																																								
	Masticabilità																																																																																																																																																								
<b>EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO</b>																																																																																																																																																									
		PUNTEGGIO TOTALE IN /100																																																																																																																																																							

Scheda Ufficio ONAS - SALUMI COTTI MACINATI 1° Modulo - Rev. Nov. 2018 - Riproduzione vietata

Scheda di Valutazione ONAS: Salumi cotti macinati

più alto al primo campione; da un errore di aspettativa o di stimolo determinati da un'eccessiva o una scarsa conoscenza del prodotto da parte del giudice; da un errore di logica determinato da giudici inesperti e non istruiti correttamente.

E' facile che i giudici non usino i giudizi più estremi della scala di valutazione, tendendo al valore centrale; molto frequentemente accade che il giudizio del primo attributo di un campione influenzi i successivi dello stesso; infine citiamo l'errore di contrasto e convergenza, quando vengono affiancati prodotti di qualità molto diversa.

Gli errori fisiologici sono invece determinati dall'adattamento dei nostri sensi (*assuefazione*) o vera e propria anossia, da una sostanza che può esaltarne un'altra o nascondere (*pensiamo agli esaltatori di sapidità o alle spezie*), abbiamo già citato le diverse percezioni di soglia dei giudici.

Per minimizzarli è essenziale seguire alla lettera tutte le norme del caso e fare attenzione anche ai più piccoli particolari, partendo dall'organizzazione del test e dalla preparazione dei campioni per arrivare alle condizioni in cui si trovano i giudici durante l'assaggio.

Per cui affiniamo i nostri sensi, alleniamoli come se fossero un muscolo, memorizziamo le sensazioni come fossero ricordi o poesie, perché abbiamo a comando, forse inconsciamente, una delle "macchine" di riconoscimento di sapori e odori più straordinarie, a nostra disposizione solamente per quella parte ancestrale di istinti, che ci dovevano aiutare a vivere riconoscendo con cosa fosse meglio alimentarsi.



# Allevamento e RAZZE

**LO SVEZZAMENTO**  
di  
Noemi Rinero

Il periodo dello svezzamento è un altro momento molto importante e delicato nella gestione della scrofaia, che necessita di particolari cure e attenzioni da parte dell'allevatore.

In sostanza consiste nell'allontanamento dei suinetti dalla scrofa, quando hanno raggiunto i 28 giorni di vita circa. La normativa sul benessere infatti, decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 122 recita che "nessun lattinzolo deve essere staccato dalla scrofa prima che abbia raggiunto un'età di 28 giorni, a meno che la permanenza presso la madre influenzi negativamente il benessere o la salute del lattinzolo o di quest'ultima.

I lattinzoli possono tuttavia essere svezzati fino a 7 giorni prima di tale età qualora siano trasferiti in impianti specializzati. Tali impianti devono essere svuotati e accuratamente puliti e disinfettati prima dell'introduzione di un nuovo gruppo e separati dagli impianti in cui sono tenute le scrofe, in modo da ridurre al minimo i rischi di trasmissione di malattie ai piccoli".

Scrofa e suinetti seguono due vie differenti... la scrofa si dirige verso il reparto di ricerca calori e fecondazione. Nei cinque giorni successivi all'allontanamento dei suinetti manifesterà il calore e verrà inseminata.

I suinetti invece si dirigeranno verso il locale svezzamento. Questo locale solitamente deve essere tenuto per 5 giorni a una temperatura superiore di almeno 4°C rispetto al locale di sala parto, dove stabulavano precedentemente. Il locale è dotato di pavimentazione fessurata in plastica e ha delle mangiatoie e dei succhiotti facilmente accessibili dai suinetti, che si trovano in un ambiente nuovo e devono imparare a cavarsela da soli. Solitamente per agevolare i suinetti in mezzo al box vengono messe per i primi 5 giorni di svezzamento delle "ciotole rotonde" (Vedi foto Suinetti in primo piano e Fig.1) di forma simile a quelle che gli allevatori utilizzano in sala parto, in cui viene messo o del mangime farina o del mangime mescolato con acqua, la cosiddetta broda.

I primi cinque giorni di svezzamento infatti per il suinetto sono una bella sfida. La sua alimentazione cambia in modo radicale. Mentre prima con la scrofa era abituato ad ingerire circa 1 litro di latte materno tiepido, ora si trova a dover mangiare del mangime a temperatura ambiente che sicuramente sarà meno dolce e appetibile. La broda quindi serve a fare in modo che il fabbisogno idrico sia in parte soddisfatto (vista anche la difficoltà dei primi giorni dei suinetti di trovare il punto di abbeverata) e in contemporanea cercare di garantire una minima assunzione di cibo. È un buon obiettivo arrivare almeno a un terzo di liquidi 300 g di broda al giorno. È fondamentale che i suinetti inizino a mangiare appena svezzati, perché come riportato da Mavromichalis I. 2017 (Secret of succesful piglet feeding after weaning. 8 November 2017) per ogni 100 g al giorno di mangime

ingerito in più durante la prima settimana post svezzamento, il peso corporeo aumenta di almeno 2kg alla fine delle 4 settimane post svezzamento.



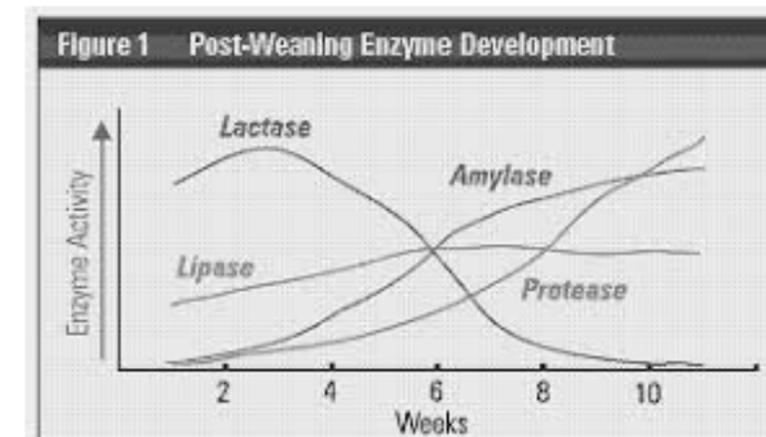
Fig.1: Ciotola grande

Molta attenzione deve essere effettuata nella scelta dei mangimi delle prime sue settimane post svezzamento. Come visibile nel grafico in basso, nei primi giorni post svezzamento, anche se in sala parto il suinetto è stato abituato ad assumere del mangime sottoscrofa e non solo latte materno, il livello degli enzimi utili per digerire gli amidi (amilasi), le proteine (proteasi) e i grassi (lipasi) di origine vegetale, provenienti da mais, soia, orzo, etc è ancora molto basso. Per questo solitamente in questa fase si utilizzano non solo cereali

tal quali ma anche cereali cotti e/o estrusi per aumentare la digeribilità dei mangimi ed evitare inconvenienti legati ad una cattiva digestione come la diarrea. La lattasi invece, l'enzima che serve per digerire il lattosio, lo zucchero del latte, decresce in funzione della non più assunzione di latte materno.

Per quanto riguarda l'ingestione si considera che un suinetto svezzato a 28 giorni, ingerisca almeno 7kg di mangime dallo svezzamento (28 giorni di vita) a 45 giorni di vita e circa 23kg di mangime da 45 a 70 giorni di vita. Il mangime per la fase 45-70 giorni è solitamente un mangime differente da quello per i suinetti appena svezzati, meno costoso e con una quota maggiore di cereali tal quali, non sottoposti a processi di cottura od estrusione per aumentarne la digeribilità, in quanto a livello enterico il livello di enzimi per digerire i cereali ha già raggiunto dei buoni livelli.

Al raggiungimento dei 70 giorni di vita circa, se l'allevamento è un ciclo chiuso, i suinetti verranno spostati nel settore magronaggio-ingrasso, se invece l'allevamento è un ciclo aperto i suinetti verranno venduti ad un ingrassatore che allevierà gli animali fino al raggiungimento del peso di macellazione.



Sviluppo enzimi digestivi nel post svezzamento. La settimana 4 corrisponde alla settimana dello svezzamento



## IL MAIALE DI KRŠKOPOLJE

di  
Vincenzo di Nuzzo

La rivoluzione genetica del XX secolo, che ha portato alla repentina diffusione delle razze bianche moderne sull'intero territorio nazionale, ha di fatto determinato la progressiva scomparsa di gran parte del patrimonio suinicolo delle origini.

Osservando la collocazione geografica della maggior parte dei (*pochi*) suini autoctoni nazionali, oggi sopravvissuti, notiamo che essi risultano per lo più distribuiti a ridosso della dorsale appenninica.

È come se il maiale dei Nebrodi, il Casertano, l'Apulo-calabrese o la Cinta avessero costruito la propria "linea di resistenza" in prossimità delle coste montuose dell'Appennino, per molti tratti dolci e in grado di offrire naturale protezione e nutrimento.

Completamente diversi sono stati invece gli esiti in prossimità delle Alpi dove, soprattutto per ragioni ambientali, non esistono tracce specifiche di ecotipi locali ad esclusione di poche aree isolate dell'arco alpino centro-orientale.

Tuttavia, anche in queste aree la discreta varietà di maiali presente in passato è andata quasi completamente persa, scomparendo spesso anche dalla memoria umana.

In tale territorio le eccezioni sono oggi rappresentate dal maiale della Valtellina (riportato all'attenzione nel 2013 solo grazie alle ricerche del dott. Alessio Zanon della Facoltà di Medicina Veterinaria di Parma), simile al Grigione svizzero e assimilabile per molti aspetti al Samolaco, o al maiale d'Alto Adige/Sud Tirolo. Il difficile recupero di tali varietà sta oggi passando attraverso un progetto che li ha riuniti in un unico gruppo genetico, una sorta di razza derivante da maiali alpini residui, a caratteristiche comuni, raccolti sotto la denominazione cumulativa di *Suino nero delle Alpi*, una definizione già utilizzata nel 1827 dallo zoologo svizzero J.R. Steinhilber. Tale denominazione investe un'area talmente allargata da non permettere più una caratterizzazione meramente nazionale, andando a coinvolgere non solo le province di Verona, Trento, Sondrio, ma anche l'Alto Adige, le Alpi Svizzere, il sud-est della Baviera, l'Austria meridionale fino ad arrivare al nord-ovest della Slovenia.

Una situazione simile si è nel tempo registrata in corrispondenza delle Alpi Giulie e del Carso, nel territorio compreso tra il Friuli Venezia Giulia e la Slovenia.

L'area in questione è stata storicamente interessata dalla diffusione della *Friulana Nera* nota anche come *San Daniele* o *Nera del Friuli*. Ma anche qui, come in ogni area di confine che si rispetti, la genetica si mescola e molti tratti, pur attraversando

le frontiere, diventano comuni. Ancora una volta, ci viene in soccorso Ettore Mascheroni (*Zootecnia speciale III – I suini, 1927*) il quale ci suggerisce che *nelle Venezie le razze allevate non erano propriamente indigene*:

*...in Friuli, la friulana, adatta sia al pascolo che al porcile, di mediocre prolificità, affine ai maiali stiriani (regione storica della Slovenia, corrispondente all'attuale Štajerska, ndr) e croati; stessa origine per i suini del Trentino e della Venezia Giulia.* In buona sostanza, il suino autoctono friulano presenterebbe molti tratti in comune con i maiali ancora oggi diffusi in Croazia e nell'odierna Slovenia.

La razza croata *Crna Slavenska*, nota anche come *Fajferica*, è ora confinata nell'area orientale di Osijek (*regione storica della Slavonia, da cui il nome*) ed è costretta a dividere i programmi di recupero e salvaguardia con le altre due razze autoctone croate (*il maiale di Turpolje nella Croazia centrale e il maiale Banijska Šara, nella Croazia centro-meridionale; mentre la Čupava mangulica, presente nella Podravina, tra Croazia e Slovenia, viene considerata una parente troppo prossima alla Mangalica ungherese per essere considerata autoctona*).

Al contrario, il maiale di *Krškopolje* (*o Krškopoljski o anche Cinta slovena*) - unica razza autoctona slovena - ha viaggiato molto e nel tempo si è ritrovato, recuperato e diffuso, anche oltre quelli che erano i suoi limiti territoriali d'origine. Infatti, laddove la *Friulana nera* sta vivendo programmi di salvaguardia abbastanza timidi (*unico caso registrato quello con la denominazione Maiale nero di*

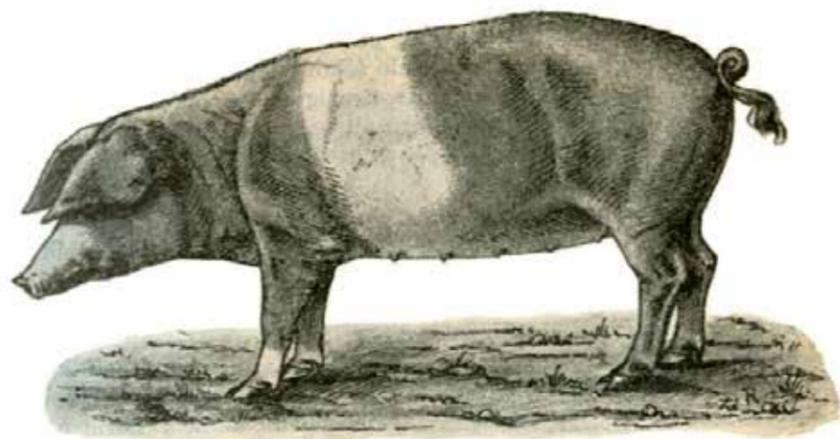
Fagagna), il Krškopoljski si ritrova oggi in una fase di felice impulso anche nel versante carsico italiano grazie all'attività di diffusione condotta da allevatori quali Andrej Skerlj nella sua azienda Bajta a Sgonico.

La prima testimonianza documentale relativa alla razza Krškopolje risale al 1899, quando lo zoologo Rohrman mise in risalto la massiccia vocazione suinicola da tempo esistente nella regione della Bassa Carniola (attuale Dolenjska slovena) ed, in particolare, nella località di Krško Polje. Il suino viene descritto "con la parte posteriore di colore nero e una larga cintura bianca nella parte anteriore, dalla testa di grandezza media e con grandi orecchie pendenti, con una fertilità media, un buon appetito e ottima capacità di raggiungere pesi elevati". Ma soprattutto le sue carni ed il suo grasso sono stati considerati sin da sempre di eccellente qualità.

Tuttavia, nel tempo l'alto rischio di inbreeding (dovuto all'estensione limitata dell'area di diffusione) e la pratica di ricorrere ad incroci con altre razze (tra cui le inglesi Yorkshire, Berkshire e Cornwall Black) ne avevano mutato considerevolmente l'aspetto originario, alterandone anche le performance qualitative della sua carne.



Logo del maiale di Krškopoljski



Il maiale di razza Krškopoljski in un disegno di Rohrman, 1899

La situazione era precocemente precipitata, tanto che:

- già nel 1938 Oblak sosteneva che esempi originari di tale razza erano presenti solo nelle aree rurali più remote;
- negli anni cinquanta uno studio rimasto anonimo enfatizzò il peggioramento qualitativo della carne di tale razza;
- a partire dagli anni sessanta, a similitudine di quanto accadeva in altre parti d'Europa, le politiche statali e federative jugoslave avviarono massicce campagne a favore della diffusione industriale di maiali di razza "bianca" maggiormente produttivi (in particolare, Landrace che si aggiungeva alla Large White già precedentemente importata);
- nel 1972 Eiselt e Ferjan affermarono che il maiale di Krškopolje sopravvissuto dopo la Seconda Guerra mondiale era diverso da quello descritto da Rohrman.

In pratica, come risultato di decenni di politiche neglette, nel 1991 il Krškopoljski risultava in via di estinzione.

Tuttavia, l'anno successivo con l'iscrizione nel Libro genealogico nazionale sloveno di soli tre allevatori inclusi nella

Banca genetica furono avviati i programmi di recupero della razza. Per ovviare al problema dell'insufficiente numero di maschi riproduttori furono introdotte altre razze (Šalehar, 1994) e, in particolare, agli inizi degli anni 2000 furono sperimentati incroci controllati con la Saddleback tedesca.

L'interesse per tale razza è cresciuto soprattutto a partire dal 2003 quando fu avviata una più mirata campagna di selezione, tanto che nell'agosto 2015 risultavano registrate su tutto il territorio sloveno 130 fattorie con un totale di 311 scrofe e 60 verri.

Oggi il maiale di Krškopolje è incluso nel programma statale di salvaguardia delle razze suine SloHibrid, gestito dalla Camera nazionale per l'Agricoltura e le Foreste e che include anche la Landrace slovena - Linea 11 e Linea 55, la Pietrain e il Grande Bianco (Large White) sloveno. Inoltre, l'Associazione degli Allevatori della razza Krškopoljski ha elaborato un proprio piano di selezione e allevamento, che ha ricevuto l'approvazione ministeriale.

Le caratteristiche della razza appaiono ora definitivamente stabilite. Si tratta di un maiale di

stazza medio-grande, con setole nere e un'ampia cinta bianca che attraversa l'intero corpo all'altezza delle spalle; di colore bianco possono essere anche le zampe anteriori; la lunghezza è di almeno 152 cm nei maschi e di 140 cm nelle femmine; l'altezza al garrese è di almeno 87 cm (maschi) e 83 (femmine); sebbene a crescita lenta, può arrivare anche ad un peso di 230 (femmine) e di 280 kg (maschi) (in purezza, raggiunge il peso di 140/150 kg in circa 18 mesi). È un maiale resistente, capace di vivere bene in ambiente aperto, anche a temperature rigide. Ha un temperamento calmo e un indice di fertilità che in passato veniva considerato moderatamente buono. Alcuni dati fanno riferimento ad una media di 7,9 lattonzoli al primo parto fino ad anche 10,4 per i parti successivi. In realtà, dati empirici riferiscono di una media di massimo 5/6 lattonzoli per parto, per 1,8 parti all'anno (con un primo parto che ha inizio abbastanza tardivamente). La resa totale al macello è di circa l'80% con una resa in carne magra relativamente bassa, mentre rimane considerevole la tendenza all'adipogenesi.

Tale razza conferma quindi la sua inclinazione originaria a produrre carne particolarmente saporita (in ragione della forte presenza di grasso di marezzatura) e lardo di alta qualità (fino a 67 mm di grasso dorsale già a 10/11 mesi) anche a fronte di un'alimentazione povera.

Il marchio dell'Associazione degli Allevatori del maiale di Krškopolje (animata, tra gli altri, dallo zootecnico Andrej Kastelic) tutela la commercializzazione degli animali vivi, macellati e dei prodotti trasformati.

Secondo molteplici opinioni, oltre a prestarsi in maniera ottimale per la produzione di salumi da pezzi anatomici interi, dove la componente grassa è preponderante, con la carne del maiale di razza Krškopoljski si ottiene la miglior salsiccia della Carnia, una salsiccia a grana grossa, insaporita con aglio e pepe, cotta e affumicata con faggio, che - oltre ad essere naturalmente diffusa e a denominazione protetta in Slovenia (kranjska klobasa) - rappresenta anche uno dei prodotti più identificativi della cultura transfrontaliera, interessando con la stessa valenza la tradizione gastronomica austriaca, croata e triestina (luganighe de Cragno).

## BIBLIOGRAFIA

A. Kastelic, M. Čandek-Potokar, *Application of quality labels in support of conservation of local breeds – A challenge for Slovenian Krškopolje pig in Acta agriculturae Slovenica, Supplement 4, 2013*

Šalehar A., University Ljubljana, Biotechnical Faculty, Zootechnical Department, *The Krškopolje pig, 1994*

Batorek Lukač N., Tomažin U., Škrlep M., Kastelic A., Poklukar K., Čandek-Potokar M., *Krškopoljski prašič, 2019* in [www.intechopen.com](http://www.intechopen.com)

Rohrman Viljem, *Prašičje pleme na Dolenjskem, 1899*

Associazione Allevatori della razza autoctona Krškopolje (Društvo rejcev krškopoljskih prašičev) in [www.krskopoljski-prasic.si](http://www.krskopoljski-prasic.si)

M. Kovač, Š. Malovrh, *Krškopoljski prašič - Od reje do predelave na domu, 2015*

M. Kovač, Š. Malovrh, *Rejski program za prašiče SloHibri, 2012*

University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Zootechnical Department, *State of farm animal's genetic resources in Slovenia - National report, 2003*





# Cenni TECNOLOGICI

## NITRITI E NITRATI: VERITÀ O FALSI MITI?

di  
Stefania Oliverio

Da sempre l'uomo si è scontrato con la necessità di mantenere il più a lungo e nel miglior modo possibile il cibo. Attraverso l'esperienza diretta e quella tramandata di generazione in generazione ha imparato ad avvalersi di alcune sostanze e metodi utili per conservare, ma anche per migliorare l'aspetto e le caratteristiche organolettiche degli alimenti. La salatura, l'affumicamento erano tra le metodiche maggiormente utilizzate e più semplici da applicare per conservare carne e pesce.

Nel tempo sono cambiate molte cose, soprattutto grazie allo sviluppo tecnologico che ha portato miglioramenti in termini di stabilità e sicurezza.

L'uso degli additivi (*antimicrobici, antiossidanti, addensanti, coloranti, conservanti ecc...*) ha permesso lo sviluppo di prodotti che altrimenti non potrebbero essere in commercio, come dessert, succhi stabilizzati e piatti pronti, nello stesso tempo rappresentano una necessità tecnologica, finalizzata al raggiungimento di un prodotto igienicamente sicuro, stabile nel tempo, che non interagisca con i costituenti dell'alimento, non ne mascheri il naturale deterioramento e non rappresenti un rischio per la salute.

Molte molecole sono di origine naturale come la *vitamina C*, il *licopene* o le *antocianine*, altre sono di origine naturale, ma ottimizzate, altre ancora sono di sintesi.

Il termine <<additivo alimentare>> è definito chiaramente dall'art. 3 del Reg. 1333/2008, secondo il quale si intende <<qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingredienti caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel

magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti>>.

In relazione alla loro funzione gli additivi alimentari si possono distinguere in: additivi tecnologici e non tecnologici. Nella distinzione è implicito il fine tant'è vero che negli additivi non tecnologici rientrano edulcoranti, coloranti, esaltatori dell'aroma e sostituti dello zucchero.

## I CONSERVANTI

E' noto che la presenza di organismi come batteri, lieviti e muffe può provocare alterazioni più o meno evidenti nelle derrate alimentari, pertanto, risulta indispensabile poter controllare e rallentare la moltiplicazione microbica attraverso effetti inibitori, microbici o microbiostatici, esercitati tramite l'impiego di vari metodi tecnologici come ad esempio quelli fisici,

il calore e il freddo, o biologici come le fermentazioni che producendo acido lattico agiscono da antisettici. Naturalmente la velocità con cui un alimento va incontro a deterioramento dipende dalle sue caratteristiche intrinseche, dall'attività dell'acqua libera (*Aw*), dal pH, dalle condizioni di conservazione come la temperatura e l'umidità, oltre che dalla iniziale carica

batterica. Nonostante l'applicazione delle buone pratiche igieniche (*GHP*), delle buone prassi di lavorazione (*GMP*), del sistema HACCP e non solo, si dimostri di fondamentale importanza per assicurare la genuinità del prodotto finale, nondimeno è necessario il ricorso ad integrazioni, rappresentate dall'uso di additivi come quelli antimicrobici.

L'aggiunta dei nitriti riduce al minimo gli sprechi prevenendo il deterioramento delle derrate e migliora la sicurezza alimentare bloccando la crescita di *Clostridium botulinum* e *Listeria monocytogenes*.

Queste importanti funzioni rendono l'aggiunta di nitrito ai prodotti a base di carne un requisito fondamentale per garantire la sicurezza, dove è

presente il rischio di botulismo, una patologia che rappresenta una delle più gravi forme di tossinfezione alimentare.

L'aggiunta dei nitrati e nitriti è regolata da precisi dosaggi definiti per Legge. Le normative comunitarie attuali definiscono che la quantità massima di

## PERCHÉ AGGIUNGERE NITRITI?

queste sostanze nei salumi come additivi è pari a 150 mg/kg di nitrito (100 mg/kg nei prodotti sterilizzati e 80 mg/kg nei prodotti carni biologici) e 150 mg/kg di nitrato (quest'ultimo non concesso nei prodotti cotti).

L'assunto che nitrati e nitriti facciano male deriva da studi

degli anni '50 e '60 del secolo scorso, secondo cui il nitrito sarebbe potenzialmente in grado di formare composti cancerogeni chiamati nitrosammine. Poiché i potenziali problemi di salute pubblica erano incentrati sulle nitrosammine piuttosto che sul nitrito stesso, dal 1975 in poi i regolamenti e la legislazione su alimenti ed additivi, sono stati modificati per limitare l'aggiunta di nitrito nei prodotti a base di carne.

Nitriti e nitrati sono molecole presenti in natura e che si trovano ovunque nel nostro ambiente. Le verdure a foglia verde, le barbabietole e i ravanelli contengono i più alti livelli di nitrati. I prodotti carnei trasformati e l'acqua ne contengono una quantità molto inferiore.

Nei vegetali il nitrato può essere presente in elevate concentrazioni, comprese tra 200 e 2500 mg/kg (Tab. 1).

I livelli massimi ammessi di nitrato per la commercializzazione di spinaci e lattughe sono riportati nel Reg. UE 1258/2011 - Allegato sez. 1.

Quindi, attraverso l'alimentazione spesso assumiamo i nitrati, attraverso l'ingestione di ortaggi e verdure, che ne sono naturalmente ricche, e con acqua minerale naturale nelle quali questi composti rappresentano soprattutto il residuo dell'inquinamento di tipo organico e l'abuso di concimi azotati nelle pratiche agronomiche.

I nitrati nel nostro corpo si trasformano in nitriti che possono reagire nel nostro corpo con le ammine presenti nell'intestino generando N-alchil-nitrosammine, che sono sostanze cancerogene.

E' noto che l'acido ascorbico (vitamina C), acido eritorbico e alfa tocoferoli (vitamina E) possono essere aggiunti perché contrastano la formazione delle nitrosammine,

Dagli anni '80 agli anni 2000 sono stati condotti diversi studi che hanno costantemente rilevato che il nitrito è sicuro ai livelli consumati con la dieta, rilevando che non c'era associazione tra nitrito e insorgenza di forme tumorali.

La stessa valutazione è stata fatta recentemente anche dall'EFSA, definendo sicuri i livelli di assunzione di nitriti e nitrati secondo i limiti imposti dalla legislazione europea; l'analisi di EFSA aveva preso spunto dalla pubblicazione del rapporto IARC 2015 sull'insorgenza della maggiore probabilità di contrarre il cancro per l'eccessiva assunzione di carni rosse e trasformate.

Nel 2003 anche il comitato di esperti della FAO e dell'OMS aveva esaminato i dati disponibili sul nitrito a partire dalle loro precedenti riunioni e aveva concluso che i risultati non forniscono la prova che il nitrito è cancerogeno per gli esseri umani.

Tuttavia, al contrario dello IARC, c'è ancora una buona parte della comunità scientifica che contesta l'assunto che il nitrito faccia male.

Tab.1 - CLASSIFICAZIONE DEGLI ORTAGGI IN BASE AL CONTENUTO IN NITRATI (mg/kg di peso fresco)		
Livello del Nitrato	Concentrazione di Nitrato	Tipo di Ortaggio
Ortaggi ad elevato contenuto di nitrato	> 2.500 mg/kg	Lattuga, bietola da costa, rucola, spinacio, sedano, ravanello
Ortaggi ad alto contenuto di nitrato	Da 1.000 a 2.500 mg/kg	Indivia, scarola, prezzemolo, cicoria, finocchio
Ortaggi a medio contenuto di nitrato	Da 500 a 1000 mg/kg	Cima di rapa, indivia, cavolo riccio, cavolo bianco, cavolo verza, zucchina
Ortaggi a basso contenuto di nitrato	< 500 mg/kg	Cavolfiore, broccolo, cicoria, pisello, fagiolino, patata, carciofo, carota, ortaggi da frutto, porro, cavoletto di Bruxelles, cavolo rosso, radice amara, asparago, cipolla

## NITRITI E NITRATI MOLECOLE AMICHE O NEMICHE?

Le nuove scoperte scientifiche stanno fornendo una migliore comprensione dei ruoli profondi ed importanti dei nitriti nella fisiologia umana.

Quando la sicurezza del nitrito fu messa in discussione negli anni '70, gli scienziati non avevano ancora scoperto che il corpo umano produce il nitrito come parte del suo normale ciclo biologico e che l'ossido nitrico

(NO), derivante dalla riduzione del nitrito a livello intestinale ad opera dei batteri della flora, è uno dei più importanti meccanismi di segnalazione cellulare, fondamentale per la salute umana.

L'ossido nitrico (NO) nell'organismo umano si produce secondo due vie:

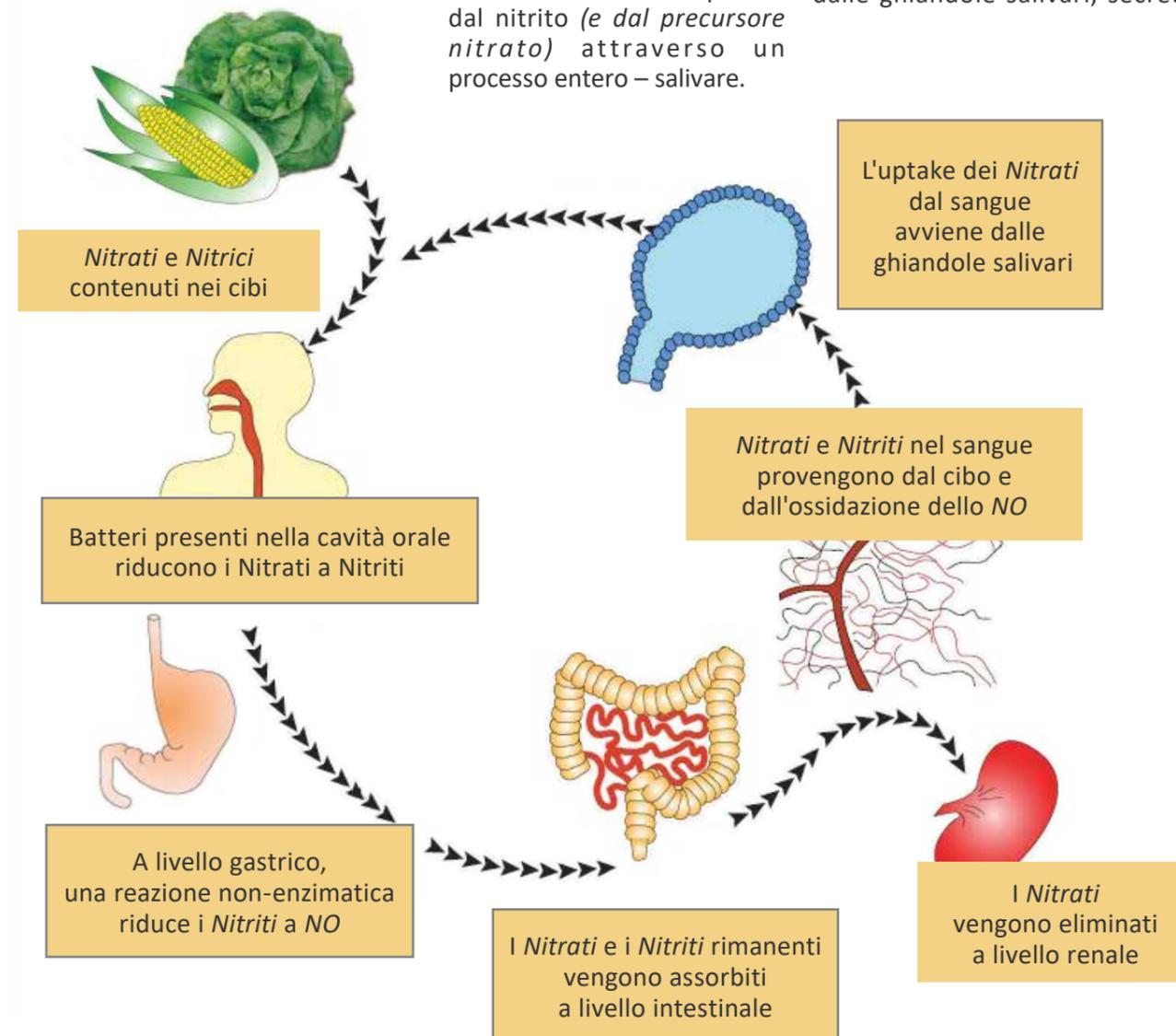
- una enzimatica che degrada la L-arginina;
- una non enzimatica a partire dal nitrito (e dal precursore nitrato) attraverso un processo entero - salivare.

Come il corpo umano utilizza i nitrati per produrre l'ossido nitrico?

La fonte del nitrato alimentare (NO<sub>3</sub>) è costituita in prevalenza da verdure, in cui questa molecola è presente in quantità elevata, e solo in minima parte da salumi e dall'acqua che assumiamo.

Il nitrato subisce una circolazione entero - salivare (Fig. 1).

Questa fonte (all'incirca il 25% del nitrato assunto con la dieta), viene parzialmente assorbita nel sangue attraverso la mucosa intestinale, viene fatta ricircolare nel flusso sanguigno, concentrata dalle ghiandole salivari, secreta



nella saliva e ridotta in nitrito ( $NO_2$ ) da anaerobi facoltativi Gram positivi presenti nel cavo orale, in particolar modo da *Staphylococcus sciuri* e *S. intermedius*. Il nitrito salivare e quello introdotto tal quale vengono ingeriti nello stomaco dove, all'esposizione alle condizioni acide di questo organo, è rapidamente protonato per formare acido nitroso ( $HNO_2$ ).

Passa poi nell'intestino superiore, dove viene ridotto a grandi quantità di ossido nitrico ( $NO$ ) e altri ossidi di azoto per opera dei microrganismi che compongono il microbioma umano, mentre le parti non utilizzate di nitrato e nitrito vengono assorbite ed espulse attraverso la via renale.

Altre reazioni, con decomposizione rapida, si verificano in presenza di equivalenti riducenti, come l'acido ascorbico.

Alcuni studi hanno, inoltre, dimostrato che il nitrito acidificato ha un'attività antimicrobica contro una vasta gamma di microrganismi patogeni presenti a livello gastrointestinale, tuttavia non è ancora chiaro il meccanismo d'azione.

L'ossido nitrico è un importante segnalatore molecolare: segnala alle arterie di rilassarsi ed espandersi, alle cellule immunitarie di uccidere i batteri patogeni e dannosi, a quelle cerebrali di comunicare tra loro. Il mantenimento dell'equilibrio ossido nitrico è fondamentale per la salute ottimale e la prevenzione delle malattie. La mancanza di produzione dell'ossido nitrico può portare a ipertensione, aterosclerosi, malattia delle arterie periferiche, insufficienza cardiaca e trombosi, con conseguente infarto e ictus. Tutte queste condizioni hanno dimostrato di essere influenzate positivamente dall'assunzione del nitrito alimentare. L'NO nell'organismo umano viene prodotto a partire dall'aminoacido L-arginina in una reazione catalizzata dall'enzima ossido nitrico sintasi. Tuttavia le reazioni non enzimatiche esercitate nel tratto intestinale superiore ad opera dei lattobacilli e altri microrganismi della flora endogena che utilizzano i nitriti presenti, producono fino a 10000 volte le concentrazioni che si verificano nei tessuti della sintesi enzimatica. Una rappresentazione della distribuzione dei principali

batteri del tratto digerente umano è rappresentata in Tab.2

Nei casi in cui la via di produzione enzimatica dell'L-arginina è bloccata, a causa di disfunzioni metaboliche come l'obesità e di malattie legate allo stile di vita come l'insulino-resistenza, la cardiopatia ischemica e l'ipertensione, la via di produzione entero-salivare è utilizzata come serbatoio per la produzione di ossido nitrico nelle varie forme molecolari. La ricerca ha dimostrato come l'assunzione di nitrito alimentare intervenga positivamente per:

- regolare la pressione sanguigna
- prevenire le lesioni da infarto
- prevenire danni cerebrali a seguito di ictus
- prevenire la preeclampsia nelle donne in gravidanza
- promuovere la guarigione delle ferite
- promuovere il successo del trapianto di organi
- curare l'anemia falciforme
- prevenire le ulcere gastriche.

L'American Heart Association ha affermato che l'ossido di azoto e la sua funzione sono la scoperta più importante nella storia della medicina cardiovascolare.

## CONCLUSIONI

Ci sono spesso idee sbagliate sui nitriti nelle carni preparate. Se le famiglie possono essere rassicurate sul fatto che i nitriti utilizzati nelle carni preparate sono essenziali per la sicurezza alimentare, nuove ricerche suggeriscono ruoli importanti per i nitriti anche a beneficio della salute. Questa affermazione può essere sorprendente per molte persone che per anni hanno pensato che avrebbero dovuto evitare il nitrito alimentare, mentre numerosi studi hanno dimostrato (*e stanno dimostrando*) che il nitrito svolge un ruolo importante in varie attività fisiologiche che sono una parte essenziale della salute umana.

Sebbene l'attività potenzialmente cancerogena delle *N-nitrosammine* non possa essere trascurata, è doveroso precisare che le prove epidemiologiche non hanno messo in evidenza un collegamento stretto tra nitrato-nitrito e il cancro. Il polverone mediatico che è scaturito dalla presa di posizione dello IARC ha ingiustamente demonizzato le carni lavorate, imputate quasi come l'unica causa della formazione delle *N-nitrosammine*.

Tuttavia, era già noto che l'esposizione alle *N-nitrosammine* può verificarsi tramite l'ingestione di altri alimenti e in presenza di altri ossidi nitrosici derivanti da

cosmetici, prodotti del tabacco e sostanze chimiche impiegate in agricoltura.

Nel caso dei prodotti di carne addizionati con nitrito, la formazione di *N-nitrosammine* può verificarsi quando ammine secondarie reagiscono con acido nitroso, derivante dal nitrito, a temperature molto elevate di cottura, ma è bastato ridurre la quantità di nitrito eccessiva e diminuire la temperatura di cottura per impedirne ogni ulteriore formazione. Si è visto anche che l'aggiunta di acido ascorbico, acido eritorbico, alfa tocoferoli e altri composti porta all'inibizione delle nitrosammine. L'impiego dei nitriti nella tecnologia di produzione delle carni è ancora indispensabile non solo in funzione antimicrobica per

garantirci la sicurezza dal *Clostridium botulinum*, ma perché nell'uso moderno sono responsabili del fissaggio del colore caratteristico associato ai salumi, contribuiscono a creare un profilo aromatico unico, controllano l'ossidazione dei lipidi.

La ricerca ha rilevato enormi benefici terapeutici del nitrito che attualmente è in fase di sviluppo come farmaco per condizioni associate all'insufficienza di ossido nitrico. Gran parte della stessa biochimica che è stata compresa per decenni nell'industria della carne è stata riscoperta nella fisiologia umana. Questa revisione farà luce sulla fondamentale biochimica del nitrito nella fisiologia umana e metterà in risalto la valutazione del beneficio del rischio che circonda il nitrito nei prodotti alimentari, in particolare in quelli a base di carne.



Tab.2 - FLORA BATTERICA INTESTINALE (distribuzione otrganica)		
Organo	Numero di Batteri	Tipologia Batterica
Bocca	Da 10.000 a 1 miliardo/ml	Streptococchi, Lactobacilli, bacteroides, Staphilococchi, Corynebacteria
Stomaco	1.000/ml	Lactobacilli, Streptococchi
Intestino tenue	Da 100.000 a 10 milioni/ml	Lactobacilli: Lactobacillus acidophilus, Enterobacteriacee, Bacteroides
Ortaggi a basso contenuto di nitrato	Da 100 miliardi a 1.000 miliardi/ml	Bifidobacteria: Bifidobacterium Bifidus, B. longum, B. infantis, Streptococchi, Laptobacilli

# I salumi ITALIANI



## I PRODOTTI DELLA SALUMERIA SARDA

(Dal Convegno di Cagliari del 7 Ottobre 2018)

di  
Antonella Ardu  
e Roberto Pisano



Bronzetto Nuragico

Le radici storiche della salumeria italiana fanno risalire quella sarda all'area fenicio-punica. Deriverebbe da qui la consuetudine di confezionare salumi di piccola pezzatura e senza aggiunta di spezie piccanti. In Sardegna l'allevamento dei suini si fa risalire al neolitico antico (6.000 - 4.000 a. C.), quando l'uomo imparò a coltivare la terra e ad allevare gli animali, ma è soprattutto in età nuragica, a partire dal 1.800 a.C., che diventano numerose le testimonianze dell'allevamento di maiali domestici, raffigurati anche in alcune interessanti statuette bronzee.

Gli scavi archeologici dei nuraghi hanno restituito grandi quantità di ossa, indice di macellazione in prossimità delle abitazioni.

Nell'economia della famiglia sarda rientra ancora oggi "su mannale", un suino maschio castrato in giovane età, allevato solitamente con ghiande e alimenti del territorio come fichi d'India, fave, piselli e orzo, tali da impartire alle carni una qualità organolettica eccellente. L'inizio dell'inverno costituiva, allora come adesso, il periodo giusto per l'uccisione del "su mannale", le cui carni venivano condivise con il vicinato e i poveri del paese. La carne era in parte destinata al consumo fresco e per il resto salata e conservata come scorta di grasso e cibo per l'intero anno.

Attualmente un discreto numero di suini viene allevato al pascolo semibrado controllato ed una progressiva presa di coscienza sta finalmente portando all'eradicazione della peste suina africana, individuata nell'Isola già dal 1979, che ha rischiato di compromettere la sopravvivenza della Razza Suina Sarda, inserita ufficialmente tra le razze suine autoctone italiane nel 2006.

La Sardegna non ha ancora salumi DOP o IGP ma solo alcuni PAT: guanciale, mustela, prosciutto di pecora, prosciutto di suino e salsiccia come prodotti crudi oltre a sanguinaccio e testa in cassetta come specialità cotte.

## IL PROSCIUTTO SARDO



Prosciutto di ploaghe

Il prosciutto sardo ha caratteristiche diverse derivanti dalla zona di provenienza: può essere di forma circolare a zampa piegata, secondo la tradizione arcaica, o a pera a gambetto dritto. Per poter assaporare al meglio le sue qualità va tagliato in fette un po' spesse possibilmente con la tradizionale "leppa" o "resolza", tipico coltello sardo a serramanico. La fetta si presenta di colore rosso cupo con limitata presenza di grasso, odore di stagionato e speziato, sapore dolce/sapido in base alla stagionatura, lunga persistenza aromatica di carne stagionata e di pepe. Piacevolmente consistente alla masticazione, mostra solitamente una buona scioglievolezza in bocca.

La lavorazione inizia con una rifilatura a coltello sulla coscia ben fredda ed un accurato drenaggio del sangue. La salagione si fa a secco con sale marino ed eventuale aggiunta di pepe nero in grani, per la durata di un giorno di sale per ogni kg di peso della coscia. Segue una pressatura sotto assi di legno e pesi per 2-3 giorni. Il sale viene quindi eliminato a mano con spazzola morbida e lavaggio con acqua e aceto o vino. Infine si copre con pepe nero macinato e si stagiona da 12 a 24 mesi in ambienti con adeguato ricambio d'aria.

## LA MUSTELA

**La mustela** è un salume di forma allungata, cilindrica o lievemente schiacciata, in base alla parte anatomica di provenienza, con la superficie ricoperta di pepe e spezie nei prodotti artigianali e con presenza di rete elastica e talvolta insacco nei prodotti industriali. La fetta, uniforme e compatta, varia dal rosa al rosso scuro con minima presenza di grasso.



Mustela di Bortigali

L'odore è delicatamente speziato con tenue sentore di stagionato; il sapore è dolce e lievemente sapido, con buona persistenza aromatica. Se adeguatamente stagionata ha una masticabilità ottimale.

La lavorazione artigianale prevede la rifilatura a coltello dei tagli carni: lombo, filetto o carré; la salagione si fa a secco con sale marino, pepe nero, aglio, aromi (*solitamente non mancano ginepro e alloro*), conservanti e coadiuvanti tecnologici. Dopo alcuni giorni di salatura con ripetuti massaggi manuali, si procede ad eventuale legatura con spago e si lascia stagionare per 30-60 giorni appesa su bastoni.

## IL GUANCIALE

**Il guanciale** è un salume di forma quasi triangolare ricavato dalla guancia del suino. Esternamente si presenta con la cotenna su una delle due superfici, mentre il resto è coperto di pepe e spezie.

La fetta mostra il grasso bianco o appena rosato con striature di magro rosa/rosso. È caratterizzato da odore di speziato e di stagionato, sapore dolce con lieve sapidità delle parti magre, buona persistenza degli aromi delle spezie, facile masticabilità e buona scioglievolezza in bocca. La lavorazione prevede l'isolamento del pezzo anatomico con conservazione della cotenna e successiva rifilatura. La salagione si fa con sale, pepe e spezie, alternando massaggio e riposo per una quindicina di giorni. Si procede quindi con il lavaggio e successivo condimento con pepe nero macinato e eventuali altre spezie (*cannella e noce moscata fra tutte*), asciugatura e stagionatura appeso su bastoni per circa 60 gg.

## IL PROSCIUTTO DI SPALLA CON GUANCIALE

**Il "prosciutto" di spalla con guanciale** è un taglio particolare che comprende la spalla, il collo e la guancia in un unico pezzo. Si ricava solitamente da maiali di piccola taglia e ha una preparazione simile al prosciutto di coscia, ma con stagionatura più breve. L'aspetto della fetta e le caratteristiche organolettiche variano in base alla parte anatomica che viene affettata. Se ne inizia il consumo dalla parte del guanciale che arriva più precocemente a maturazione.

## LA SALSICCIA SARDA

**La salsiccia sarda**: è una salsiccia ripiegata a ferro di cavallo (*diametro medio 3,5 cm – peso circa 450 g*), insaccata in budello naturale o artificiale (*con possibile presenza di piumatura*), moderatamente dura al tatto se ben stagionata. All'esame della fetta si apprezza una grana media ed un'omogenea distribuzione del grasso e del magro. Il magro varia dal rosso vivo al rosso moderatamente scuro e il grasso è bianco o appena rosato; non devono essere presenti buchi o tendini. Emana odore di stagionato, di spezie (*pepe, noce moscata, chiodo di garofano, cannella*), di erbe aromatiche (*aglio, semi di finocchio, mirto*) e di vino. Può mostrare sentori di affumicato quando viene posta ad asciugare in prossimità dei camini nelle cucine familiari. Il gusto è dolce e sapido e talvolta si coglie una lieve piccantezza per la presenza di pepe nero macinato. Gli aromi confermano l'olfatto: stagionato, spezie, aglio, vino, erbe aromatiche ed eventuale affumicato. Moderatamente resistente alla masticazione, non gommosa né dura, con grasso facilmente scioglievole in bocca e priva di tendini. Si prepara con accurata selezione e mondatura della carne e del grasso (*non superiore al 30 %*), taglio a punta di coltello o tritatura con calibro 0,6-0,8 cm. Condimento con sale, pepe e aglio pestato nel vino, talvolta semi di finocchio o anice e altre spezie e aromi secondo tradizione locale. Il riposo prima dell'insacco avviene in budello naturale lavato con aceto e vino; la legatura e ripiegatura è a ferro di cavallo, seguono sgocciolamento, asciugatura e fermentazione, stagionatura ed eventuale affumicatura.



**Altri salumi crudi**: in base alle tradizioni locali vengono abitualmente confezionati anche il capocollo, il lardo, la pancetta e un salame di medio calibro.

**I salumi cotti**: la **testa in cassetta** e il **sanguinaccio**, dolce o salato, sono tradizionalmente consumati nel periodo successivo al sacrificio del maiale. Altre due prodotti che rientrano fra i PAT, sono da considerare più delle preparazioni di cucina che dei salumi veri e propri, sono **Su Ortau** e **Su coccoi de fracca**. Il primo è un insaccato a base di interiora di suino soffritte e amalgamate con il sangue, che si consuma previa cottura arrosto. Il secondo è una sorta di lunga salsiccia ripiena di interiora e rifilature di carne e grasso da cuocere sulla brace.

**Prodotti ovini e caprini**: prosciutto, filetto e salame, sia di pecora che di capra. Particolarmente interessante è il **prosciutto di pecora**, di pezzatura variabile da 1,5 a 2,5 kg. L'aspetto esterno è di un cosciotto con osso, senza pelle, di colore bruno/marrone per la presenza di pepe e spezie. La fetta è di colore rosso più o meno scuro con limitatissima presenza di grasso. Ha un profumo caratteristico di selvatico, speziato e stagionato. Il sapore è dolce e sapido, è raramente piccante se è stata accuratamente mondata la superficie del prosciutto ed eliminato il pepe in eccesso prima dell'affettatura. Gli aromi rimandano alla carne di origine e alle spezie utilizzate. Per quanto riguarda la lavorazione, si utilizzano cosce senza pelle di pecore adulte o di giovani maschi castrati, che vengono accuratamente rifilate e mondate dal grasso. La salatura avviene a secco per circa 4 settimane ed il successivo condimento è fatto con pepe, aglio, noce moscata e altre spezie. La stagionatura dura 4-6 mesi in base al peso della coscia. Stagionature più prolungate asciugherebbero eccessivamente il prodotto e lo renderebbero stopposo.

Non è ancora possibile consumare fuori dalla Sardegna i salumi confezionati con carni di suini locali, stante il blocco delle esportazioni imposte dalla legislazione relativa al contenimento della peste suina africana, ma chi ha avuto la fortuna di entrare in una cantina di un qualunque paese dell'interno della Sardegna per gustare una fetta di prosciutto di montagna, non potrà dimenticarne il "gusto" eccellente ed i profumi emanati dai salumi appesi a stagionare. Dietro quei prodotti c'è una ricerca minuziosa della materia prima e un sistema di lavorazione tramandato nei secoli e affinato nel tempo.

## SALUMI QUASI DIMENTICATI DELLA TRADIZIONE CALABRESE

di  
*Giorgio Durante*

Quando si parla di salumi calabresi la nostra mente va alla Nduja o alla soppressata, in ogni caso l'idea è quella che in Calabria i salumi fanno la pari con il peperoncino piccante. Questo è vero solo in parte, c'è una grande varietà nella produzione di salumi calabresi, di insaccati non piccanti a partire dalla soppressata bianca, più

e prodotti di sottobosco, le cui fragranze si ritrovano nei profumi emanati dopo il taglio, altrimenti meglio una concia di pepe rosso dolce, vino rosso e peperoncino. Tra i salumi non piccanti c'è ne sono due rari e molto simili u Gammuncello e U Sacchiettu di Longobucco, questi due insaccati in cotenna rappresentano probabilmente gli unici salumi cotti calabresi.

rara della rossa ma anche la più ricercata, solo carni di prosciutto e di filetto, grasso rosa cubettato e radi grani di pepe nero.

La soppressata bianca di Calabria esalta i sapori veri delle carni genuine di suini alimentati a ghiande e castagne

Slow Food ha inserito "U sacchiettu di Longobucco" nell'Arca del Gusto.

Spinti dalla nostra passione, e viste le inutili ricerche per negozi e macellerie, lo scorso anno abbiamo bussato ad un portone di Pallagorio e abbiamo avuto il piacere, non solo di essere accolti, come solo in alcuni paesi e culture sanno fare, ma di assistere personalmente alla lavorazione del Gammuncello.

Ad accoglierci la collega giornalista Caterina Spina, che per tradizione di famiglia ancora realizza questo salume raro e straordinario.

Pallagorio, paese di origine arberesh nell'alto Crotonese, ancora conserva intatte tutte quelle che sono le lavorazioni tradizionali del suino. Da un'altra parte, a Longobucco, sempre in Sila, Giulia Cosenza, blogger del settore enogastronomico e studiosa della Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche, ci racconta pressappoco nello stesso modo "U sacchiettu di Longobucco".

La cosa non ci sorprende più di tanto, perché i due centri silani distano tra di loro appena 50 km e la tradizione salumiera accomuna tutto il comprensorio silano, "Il Gran Bosco d'Italia" territorio incontaminato e verdissimo, vocato per l'allevamento allo stato brado del suino nero di Calabria.

Il Gammuncello, ci racconta Caterina Spina mentre approccia la cotenna del gambuccio anteriore con ago e spago, è un prodotto tipico del settore agroalimentare dell'Alto Marchesato Crotonese, il Gammuncello ha origine antiche.

L'origine della sua preparazione risale al cinquecento, per come tramandato attraverso fonti orali.

Questo concentrato di profumi, dal gusto gradevole e pulito, veniva preparato esclusivamente durante il periodo natalizio, quando si era soliti procedere all'uccisione del maiale e alla preparazione degli insaccati che sarebbero poi stati consumati durante le festività pasquali e il periodo estivo.

Il Gammuncello si presenta con forma triangolare, che gli è data dall'involucro che contiene la carne, e viene ricavato esclusivamente dalla parte bassa della spalla del maiale, con la cotenna che è accuratamente disossata e preservata per poi contenere l'impasto di carne.

La carne utilizzata è quella del muscolo della zampa anteriore,



rigorosamente privata di tutti i tendini, per garantire l'assenza di filamenti al prodotto, che viene condita con solo sale e pepe in grani.

L'impasto, dopo esser stato messo a riposo per almeno 24 ore, viene insaccato nella cotenna appositamente predisposta, che verrà poi cucita, alle due estremità con un ago di grandi dimensioni, che normalmente era utilizzato per cucire i sacchi di iuta ed i materassi di lana.



Una volta insaccato il Gammuncello, l'involucro viene bucato per permettere la fuoriuscita dell'aria eventualmente trattenuta al suo interno, oltre che per garantire la compattezza dell'impasto del prodotto finito, favorendo anche il defluire dei liquidi che si possono originare durante la cottura.

Una particolare attenzione va posta alla quantità di impasto che si inserisce nell'involucro di cotenna, che non deve essere mai eccessivo, per evitarne la rottura durante la cottura, con la conseguente dispersione dell'insacco.

Dicevamo che il Gammuncello come "U Sacchiettu" sono assoggettati a cottura, che avviene come vuole la tradizione della festa dell'uccisione del maiale, il terzo giorno dall'uccisione, al termine della lavorazione dei salumi, in una caldaia in rame, denominata "Quadara" capace di contenere oltre 50 litri di liquidi. In questo pentolone si dispongono lardelli tagliuzzati, cotiche, alcune

parti del quinto quarto e le ossa spolpate dalle carni più pregiate, al termine della bollitura che dura oltre tre ore, contrassegnata da un rimescolamento frequente, i lardi sciolti danno origine alla sugna, il resto del contenuto è destinato ad altri utilizzi, mentre la sugna è poi utilizzata oltre che in cucina per conservare i salumi e tra questi il Gammoncello, riposto in appositi contenitori in argilla cotta, le cosiddette "pignate" o pignatte, in altre zone definiti "salaturi".

Assolutamente privo di grassi nella carne, il Gammuncello ha un colore che tende al rosa e un profumo intenso, mentre alla masticazione risulta croccante, con sapidità media.

Può essere gustato come semplice antipasto oppure può insaporire e accompagnare le verdure, in special modo i piselli



Caterina Spina

cotti in umido, aggiungendolo a metà cottura. Per quanto in alcune fasi e pure all'aspetto esterno possa apparire simile al cotechino nella realtà è un salume totalmente diverso per la magrezza e per l'attenta selezione delle carni prive di "nervi" e grassi. Ovviamente la sua limitatissima diffusione è, a nostro parere, dovuta alla penuria delle parti necessarie a realizzarlo, cioè le zampe anteriori: ogni suino dà la possibilità di realizzare solo due Gammuncelli e questo è un vero peccato. La nostra attenzione per queste produzioni minori sarà sempre alta con la finalità di rinnovare le tradizioni e di rendere fruibili ai più curiosi "gastronauti" territori e sapori di Calabria.

<<Ringrazio per la preziosa collaborazione Giulia Cosenza, "Il calice di Ebe" e Caterina Spina per per le informazioni e gli approfondimenti forniti.>>

Giorgio Durante



## LA PUGLIA CONTADINA IN TAVOLA

di  
Nicola Marangia

La tradizione gastronomica pugliese ha come protagonisti ingredienti poveri, che un tempo sfamavano intere famiglie, anche numerose. Una presenza costante sulle tavole era il pane; rigorosamente fatto in casa grazie al grano che le famiglie contadine coltivavano o utilizzavano come merce di scambio. Il pane in casa era una certezza rassicurante, per chi doveva aspettare 15/20 giorni per averne di fresco. Era indispensabile per le minestre di legumi, per il brodo di verdure spontanee, per le polpette alla poverella - preparate con un impasto di pane raffermo, aglio, prezzemolo, formaggio, vino e

uova - oppure semplicemente condito con un filo di olio extravergine di oliva - altro protagonista indiscusso della tavola pugliese - pomodoro da serbo e ricotta forte: una ricotta fermentata e curata per alcuni giorni, utilizzata anche per condire, la pasta fatta in casa con farina di grano duro, e con il sugo di pomodoro.



Cioccolato: Involantino di Fegato e alloro  
Foto: Nicola Marangia

La carne considerata un lusso da chi non poteva permettersela, si mangiava 3 o 4 volte l'anno. Erano in molti ad accontentarsi delle frattaglie, ovvero delle corate di agnello e maiale.

Con le stesse corate di agnello, a conclusione della Quaresima, si produceva - e si produce ancora - il Marro o Marretto. Un grosso involtino di cuore, fegato e polmone di agnello, condito con sale, pepe, prezzemolo e formaggio, avvolto nell'omento e legato con intestino, sempre di agnello, la cui cottura - rigorosamente lenta - deve essere alla brace, al fornello o in umido. L'usanza vuole che si produca nei giorni di Pasqua e Pasquetta e che in tavola si accompagni con patate al forno e un vino primitivo.

L'esperienza degustativa non ha eguali, profumi, sapori e aromi di altri tempi riconducono al lavoro dei campi o a lunghe tavole imbandite.

Con la corata del maiale, invece, la tradizione vuole che in occasione della macellazione del maiale, si producano degli involtini a base di fegato, omento, alloro sale e pepe, chiamati "cioccolatini", infilati nello spiedo di acciaio, cotti sulla brace ardente e mangiati rigorosamente con le mani.

La tradizione norcina pugliese, soprattutto nelle zone collinari, vanta diverse produzioni come: salame, salsiccia stagionata, soppressata, capocollo, pancetta tesa e arrotolata e tanto altro, che affronteremo successivamente. Con i resti della lavorazione del maiale - intestini, nervetti, carne di spolpo e parti avanzate della corata - si realizzava un salume tipico della tradizione contadina, diffuso nella provincia di Bari e



Marro o Marretto - Foto: Nicola Marangia

Taranto, chiamato Lannuggia. Esistono diverse varianti in base alla zona di produzione, ma vige sempre il senso di recupero, uguale ovunque.

Nello specifico, le parti utilizzate vengono tagliate grossolanamente al coltello e condite con sale, pepe, vincotto - una riduzione di mosto cotto portato a fermentazione - o in alcuni casi finocchietto selvatico e peperoncino.

Si portava a stagionatura fino a primavera inoltrata, per abbinarlo successivamente a fave novelle o piselli, e in alcuni casi si utilizzava come condimento nelle zuppe.

La Lannuggia oggi è considerato un salume di nicchia dal sapore molto deciso e intenso.

La sua consistenza grassa, si sposa bene al pane accompagnato da formaggio pecorino semi stagionato e un bicchiere di vino bianco fresco.

Questi sono solo alcuni dei piatti e salumi che arricchiscono la tavola pugliese.

Colori, profumi, sapori della tradizione rappresentano insomma un'esperienza sensoriale che insegna la vera cultura del cibo, per diventare custodi dei sapori e diffondere i saperi.



A fianco: Lannuggia in lavorazione  
Sotto: Lannuggia stagionata  
Foto: Lello Tornatore



Foto: Salsicciadibra.it

## LA SALSICCIA DI BRA

di  
Stefano Bruzese

Molto semplicemente per una questione di conservabilità del prodotto.

Il grasso bovino infatti, dopo un paio di giorni, tende a diventare rancido, mentre il grasso suino permette una maggiore conservabilità.

Bene, se sulla composizione di carne si ha la possibilità di avere una certa conoscenza, altrettanto non si può dire invece per la mistura di spezie ed erbe utilizzata per la sua produzione, nonché caratterizzazione. Il mix di spezie di fatto resta ancora oggi un mistero, sebbene qualcuno dal palato fine, abbia provato a definirne e quantificarne la sua composizione. Tra le spezie ed erbe aromatiche più accreditate si hanno: noce moscata, macis, coriandolo, cannella, chiodi di garofano e pepe nero.

Arrivati a questo punto, con forse già la salivazione aumentata, una domanda che potrebbe sorgere spontanea è: ma dove si può trovare questa salsiccia?

La sautissa ed Bra (*salsiccia di Bra in piemontese*) è un insaccato tipico della tradizione piemontese.

Essa è l'unica salsiccia bovina del territorio nazionale che vanta di una Concessione Regia di Casa Savoia, datata 1847 e firmata da Re Carlo Alberto, ma a cosa serviva questa concessione?

L'atto vietava la produzione di salsicce fatte con carni bovine in tutta Italia, con l'unica eccezione appunto per quella prodotta dai macellai di Bra. Questo poiché nelle vicinanze, a Cherasco, vi era una comunità ebraica, che si approvvigionava di tale insaccato, in quanto privo di carne suina e quindi conforme alle regole della propria religione.

La salsiccia di Bra, inoltre, detiene un riconoscimento nell'Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.) del Piemonte, dal 2003 è tutelata dal "Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione della Salsiccia di Bra", che ne disciplina la produzione e in tempi più recenti, precisamente dal 16 luglio 2016, anche da parte della "Confraternita della Salsiccia di Bra", quest'ultima con l'intento di valorizzazione e promozione del prodotto.

Oggigiorno tuttavia, tale insaccato non è più realizzato in purezza, ammettendo quindi al suo interno anche una quantità modesta di carne suina (15-20%), ma per quale motivo?

Essa si può trovare soltanto nelle macellerie e nei ristoranti di Bra. Decisione, questa, presa dopo lunghe e attente riflessioni da parte del Consorzio, che ha preferito non autorizzarne la rivendita al di fuori della città.

La scelta indubbiamente ha portato con sé vantaggi e svantaggi. Nel primo caso, si può intravedere una miglior valorizzazione e tutela del prodotto: riduzione della filiera, controlli più accurati, aumento del turismo, conservazione della tipicità e molto altro ancora. Ciò nonostante, tra gli svantaggi principali emergono la minor produzione, con tutti gli aspetti economici che ne conseguono e, non meno importante, la necessità di recarsi in loco per poter degustare tale prelibatezza. Malgrado questa limitazione, ad oggi vi è comunque una buona richiesta di mercato, sia nazionale che estera (es. Svizzera).

Per quanto riguarda invece la parte a monte della filiera produttiva, nello specifico la prima fase, che consiste

nell'allevamento del bestiame, cosa si può dire a riguardo?

Come afferma Domenico Scaglia, Presidente del Consorzio, il metodo di allevamento è quello tradizionale, i bovini vengono allevati nelle cascine limitrofe a Bra e alimentati con cereali e foraggi, evitando concentrati, mangimi o comunque alimenti di cui non si ha la certezza della genuinità. Questo aspetto è molto importante non solo dal punto di vista del benessere animale e della qualità chimico organolettica, che si può riscontrare nel prodotto finale, ma anche da un punto di vista ambientale.

La produzione infatti di mangimi comporta una forte emissione di gas ad effetto serra

(GHG) in atmosfera, non utilizzarli pertanto contribuisce ad una riduzione dell'impatto ecologico, essendo già a conoscenza che la zootecnica è uno dei fattori che più contribuiscono al riscaldamento globale (FAO, 2006).

Infine qualche dato folkloristico, la salsiccia di Bra, frutto di una lunga tradizione, oggi è anche un prodotto di strada, o per meglio dire uno street food. Questa versione, nata dal Consorzio nell'ottica di una sua promozione, è caratterizzata da prodotti esclusivamente fatti in Piemonte. Questo di certo contribuisce ad accrescere la valorizzazione dell'insaccato e del territorio locale.

La salsiccia di strada, di fatto, viene gustata cruda o cotta, accompagnata con pane di Bra a lunga lievitazione, formaggio di alpeggio (Bra D.O.P.) e lattuga locale.

Concludendo, come si è potuto osservare in questo articolo, all'interno di un prodotto all'apparenza semplice e di facile produzione, quale la salsiccia di Bra, si possono tuttavia racchiudere molti aspetti e valori, come ad esempio: storia e tradizione dell'insaccato, tutela e innovazione del prodotto, cultura e valorizzazione del territorio e infine impatto ambientale.



Foto: Salsicciadibra.it

# ABBINAMENTI



## SALUMI A NOZZE CON IL VINO

di  
Gaetano Cataldo

Molto, decisamente tantissimo tempo prima che termini anglofoni come "snack" e "breakfast" diventassero di uso comune nella nostra lingua, e venissero addentate certe stramberie, i panini col salame, col prosciutto e con la mortadella erano diventati già da un bel pezzo un'istituzione celebrata a colazione, a pranzo oppure durante lo spuntino mattutino o pomeridiano da tutti gli italiani di ogni generazione, a prescindere dalla posizione sociale, dalla professione o dalla latitudine di provenienza.

Se non infagottati in un bel panino caldo da portarsi a scuola per la ricreazione, piuttosto che a lavoro durante lo spacco, i salumi, consumati comodamente seduti e con le posate al piatto, piuttosto che catturati furtivamente con le dita direttamente dal tagliere, hanno sempre avuto un ruolo da protagonista nello stile di vita e nelle consuetudini alimentari di tutti noi italiani. Maggiore età permettendo, basta immaginare di consumarli con un innocuo bicchiere d'acqua per rabbrivire:

infatti non c'è salume che non venga degnamente celebrato con un bel sorso di vino in nome di un **matrimonio enogastronomico** che, a seconda delle circostanze, riesce ad essere straordinariamente pop e ricercato allo stesso tempo. Un matrimonio però che, per poter riuscire, deve essere officiato con la buona e virtuosa pratica di **abbinare** i reciproci elementi per **concordanza** o per **contrapposizione**.

Se un semplice panino al salame con un buon calice di rosso frizzante potrebbe mettere apparentemente tutti d'accordo nel rispetto dell'abbinamento territoriale, d'altra parte la ricerca dell'armonia del gusto necessita ragionamenti più complessi, proprio per la natura del salume stesso di assumere consistenze e note sensoriali diversissime a seconda dei casi.

Carni suine, bovine ed equine, caprine ed ovine, danno vita assieme alle carni di selvaggina da piuma o da pelo ad un ventaglio di salumi incredibilmente vasto che, a sua volta, va a differenziarsi ulteriormente a seconda di **“texture”**, percentuale di **grassezza**, **tendenza dolce** e **speziatura**, **sapidità** ed **aromaticità**, **persistenza gusto-olfattiva**, i tempi e le modalità di **stagionatura** e **l'impiego gastronomico**.

Ebbene, a pezzi interi o insaccati, crudi o cotti, i salumi si presentano in una moltitudine di forme, colori e profumi e basterebbe aumentarne lo spessore della fetta per accrescere la **succulenza indotta**, elemento che per contrapposizione vorrebbe vi si associ un vino che abbia **tenore alcolico**, **tannicità** o entrambi, con una buona modulazione di frequenza degli stessi a seconda di quanto il palato debba essere disidratato da queste due componenti del vino, fermo restando che il tenore alcolico stesso del vino costituisce anche un ottimo contrappeso alla presenza di grassi nel salume in considerazione.

Sempre per contrapposizione vediamo la **grassezza** del salume abbinata alla **freschezza** del vino, termine quest'ultimo che ne indica l'**acidità** che può essere, a seconda dei casi, accentuata

dalle **basse temperature** e dal **“perlage”**, da adottarsi specialmente quando la patina di grasso oppone maggior resistenza ad essere rimossa; anche la tendenza dolce richiede contrasto: un vino con buona **mineralità** darà il suo valido contributo.

Più un salume avrà persistenza gustativa e più l'abbinamento per concordanza con un vino di pari persistenza aromatica intensa dovrà essere tenuto



in considerazione, parimenti al corpo ed alla speziatura che dovranno trovare un degno compagno per corrispondenti virtù gustative.

Bisogna a questo punto fare una piccola considerazione: se è vero che la grandezza di un salume richiede un vino di pari dignità, è altrettanto vero che non bisognerà mai rincorrere le irruenze dei salumi con le

irruenze del vino, perché la loro somma diventerebbe alla lunga troppo impattante per il palato, tanto che la saggezza popolare del buon pane insipido, tra l'altro non necessariamente presente in tutte le regioni, sarebbe un accorgimento del tutto insufficiente.

Non è quindi la predilezione per tal salume e tal vino a rendere piacevole l'insieme, per quanto de **gustibus non disputandum est**, ma l'equilibrio armonico di un abbinamento che al palato non vedrà mai prevaricare l'uno sull'altro.

Lo **zampone** ed il **“bal d' luc”** abbinati ad un **Barbera del Monferrato** o ad un **Lambrusco di Sorbara** troverebbero un degno compagno a prescindere che il contorno sia a base di lenticchie o pure; Il **prosciutto cotto di pecora**, comune a Sardegna, Toscana e Veneto, col suo delicato sentore di timo potrebbe incontrare i favori di un **Pigato** ligure già a partire dalle assonanze olfattive, ma neanche una **Falanghina del Beneventano** o un delicato spumante rosato a base di **Pinot Nero** sarebbero male; il **violino di capra** ed il **Valtellina Superiore** della sottozona di **Valgella** potrebbero essere un'interessante scommessa; i prosciutti crudi equilibrati, di buona stagionatura e delicati come il **San Daniele** ed il **crudo di Parma** possono essere accompagnati dalle bollicine

satinate della **Franciacorta**, mentre il **Culatello di Zibello** ed un ottimo **guanciaie di suino nero casertano**, decisamente più complessi, si possono accompagnare con un **Metodo Classico** trentino da lunga permanenza sui lieviti, piuttosto che con un profumatissimo **Sauvignon Blanc** dei **Colli Orientali del Friuli** o magari con un **Viognier**. Naturalmente quando l'appeal rustico si accentua nei prosciutti, come spesso accade nelle aree centro-meridionali e montane della penisola, i vini possono salire di struttura a patto che i tannini non siano troppo marcati: **Vermentino Nero** delle **Alpi Apuane**, **Rosso Conero** e **Sangiovese di Romagna**. Intrigante è l'abbinamento tra la **Finocchiona** e la **Vernaccia di Serrapetrona**, piuttosto che un più morbido e territoriale

**Morellino di Scansano**; lo **Speck** e la **pancetta tesa affumicata** trovano nel **Gewürztraminer** un compagno aromaticamente molto indicato, ma anche una **Ribolla Gialla** da lunghissime macerazioni in anfora, per quanto più modesta in termini di aromaticità, troverebbe nella persistenza un valido pretesto per farsi bere con questi salumi dal carattere deciso; con una straordinaria **mortadella** si abbina un **Fiano di Avellino** di buona morbidezza e calibrata freschezza, un **Catarratto** oppure una **Malvasia Bianca** lucana; la piccantezza della **'Nduja** la si potrebbe spegnere con un rosato da uve **Primitivo di Gioia del Colle**, piuttosto che col territoriale **Cirò Marina** rosso, ma qualcuno pare abbia anche osato abbinarla col **Sirah Cortona** e con il **Carignano del Sulcis**, promettendo che il **“match”** sia

ben riuscito a patto che tali vini non siano proposti nelle loro versioni più strutturate.

Una tipica specialità piemontese come il **salame al Barolo** vede immediata assonanza ma si può certamente volare fuori regione e prediligere un **Taurasi** di lungo affinamento, abbinamenti questi che si attagliano altrettanto magnificamente con il **prosciutto di Cinghiale**.

Insomma, basta lasciarsi guidare dagli abbinamenti tradizionali dettati dalle consuetudini territoriali, ma anche farsi coraggio e tentare sperimentazioni gustative provenienti dal connubio tra prodotti di altre terre e da interpretazioni enologiche mai considerate prima, purché la gioia del proprio palato sia raggiunta ed appagata.



# EVENENTI

27 E 28 APRILE 2019

**VITERBO**

*Visita unità produttive e  
Convegno Tecnico-Scientifico sui salumi  
del Lazio*

05 MAGGIO 2019

**SALERNO**

*VINARTE degustazione salumi in  
abbinamento con vini e birre*

12 MAGGIO 2019

**VILLAFRANCA D'ASTI**

*Presentazione dei prodotti del territorio  
e degustazione di salumi del Monferrato  
astigiano*

18 MAGGIO 2019

**COSENZA**

*Evento nazionale per il ventennale di ONAS*

Per essere sempre aggiornato  
su corsi ed eventi

[www.onasitalia.org](http://www.onasitalia.org)