



ONAS[®]

REVIEW

ONAS Review
RIVISTA DI
CULTURA ALIMENTARE

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

Direttore responsabile
Bianca Piovano
Grafica
Marika Susinni

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

Tutti i diritti di proprietà
letteraria e artistica sono riservati.



Editoriale



1999-2019 IL VENTENNALE

Sono passati quasi vent'anni dal 19 ottobre 1999, quando ONAS è stata costituita da 29 Soci Fondatori, presso la Camera di Commercio di Cuneo.

Scorrono veloci nella mia memoria tutti questi anni, vissuti lavorando per far crescere ONAS, creando dal nulla i programmi dei corsi, le dispense, i libri, le schede di assaggio, alla continua ricerca di sviluppo e qualità tecnica. Oggi i Soci che hanno frequentato i nostri corsi, sono 4586 in tutte le regioni italiane.

Ho voluto far vivere ai Soci il 2019 all'insegna del ventennale con Eventi in alcune regioni italiane, in modo da coinvolgere i Soci in quella che ritengo una grande festa in una numerosa famiglia.

Si sono susseguiti convegni e incontri a:

Varzi: 30-31 marzo
Viterbo: 27-28 aprile
Cosenza: 18-19 maggio
Cagliari: 7 giugno
Soave: 16 giugno

Questo numero di ONAS Review raccoglie gli abstract delle varie relazioni. Il Memorial avrà luogo il 19 ottobre mattina presso la Camera di Commercio di Cuneo, seguirà al pomeriggio la visita al Birrifico Baladin con assaggi salumi-birra e il 20 ottobre un corso specialistico di aggiornamento presso il Seminario Arcivescovile di Fossano.

Siete tutti invitati!

Presidente ONAS
Bianca Piovano



SOMMARIO

03 EDITORIALE

Varzi - 31 marzo 2019 Convegno Tecnico-Scientifico: *Il salame di Varzi D.O.P.*

- 06 **2019 ANNO CINESE DEL MAIALE**
M.A. Andrea Donzelli
- 08 **CENNI STORICI SUL SALAME DI VARZI DOP**
Dott. Fabio Bergonzi
- 10 **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL SALAME DI VARZI DOP**
Dott. Alessandra Scansani

Viterbo - 28 aprile 2019 Convegno Tecnico-Scientifico: *I salumi del Lazio*

- 13 **PROGRAMMA CONVEGNO ONAS**
- 14 **L'IMPORTANZA DELLA TERRITORIALITÀ NELLA PRODUZIONE DEI SALUMI**
M.A. Simonetta Coccia
- 17 **L'ANALISI SENSORIALE ED IL POTENZIAMENTO PERCETTIVO SENSORIALE**
Dott. Francesco Ceccalupo
- 19 **PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP: STORIA, TECNOLOGIA E ANALISI SENSORIALE**
Dott.ssa Irma Brizi
- 22 **SPIANATA O MORTADELLA ROMANA: STORIA, TECNOLOGIA E ANALISI SENSORIALE**
P. Agrario Gianluca Benedetti
- 24 **IL SALAME CORALLINA: STORIA, TECNOLOGIA E ANALISI SENSORIALE**
Dott. Gaia Giannotti
- 28 **COPPA DI TESTA: STORIA, TECNOLOGIA E ANALISI SENSORIALE**
Dott. William Loria

- 30 **PORCHETTA DI ARICCIA IGP: STORIA, TECNOLOGIA E ANALISI SENSORIALE**
M.A. Andrea Russo
- 34 **LA SUSIANELLA DI VITERBO: STORIA, TECNOLOGIA E ANALISI SENSORIALE**
Dott. Agr. Maria Laura Nespica
- 36 **SAKÉ E L'ABBINAMENTO CON I SALUMI**
Dott. Elisa Ceccuzzi

Cosenza, 18 maggio 2019 Evento nazionale: *Ventennale ONAS*

- 39 **ONAS FESTEGGIA A COSENZA**
- 40 **UNA RETE DI ARAN C**
M.A. Vilma Cianci
- 43 **MADEO: QUANDO UNA FILIERA PARLA ARBËRESHË**
M.A. Vincenzo di Nuzzo
- 46 **IN CAMMINO VERSO LA CHIESA DI SANT'ATANASIO E LE TRADIZIONI DEL RITO GRECO-BIZANTINO DELLA POPOLAZIONE ARBËRESHË.**
M.A. Stefania Oliverio

Cosenza, 19 maggio Convegno ARSAC: *La Calabria e le sue ricchezze*

- 50 **PROGRAMMA E FOTO EVENTO**
- 52 **RASSEGNA "I MIGLIORI SALUMI CALABRI DOP E DI SUINO NERO CALABRESE": COSENZA, 19 MAGGIO 2019**
M.A. Martino Convertini

Rubrica: *Norme Legislative*

- 54 **DAL MONDO DEI PROSCIUTTI**
Dott. Anna F. Ragone

SPECIALE:
Auguri di Compleanno!

2019 - PER IL CALENDARIO CINESE L'ANNO DEL MAIALE

CONVEGNO ONAS
VARZI (PV) - 31 MARZO 2019

M.A. Andrea Donzelli



Budda, per preparare il calendario, convocò tutte le creature della Terra ma solo **12 specie** si presentarono.

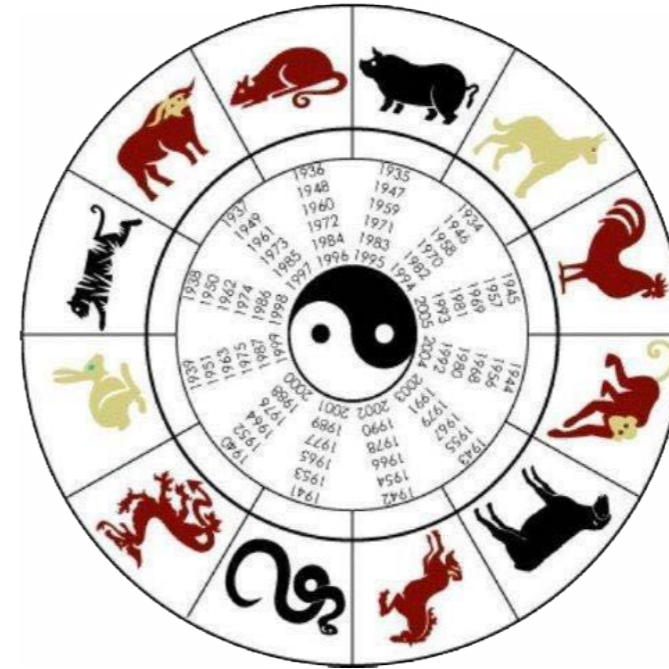
Così furono a queste furono assegnati i segni dello **zodiaco cinese**.

I 5 ELEMENTI DELLO ZODIACO CINESE



PERSONALITÀ DEL MAIALE NELLO ZODIACO CINESE

- Generose, spontanee, chiosse e amanti dell'allegria, della buona tavola, della famiglia e della gente simpatica e gioiosa.
- Apprezzano il divertimento ma amano il proprio lavoro e in esso sono diligenti.
- Sono particolarmente abili e pratici nel lavoro manuale.
- Hanno grande concentrazione e determinazione nel raggiungimento degli obiettivi.
- Affrontano le difficoltà con calma, senza stressarsi e grande senso di responsabilità



Topo	2008	1996	1984	1972	1960
Bufalo	2009	1997	1985	1973	1961
Tigre	2010	1998	1986	1974	1962
Gatto	2011	1999	1987	1975	1963
Drago	2012	2000	1988	1976	1964
Serpente	2013	2001	1989	1977	1965
Cavallo	2014	2002	1990	1978	1966
Capra	2015	2003	1991	1979	1967
Scimmia	2016	2004	1992	1980	1968
Gallo	2017	2005	1993	1981	1969
Cane	2018	2006	1994	1982	1970
Maiale	2019	2007	1995	1983	1971

I 12 ANIMALI DELLO ZODIACO CINESE



CENNI STORICI SUL SALAME DI VARZI D.O.P.

CONVEGNO ONAS
VARZI (PV) - 31 MARZO 2019

Dott. Fabio Bergonzi



Credit foto: consorziovarzi.it

Le origini del salame di Varzi si perdono nella notte dei tempi. Una tradizione, una tecnica di salumeria, una pratica gastronomica che nei secoli si è consolidata e perfezionata.

La produzione di salumi nella valle Staffora e nelle zone limitrofe è stata introdotta dai Longobardi nell'alto medioevo.

La tecnica di conservazione delle carni, fino ad allora attuata solo con l'essiccazione, vide l'evoluzione nella tecnica di conservazione in carni macinate, insaccate in budelli e stagionate.

*Antica cantina di stagionatura
Credit foto: consorziovarzi.it*



L'affinazione delle tecniche di lavorazione, concia e stagionature furono apportate dalla pratica ed esperienza dei monaci benedettini dei vari conventi presenti in loco.

I Marchesi Malaspina amavano proporre ai loro banchetti il salume ed omaggiarlo ai loro ospiti, fu la prima attività di marketing del prodotto.

Il borgo medioevale di Varzi è posto sulla via del sale, elemento fondamentale per la produzione del salume, al tempo non di facile e scontato reperimento. Tale fattore unito alle condizioni climatiche e alle conoscenze apprese, ha permesso lo sviluppo di questa produzione.

Il salume era utilizzato come merce di scambio presso la corte di Milano.

La produzione del salume segue le tecniche e le ricette di un tempo secondo la tradizione dello storico disciplinare "legame storico" ed avviene nei 15 comuni della provincia di Pavia:

Bagnaria, Brallo di Pregola, Cecima, Fortunago, Godiasco, Menconico, Monte Segale Ponte Nizza, Rocca Sugella, Romagnese, Santa Margherita di Staffora, Valdinizza, Valverde, Varzi, Zavattarello, dove una brezza continua e lieve spira dal mare ai monti e le cantine in pietra consentono la stagionatura e conservazione del prodotto "legame con il territorio".



Credit foto: consorziovarzi.it



Riconosciuto con Decreto del MIPAAF il 28/01/2009 (G.U. n. 37 del 14-02-2009)

Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

Nel 1984 è nato il Consorzio del salame di Varzi.

Nel 1989 con la D.O. legge 224 30/05/89 è il primo salame riconosciuto in Italia.

Nel 1996 ottiene il marchio DOP dall'Unione europea, è il primo salame in Italia ad ottenere il marchio, il secondo salume dopo la DOP del prosciutto crudo di Parma

Nel 2005 ottiene la certificazione IPQ di qualità. Il disciplinare è in corso di revisione.

Nel 2017 la produzione è stata di 530.247 kg.

Nel 2018 la produzione è stata di 557.541 Kg con un incremento del 5,1%.

Il Consorzio ha lo scopo di esercitare funzioni di tutela, di promozione e valorizzazione, di informazione del consumatore sviluppando continui progetti in tali campi.

Credit foto: consorziovarzi.it



Credit foto: consorziovarzi.it

Il **progetto ASSET** sviluppato dal Consorzio in collaborazione con la Comunità montana ha curato l'aspetto della comunicazione nei luoghi di produzione e nella promozione del turismo sul territorio.

Il **progetto AGRISEED** in fase elaborazione, sviluppato in collaborazione con gli allevatori locali, ha gli obiettivi di:

- Allevamento allo stato semibrado
- Macellazione di suini con non meno di 13 mesi di vita e con un peso non inferiore ai 220 kg
- Salame insaccato in budello cucito

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL SALAME DI VARZI D.O.P.

CONVEGNO ONAS
VARZI (PV) - 31 MARZO 2019

Dott. Alessandra Scansani



Il Disciplinare di produzione è elaborato dai produttori nella loro totalità, mettendo per iscritto le tradizioni secolari.

Il territorio e le tradizioni sono i due elementi fondamentali che caratterizzano il prodotto.

La capacità delle mani dell'uomo è quella di trasformare la materia prima selezionata in un prodotto di eccellenza .

Tutti gli aspetti trattati sono descritti pari pari nel Disciplinare.



Credit Foto: consorziovarzi.it



Credit foto: dopitalianfood.com

DESCRITTORI DELL'ASSAGGIO

ASPETTO ESTERNO:

Legatura a mano a maglia fitta, resistente alla compressione ma non elastico, mufte bianche , verde salvia nei salami giovani, mufte tendenti al marrone chiaro nocciola nei salami più stagionati, budello naturale.

Buona pelabilità

ASPETTO DELLA FETTA:

La distribuzione del magro e del grasso è uniforme, " a scacchiera ", il colore del grasso è bianco rosato, il colore del magro è rosso brillante, la disomogeneità del colore delle parti magre è un valore aggiunto che evidenzia l'impiego di tagli diversi, la grana è del 10/12 mm.

- **ESAME OLFATTIVO:**
l'odore è abbastanza intenso, si sente il pepe, l'aglio è assente o lievemente percepibile.
- **ESAME GUSTO-OLFATTIVO:**
Sapore: equilibrato, presenza di una lieve acidità nei salami giovani
- **AROMI:**
Stagionato , pepe, aglio poco o nulla percepito
- **CONSISTENZA:**
La fetta deve sgranarsi alla trazione e non deve essere gommoso, scioglievolezza del grasso
- **MASTICABILITÀ:**
Piacevole resistenza



Credit Foto: consorziovarzi.it

I Salumi del Lazio



DOM, 28 Aprile 2019 - 9 AM

CONVEGNO TECNICO SCIENTIFICO

Camera di Commercio
Via Fratelli Rosselli, 4 - 01100 Viterbo



onasitalia.org



onasitalia



onas_italia

Il Programma

Moderatore dott. Bianca Piovano

- Ore 09:00 **Saluto delle autorità**
- Ore 09:15
Le prospettive economiche della Toscana
dott. Francesco Monzillo
Direttore della C.C.I.AA. di Viterbo
- Ore 09:35
**L'importanza della territorialità
nella produzione dei salumi**
Imprenditore Simonetta Coccia



- Ore 10:55
Corallina:
Storia, tecnologia e analisi sensoriale
dott.ssa Gaia Giannotti

- Ore 11:15
Coppa di testa:
Storia, tecnologia e analisi sensoriale
dott. William Loria

- Ore 11:35
Porchetta di Ariccia IGP:
Storia, tecnologia e analisi sensoriale
M.A. Andrea Russo

- Ore 11:55
Susianella:
Storia, tecnologia e analisi sensoriale
dott.ssa Maria Laura Nespica

- Ore 12:15
Salumi del Lazio in abbinamento con le birre
prof. Francesco Ceccalupo

- Ore 12:35 **Sakè e l'abbinamento con i salumi**
dott.ssa Elisa Ceccuzzi

- Ore 12:55 **Conclusione dei lavori**
dott. Bianca Piovano



- Ore 09:55
**Potenziamento percettivo sensoriale:
Tecniche di rilassamento per l'analisi
sensoriale**
prof. Francesco Ceccalupo

- Ore 10:15
Prosciutto Amatriciano IGP:
Storia, tecnologia e analisi sensoriale
dott.ssa Irma Brizi

- Ore 10:35
Spianata Romana:
Storia, tecnologia e analisi sensoriale
p.a. Gianluca Benedetti



L'IMPORTANZA DELLA TERRITORIALITÀ nella produzione dei salumi

CONVEGNO ONAS
VITERBO - 28 APRILE 2019

M.A. Simonetta Coccia



L'allevamento del maiale ha origini antichissime, le prime fonti storiche attestano che nel Neolitico, complice la sedentarizzazione dell'uomo, si iniziarono ad allevare i primi capi. I suini erano conosciuti ed addomesticati dai Cinesi, dai popoli della Mesopotamia, dagli Egizi e dai Greci.

All'inizio del Medioevo il suino era allevato allo stato brado, nel Basso Medioevo si cominciò a praticare l'allevamento in stalla. In questo periodo storico la categoria dei pastori godeva di particolari tutele, lo testimonia l'Editto di Rotari, la prima raccolta di leggi emanata in Italia dopo la fine dell'Impero Romano, istituito dai Longobardi nel 643. Il testo regolativo tutela specificatamente i porcari: chi avesse ucciso uno di loro sarebbe stato condannato al pagamento di una multa di 50 lire, cifra esorbitante per l'epoca, contro le 20 di chi si fosse reso colpevole dell'assassinio di un contadino.

All'epoca medioevale si fa risalire anche la definizione di "Norcino" (*abitante della città di Norcia*) utilizzata, in prima battuta, come termine spregiativo per indicare una delle figure minori che si erano sostituite a quella del chirurgo.

Il norcino, infatti, insieme al cerusico, al cava-denti, al conca-ossa costituì quel gruppo di figure di ambulanti che in giro per i villaggi e per le campagne si prestavano a praticare piccoli interventi chirurgici. Qualcuno sostiene l'esistenza di un diretto rapporto con la vicina scuola anatomica di Preci, fiorente nel Medioevo. Gli allievi che non riuscivano a diventare bravi chirurghi impararono a sezionare correttamente gli animali, diventando esperti macellai.

In Foto: Abbazia benedettina di Sant'Eutizio - Preci (PG)



In foto: Sesto Coccia - Credit Foto: salumificiococcia.it

Proprio dalla cittadina di Preci proviene la famiglia Coccia, forte dell'abilità norcina tramandata di generazione in generazione, il signor Sesto Coccia si trasferisce a Viterbo, dove inizia la professione. L'attività nasce in una piccola bottega del centro storico, si ingrandisce man mano insieme alla notorietà sul territorio. Oggi l'azienda Coccia Sesto è alla seconda generazione, gestita dalle tre figlie del fondatore. Ben radicata sul territorio viterbese, l'attività norcina viene gestita ancora in modo esclusivamente artigianale.

L'azienda Coccia testimonia lo stretto legame con il territorio e la tradizione producendo 12 referenze insignite della qualifica P.A.T. (*Prodotti Agroalimentari Tradizionali*). I P.A.T. sono curati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, che ha deciso di puntare nettamente su settori di nicchia, valorizzando i prodotti tradizionali, i cui prodotti agricoli o dell'allevamento vengono lavorati secondo antiche ricette. Il requisito per essere riconosciuti come Prodotti Agroalimentari Tradizionali è quello di essere «ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni». Al momento è in corso di validità la Diciannovesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (*GU Serie Generale n.60 del 12-03-2019 - Suppl. Ordinario n.9*), redatta dal MiPAAFT.

I prodotti P.A.T. aziendali più significativi e apprezzati dalla clientela viterbese e non solo, sono la Porchetta Viterbese, il Salame Cotto e le Coppiette.



Credit Foto: salumificiococcia.it

La **Porchetta** è uno dei cibi italiani più conosciuti e apprezzati a livello mondiale, le sue origini sono antiche e contese. Il termine porchetta deriva dal suo maschile, porchetto. Era usanza religiosa, infatti, sacrificare il maiale, in età ancora giovane, in onore degli Dei. Successivamente si scoprì che la carne della femmina era più magra, sana e gustosa; si iniziarono dunque a lavorare in maniera preferenziale i suini di sesso femminile. Nell'Alto Lazio la storia della porchetta è legata, per tradizione, agli antichi Etruschi.

Gli aromi con i quali viene condita dipendono dalla zona di produzione, la conca viterbese prevede l'utilizzo di aglio e finocchio selvatico, quest'ultimo condimento in particolare, le conferisce un profumo e un gusto inconfondibili.

Il **Salame cotto** è un salume di antica tradizione viterbese. Il primo a farne cenno fu Apicio, il famoso cuoco vissuto alla fine del I secolo a. C., nel suo celebre ricettario 'De re coquinaria'. Secondo questa fonte storica, possiamo affermare che questo salume allietasse le mense dei ricchi romani di epoca imperiale.

Il salame cotto viterbese contiene le rifilature grasse del costato, di spalla, coscia e pancetta del maiale. La cottura della carne avviene dopo aver aggiunto sale e pepe.

Dopo il raffreddamento l'insaccato è messo subito in vendita. Il prodotto ha un peso finale di 0,3 – 0,8 kg, è di forma cilindrica e colore roseo. Il processo di trasformazione è caratterizzato dalla scelta del sezionato, dalla macinatura fine delle carni che vengono bollite per più ore con sale e pepe, dall'insaccamento dopo il raffreddamento e dall'assenza di stagionatura.



Credit Foto: salumificiococcia.it



Credit Foto: salumificiococcia.it

Le **Coppiette** sono un prodotto storico laziale, la tradizione vuole che siano stati i contadini romani ad inventarle, come cibo prelibato e fonte di proteine per il duro lavoro nei campi.

Grazie all'alta capacità di conservazione erano l'alimento che i pastori ed i butteri consumavano durante i loro viaggi di transumanza.

Le Coppiette sono listarelle di circa 10-15 centimetri di lunghezza per 2 centimetri di spessore, oggi si producono principalmente con carne di suino o di bovino e vengono insaporite con sale, pepe ed aromi.

Anche in questo caso la concia è tipica della zona di produzione e rispecchia quelli che sono i profumi e i sapori della terra di provenienza.

Per quanto riguarda le coppiette viterbesi, non possono sicuramente mancare aromi quali il finocchio in semi e il peperoncino.

La mission dell'azienda Coccia è sicuramente rivolta ai prodotti, a tramandare i processi artigianali, in questo caso anche familiari, dei salumi e a custodire la stretta intimità che la lega al territorio.

Allo stesso tempo la direzione aziendale è consapevole che la nuova sfida dell'abilità norcina è quella di coniugare le tecniche tradizionali con le innovazioni di processo ed il gusto dei consumatori, per abbracciare una fascia sempre più ampia di pubblico.

L'ANALISI SENSORIALE ed il potenziamento percettivo sensoriale

CONVEGNO ONAS
VITERBO - 28 APRILE 2019

Dott. Francesco Ceccalupo



Che cosa fa di una persona un assaggiatore o analista sensoriale? Certamente l'esperienza, ma anche e soprattutto una conoscenza approfondita dei sensi, delle loro potenzialità, dei loro limiti e dei loro inganni. Il mondo non è come lo percepiamo: ciò che vediamo e sentiamo è il risultato di un'elaborazione che deforma la realtà fisica in modo diverso da persona a persona.

L'analisi sensoriale è una disciplina scientifica che si occupa della descrizione, della misurazione e dell'interpretazione delle caratteristiche di un prodotto che possono essere percepite dagli organi di senso (UNI EN ISO 5492:2017).

Essa è stata definita come

*"un metodo scientifico usato per risvegliare, misurare, analizzare e interpretare quelle risposte ai prodotti che sono esito della percezione tramite i sensi della vista, dell'olfatto, del tatto, del gusto e dell'udito"*¹.

In questa disciplina l'uomo funge da strumento di misurazione.

Nel caso degli alimenti lo scopo dell'analisi sensoriale è proprio quello di studiare la relazione tra le caratteristiche sensoriali e le sensazioni che queste suscitano sia sotto il profilo qualitativo che quello quantitativo, nonché delineare un profilo sensoriale in grado di descrivere in modo univoco ed obiettivo quel prodotto.

1. (Stone and Sidel, *Sensory evaluation practices*, 1993) - (Definizione accettata e fatta propria da American Society for Testing and Materials Institute of Food Technologists).



Quanto detto ci fa affermare che noi non conosciamo il mondo direttamente, ma attraverso un'interfaccia sensoriale. Questo richiede la traduzione tra energia fisica e neurale. Noi quindi associamo i nostri percetti al mondo esterno. Attraverso la sensazione, ovvero il processo che identifica la detezione (*rilevamento*) di specifiche proprietà dello stimolo, ed esempio l'alimento che viene sottoposto all'analisi, registriamo l'informazione che arriva, successivamente gli



I 5 Sensi - Credit Foto: Chimicare.org

organi sensoriali reagiscono all'intensità dello stimolo e trasmettono le informazioni al cervello fino ad arrivare alla percezione.

Quest'ultima si verifica quando l'informazione sensoriale viene utilizzata dal cervello per produrre una risposta.

Prima di produrre una risposta codificata avviene la trasduzione (*portare attraverso*), ovvero quel processo attraverso il quale gli organi di senso convertono l'energia degli eventi ambientali in attività neurale. I neuroni sensoriali specializzati (*cellule recettoriali*) consentono la risposta a particolari forme di informazioni sensoriali.

L'informazione deve essere codificata in maniera oggettiva, ma la nostra capacità di dare una risposta codificata o una valutazione dipende fortemente dalle esperienze vissute e dai modelli elaborati a livello mentale. Nell'analisi sensoriale le risposte date dagli assaggiatori possono essere influenzate da diversi errori di natura psicologica e fisiologica.

È importante essere consapevoli di questo fenomeno per cercare di minimizzare l'impatto di questi errori, ma ancor di più essere in grado di utilizzare metodiche specifiche per diminuire la probabilità di sbagliare. Il Panel può essere facilitato a dare, così, valutazioni obiettive, precise e riproducibili del prodotto analizzato.

È possibile ridurre e gestire gli errori di natura psicologica attraverso la pratica del "Potenziamento Percettivo Sensoriale®" (P.P.S.), una tecnica ideata dal Dott. Ceccalupo Francesco e dal Dott. Ceccalupo Pierluigi. È una specifica tecnica di rilassamento dinamico, utilizzata per produrre uno **stato di rilassamento psicofisico** attraverso l'utilizzo di metodi propri e specifici come il controllo del respiro addominale, l'uso dell'immaginazione e la consapevolezza corporea, affinché si possano potenziare i cinque sensi coinvolti durante il processo di analisi sensoriale.

Ognuno di noi possiede dei metodi personali per rilassarsi, ma la tecnica proposta, innovativa nel campo dell'analisi sensoriale, produce un profondo stato di rilassamento da far approdare il soggetto ad una fase intermedia tra la veglia ed il sonno "stato liminare", rimanendo cosciente agli stimoli del mondo esterno.

È nello stato liminare che possiamo potenziare la percezione delle informazioni date dai sensi, in quanto li liberiamo da tensioni fisiche e psichiche.

L'utilizzo e la pratica costante del P.P.S. facilita la distensione degli organi di senso attraverso il rilassamento producendo l'autogenia: ovvero la possibilità del soggetto di tornare ogni volta che lo desidera nello stato liminare di coscienza. È la respirazione addominale che permette di raggiungere, velocemente, la stabilità e la concentrazione mentale necessaria per mantenere l'attenzione costante nel "hic et nunc"; essa potenzia la sensazione ricevuta e oggettivizza la percezione, facilita la trasduzione e libera la percezione da influenze emotive soggettive che alterano l'analisi; riducendo così gli errori psicologici. Il P.P.S pone l'attenzione focalizzata al momento presente e questa modalità specifica modifica il nostro cervello: ovvero promuove una vera e propria plasticità neurale, il cambiamento delle connessioni neurali in risposta all'esperienza.

I neuroni si attivano quando noi facciamo un'esperienza. Con l'attivazione di un neurone si crea il potenziale per alterarne le sinapsi favorendo la crescita di nuove sinapsi, rafforzando quelle esistenti o stimolando la crescita di nuovi neuroni che creano a loro volta nuove connessioni sinaptiche.

La sinaptogenesi e la neuro genesi sono i modi in cui il cervello sviluppa nuove connessioni. Questa crescita utilizza sia i geni che l'esperienza, per produrre dei cambiamenti nella connettività dei neuroni. Le scariche ripetute dei neuroni di aree specifiche del cervello determinano un aumento significativo della densità sinaptica delle regioni attivate dalla pratica del Potenziamento Percettivo Sensoriale®.

PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

Storia, tecnologia e analisi sensoriale

CONVEGNO ONAS
VITERBO - 28 APRILE 2019

Dott.ssa Irma Brizi



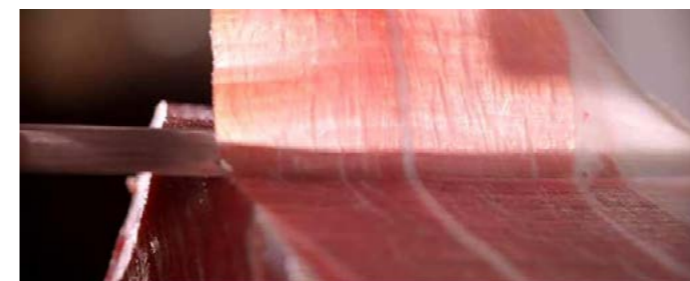
Il **Prosciutto Amatriciano IGP** è uno degli 11 prosciutti a marchio europeo prodotti in Italia, meno noto ma di grande pregio.

Ha anche ricevuto lo scorso novembre 2018 e anche nel 2017 per ben due anni consecutivi il riconoscimento de "i 5 spilli" nelle guide d'eccellenza dell'Espresso, confermando l'azienda Sano, unico produttore al momento del prosciutto amatriciano IGP, come punto di riferimento nel settore.

Già nel passato questo prosciutto era noto come prodotto di grande qualità: nel 1811 troviamo scritto ne La Statistica del Regno di Napoli di Gioacchino Murat:

"La loro bontà dipende più che altro dalla buona qualità delle carni e dalla purezza dell'aere".

Dal testo già si evidenziava il legame forte con il microclima e le sapienti tecniche di lavorazione tipiche del territorio, tanto da arrivare ad essere esportato anche a Napoli.



Il Marchio europeo IGP gli è stato riconosciuto dal 27 luglio 2011, da questa data in poi si è sviluppata una crescita nel settore fino ad arrivare a 12 aziende produttrici IGP e circa 315 kg/anno, di prosciutto prodotto (*dati Fondazione Qualivita*).

Il terribile terremoto del 24 agosto 2016 ha colpito il territorio di produzione e i comuni previsti dal disciplinare hanno subito gravi danni, con un conseguente blocco momentaneo della produzione. Solo un produttore ha continuato armato di grande coraggio e forza e ha ripreso a lavorare e ora lo ritroviamo il prodotto distribuito sul mercato.



Credit Foto: ilmangiaweb.it

Una curiosità sui metodi di lavorazione: la fase del massaggio per tradizione è stata sempre svolta solo da donne, che sono particolarmente portate e con abili mani massaggiano la coscia durante lavorazione.

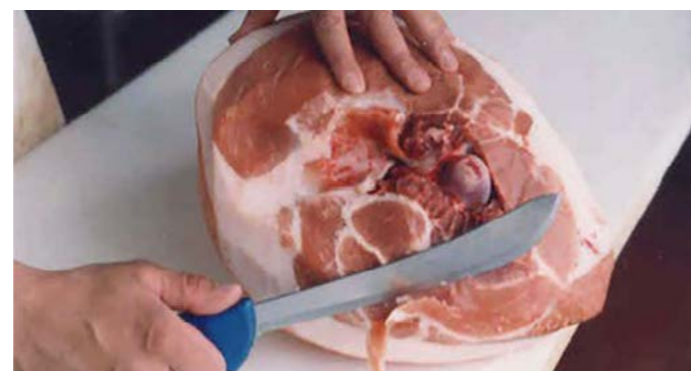
Abbiamo chiesto al signore Daniele Coltellesse di dirci le caratteristiche e le particolarità del prosciutto Amatriciano IGP.

“Il prosciutto Amatriciano IGP vanta una qualità specifica che deriva dalla tradizionale tecnica di rifilatura particolarmente alta. Tale operazione, che caratterizza questo prodotto, deriva dalla secolare esperienza maturata dai produttori della zona e conferisce al prosciutto una forma tondeggiante “a pera”.

Oltre all’aspetto visivo esteriore, grazie a questa operazione viene aumentata la superficie esposta utile dapprima all’assorbimento della concia salina e successivamente all’azione di asciugamento dell’aria; si ottiene così un prodotto finito contraddistinto da un più basso contenuto di umidità ed un più elevato tenore di proteine che sono indice di qualità del prodotto.

Tali caratteristiche si accordano con le buone caratteristiche olfattive e di consistenza del prodotto, connotato da una significativa compattezza al tatto e da un intenso aroma di stagionatura. La fetta dal colore roseo/rosso ha un sapore sapido, ma non salato e presenta un aroma dal profumo gradevole dolce e intenso.

Un Prosciutto che nasce da una materia prima bollata nazionale (*nata in Italia*) estremamente selezionata. Stagionato tradizionalmente per oltre 17 mesi. Il prosciutto Amatriciano è attualmente l’unico IGP del Lazio.



Come sostiene il responsabile commerciale dei Salumi Sano, Daniele Coltellesse

“Nel periodo post terremoto il nostro salumificio ha intensificato in maniera importante la produzione (soprattutto nel corso dell’anno 2017), aumentando in maniera esponenziale i prodotti in stagionatura, questo per venire incontro alle richieste del mercato, ma anche per concentrare maggiormente le forze su un prodotto, appunto il prosciutto Amatriciano IGP che negli anni è diventato un prodotto di spicco della nostra azienda.

La produzione è cresciuta di circa il 50% rispetto al periodo pre-terremoto.

Penso che questo sia un grande valore aggiunto oltre alle caratteristiche di tipicità legate a questo ottimo prodotto, la forza della rinascita di un territorio a difesa del cibo tipico che lo contraddistingue, è un modo per rendere vive le tradizioni e i ricordi per i sopravvissuti a questa enorme tragedia.

Parliamo delle caratteristiche di questo prosciutto che è prodotto, stagionato in un territorio montano, immerso tra due riserve naturali, quelle del monte Cervia e quella della Duchessa, dove l’aria è fresca e pulita, ci sono inverni rigidi e un tasso di umidità sotto il 70%, che aiuta ad ottenere grazie ad una lunga stagionatura, profumi e sapori caratteristici e unici.

Le fasi di lavorazione sono svolte con cura e con grande maestria la coscia di carne obbligatoriamente fresca e proveniente da allevamenti italiani con un peso compreso tra 12,50 e 16kg, viene rifilata, salata, massaggiata, coperta con la sugna, poi segue la toelettatura, stagionatura ed etichettatura con Marchio a fuoco.”



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Le caratteristiche organolettiche del **Prosciutto Amatriciano IGP**, analizzando la fetta sono le seguenti: si presenta con colore rosso/roseo della parte magra marezzata dal grasso, il colore del grasso è bianco perlaceo.

All’olfatto si percepisce una buona intensità olfattiva con note di stagionato e di burro.

Al gusto-olfatto si presenta giustamente sapido con un buon equilibrio dolce, dovuto al grasso e un aroma intenso e gradevole.

Buona consistenza e masticabilità, presenta una buona scioglievolezza del grasso che lascia la bocca pulita, ottima la tenuta della fetta.

Il prosciutto Amatriciano IGP può essere consumato come antipasto abbinato ad altri salumi e formaggi tipici ad esempio con mozzarella di bufala o pecorino di Amatrice, ottimo l’abbinamento anche con una semplice fetta di pane casareccio di Genzano IGP.

Un abbinamento classico per l’estate è il piatto di prosciutto e melone Cantalupo, oppure ancora più goloso utilizzarlo in una tipica merenda romana ovvero pizza bianca romana, fichi e prosciutto.

E’ un ingrediente fondamentale per i saltimbocca alla romana ovvero delle tipiche scaloppine di vitella con prosciutto e salvia.

L’abbinamento con i vini bianchi del Lazio secchi, come quelli legati all’area di Frascati, è ideale. Per quanto riguarda le birre una chiara, fresca e profumata Lager si abbina bene alla sapidità e grassezza del prodotto.

Una particolarità in negozio al consumatore viene obbligatoriamente proposto con il taglio a mano ad un prezzo medio che oscilla tra 28,00 e 29,00 euro al kg, leggermente al di sotto degli altri IGP e DOP più noti.



Credit Foto: sano-salumi.com



SPIANATA O MORTADELLA ROMANA

Storia, tecnologia e analisi sensoriale

CONVEGNO ONAS
VITERBO - 28 APRILE 2019

P. Agrario Gianluca Benedetti



La spianata o mortadella romana è un salume tipico del Lazio che era già conosciuto all'epoca dei romani.

Ha la caratteristica forma schiacciata, da cui ne deriva il nome, e viene prodotta da tagli carni pregiati (*spalla e coscia*). La frazione magra viene tritata finemente mentre la frazione grassa (*che rappresenta 1/3 dell'impasto*), almeno nelle produzioni artigianali, viene tagliata a punta di coltello in cubetti.

Gli altri ingredienti che caratterizzano questo salume sono:

- l'aglio, lasciato macerare per 24 ore nel vino bianco frascati D.O.P.
- il pepe nero sia in grani che in polvere
- il sale
- il peperoncino (*solo nella spianata piccante*)

La prima fase della lavorazione prevede la mondatura della frazione magra.

Questa operazione è fondamentale, perché devono essere asportati tutti i grassi molli e la frazione di tessuto connettivo (*tendini*). Se viene svolta da personale non preparato adeguatamente viene compromesso il risultato finale, in quanto i grassi molli (*basso fondenti*) durante le fasi successive della lavorazione potrebbero fondere mentre residui di tendi possono comprometterne la masticabilità (*elemento importante nella valutazione del salume*).



Credit Foto: gegel.it



Credit Foto: territori.coop.it

La seconda fase prevede la triturazione della frazione magra che, per evitare la sfibratura con conseguente perdita qualitativa del prodotto finale, generalmente viene fatta in almeno due passaggi.

La frazione grassa, come già accennato precedentemente, nelle produzioni artigianali viene tagliata a punta di coltello in cubetti. Segue la miscelazione della frazione magra e grassa e di tutti gli altri ingredienti sopra elencati. La miscelazione deve essere accurata, perché determina una equilibrata distribuzione di tutte le componenti dell'impasto.

Si passa a questo punto all'insacco in budello naturale (*bovino o suino*). La temperatura dell'impasto non dovrebbe superare 4°C, l'ideale sarebbe che venisse eseguita sotto vuoto per evitare di lasciare sacche di aria all'interno del budello.

Successivamente viene effettuata la pressatura che in passato avveniva con tavole di legno, mentre oggi viene fatta in gabbiette metalliche. Questa fase dura 5/7 giorni.

La modulazione della pressione esercitata è fondamentale per ottenere un prodotto di qualità. Infatti se è eccessiva si potrebbe creare una disidratazione superficiale troppo veloce, con formazione di incrostazioni tali da bloccare il passaggio dell'acqua dal cuore del prodotto all'ambiente esterno.

A questo punto si passa alla fase di stagionatura che dura 3-4 mesi in cantine, in questo periodo avverranno i processi proteolitici, lipolitici e fermentativi che daranno a questo salume le sue caratteristiche finali.

L'ASSAGGIO

Al taglio la fetta si deve presentare compatta (*tenuta della fetta*) di colore rosso la parte magra e bianco perla la frazione grassa .

All'olfatto presenta spiccati sentori di aglio e pepe (*peperoncino in quella piccante*) e una leggera "pungenza" dovuta all'uso di aglio (*macerato nel vino*).

Al gusto si denota una tendenza acida dell'impasto, dovuta in parte alle fermentazioni che avvengono durante la stagionatura e in parte al vino usato nella macerazione dell'aglio. Se questa tendenza è eccessiva si avrà un prodotto squilibrato. Si sentono inoltre in maniera chiara i sentori di aglio e pepe, attutiti dalla dolcezza del grasso.

Se le fasi di lavorazione sono state gestite in maniera ottimale, il prodotto ottenuto risulterà armonico in tutte le sue caratteristiche, senza che una di queste prevalga sulle altre.

Durante l'assaggio di diversi prodotti industriali ho riscontrato delle criticità importanti per quanto riguarda la tenuta della fetta (*in alcuni casi buona parte dei lardelli si staccava dalla parte magra*), l'utilizzo di grassi di scarso livello qualitativo e in alcuni casi anche un'acidità finale eccessiva.

IL SALAME CORALLINA: *Storia, tecnologia e analisi sensoriale*

CONVEGNO ONAS
VITERBO - 28 APRILE 2019

Dott. Gaia Giannotti



Il **Salame Corallina** deriva il suo nome dal budello utilizzato per insaccarlo, chiamato "corallo budello gentile", ricavato dal primo tratto del colon del suino.

Nella tradizione contadina questo salame era legato al periodo pasquale, momento dell'anno in cui completava il tempo necessario per la stagionatura e poteva essere consumato.

Oggi è un salume molto conosciuto in Italia e identificato con la cultura enogastronomica di Roma, anche se le sue origini sono umbre.

Norcia è rinomata come la patria dell'arte della lavorazione e della conservazione delle carni attraverso la produzione di salumi, grazie alla conformazione del territorio, che, ricco di boschi, era l'ambiente adatto all'allevamento allo stato brado dei suini, e al clima, ideale per la stagionatura. I norcini umbri erano molto richiesti dalle regioni confinanti, in particolare in Toscana e nel Lazio.

In inverno si muovevano dall'Umbria per prestare i propri servizi alle famiglie dei centri urbani circostanti. Nel Secondo Dopoguerra, molti norcini migrarono nei borghi dove erano soliti lavorare periodicamente. In questo modo la tradizione norcina si è diffusa in tutta l'Italia Centrale e molti salumi, come il Salame Corallina, sono considerati tipici o tradizionali in più regioni appenniniche centrali.



Credit Foto: labottegadamario.it



Credit Foto: ricerchedea.it

Il Salame Corallina è un salume prodotto in tutto l'Appennino Centrale, ma le aree tradizionali di produzione sono identificate con le provincie di Perugia in Umbria e in quelle del Lazio di Rieti (*in particolare nei comuni di Tarano, Accumoli e Contigliano*), Viterbo, Frosinone (*nel comune di Guarcino*) e Roma (*nell'area di Frascati*).

Il Salame Corallina è registrato nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali sia del Lazio, sia dell'Umbria, con i nomi rispettivamente di **Salame Corallina PAT** e **Corallina Umbra PAT**.

I due prodotti sono molto simili e hanno in comune la filiera produttiva e le caratteristiche sensoriali.

Mettendo a confronto i due regolamenti, si possono rilevare delle differenze:



- **Tagli per la parte magra:** per il Salame Corallina PAT del Lazio possono essere utilizzate le parti magre del costato e le rifilature di spalla, prosciutto e lonza; mentre per la Corallina Umbra PAT solo le rifilature di spalla;
- **Concia:** fermo restando l'utilizzo di sale e pepe nero, da un lato il Salame Corallina PAT del Lazio prevede una variazione provinciale, secondo la quale la produzione del Reatino è caratterizzata dall'aglio, mentre quella del Frosinate dai semi di finocchio; dall'altro la Corallina Umbra PAT vuole l'impiego di aglio e vino rosso;
- **Stagionatura:** il regolamento del Salame Corallina PAT laziale indica 15-30 giorni come tempo minimo di stagionatura, mentre quello della Corallina Umbra PAT 3-5 mesi.





Credit Foto: innaturale.com

Il Salame Corallina è classificato come salame crudo di suino.

Per la sua produzione si utilizzano carne e grasso di suino pesante italiano: la parte magra (80%) è costituita da rifilature di spalla e prosciutto; mentre la parte grassa (20%) da cubetti di lardo.

La concia è realizzata con sale, pepe nero macinato e in grani, aglio marinato nel vino.

La parte magra è macinata finemente, mentre la parte grassa è tagliata a cubetti. Queste sono impastate con la concia e insaccate nel caratteristico budello (*budello naturale*).



Credit Foto: romaculturadelgusto.com

Il salame, dopo essere stato legato a mano, è sottoposto a un periodo di stufatura a 20°C per 7-10 giorni.

Segue la stagionatura per 3-5 mesi a 15°C e a un'umidità relativa del 75%.

In quanto PAT, il regolamento della produzione del Salame Corallina prevede delle deroghe che hanno l'obiettivo di preservare le pratiche della produzione tradizionale.

In particolare, le sale tradizionali di asciugatura, chiamate "sala calda", sono riscaldate con stufe o camini alimentate a legna di quercia o di faggio, che conferiscono al prodotto una leggera affumicatura; le sale di stagionatura tradizionali, identificate con il nome di "sala fredda", sono situate in alta montagna e non sono provviste di sistema di condizionamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Analizzando le caratteristiche sensoriali del Salame Corallina, l'aspetto esterno presenta una sezione cilindrica, una lunghezza variabile tra 60 e 80 cm, è legato con spago a mano e coperto da una piumatura bianco-grigiastro.

All'**esame visivo**, la fetta ha una forma circolare ed è caratterizzata dalla visibile divisione netta tra parte magra di colore rosso vivo e lardelli quadrati di colore bianco porcellana. La parte magra e la parte grassa devono avere un'ottima coesione, senza fessurazioni e presenza di tendini. Talvolta, è possibile trovare la sezione di uno o più grani interi di pepe nero.

All'**esame olfattivo** si possono identificare gli odori di carne stagionata, pepe, aglio e, nelle lavorazioni tradizionali, di leggera affumicatura.

All'**esame gusto-olfattivo**, si percepiscono, nell'ordine, il dolce, il salato e l'acido leggero. Le sensazioni retroolfattive confermano quanto percepito nell'olfazione diretta e sono abbastanza persistenti. Nella masticazione la struttura ha una consistenza elastica e coesa; la masticazione è piacevole e il grasso si scioglie senza lasciare fibrosità. Il Salame Corallina ha un buon equilibrio gusto-olfattivo.

Anche se tradizionalmente è legato al periodo pasquale, oggi il Salame Corallina è reperibile tutto l'anno.

Nel momento del consumo deve essere rimosso il budello e deve essere tagliato a mano, in senso obliquo.

Per la caratteristica speziatura, l'abbinamento ideale è con il pane per il classico "pane e salame", ma nella colazione del giorno di Pasqua a Roma e in Umbria è consumato con la tradizionale pizza al formaggio.

Per conservare correttamente il Salame Corallina, bisogna avvolgerlo in un canovaccio e riporlo in frigorifero.



Credit Foto: villanisalumi.it



In conclusione, il Salame Corallina è riconosciuto come un salume tipico e tradizionale dell'Appennino Centrale e, in particolare, dell'Umbria e di Roma. Tuttavia, dagli Anni Sessanta la sua richiesta è cresciuta, fino a renderlo un salume prodotto dalle numerose realtà industriali, anche non locali, e reperibile tutto l'anno.

Questo fenomeno ha allontanato la tecnologia produttiva dalle pratiche tradizionali, portando all'immissione sul mercato di un prodotto con un profilo organolettico standardizzato e distante dal prodotto tradizionale, soprattutto a causa della riduzione dei tempi di stagionatura.

COPPA DI TESTA

Storia, tecnologia e analisi sensoriale

CONVEGNO ONAS
VITERBO - 28 APRILE 2019

Dott. William Loria



Coppa di testa: salume della tradizione contadina legato al concetto che del maiale non si butta via nulla.

Il prodotto ha origini antiche ed è strettamente legato alle prime fasi di lavorazione del maiale.

Nel Lazio, la prima fonte storica risale al 1384 quando nello "Statuto dei Macellari" di Viterbo si fa divieto di vendere le carcasse suine prive della testa, a dimostrazione dell'importanza di utilizzare tutte le parti dell'animale.

La coppa di testa viene prodotta in tutto il territorio della regione Lazio e ogni zona ha la sua "ricetta".

Testa di maiale bollito - Credit Foto: freepik.com



*Coppa di Testa "Romana" con scorze di limone e peperoncino
Credit Foto: W. Loria*



Si utilizza la testa di suino (*privata del cervello, degli occhi e della peluria*) che viene fatta cuocere in caldaia per almeno 4 ore. Dopo la cottura, la testa viene posta su un banco e tagliata a pezzi, quindi condita con sale, pepe ed aromi naturali.

Il prodotto viene successivamente insaccato, comunemente in vescica di bovino o in sacchi di tela, posto sotto una pressa e lasciato raffreddare per un paio di giorni prima di essere tagliato in tranci.

Le tre versioni più rinomate sono:

- **Romana**
con aggiunta di scorze di scorze di limone e peperoncino;
- **Reatina**
con aggiunta di scorze di arancia, cannella e peperoncino;
- **Viterbese**
con aggiunta di scorze di limone, pistacchi e pinoli.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Le caratteristiche organolettiche della coppa di testa sono le seguenti:

La fetta si presenta omogenea, compatta, frastagliata con colore variabile dal grigio al rosso scuro, tendente al marrone per le parti magre, roseo per quelle grasse.

All'olfatto si percepisce un odore caratteristico, delicato con sentori di spezie e agrumi.

Al gusto si presenta dolce e salato con note di umami e con aroma di carne cotta, speziato e piccante. La consistenza è elastica, coesa e gelatinosa mentre la masticabilità è succosa e fibrosa.

La coppa di testa è generalmente consumata come antipasto, tagliata a fette sottili o a cubetti.



*Coppa di Testa "Viterbese" con scorze di limone, pistacchi, pinoli
Credit Foto: W. Loria*

ABBINAMENTI

Gli abbinamenti di elezione sono i vini rossi strutturati o i vini bianchi spumanti con acidità elevata. In alternativa, birre amber ale (*ambrate*), red ale (*rosse*) o stout (*scure*) con alcolicità elevata.

Meno conosciuto l'abbinamento con l'aceto balsamico e il cioccolato.



Coppa di Testa - Credit Foto: porchettaleoni.it

LAVORAZIONE

Ogni fase di lavorazione presenta le proprie criticità tecnologiche, legate non solo alla materia prima utilizzata.

Per quanto concerne la cottura, si può riscontrare una disomogeneità di consistenza delle parti magre oppure possono insorgere dei fenomeni di scolorimento.

Un passaggio critico è rappresentato dalla mondatura della testa dopo la cottura; un lavoro poco accurato può provocare la presenza di ossicini e cartilagini tendinose, che vanno ad impattare negativamente sulla masticabilità del prodotto.

Un passaggio delicato è anche quello della miscelazione degli ingredienti; trattandosi di un prodotto non omogeneo, è fondamentale che la speziatura sia ben distribuita all'interno del prodotto.

Un insaccamento ed una pressatura non corretti possono dar vita a fenomeni di scollamento che, in fase di taglio, possono causare lo sfaldamento della fetta.

Infine, il prodotto è caratterizzato da una shelf life breve soprattutto dopo l'apertura che ne limita il consumo entro pochi giorni, anche per evitare fenomeni di inverdimento e rischi microbiologici.

Coppa di Testa - Credit Foto: Agrodolce.it



PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.

Storia, tecnologia e analisi sensoriale

CONVEGNO ONAS
VITERBO - 28 APRILE 2019

M.A. Andrea Russo



Con l'avvento dell'Impero avvenne un'evoluzione dei gusti alimentari (*spezie, prodotti extraeuropei, influenze culturali*), stile di vita, ricerca di raffinatezze culinarie e sfarzo dei banchetti delle corti.

Nascono numerose ricette nel I sec. d.C. riportate da Marco Gavio (*Apicio*) nel *De re coquinaria (l'arte culinaria)*, ma anche Petronio Arbitro nel *Satyricon (le storie Satiriche)* racconta del *porcellus liquaminatus (porcello insaporito)*. Questa tradizione continuò anche durante il rinascimento con Martino de' Rossi (*Maestro Martino da Como*) nel suo *de Arte Coquinaria (1456-1467, 65 fogli non numerati e scritti in lingua volgare)*, che diventò un testo di riferimento segnando il passaggio dalla cucina medioevale a quella rinascimentale, valorizzando il gusto originale delle materie prime, evitando l'abuso di spezie, un tempo simbolo di ricchezza (*Bartolomeo Sacchi, detto Platina*).

Nel 1884 la porchetta è citata anche da Olindo Guerrini (*Lorenzo Stecchetti*) ne *La tavola e la Cucina nei secoli XIV e XV*.



Il nutrimento dei Romani nei primi secoli dalla fondazione, fu per lo più vegetariano, solo le popolazioni costiere integravano (*nella loro dieta*) con adeguato apporto proteico, grazie al contributo di frutti di mare e pesce pescati. La carne, escluso animali da cortile e di piccola taglia (*volatili*), restava un alimento eccezionale e veniva consumata bollita o arrostita, ma solo nell'occasione di sacrifici religiosi.

I principali animali domestici allevati erano pecore e capre. L'agnello (*abbacchio-baculum*) occupava il primo posto nell'alimentazione a seguire capretto e maiale. La carne di suino rivestì il posto d'onore in tutti i banchetti: sacrifici religiosi, ricorrenze del calendario agrario, cerimonie di famiglia: nascite, nozze, eventi.

Se invece analizziamo il consumo di carne "trasformata", in altre parole il salumi, risulta doveroso confessare che l'arte d'insaccare la carne suina (*salsiccia, lardo, prosciutto salato o affumicato*) nell'antica Roma era ancora molto elementare. Solo grazie all'estensione verso Nord i Romani trassero dai Galli della Cisalpina nuove tecniche di conservazione della carne, nacquero così le prime forme di salume.



Porchetta di ariccina
Credit Foto: falucioli.com

LE ORIGINI DELLA PORCHETTA DI ARICCIA

Il borgo circondato (*ancora oggi, ma con estensione decisamente inferiore*) da fitti boschi di querce e castagni, fu proprietà di varie famiglie aristocratiche: conti Tuscolani, Malabranca, ma anche Stato Pontificio (1223), i Savelli, infine i Chigi. Il tedesco Johann Gottfried Seume ne *L'Italia a piedi (1802)*, racconta che il principe Chigi fece abbattere numerosi alberi della sua tenuta per organizzare battute di caccia nel bosco annesso al Palazzo Baronale (*Villa Chigi*). Grazie a questo aspetto morfologico si sviluppò una fiorente attività norcina tramandata di generazione in generazione.

Nel primo weekend di settembre ad Ariccina si festeggia questa tradizione con l'omonima sagra paesana, giunta alla 68^a edizione.

Come materia prima (*Porchetta Intera: carcassa eviscerata comprensiva di arti anteriori e posteriori e/o la testa del peso 60-90 kg - Tronchetto: porzione della mezzena di suino, compresa fra la 3^a vertebra dorsale e l'ultima vertebra lombare del peso 14-25 kg*) vengono utilizzati solo suini di sesso femminile di razze Landrace, Large White, Pietrain e relativi ibridi, che devono rispondere alle classi S, E, U, ovvero a una Classe di Carnosità > 55 o 55-50%.

Le fasi di produzione si sintetizzano nei seguenti passaggi:

- immersione in acqua bollente per toglierne facilmente le setole;
- eviscerazione e disosso (*privato delle zampe e orecchie*);
- salatura e aromatizzazione con rosmarino, aglio, finocchiella, pepe nero;
- legatura (*a mano con spago*) ad un bastone di acciaio inox o alluminio (*un tempo di legno*);
- farcitura con interiora, coda, arti inferiori (*in disuso*);
- cottura in forno se alla brace (*a terra o allo spiedo*) con fuoco alimentato da tralci di vite e ramoscelli di bosco. Ampie padelle (*golose*) raccolgono il grasso fuoriuscito con la cottura;
- raffreddamento graduale in cella con temperatura controllata.

LE FASI DI PRODUZIONE

Si riportano le fasi salienti della produzione, fino alla sua commercializzazione.

DISOSSO

Le carcasse giungono negli stabilimenti ad una temperatura oscillante tra 0° e + 4°C per essere stoccate in cella frigorifera (0°/+ 4°C) fino alla successiva lavorazione.

Il disosso è manuale e prevede l'asportazione di tutte le parti ossee (eccezione di tibia, perone e parti ossee della testa), la recisione degli arti posteriori e anteriori e l'asportazione della carne in eccesso (coscia, spalla, collo, filetto), per garantire un'adeguata cottura.

Gli arti posteriori sono recisi a livello dell'articolazione tarsale, gli arti anteriori al livello dell'articolazione fra l'ulna e il radio.



Credit Foto: Lavorazione della Porchetta di Ariccia

SALATURA E CONCIA

Si esegue con l'aspersione di sale marino fino (15-30 g x kg), cui si fa seguire una fase di riposo di un'ora massimo.

Dopo il riposo, si effettua un massaggio manuale uniforme per qualche minuto, poi verrà eliminato il sale in eccesso.



Per quanto riguarda la concia si utilizza una miscela (le cui dosi sono leggermente diverse da produttore a produttore) di pepe nero (polvere o macinato grossolanamente), rosmarino, aglio nella quantità di 150-250 g per 100 kg di carne.



Credit Foto: porchettaleoni.it



Credit Foto: porchettaleoni.it

RAFFREDDAMENTO E CONFEZIONAMENTO

Porchetta (intera) e tronchetto, una volta sformati, vengono posti nella sala di raffreddamento con temperatura controllata e decrescente da 30° a 10°C e per 5-15 ore (in base alla pezzatura) per togliere umidità al prodotto, favorire la formazione di una crosta croccante, nonché ottenere un colore omogeneo della carne.

Dopo il confezionamento la porchetta o il tronchetto sono conservati in cella frigorifera. Nelle norcinerie dei Castelli Romani (autoproduzione) il prodotto è conservato in apposite teche, che mantengono la temperatura tiepida del prodotto. Il prodotto finito viene commercializzato intero (27-45 kg), oppure nella versione tronchetto (7-13 kg). All'analisi organolettica, la crosta dovrà essere di consistenza croccante (morbida nel sotto pancia), colore marrone, la carne di colore da bianco a roseo con evidente presenza di spezie ed il gusto sarà speziato con evidenti note aromatiche fornite dall'abbondante rosmarino, aglio e pepe nero.

Il prodotto è commercializzato in tre versioni: intero, tranci, affettato. Se viene porzionato verrà avvolto con carta e/o plastica per alimenti, ma anche posto sottovuoto e/o atmosfera modificata.

LEGATURA E COTTURA

Operazione manuale che deve garantire, durante e dopo la cottura, il mantenimento della compattezza del pezzo anatomico intero (comprensivo di testa) o del solo tronco (nel caso della variante tronchetto).

La carcassa disossata e condita, destinata alla produzione della porchetta intera, viene legata e cucita attorno ad un tubo di alluminio alimentare o acciaio inox, con lo scopo di favorire internamente un'omogenea trasmissione e diffusione del calore durante la cottura.

Quest'ultima operazione viene effettuata nel forno, precedentemente riscaldato (>200°C), ad una temperatura variabile da 160° a 280°C per 4-8 ore, in base alla pezzatura del prodotto.

Per il tronchetto le tempistiche sono ridotte.



Credit Foto: Lavorazione della Porchetta di Ariccia

In conclusione, la porchetta, non rientra nella sfera dei salumi, in quanto preparazione carnea e non prodotto a base di carne stagionata (trattata con sale e/o fumo), tuttavia merita un posto cardine nella trattazione della materia, in quanto la porchetta possiamo definirla la forma più antica di consumo carneo realizzata dall'uomo, ovvero l'offerta al divino mediante cottura su "fuoco che arde", elemento sacro e conviviale.

Oggi la porchetta di Ariccia è protetta a livello europeo dal Reg. UE n. 567 del 14.06.2011 (GUUE L 158 del 16.06.2011), che le ha permesso di ottenere l'ambito marchio di tutela I.G.P., tuttavia, anche se le fasi di produzione ricalcano quelle tradizionali, sia la materia prima utilizzata, suini ibridi leggeri (modesta frazione adiposa) sia la cottura in forno, rendono il prodotto molto diverso rispetto a quello realizzato fino ad oltre la metà del secolo scorso. Un prodotto più afferente al passato è possibile reperirlo solo in alcune norcinerie di Ariccia e dei Castelli Romani.

LA SUSIANELLA DI VITERBO: *Storia, tecnologia e analisi sensoriale*

CONVEGNO ONAS
VITERBO - 28 APRILE 2019

Dott. Agr. Maria Laura Nespica



La **Susianella**¹ è un insaccato tradizionale, tipico della città di Viterbo, a base di carne suina e corata di suino; essa ha trovato la celebrità nel Medioevo, tra l'XI e il XV secolo, quando si è diffusa la lavorazione delle frattaglie, la cui produzione era storicamente legata ai soli mesi invernali, cioè da Novembre a Marzo, mentre oggi i pochi artigiani che continuano la produzione riescono a proporla anche in altri periodi dell'anno.

Qualche anno fa, per non lasciar scomparire la sua produzione, è stato costituito un Presidio Slow Food per preservarne la piccola produzione ed anche per coinvolgere in questo progetto altri norcini.

Tra gli obiettivi c'è anche quello di salvaguardare le caratteristiche peculiari del prodotto che lo distinguono per gusto e preparazione dai comuni salumi.



¹ (Estratti dal disciplinare di produzione)



Credit Foto: fondazione Slow Food



Credit Foto: gentedelfood.it

DEGUSTAZIONE

La Susianella è prodotta utilizzando solo carni di suini nati, allevati e macellati nel territorio del Comune e/o nella provincia di Viterbo.

I suini destinati alla macellazione devono avere un'età non inferiore a 12 mesi ed un peso vivo non inferiore a 130 kg. Possono essere utilizzate le razze Large White e incrocio con Duroc.

Le carni utilizzate sono: magro di spalla, pancetta, guancia, altri tagli di carne e la corata che comprende lingua, cuore, fegato; queste vengono macinate meccanicamente a grana media.

Le percentuali indicative delle varie carni sono: rapporto grasso/magro 70/80%, corata 20/30%. Successivamente si aggiunge alle carni la concia costituita da sale, pepe, peperoncino, finocchio selvatico con fiori e "semi". L'unico additivo ammesso è il nitrito di potassio (E252).

S'impasta la concia con le carni fino a rendere la massa omogenea e pronta per l'insaccatura. L'insacco avviene in budello naturale di bovino, chiamato "torto di bue", chiuso alle estremità e legato a mano con spago naturale, in modo da assumere la tradizionale forma a ferro di cavallo.

Le dimensioni variano da 30 a 50 cm di lunghezza, con un peso che oscilla tra 300 e 500 grammi alla vendita, secondo la stagionatura.

La stagionatura si svolge in ambienti idonei naturali o condizionati per i periodi più caldi, in modo da permettere al prodotto di maturare con le proprie muffe, per un tempo che va da 20 giorni a 6/7 mesi. Nella maturazione lunga il prodotto può essere spazzolato, quando le muffe di superficie diventano eccessive.

Al taglio si presenta di colore variabile secondo la stagionatura; dal rosa cupo se poco stagionata, fino al marrone per le lunghe stagionature.

I sentori al naso sono intensi e vanno da quelli tipici del fegato e del finocchietto selvatico, nella prima fase di maturazione, con note ematiche non invadenti, equilibrate da sentori di spezie.

Al palato si presenta con intensità e una buona persistenza, arricchite da una sapidità ben dosata, delicate note ferrose e una buona pulizia nel finale.

Stagionata 6 mesi, la Susianella raggiunge la compattezza ottimale, profumi e sensazioni in bocca decisi e complessi, con richiami al cioccolato e al sottobosco e un retrogusto piccante.

La Susianella viene venduta intera o a metà sia allo stato sfuso che sottovuoto, con scadenza massima di 16 mesi.



Credit Foto: [salumichepassione](https://www.instagram.com/salumichepassione)

SAKÉ e l'abbinamento con i salumi

CONVEGNO ONAS
VITERBO - 28 APRILE 2019

Dott. Elisa Ceccuzzi



Sakè:

*“Bevanda nazionale del Giappone,
simile alla birra, ma incolore e più alcolica,
ricavata dal riso fermentato.
Generalmente si consuma calda.”*

(def. Treccani)



Il Sakè viene prodotto in tutte le prefetture del Giappone, tuttavia dato il clima più fresco e adatto alla fermentazione della bevanda, la maggior parte delle Sakakura (*Sakè brewery*) sono a nord dell'isola.

Gli ingredienti per produrlo sono essenzialmente quattro: acqua, riso, koji e lieviti, solo alcune tipologie prevedono anche l'aggiunta di alcool.

Il koji è un fungo (*Aspergillus oryzae*) e ha funzione saccarificante, mentre riguardo al riso usato per produrre il Sakè, invece bisogna entrare più nel dettaglio perché in base alla tipologia della materia prima e in base alla sua levigatura, si ottengono Sakè molto diversi tra loro in termini di finezza, qualità e aromi.

Spore-koji - Credit Foto: atavolaconbaccho.it



Credit Foto: www.junsei.it

Il riso può essere da tavola (*hanmai*) con cui si ottengono Sakè semplici da tavola, oppure da Sakè (*sakemai*) con cui si ottengono Sakè più pregiati. “Seimai buai”, è la parola che indica la percentuale di chicco che resta dopo la levigatura, questo valore più è basso più il Sakè è di qualità.

- Se il riso è levigato sotto al 50% avremo il Sakè più di pregio il Junmai daiginjo e il daiginjo (*in cui si aggiunge alcool*).
- Se il riso è levigato sotto al 60% avremo un Sakè pregiato il Junmai ginjo e il ginjo (*in cui si aggiunge alcool*).
- Se il riso è levigato sotto al 70% avremo un Sakè abbastanza pregiato, l'Honjozo (*in cui si aggiunge alcool*).

Gli altri Sakè, che sono il 70% circa di quelli abitualmente consumati in Giappone, sono Sakè da tavola “Futsu shu”.

Esiste un'altra categoria, che è necessario citare, ed è: il Junmai, in cui non è prevista l'aggiunta di alcool, la percentuale di levigatura del chicco di riso non viene specificata, ma è superiore al 60%.

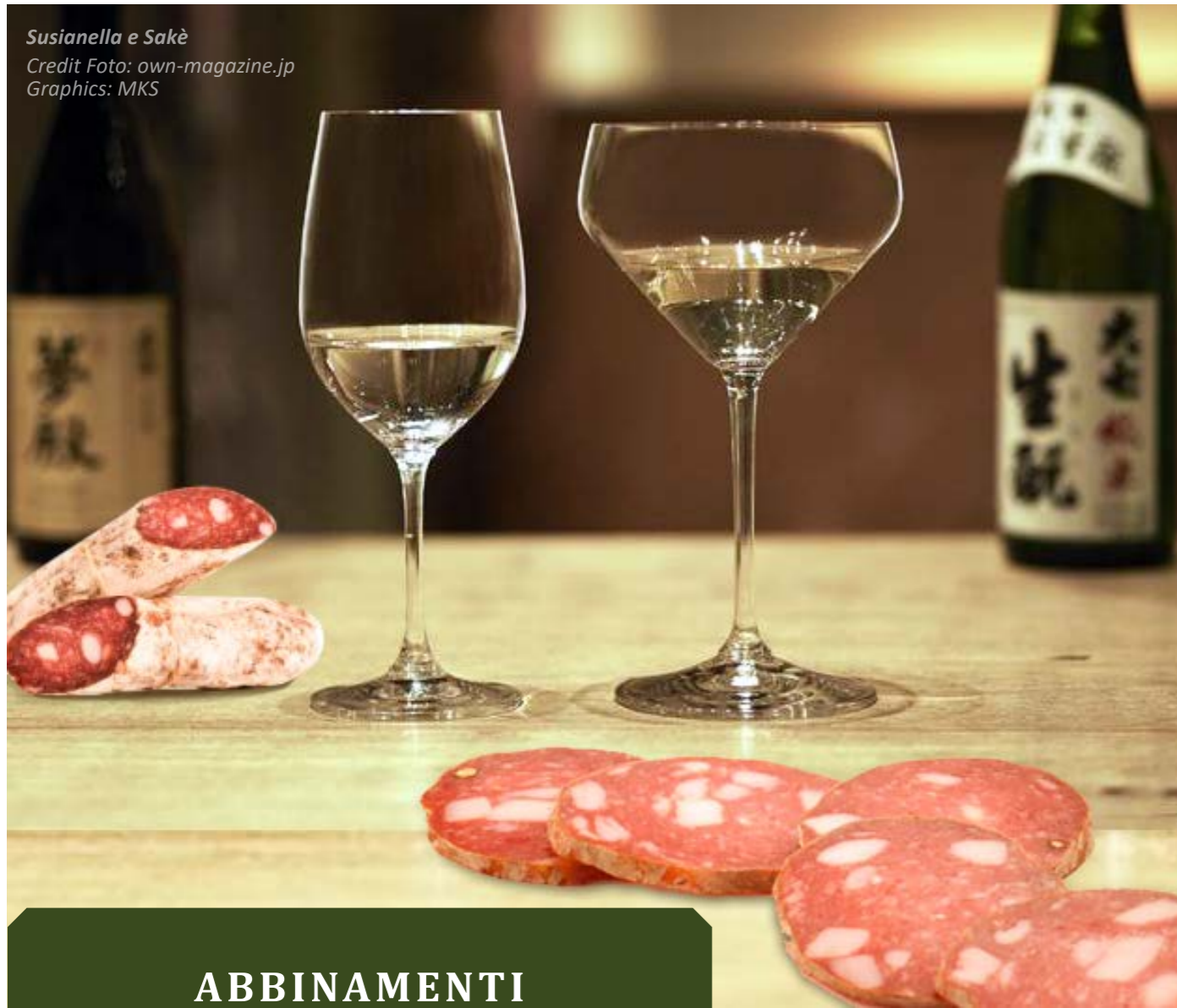
Riguardo alle modalità di consumo, di solito, del Sakè i meno pregiati, quindi tutti i futsu shu e gli honjozo, si bevono caldi, perché il calore aiuta il Sakè a esprimere maggiormente gli aromi, mentre quelli più pregiati, sono serviti freddi e in calici da vino per poter apprezzare i loro sentori già percepibili a basse temperature.

I junmai daiginjo, hanno profili aromatici che possono ricordare quelli del vino, soprattutto gli chardonnay, quindi si possono usare gli stessi descrittori olfattivi che si utilizzano per il vino.

Quanto è importante la temperatura di servizio?

Per i giapponesi è fondamentale, tanto che hanno una serie di nomi che indicano le diverse temperature di servizio. Da 0°C “mizore zake” che è un Sakè che ha la consistenza del sorbetto, a oltre 55°C, “tobikiri kan”, temperatura che non consente nemmeno di toccare il contenitore in cui viene servito.

Susianella e Sakè
Credit Foto: own-magazine.jp
Graphics: MKS



ABBINAMENTI

Abbinare il Sakè risulta molto interessante, a differenza del vino, abbiamo una variabile in più su cui lavorare, la temperatura. Per questo, per gli abbinamenti con il cibo, basterà scaldare, o raffreddare, il Sakè di pochi gradi per ottenere un match perfetto con la pietanza che si sta consumando.

In Giappone con cibi caldi si consumano sempre Sakè caldi, il ramen bollente si consuma con futsu shu caldo, gli altri piatti possono essere abbinati per contrasto o per concordanza, a cibi semplici si abbinano Sakè secchi semplici da tavola, oppure con piatti saporiti (*non salati*) e ricchi si può scegliere di unire un Sakè a tendenza dolce, detti "amaruki".

I salumi del Lazio possono trovare nei Sakè delle interessantissime controparti in abbinamento.

Ci sono delle versioni spumantizzate di Sakè, che possono essere sia dolci, come i nostri Asti spumante, che secche, più simili allo champagne, questa particolare tipologia è indicata per tutte le tipologie di salumi a tendenza grassa, in quanto le bollicine tendono a pulire bene il palato. Il mio suggerimento è provare un Awa sake (*spumante secco*) con la Porchetta di Ariccia I.G.P..

Un prodotto pregiato come il prosciutto Amatriciano (*sapido e non salato*) potrebbe trovare degna controparte con un Sakè di qualità quale un buon Junmai daiginjo.

Con la Susianella del viterbese, prodotto particolare per la presenza di interiora, proverei un abbinamento per contrasto con un Sakè a tendenza dolce, un amaruki.

Con Corallina e Spianata romana, vedrei bene Sakè più semplici anche leggermente scaldati, un Junmai o un Honjozo.

CON IL PATROCINIO DI

COMUNE di COSENZA

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

CAMERA DI COMMERCIO
COSENZA

FESTEGGIA A COSENZA

20

18 maggio 2019

di cultura enogastronomica

Programma:

9,00 Partenza da Cosenza * (9,30 raduno uscita A2 Torano Castello)

10,30 Visita Agro Piccolo in Santa Sofia d'Epiro con degustazione di * Frutta da bere * AranC e Bergamotto, Dolce Giorno prodotti da forno, Qual'Italy liquori , Dolce Passione fichi di Cosenza

12,30 Incontro con la cultura arbëreshë e con la chiesa di rito Greco-Bizantino

13,00 Visita allevamenti Nero di Calabria Madeo in San Demetrio Corone

14,00 Degustazione di Salumi e formaggi

14,30 Visita stabilimenti Madeo in San Demetrio Corone

16,30 rientro a Cosenza

19.00 visita centro storico

20,30 cena sociale **

Per iscriversi Onas Italia www.onasitalia.org e-mail info@onasitalia.org evento ventennale Cosenza
Segreteria Organizzativa: Alessio Falcone Tel. 334 830 0225
Coordinatore: Martino Convertini Tel. 333 2457800
Ufficio stampa: Giorgio Durante Tel. 340 8988999

*Con auto propria
**Il costo della cena è a carico dei partecipanti

UNA RETE *di ARAN C*

20 ANNI ONAS
COSENZA - 18 MAGGIO 2019

M.A. Vilma Cianci



Decidere di fare l'imprenditore in Italia in questi anni è difficile, forse farlo a Santa Sofia D'Epiro nella Calabria Arbëreshë lo è ancora di più.

Giuseppe Piccolo (34 anni) ci ha provato. Figlio di un impiegato postale e di una casalinga, dopo essersi laureato in Economia, frequenta un corso di formazione in una Business School londinese, partecipa poi ad un master di alta formazione manageriale presso un Istituto consorziato all'Università Federico II di Napoli e completa il suo percorso, ottenendo l'abilitazione come Dottore Commercialista.

A questo punto decide di tornare in Calabria e lavorare nella sua terra. Ha le idee chiare, vuole investire in un'eccellenza della Calabria: gli agrumi. Si orienta subito verso la produzione Biologica e coinvolge nel suo progetto altre aziende certificate ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale).

L'idea è di lavorare i frutti eccezionali che crescono in questa terra, come i Limoni I.G.P. di Rocca Imperiale (CS), le Arance Tarocco di Locri (RC), il Bergamotto di Reggio Calabria, le Clementine Calabresi e il Melograno, mantenendone intatte le proprietà nutraceutiche, senza aggiungere additivi di alcun tipo, come conservanti, dolcificanti, coloranti o stabilizzanti.

L'idea è buona, bisogna quindi trovare i fondi, Giuseppe Piccolo si avvale di un prestito destinato alle microimprese, erogato dal progetto "Il Semiatore".

Credit Foto: aranc.it



La frutta viene sbucciata e dalla lavorazione della scorza si ottengono i preziosi oli essenziali, per ottenere 1 kg di essenza occorrono mediamente 200 kg di frutti. Moltissime aziende leader del settore della cosmesi scelgono l'olio essenziale di bergamotto Agro Piccolo come base dei loro migliori profumi.

Successivamente si procede alla spremitura a freddo ponendo particolare attenzione a non rovinare l'epicarpo del frutto, ottenendo così un succo composto al 100% di frutta. Si procede all'imbottigliamento sia in bottiglie sia utilizzando i comodi bag-in-box da tre litri.

Un processo altamente innovativo permette la stabilizzazione e la conservazione del succo. Attualmente l'azienda produce circa 50.000 litri di succo per referenza.

Credit Foto: aranc.it



Tutto comincia nel 2010 in un piccolo locale di circa 100 mq, dove le macchine vengono auto prodotte grazie all'inventiva e alla manualità del padre di Giuseppe. La filiera è davvero molto corta, oltre ad una parte di agrumi coltivati in proprio, Agro Piccolo, questo è il nome dell'azienda, ha selezionato e fatto rete con altre tre aziende Calabresi.

Si selezionano i frutti migliori, curando la maturazione, la potatura, l'irrigazione, elemento molto importante per non avere frutta inquinata. Si redige un disciplinare interno di produzione, in cui si prevedono analisi specifiche sul multi-residuale di tutti i lotti di produzione, rivolgendosi a laboratori accreditati.

Presto si può aprire un nuovo stabilimento di circa 2000 mq, qui tutta la frutta viene analizzata, controllando ogni partita in modo da ottenere un prodotto eccellente.

Si procede alla spremitura solo per tre mesi all'anno visto che la maturazione dei frutti avviene per il *Bergamotto* da ottobre a febbraio, per l'*Arancia Tarocco* da novembre a gennaio, per il *Limone IGP* a gennaio e per la *Clementina* da ottobre a dicembre.

Nasce anche una collaborazione con il Polo Universitario di Rende e il Prof. Mirabelli per l'utilizzo dei sotto derivati come la pectina.

Nel 2013 Agro Piccolo ottiene il marchio Europeo



Aran C: C come vitamina C, ma soprattutto C come Calabria, mantenendo e sottolineando il legame profondo con il territorio.

La vendita del prodotto viene fatta, in Calabria, per mezzo di camioncini che riforniscono direttamente i consumatori.

On line, tramite *Amazon* e altre tre piattaforme distributive che si prevede diventeranno 17 nei prossimi anni, coprendo così tutta l'Italia.

Anche in Calabria, come ovunque, da soli è difficile andare avanti, **la qualità, la collaborazione, il dialogo, la sinergia** tra aziende e produttori sono indispensabili, ecco perché una *rete di Aran C* fa bene a tutti.

Soci ONAS in visita allo stabilimento Aran C



MADEO: quando una filiera parla arbëreshë

20 ANNI ONAS
COSENZA - 18 MAGGIO 2019

M.A. Vincenzo di Nuzzo



A partire dal XV secolo la regione balcanica appare devastata dall'avanzata delle armate ottomane, che occupano progressivamente vaste porzioni di territorio fino a decretare la fine dell'impero bizantino con la conquista di Costantinopoli del 1453. Alle popolazioni cristiane restava spesso solo la fuga verso territori più lontani. Solo pochi casati o condottieri, soprattutto serbi, ungheresi e albanesi, resistono alla pressione turca. Tra questi, si staglia, in particolare, la figura di Giorgio Castriota Scanderberg, eroe nazionale di tutti gli albanesi, generale in grado di bloccare per quasi trent'anni l'avanzata turca e *Dominus d'Albania*, ultima roccaforte dei Balcani a cadere.

Difensore impavido della civiltà occidentale, nominato da Papa Callisto III *Atleta di Cristo* per aver più volte sconfitto tra il 1444 e il 1445 il temibile esercito di Murad II, Scanderberg fu abile ad allacciare una serie di relazioni politico-militari e diplomatiche con l'Italia e, in particolare, con gli Aragonesi di Napoli, che favorirono gli insediamenti in territorio italiano di nuclei albanesi in fuga dai Balcani.

Analoga funzione aveva avuto, pochi decenni prima un altro condottiero albanese, Demetrio Reres, anch'egli postosi come alleato di Alfonso V d'Aragona il Magnanimo, primo re delle Due Sicilie, ricevendone in cambio l'autorizzazione per sé e per i propri figli, Giorgio e Basilio, ad insediare colonie albanesi in Calabria e in Sicilia.

Secondo studi storici oramai consolidati, la lotta per la conquista turca dell'Albania portò tra il XIV ed il XVIII secolo ad almeno otto ondate migratorie di albanesi nella penisola italiana, che originarono numerose colonie ancora esistenti.



Giorgio Castriota Scanderberg

Il termine arbëreshë indica appunto la comunità italo-albanese diffusa in Abruzzo, Molise, Campania, Basilicata, Puglia, Calabria e Sicilia.

Tra i 34 centri sviluppatisi in Calabria (per un totale di poco meno di 40.000 abitanti di origine albanese, residenti soprattutto nella provincia di Cosenza) figura San Demetrio Corone, ripopolato dalla diaspora albanese nel 1471 e considerato capitale culturale dell'Albania italiana.

Un centro di soli 3.400 abitanti, ma dall'incommensurabile valore storico e culturale per la comunità arbëreshë in Calabria. È tra l'altro sede del *Collegio italo-albanese di Sant'Adriano*, importante istituzione teologica per la conservazione del rito religioso bizantino, istituito nel XVIII secolo.

Non è un caso che proprio a San Demetrio Corone si sia svolta lo scorso 7 novembre la cerimonia commemorativa del 550° anniversario della morte di Scanderberg, cui hanno partecipato il Presidente Sergio Mattarella e il suo omologo albanese Ilir Meta.

La comunità italo-albanese di San Demetrio ha saputo conservare nei secoli la propria identità, i suoi cerimoniali religiosi, le sue tradizioni e soprattutto la capacità di trasmettere, oralmente, i valori fondanti della propria cultura e della propria storia.

Il poeta popolare siciliano Ignazio Buttitta scriveva:

*“Un popolo...incatenatelo, spogliatelo,
tappategli la bocca, è ancora libero;
toglietegli il lavoro, il passaporto, la tavola
dove mangia, il letto dove dorme, è ancora ricco.
Un popolo diventa povero se viene
privato della lingua ereditata dagli avi
ed è allora che è perduto per sempre”.*

La comunità arbëreshë ha fatto proprie queste parole; si è stretta intorno alla propria lingua e ai valori fondanti della propria cultura.

All'interno di questo spazio fisico e morale arbëreshë si colloca il salumificio Madeo, un'attività imprenditoriale avviata nel 1984 da Ernesto Madeo, socio-fondatore e per un certo tempo Presidente del Consorzio di tutela dei Salumi di Calabria D.O.P..

Tra i principi cardine della cultura albanese, vi è il concetto di *besa* che esprime al meglio il senso dell'onore di un individuo, il rispetto della parola data, l'affidabilità morale di un impegno preso. Fu sulla base di tale codice etico che durante la Seconda Guerra Mondiale semplici famiglie albanesi diedero ospitalità, salvandoli, a circa 2.000 ebrei.



Sembra quasi che la famiglia Madeo, proprio sulla base di tale principio, abbia voluto prendere un impegno etico con il contesto in cui vive, abbia voluto legare con un patto d'onore la propria attività al territorio di cui è espressione. Oggi a 35 anni dalla sua creazione, Madeo fornisce il 51% dell'intera produzione regionale del suino pesante destinato alla produzione di salumi D.O.P. e offre lavoro a un centinaio di persone (una percentuale rimarchevole se rapportata alle dimensioni demografiche dell'area).

E sin dall'inizio, il focus dell'azienda è stato sulla salvaguardia economica e ambientalistica di un territorio particolarmente incline ad ospitare una produzione suinicola.

San Demetrio Corone è situato a 520 metri sul livello del mare, tra la Sila greca e le pendici meridionali del Monte Pollino. Entrambi i mari, quello ionico e quello tirrenico, sono a circa 30 km, con i rispettivi carichi di brezza. Nell'area che sale fino a 800 metri si riscontra una ricca presenza di castagneti, mentre immensi uliveti ricoprono la porzione di territorio che degrada dolcemente verso la piana di Sibari e la bassa valle del fiume Crati.

Un territorio, quindi, ideale per la crescita di suini felici (da alcuni anni Madeo riceve regolarmente riconoscimenti internazionali per il benessere animale). In tale contesto si collocano gli allevamenti di maiali bianchi e, a partire dal 1993, quelli di Nero calabrese, organizzati in un'ottica di recupero e di tutela della razza. Madeo dispone oggi di 400 fattrici di razza Nera calabrese (di cui 300 per la riproduzione e 100 ai fini del



miglioramento genetico) e di 3.000 capi destinati alla trasformazione una volta raggiunto il peso di 150 kg a 15 mesi di vita (12 mesi e 120 kg per il prodotto fresco). Numeri notevoli che pongono l'azienda tra le prime a livello nazionale per quanto riguarda l'allevamento di suini autoctoni.

In generale, soprattutto il Meridione italiano sta attualmente confrontandosi con il problema della scarsa disponibilità di materia prima, vale a dire di suini, siano essi maiali pesanti o autoctoni. Un problema che in Calabria sta addirittura disincentivando la produzione di salumi D.O.P..

Tale questione non riguarda invece l'impresa Madeo che, per dimensioni ed organizzazione, è in grado di sviluppare in piena autonomia l'intera filiera, vero orgoglio di famiglia.

L'azienda è organizzata su tre stabilimenti - per gli insaccati (a San Demetrio, con un'area interna di macellazione), per il fresco e per i pezzi anatomici interi (entrambi nella frazione di Macchia Albanese) - sostenuti da energie rinnovabili (fotovoltaico e biogas).



Ampie porzioni del terreno di proprietà sono adibite ad uliveti (il Comune di San Demetrio è parte della DOC Bruzio nella menzione geografica Colline Joniche Presilane, ottenuta dalla varietà Rossanese) che, oltre ad integrare l'alimentazione naturale dei maiali e quindi la presenza di acido oleico nella loro carne, forniscono l'olio utilizzato anche per la produzione della 'nduja e di varie salse.

In un fondo nel vicino comune di San Marco Argentano sono mediamente coltivate 30.000 piantine di peperoncino, utili a produrre 2.000 quintali di salsa di peperoncino sia dolce che piccante, utilizzata anche nella sugnatura dei prosciutti (in tutti i prodotti Madeo la salsa sostituisce il prodotto secco in quanto quest'ultimo ritenuto più facilmente oggetto di attacchi batterici).

Le linee principali di produzione sono tre: Nero, DOP e tradizionale (anche quest'ultima realizzata con maiale nazionale) con una distribuzione che investe non solo il mercato italiano, ma anche l'Europa e molti Paesi extraeuropei. Distribuzione destinata ad allargarsi ulteriormente verso altri mercati strategici come, ad esempio, quello canadese, soprattutto ora che la UE ha finalmente e formalmente dichiarato la Calabria regione indenne dalla vescicolare suina.

E chiudiamo il racconto della visita con una curiosità che riguarda una tecnologia di lavorazione del Nero calabrese brevettata da Madeo. Immediatamente dopo la giugulazione, il maiale non viene sottoposto a lavaggio con acqua bollente (che eliminerebbe completamente le setole lasciando chiara la cute) bensì ad una flambatura. La fiamma ha l'effetto di bruciare le setole, lasciando però la base degli steli piliferi che vanno così a punteggiare la cotenna con una colorazione nera. Questo per dire che il prosciutto di Nero calabrese di Madeo è realmente nero.

Soci ONAS in visita al Salumificio MADEO



IN CAMMINO VERSO LA CHIESA DI SANT'ATANASIO *e le tradizioni del rito greco-bizantino della popolazione arbëreshë*

20 ANNI ONAS
COSENZA - 18 MAGGIO 2019

Dott. Stefania Oliverio

In occasione dei suoi 20 anni ONAS ritorna in Calabria, terra che anche questa volta stupisce mostrando patrimoni ed aspetti culturali poco conosciuti. Ed è nel cuore del cosentino, in un piccolo paese di circa 2500 abitanti, Santa Sofia D'Epiro, che vive una popolazione arbëreshë che conserva ancora oggi le tradizioni portate dai padri albanesi, quali l'antica lingua albanese, il rito bizantino-greco, i costumi, gli usi e le tipiche tradizioni.



Il paese esisteva già prima dell'arrivo degli Albanesi. Originariamente era costituito dalle frazioni Santa Sofia Terra, Pedalati, Appio e Li Musti, infeudate al vescovo di Bisignano da Celestino III con bolla del 1192. L'origine si fa risalire intorno all'896.

L'associazione ONAS, da anni portatrice di cultura enogastronomica e promotrice della cultura in senso lato, nel suo itinerario fa visita alla parrocchia di Sant'Atanasio il Grande, sita a Santa Sofia D'Epiro;

In realtà si tratta di una delle 30 parrocchie presenti in Italia, in cui si celebra il rito greco-bizantino, se ne contano solo 26 in Calabria.



L'ESODO

L'esodo dei greco-albanesi in Italia risale ai secoli XV-XVIII, dopo il Concilio di Firenze nel 1439, la caduta di Costantinopoli del 1453 e la morte di Skanderbeg nel 1468.

In quel tempo emigrò nella vicina Italia, prediligendo la Calabria e la Sicilia, un popolo conservando i costumi e le tradizioni dei greci, in particolare i riti della Chiesa, insieme a tutte le leggi e consuetudini che essi avevano ricevuto dai loro padri.

Il modo di vivere dei profughi albanesi fu inizialmente approvato e permesso dall'autorità pontificia, successivamente iniziarono diversi dissensi dati dal fatto che i fedeli di rito greco, per quanto riguardava il governo e la disciplina, erano sottoposti alla giurisdizione ordinaria dei presuli latini, nelle cui diocesi risiedevano. Infatti questi vescovi, che ignoravano o non conoscevano né la liturgia, né la disciplina, né le consuetudini né le leggi e gli usi della Chiesa Ortodossa unita, talora, nei fedeli di rito greco, stabilirono cose che questi ritenevano lesive dei loro diritti e privilegi e pertanto si rifiutavano di ubbidire alle disposizioni.

Ad inasprire ulteriormente il rapporto la lotta creata tra i parroci dei due riti, per quanto riguardava in particolare i propri rispettivi diritti nell'amministrazione dei sacramenti.



A porre fine ai dissapori creati tra i fedeli di rito greco che vivevano mescolati ai latini, fu papa Benedetto XIV che nel 26 Maggio del 1742 emanò la Costituzione apostolica *Etsi pastoralis*, un piccolo Codice di diritto canonico, che pur affermando la prevalenza del rito latino su quello greco, dettava una disciplina in materia di fede, sacramenti, di leggi canoniche, cercando di mantenere separati il rito latino e il rito greco.

L'esigenza di avere un'autonomia ecclesiastica era molto sentita dagli arbëreshë, per questo nel 1888 venne richiesto a Leone XIII un'istanza per la nomina di un vescovo ordinario italo-albanese e la conseguente istituzione di una diocesi greca.

Il 13 Febbraio 1919 Benedetto XV, con la costituzione apostolica *Catholici fideles*, istituiva l'Eparchia di Lungro (*paese della Calabria*) per gli italo-albanesi dell'Italia continentale.

<< i fedeli cattolici di rito greco, che abitavano l'Epiro e l'Albania, fuggiti a più riprese dalla dominazione dei turchi, [...] accolti con generosa liberalità [...] nelle terre della Calabria e della Sicilia, conservando, come del resto era giusto, i costumi e le tradizioni del popolo greco, in modo particolare i riti della loro Chiesa, insieme a tutte le leggi e consuetudini che essi avevano ricevute dai loro padri ed avevano con somma cura ed amore conservate per lungo corso di secoli. Questo modo di vivere dei profughi albanesi fu ben volentieri approvato e permesso dall'autorità pontificia, di modo che essi, al di là del proprio cielo, quasi ritrovarono la loro patria in suolo italiano>>.

L'istituzione dell'Eparchia di Lungro, che quest'anno festeggia 100 anni, è il coronamento di un lungo percorso storico nel quale la Divina Provvidenza ha costantemente protetto questo piccolo popolo orientale, integrandosi pienamente nel tessuto della Chiesa latina, senza però perdere le proprie caratteristiche identitarie e peculiari.

La Santa sede, con la *Catholici fideles*, riconosceva giuridicamente e per prima in assoluto la realtà unitaria e particolare degli arbëreshë e donava loro una configurazione di diritto ecclesiale e civile.

La Chiesa Cattolica italo-albanese è una Chiesa *sui iuris*, in comunione con il vescovo di Roma, che conserva strutture, disciplina, tradizioni e liturgia propria (*bizantina*) come praticate dalla Chiesa Ortodossa.



Le porte laterali servono per l'uscita delle processioni in cui si presentano prima la Parola e poi i Santi doni. Nella chiesa di Sant'Atanasio l'iconostasi raffigura al centro, l'Ospitalità di Abramo; il Simbolo della SS. Trinità.

Le due immagini dell'arco di destra e di sinistra raffigurano l'Angelo annunziante e l'Annunciata; in basso a destra il profeta Salomone, a sinistra, il profeta Davide. Le porte sono munite di tende che normalmente sono chiuse, vengono aperte durante celebrazioni liturgiche. Il giorno di Pasqua e l'intera settimana pasquale, tende e porte dell'iconostasi rimangono spalancate, a indicare che Gesù Risorto ha riaperto le porte del Paradiso. Tra gli affreschi della navata i Padri del Concilio di Nicea (a. 325), il primo da destra S. Atanasio, allora semplice diacono, mentre scrive il credo; racchiuso in un arco a sé stante Ario, l'eresiarca. Seguono: il Sacrificio di Abramo, con in alto l'angelo e accanto l'agnello che poi verrà sacrificato;



La Parrocchia di SANT'ATANASIO

La **Parrocchia di Sant'Atanasio**, al centro di Santa Sofia D'Epiro venne eretta nel 1742 a cura di maestranze municipali.

L'interno, decorato a stucchi in tenue barocco, ha un'unica navata e, oltre ad alcune statue processionali, contiene una tela che raffigura il titolare della Chiesa, dipinta nel 1742 e contornata da decorazioni scultoree della stessa epoca. In seguito ai recenti restauri effettuati tra il 1952 e il 1972, l'interno è stato decorato alla maniera bizantina dall'artista greco Nikos Jannakakis tra il 1977 e il 1982.

L'iconostasi è la struttura divisoria fra il presbiterio e la navata, tipica delle chiese di rito greco, è costituita da una parete sulla quale sono poste, secondo precisi canoni, le icone. Le porte sono tre: quella centrale (*porta bella o regale*), dalla quale possono accedere solo i ministri di culto durante le celebrazioni, e le due laterali, poste simmetricamente sulla destra e sulla sinistra.



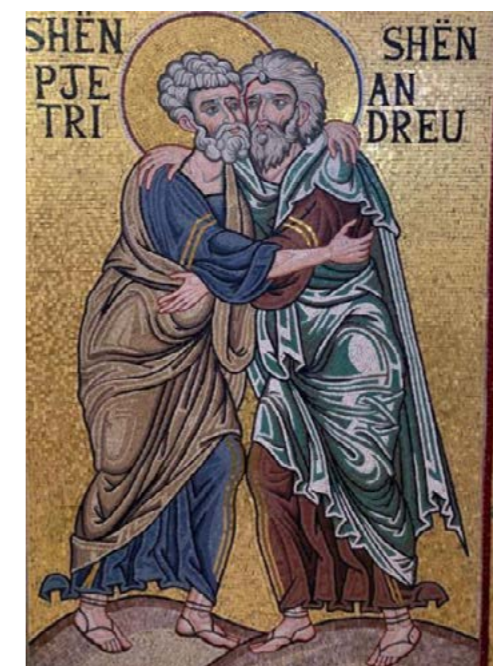
Gesù che libera un uomo da uno spirito maligno, dietro di lui, altre tre figure; la Resurrezione di Lazzaro, le cui sorelle si inginocchiano davanti a lui, in alto, i farisei increduli; la Deposizione della croce, in basso, il teschio che raccoglie il sangue di Cristo e che raffigura Adamo ed il genere umano che viene redento; Cristo ascende al cielo e ai lati gli apostoli; la Pentecoste, sotto, un uomo vecchio simboleggia il vecchio mondo vinto da Cristo;

la Dormizione (per la chiesa latina l'Assunzione): la Madonna è circondata da apostoli e gerarchi; al centro Cristo in gloria (rappresentata dall'arco stellato) che tiene in braccio l'animo della Madonna con sembianze da bambina.

I mosaici sono di un pittore di Monreale, Pantaleo Jannacari, tranne i due posti dietro l'iconostasi che sono di Giuseppe Dobrowsky. Interessante è il mosaico raffigurante l'abbraccio tra San Pietro e Sant'Andrea, che simboleggia l'unione tra le due chiese.

L'altare, come in tutte le chiese bizantine, è quadrato, sostenuto da colonnine, quattro rappresentanti gli evangelisti, coloro i quali hanno portato al mondo la Parola di Gesù, la quinta, è Cristo stesso. Ogni Chiesa ha un solo altare, perché uno è il popolo di Dio. Durante la celebrazione liturgica, il sacerdote proclama il Vangelo,

distribuisce l'Eucarestia ai fedeli e amministra la benedizione durante la liturgia su uno dei gradini rotondi, rivolgendo le spalle al popolo. Il grande lampadario a più luci che pende dalla volta della navata, è simbolo dell'immensa misericordia di Dio.



La forte spiritualità che accompagna i fedeli greco bizantini, la si avverte all'interno della parrocchia. La liturgia esprime la realizzazione del regno. Dio Trino è presente ed operante, Dio regna e perciò l'uomo può finalmente celebrare i divini misteri e glorificare il Signore per la sua opera che supera la stessa comprensione umana. La stessa architettura, la pittura, la distribuzione degli spazi nel tempio e i vari momenti della liturgia confermano questa concezione. La Chiesa dev'essere segno del cielo sulla terra ed è dominata dal

colore, dalla luce, dall'armonia, a significare che il disordine e la tristezza sono finiti, poiché il peccato ed il timore della morte sono stati vinti dalla resurrezione di Cristo.

Nel ringraziare il Parroco Nicola Miracco, che ha accompagnato il gruppo in visita nella Chiesa di Sant'Atanasio raccontando quelle che sono le tradizioni e la storia del popolo arbëreshë, ci si saluta con la promessa di ritornare in visita presso le altre Eparchie presenti in Calabria.

La Calabria e le sue ricchezze i salumi D.O.P. e il Suino Nero di Calabria Eccellenze della salumeria regionale

19 MAGGIO ORE 9.00
COSENZA Palazzo della Provincia **Sala Enoteca Regionale**
Piazza XV Marzo n.5

Ore 8.30 Registrazione dei partecipanti

INTERVENGONO:

- Francesco Iacucci Presidente della provincia di Cosenza
- Stefano Aiello Commissario Straordinario dell'ARSAC
- Francesco Cufari Presidente dell'Ordine degli Agronomi di Cosenza
- Giuseppe Licciardi Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari di Cosenza
- Giacomo Giovinazzo Direttore Generale Dipartimento Agricoltura Regione Calabria
- Mauro D'Acri Consigliere Regionale con Delega all'Agricoltura

RELAZIONI

- La storia del Suino Nero in Calabria
Giuseppe Rende - Divulgatore Agricolo ARSAC
- La tutela delle produzioni dei salumi D.O.P. della Calabria, le attività del Consorzio dei produttori, le prospettive future e l'apertura dei mercati
Cristian Ruffo - Presidente Consorzio di Tutela Salumi di Calabria DOP
- La Calabria accreditata per la Malattia Vescicolare Suina: Strategie utilizzate e prospettive future
Gianluca Grandinetti - Task Force Veterinaria Regionale
- L'importanza del riconoscimento delle produzioni DOP come valore aggiunto Allo sviluppo del territorio e delle produzioni di eccellenza
Anna Irene De Luca - Ricercatore di Economia ed Estimo Rurale, Dipartimento di Agraria, Università Mediterranea di Reggio Calabria
- Il Centro Sperimentale ARSAC di Aciri, il ricordo del compianto Francesco Monaco, le attività e gli obiettivi per il Suino Nero Calabrese
Bruno Maiolo - Dirigente ARSAC
- Assaggiare per conoscere i Salumi DOP della Calabria
Bianca Piovano - Presidente ONAS

CONCLUSIONI

- On Mario Oliverio Presidente della Regione Calabria
- I lavori verranno moderati dal giornalista Mario Tursi Prato



Ai sensi del Regolamento CONAF/13 saranno rilasciati i relativi CFP



Premiazione dei vincitori del
Concorso Regionale Salumi di Calabria
"Francesco Monaco"
II Edizione - 2019



RASSEGNA: *i migliori salumi calabresi D.O.P. e di Suino nero calabrese*

CONVEGNO A.R.S.A.C.
COSENZA, 18 MAGGIO 2019

M.A. Martino Convertini



La Calabria, anche quest'anno, per la seconda volta, ha riproposto l'edizione del Concorso "Francesco Monaco" rivolto alle migliori aziende del territorio regionale, che producono salumi DOP e di Suino Nero Calabrese.

L'evento è stato organizzato dall'Agenzia Regionale per lo Sviluppo in Agricoltura con sede a Cosenza e con il contributo tecnico di Maestri Assaggiatori ONAS della delegazione Calabrese e Nazionale, a cui è stato affidato il compito di valutare gli aspetti sensoriali di circa 40 campioni tra soppressata bianca e rossa dolce, salsicce bianche e rosse dolci, capocolli e pancette sia DOP che di Suino Nero Calabrese.



Per gli assaggi dei campioni in concorso, è stata utilizzata la disciplina che i Maestri Assaggiatori ONAS hanno consolidato nel corso degli ultimi due anni, attraverso mirate e approfondite esercitazioni al fine di tarare e allineare il gruppo di assaggio composto da 12 giudici, attenendosi ai parametri sensoriali dell'apposita scheda ONAS di salami crudi, per la salsiccia e soppressata, pezzi anatomici crudi interi, per capocollo e pancetta.

Soddisfazione è stata manifestata dai Giudici Nazionali, Bianca Piovano, Presidente Nazionale ONAS, Wilma Cianci e Vincenzo Di Nuzzo, per il lavoro svolto dal Panel Calabrese, che hanno verificato e confermato i risultati delle valutazioni delle varie categorie in concorso.

In generale, i diversi campioni esaminati hanno ottenuto una buona valutazione in tutti i suoi elementi, in particolare odori e sapori tipici dei salumi calabresi, caratterizzati sia dall'eccellente materia prima che da una buona tecnologia di trasformazione, rispettando tutti i principi produttivi dei disciplinari istituiti dalla Denominazione di Origine Protetta dei Salumi di Calabria.

Particolare interesse è stato focalizzato sui salumi di Suino Nero calabrese, per le marcate e specifiche caratteristiche organolettiche, derivanti dalla

riconosciuta qualità delle carni, ma soprattutto per la peculiarità del grasso, che è risultato molto intenso di caratteristiche sensoriali sia nell'esame olfattivo che in quello gustativo, oltre alla gradevole scioglievolezza e consistenza nella parte strutturale.



La premiazione è stata assegnata ai soli primi classificati di ogni singola categoria, ed è avvenuta nell'ambito di un convegno dal tema "La Calabria e le sue ricchezze: i salumi DOP e di suino Nero calabrese, eccellenze della salumeria regionale", tenutosi nella sala del palazzo della Provincia di Cosenza, alla presenza del commissario straordinario dell'Ente, Stefano Aiello, di Bruno Maiolo dell'Arsac, Francesco Cufari, Presidente dell'Ordine degli Agronomi e il Presidente dell'Ordine dei Veterinari della provincia di Cosenza, Giuseppe Licciardi. Interessanti e seguiti sono stati gli interventi dei diversi relatori che hanno trattato aspetti tecnici ed economici del settore.

Il Presidente del Consorzio di Tutela dei Salumi DOP di Calabria, Cristian Ruffo, ha sottolineato l'importanza dei Marchi comunitari a tutela della qualità delle produzioni regionali e degli stessi consumatori.

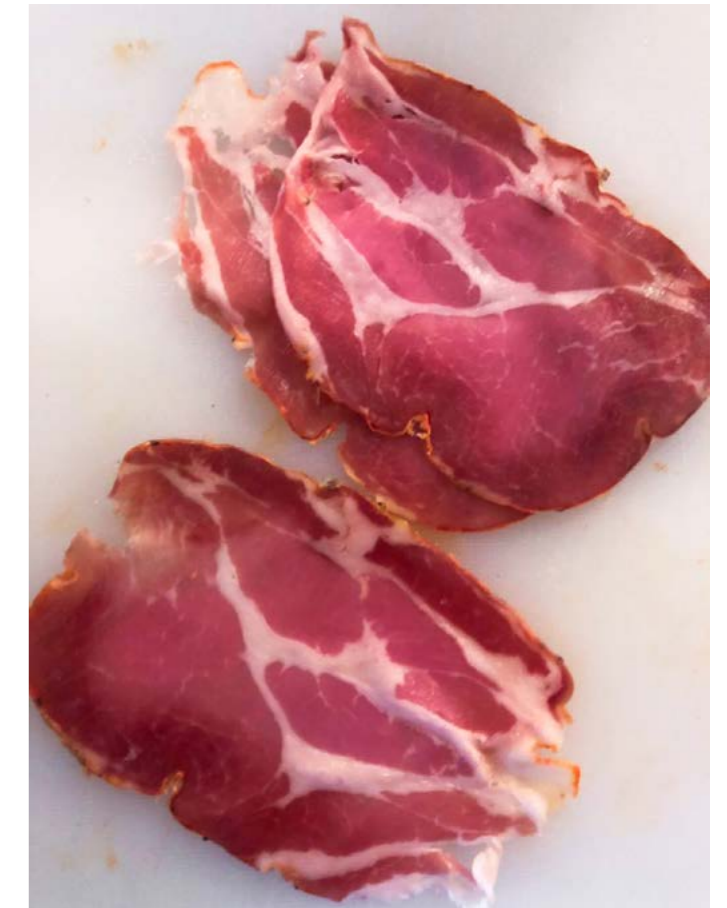


Con grande soddisfazione è stata poi accolta la notizia data da Gianluca Grandinetti della task force regionale, sulla riconosciuta indennità della Calabria dalla malattia Vescicolare Suina, che di fatto bloccava da decenni la possibilità di uno sviluppo completo del settore.

Gli aspetti economici e di mercato sono stati invece approfonditi da Anna Irene De Luca, della facoltà di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

La Presidente ONAS Nazionale Bianca Piovano ha concluso i lavori con una relazione sull'analisi sensoriale e sulle attività formative attivate sul territorio regionale, ufficializzando la proposta consegnata al Presidente del Consorzio dei Salumi di Calabria DOP per l'identificazione del Profilo sensoriale dei quattro Salumi DOP, utilizzando le cabine di analisi sensoriali, gentilmente messe a disposizione dal Prof. Giovanni Mirabelli dell'Università della Calabria.

Infine Mauro D'Acri, in rappresentanza dell'Istituzione regionale, ha portato i saluti del Presidente Gerardo Mario Oliverio e ha avviato il momento celebrativo, il più atteso, quello della consegna delle targhe, nelle diverse categorie, alle aziende vincitrici del concorso.



NORME LEGISLATIVE



Dal mondo dei Prosciutti...

Dott. Anna F. Ragone

I **prosciutti DOP italiani** sono considerati tra i migliori al mondo, perché prodotti secondo regole precise e stringenti che riguardano tutti gli ambiti della filiera: dalla materia prima (*razze, tipi, tempi di allevamento, alimentazione*) fino ai metodi di trasformazione, elencati nei disciplinari di produzione.

I suini di razza Duroc italiano, registrati nel Libro genealogico ed utilizzati per i due prosciutti DOP più rappresentativi della produzione italiana, **Parma e San Daniele**, vengono macellati dopo un periodo di almeno 9 mesi, al raggiungimento dei 160 kg. Questo minimo temporale di crescita consente, a questa razza, di sviluppare cosce con una muscolatura soda e con poca acqua e molto grasso sottocutaneo che, combinato con un buon spessore di grasso di copertura, risulta ottimale per la stagionatura.



Archivio ONAS - Foto Marika Susinni

Nel 2014 l'ICQRF (*Dipartimento Repressione Frodi del Mipaaf*) ha scoperto che in numerosi allevamenti della zona di produzione del Parma e del San Daniele era diffusa l'inseminazione delle scrofe con il seme di verri di Duroc danese. L'utilizzo di questa razza NON è prevista dal disciplinare, ma consente il raggiungimento dei 160 kg dopo soli 8-8,5 mesi e quindi porta evidenti vantaggi economici per gli allevatori (*minori costi per mangimi, maggior numero di cosce ottenute nell'unità di tempo*).

Purtroppo, però, la crescita veloce degli animali determina una muscolatura con un livello di grasso sottocutaneo e di copertura insufficiente, per cui, a fine stagionatura il prosciutto non ha il sapore, gli aromi, la consistenza e l'aspetto tipico del prodotto DOP.

In questa vicenda sono risultati coinvolti oltre alle aziende di allevamento anche i macelli ed i prosciuttifici perché la resa della carcassa era maggiore ed i prosciutti - più magri e con meno grasso - risultavano più graditi dai consumatori.

Le Procure di Torino e Pordenone hanno disposto il sequestro in 140 aziende di oltre 800 mila cosce di maiale per un valore al consumo di circa 90 milioni di euro, pari a circa il 10 % della produzione nazionale; oltre trecento soggetti sono stati iscritti nel registro degli indagati. Circa 480.000 prosciutti sono stati esclusi dal circuito DOP tramite la smarchiatura e altre 500.000 cosce sono state smarchiate di propria iniziativa da parte di singoli allevatori.

Le società che effettuano il controllo e la certificazione dei prosciutti Parma DOP e San Daniele DOP (*Istituto Parma Qualità e Ifcq Certificazioni*) sono state **commissariate** per sei mesi dal **Ministero delle Politiche agricole**.

Sia il filone torinese delle indagini che quello friulano sono ormai quasi conclusi con il rinvio a giudizio degli indagati ed il patteggiamento di alcuni imputati (*78 persone e 31 società*) a cui sono stati contestati i reati di associazione per delinquere, frode in commercio, contraffazione di denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari, falsità in registri e notificazioni, contraffazione di marchi, truffa ai danni di Ente pubblico, rivelazione di segreto d'ufficio. Altre 27 Procure della Repubblica, nel Nord e Centro Italia, sono state coinvolte.

Nel [rapporto 2018 dell'Ispettorato centrale repressione frodi \(ICQRF\) del Mipaaf](#), la scoperta della frode dei prosciutti viene definita come una delle operazioni più importanti nella lotta alla criminalità agroalimentare condotte negli ultimi anni.

Se è vero che si tratta "solo" di una frode commerciale che non ha implicazioni sulla salute dei consumatori, è altrettanto vero che lo scandalo è molto grave dal momento che coinvolge due delle eccellenze alimentari di cui l'Italia è grande esportatore. L'importanza per la nostra economia dei prodotti DOP e IGP trova chiaro riscontro nella norma, introdotta alcuni anni orsono nel nostro codice penale, a contrasto delle contraffazioni dei prodotti DOP e IGP, ovvero l'art 517 quater:

"Chiunque contraffà o comunque altera indicazioni geografiche o denominazioni di origine di prodotti agroalimentari è punito con la reclusione fino a due anni e con la multa fino a euro 20.000."

Archivio ONAS
Foto: Marika Susinni





17 maggio 2019
Cosenza - Sede ONAS
Festa di compleanno

17 maggio 2019
Cagliari - Sede della Regione Sardegna
Auguri per il ventennale

20 anni ONAS[®]

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

16 giugno 2019
Soave (VR)
Corso di aggiornamento

