



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



Archiviato l'anno del Ventennale, ONAS ha fatto una riflessione sui suoi progetti cercando di identificare temi vecchi e nuovi che la porteranno al trentennale.

Priorità è stata data alla formazione con uno sguardo particolare ai rapporti con le Università.

ONAS ha concluso in modo molto positivo, il 9 novembre, la Giornata di lavoro "Aspetti multidisciplinari per il miglioramento della qualità dei salumi" all'Università di Rende (CS) con più di cento partecipanti. Lo stesso successo aveva avuto la Giornata di Studio programmata presso lo stesso Ateneo nel 2018.

Quindi il binomio vincente è a mio avviso cultura e aspetti tecnologici pratici, calati nella realtà delle imprese, tenendo presente che l'analisi sensoriale/l'assaggio sono di fondamentale importanza per la valutazione dei prodotti ed il loro miglioramento.

Dobbiamo sempre ricordare che il giudizio finale aspetta al consumatore, che se un prodotto "gli piace", cioè lo gratifica dal punto di vista sensoriale, lo acquisterà di nuovo, favorendone la crescita e l'affermazione sul mercato.

Un importante discorso va fatto per i prodotti D.O.P. e I.G.P. che devono rispettare sempre gli standard qualitativi fissati dal Disciplinare, con la definizione del "profilo di analisi sensoriale" che va periodicamente controllato.

La formazione verrà aggiornata per tutti e 4 i corsi ONAS e sarà curata in particolare quella dei docenti, per offrire ai soci sempre nuovi spunti di dialogo e di crescita.

Quindi, buon 2020 e accattivanti assaggi di salumi italiani!

Presidente ONAS

Bianca Piovano



06



12



27



42



24

SOMMARIO

ANALISI SENSORIALE

- 06 L'IMPORTANZA DELL'ANALISI SENSORIALE NELLA VALUTAZIONE QUALITATIVA DI UN SALUME
di Bianca Piovano

ALLEVAMENTO E RAZZE

- 12 NERI D'ITALIA, RISORSE DELLE AREE INTERNE
di Giorgio Durante
- 21 SALUM'É
di Vincenzo di Nuzzo

CENNI TECNOLOGICI

- 24 MICROBIOLOGIA DEI SALUMI
di Bianca Piovano

I SALUMI ITALIANI

- 27 I SALUMI MOLISANI
di Silvia Colasanti
- 32 LA TRADIZIONE DEL MAIALE NELLE MARCHE
di Flavio Vai
- 38 LA MONDIOLA
di Marco Franchini
- 40 LA CECINA DI LEON
di Gaetano Cataldo

ABBINAMENTI

- 42 QUATTRO BIRRE PER QUATTRO SALUMI
a cura di O.N.A.B. - Giuseppe Olivero, Alberto Bosco

CORSI

- 48 I CORSI ONAS SUL TERRITORIO NAZIONALE
di ONAS

L'IMPORTANZA DELL'ANALISI SENSORIALE NELLA VALUTAZIONE QUALITATIVA DI UN SALUME

di
Bianca Piovano
Università degli Studi di Rende (CS)
Giornata di studio 9 novembre 2019



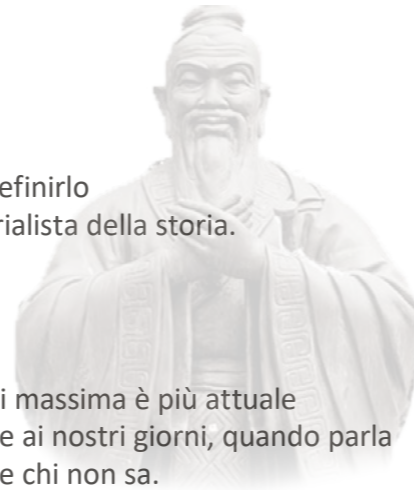
....Sapore e Sapere.

Questi due parole hanno solo una vocale che le differenzia, ma il significato che esprimono è profondamente diverso. Ricordiamo qui due definizioni di Confucio (479 a.C.):

Il Sapore

"Non c'è uomo che non sappia bere o mangiare, ma sono pochi in grado di capire che cosa abbia sapore"

...potremmo definirlo
il primo sensorialista della storia.



Il Sapere

"...Quando io so, dico che so, quando io non so, dico che non so, ecco ciò che si chiama Sapere..."

...mai massima è più attuale
anche ai nostri giorni, quando parla
anche chi non sa.

Durante un assaggio le sensazioni si evolvono:

Sapore: sentire sapore
Sapere di sentire sapore: **Gustare**

Tenendo ben presenti questi concetti, da sempre lo slogan di ONAS è stato:

*"Assaggiare per conoscere.
Conoscere per sapere.
Sapere per ricordare"*

ONAS

ANALISI SENSORIALE / ASSAGGIO / DEGUSTAZIONE

L'analisi sensoriale è una disciplina scientifica usata per evocare, misurare, analizzare e interpretare reazioni alle caratteristiche dell'alimento o del materiale in esame che sono percepite con tutti i 5 sensi: vista, odore, gusto, tatto e udito.

Obiettivo dell'analisi Sensoriale è quello di fare dei test validi, affidabili e ripetibili che forniscano dei dati sui quali possano essere prese delle decisioni. L'analisi sensoriale è un importante supporto per tutte le varie fasi di produzione di un alimento.

Per poter fare i test è necessario identificare gli attributi o descrittori sensoriali dell'alimento, che sono i parametri o caratteristiche di base che devono essere presi in considerazione per poter attribuire una valutazione ad un determinato prodotto.

Questi parametri sono:

- Aspetto
- Odore
- Sapore
- Consistenza

ANALISI VISIVA

"Si mangia con gli occhi":
è un modo di dire che però ben rappresenta l'importanza dell'aspetto visivo dei prodotti.



Questa massima è stata molto curata dall'industria alimentare che studia in ogni particolare la presentazione degli alimenti, cercando di far venire l'acquolina in bocca ai consumatori quando vedono il prodotto esposto, in modo che lo acquistino.

Quando facciamo parte di un *panel* di assaggio, per una corretta valutazione visiva di un salume sia per il pezzo intero che per la fetta, dobbiamo tenere presenti i seguenti fattori:

- ▶ utilizzare una luce naturale moderatamente intensa
- ▶ occorre avere una corretta incidenza dei raggi luminosi sulla superficie in analisi
- ▶ non si devono usare lenti colorate
- ▶ è necessario osservare la fetta nelle varie angolature dei raggi incidenti.

Dopo aver osservato attentamente la fetta del salume occorre valutare:

- ▶ il colore del magro
- ▶ il colore del grasso
- ▶ la distribuzione del grasso
- ▶ se ci sono difetti.

Valutato l'aspetto visivo della fetta, la portiamo sotto la punta del naso e inspiriamo profondamente per fare l'esame olfattivo.

ESAME OLFATTIVO: I PROFUMI

Per una corretta valutazione occorre annusare 2-3 volte la fetta, utilizzando tutte e due le narici e concentrarsi sugli odori.

Per eseguire in modo adeguato l'analisi Olfattiva:

E' Necessario

Allenare il naso

Non usare profumi, cosmetici

Non fumare

Non va eseguita in ambienti con odori di fondo



Riconoscere e Valutare

Odore di carne fresca

Odore di stagionato

Odore di speziato

Odore del grasso
(burroso)

Eventuali odori indesiderati

Intensità e persistenza
delle sensazioni olfattive



ANALISI GUSTATIVA

I consumatori acquistano i salumi per mangiarli, ecco che quindi diventano di fondamentale importanza le caratteristiche organolettiche dei salumi.

Per una corretta valutazione delle caratteristiche gustative dei prodotti occorre:

Saper Distinguere i 5 sapori

Dolce

Salato

Acido

Amaro

Umami

Saper Valutare

Intensità dei sapori

Persistenza dei sapori

Ci si allena degustando quantità crescenti di saccarosio, cloruro di sodio, acido citrico, caffeina e glutammato monosodico, cercando di individuare la soglia di percezione e quella di riconoscimento del sapore in esame.

ANALISI GUSTO - OLFATTIVA

La percezione olfattiva può avvenire per via nasale diretta, in questo caso si percepiscono gli odori che, se piacevoli, si definiscono profumi. Masticando però i salumi ed espirando l'aria dal naso si sentono per via retronasale gli aromi.

Gli aromi spesso si sovrappongono agli odori sia per intensità che per persistenza.

L'insieme di sapori e aromi suscita in chi li percepisce sensazioni spesso complesse che possono essere oppure non essere in equilibrio tra di loro. A fine assaggio di un alimento bisogna quindi valutare l'equilibrio gusto-olfattivo.

FLAVOUR

Le sensazioni provate mangiando (*olfattive, gustative, trigeminali, uditive*) coinvolgono inizialmente un'area specifica del cervello, successivamente vengono convogliate alla corteccia frontale, sede del pensiero cosciente dove si fondono in una elaborazione mentale unica: IL FLAVOUR!

ANALISI DELLA STRUTTURA

Per valutare la struttura di un prodotto bisogna utilizzare in sequenza più organi di senso:

- la **vista** per osservare il prodotto
- il **tatto** per toccare il prodotto:
 - esame tattile con la mano e durante la masticazione
 - esame tattile in bocca.

In sostanza l'Analisi Sensoriale non è altro che l'esame delle proprietà organolettiche di un prodotto fatto tramite gli organi di senso.



L'ASSAGGIO

Può essere eseguito con modalità e livelli di professionalità diversi, sono sufficienti delle conoscenze di base sulle caratteristiche del prodotto e sulla filiera, che appartengono al repertorio di conoscenze normalmente possedute dai più, ma che erroneamente non vengono collegate alle sensazioni provate durante l'assaggio.

L'ANALISI SENSORIALE

Avviene esclusivamente seguendo determinati protocolli, Norme ISO, UNI ed è eseguita con modalità standardizzate in cabine per ridurre la casualità.

Viene prestata molta attenzione nella scelta dei giudici e del loro addestramento e nella preparazione dei campioni.

Gli **scopi dell'analisi sensoriale** possono essere molteplici:

- creare il profilo sensoriale dei prodotti
- valutare l'influenza degli ingredienti e di altre variabili
- verificare la conformità del prodotto
- fare il confronto tra prodotto standard e innovativo
- comparare le caratteristiche del prodotto con quelli simili della concorrenza.

ORGANI DI SENSO

Il nostro corpo prova le sensazioni tramite il sistema nervoso, che è formato da 11 miliardi di NEURONI che sono le cellule nervose.

I Neuroni, trasmettono i segnali elettrici provenienti dalle diverse parti del corpo sia attraverso il midollo spinale che direttamente attraverso i nervi e possono classificarsi in: sensitivi, motori e associativi.

Gli stimoli nervosi che vengono percepiti dai nostri sensi sono di vario tipo:

- ▶ visivi
- ▶ olfattivi
- ▶ gustativi
- ▶ chimici
- ▶ meccanici
- ▶ termici
- ▶ auditivi

STIMOLI VISIVI

Forniscono una serie di informazioni: dimensione, forma, colore, consistenza.

La vista è in grado di provocare una percezione sensoriale ancora prima dell'assaggio.

L'aspetto esteriore è una delle caratteristiche che viene maggiormente considerata dal consumatore.

- ▶ **L'occhio**, organo della vista, è come una macchina fotografica che lavora per immagini.



STIMOLI OLFATTIVI

L'olfatto è un senso molto importante per percepire la composizione sensoriale di un alimento. La percezione degli odori, insieme alla vista, è responsabile della predisposizione dell'apparato digerente alla digestione, la cosiddetta acquolina in bocca che porta ad un aumento della salivazione.

Il naso e l'olfatto

Le vie aeree delle narici permettono agli odori di accedere alle terminazioni nervose sensitive che si trovano nella parte alta della cavità nasale; la regione sensitiva occupa circa 2,5 cmq.

Le cellule olfattive sono ricche di neuroni che legandosi agli odori liberano uno stimolo elettrico inviato al cervello.

Hanno capacità autorigenerativa, il loro legarsi con molecole aromatiche comporta un deterioramento e si rende necessaria questa loro caratteristica.

- ▶ **Odore e aroma:** sono percepiti entrambi dal naso, gli odori per via nasale diretta durante la respirazione, gli aromi per via nasale indiretta o via retronasale durante la masticazione.



IL GUSTO

E' stimolato dal contatto di una soluzione acquosa di composti chimici con i recettori del gusto, le papille gustative che hanno sede in particolare sulla lingua e sono di varie forme. Il contatto tra la molecola e i recettori determina un segnale che viene inviato al cervello.

- ▶ I sapori fondamentali sono quattro: dolce, salato, acido, amaro, a cui bisogna aggiungere l'umami.



IL TATTO



In bocca permette di percepire una sensazione che si può definire doppia in quanto abbiamo:

- ▶ sensazione chimica (*piccante, fresco, bruciante ecc.*)
- ▶ sensazione meccanica legata alla masticazione

La pelle e le mucose sono ricche di recettori tattili; la mano possiede circa 200 terminazioni nervose per cmq, le labbra, la lingua e il naso ne hanno molte di più.

L'UDITO

L'orecchio umano ci permette di percepire le eccitazioni sonore, provenienti dall'ambiente che ci circonda. Durante la degustazione ci fa apprezzare la frangibilità di un alimento, la sua croccantezza e la sua friabilità.



SEDUTA DI ASSAGGIO/DEGUSTAZIONE

I requisiti per poter attuare in modo corretto una seduta di degustazione, sono:

- ▶ Locale idoneo a pareti chiare
- ▶ Illuminazione sufficiente
- ▶ Silenzio assoluto
- ▶ Dotazione strumenti necessari
- ▶ Utilizzo di schede dedicate
- ▶ Divieto di fumare
- ▶ Assenza di profumo
- ▶ Orario: 11 oppure 16-17
- ▶ Acqua, grissini, carote
- ▶ Campione rappresentativo
- ▶ Panel

IL PANEL

Ci sono vari tipi di Panel, a seconda del grado di specializzazione dei componenti.

Definizione di Panel analitico: un gruppo selezionato e addestrato di individui che valutano i prodotti in funzione di una serie di descrittori, attraverso scale arbitrarie.

La degustazione deve essere realizzata con il supporto di una scheda per la raccolta dei dati relativi ai parametri sensoriali, che permetta di utilizzare un metro di giudizio uguale per tutti i partecipanti ed in un secondo tempo di elaborare le valutazioni secondo procedure statistiche.





Casa contadina (1950) Foto: Tino Petrelli

NERI D'ITALIA

RISORSA DELLE AREE INTERNE

di
Giorgio Durante

Università degli Studi di Rende (CS)
Giornata di studio, 9 novembre 2019

Sono sei le razze riconosciute di suino nero presenti in Italia:
Calabrese, Casertana, Cinta senese, Mora Romagnola, Nero Siciliano, Sarda.

La caratteristica peculiare dei suini neri italiani permette di allevarli all'aperto, per questo l'allevamento è svolto allo stato brado o semibrado - nutrendosi di ghiande, delle radici e degli arbusti che riescono a procurarsi nei terreni boscosi. Ormai è uso integrare l'alimentazione con granaglie.

Sono evidenti quindi le peculiarità delle carni di questi animali, molto apprezzate, anche per la ricca gamma di salumi che se ne ricavano.

Il settore, fatto di tante eccellenze, però, è particolarmente frammentato e non è riuscito finora a «fare squadra» creando un sistema organizzato in grado di valorizzare appieno, soprattutto da un punto di vista commerciale, queste ricercate produzioni.

Si lavora a livello di singole regioni per ora con l'intento di costruire un sistema, valido e sostenibile dal punto di vista economico e ambientale, al fine non solo di creare le giuste sinergie tra la filiera ma anche di promuovere e valorizzare prodotti tracciati, rispettosi delle singole specificità, delle storiche tipicità e tradizioni locali, sicuri e quanto mai naturali per il metodo di allevamento: un insieme di caratteristiche che configurino un unico e condiviso «brand di alta gamma».

E anche perché i sistemi di allevamento di queste razze sono totalmente sostenibili, e potranno favorire lo sviluppo delle aree interne e le politiche di tutela del patrimonio boschivo.

RAZZE AUTOCTONE

VANTAGGI	SVANTAGGI
Grande rusticità	Assenza quasi totale di studi sulla qualità dei prodotti
Quasi totale assenza del gene alotano	Scarse performance
Morfologia (mantello, orecchie, profilo grugno, arti)	Perdita di suinetti al parto
Contributi	Disponibilità numerica ridotta
Disciplinari DOP	
Legame razza-territorio	



NERO DI CALABRIA, APULO-CALABRESE

RISORSA DELLE AREE INTERNE

► ORIGINE:

L'origine del suino Nero di Calabria o apulo calabrese non si conosce con precisione, si presuppone che questa razza nasca nell'area mediterranea sud-europea ed africana da ripetuti incroci genetici fra i maiali primevi locali.

Nella Statistica murattiana, compilata nel 1811, si legge che nella Calabria Citeriore

"L'industria dé neri è mantenuta dà villici anche i più miseri, e per ragion di negozio, e pel provvedimento della sugna necessaria al condimento dé loro cibi giornalieri".

Più avanti si sottolinea come la diffusione di questi animali fosse così capillare e necessaria dal punto di vista economico, da essere diffusa fin dentro le case:

*"abitazioni ... ristrette e poco ventilate ...
albergano volentieri polli, animali di bassa corte ed anche i neri".*

E ancora nell'Ottocento il romanziere inglese Gissing scriveva che

*"qui, dovunque mi volgessi, incontravo maiali neri e magri che grugnivano,
sgambettavano e strillavano",*

così come compaiono spesso nei testi e nelle immagini del grande Corrado Alvaro.

Infatti, così come in gran parte d'Italia, anche in **Calabria** ogni famiglia aveva il suo **porco**, la maggiore fonte di sostentamento: veniva usato nella preparazione di piatti come la **pasta con il sugo di salsiccia**, le **polpette di soppressata**, le **cotiche con minestra** o l'**arrosto di maiale e fegato con aromi**; per la produzione di salumi quali **pancette**, **capocolli** o **soppressate**; oppure come grasso in sostituzione dell'olio, ancora poco comune.



Allevamento semibrado



Allevamento brado

► DIFFUSIONE

Il Nero di Calabria presenta alcune varianti locali, una tipologia con i bargigli diffuso nell'area aspromontana e una senza nel resto della Calabria.

► CARATTERISTICHE

È un suino robusto, di taglia medio-piccola, con scheletro forte e le setole di colore nero.

Le caratteristiche principali del Calabrese sono la capacità di valorizzare alimenti poveri, la rusticità, l'adattabilità al pascolo, il vigore sessuale per il verro e l'attitudine materna per la scrofa.

Si adatta benissimo all'allevamento all'aperto allo stato brado o semibrado, cibandosi di ghiande, castagne, tuberi e radici che trova nelle aree boschive in cui viene allevato.

I maschi castrati, ad un anno di vita, arrivano al peso di circa 150 kg, mentre il peso delle femmine alla stessa età si aggira sui 120 kg.

► ATTITUDINE

La carne di ottima qualità viene solitamente trasformata in prodotti tipici della salumeria calabrese, quali capocollo, lardo, pancetta, prosciutto, nduja, salsiccia esopressata.



NERO SICILIANO - RAZZA NERO DEI NEBRODI NERO DELLE MADONIE

► ORIGINE:

Il Suino Nero dei Nebrodi o Nero delle Madonie, razza autoctona siciliana di antiche origini. Come tutti i suini neri si presentano rustici, di colore nero, un tempo quasi selvatici, allevati nelle zone boschive dell'isola, sono presenti in Sicilia fin dai tempi più lontani.



Resti fossili e antichi documenti scritti testimoniano la presenza di questi animali fin dal periodo greco e cartaginese (VII-VI secolo a.C.). Durante tutto il Medioevo era diffuso in Sicilia l'allevamento brado, che subì una contrazione solamente durante la dominazione araba per le note motivazioni di ordine religioso.

Questa razza è arrivata fino ai giorni nostri, con una diffusione in tutta l'isola ma con una maggiore presenza sui Monti Nebrodi.

► CARATTERISTICHE:

Di taglia piccola (*caratteristica tipica delle razze suine autoctone italiane*), di colore nero uniforme, ma non mancano tra i soggetti puri animali fasciati con una cintura simile a quella della Cinta Senese attuale. Taglia medio-piccola (*scrofe a fine carriera di 130 kg e verri meno di 150 kg*). Altezza al garrese del verro adulto è mediamente 60-65 cm. Il muso è allungato e gli arti lunghi, caratteristiche che lo rendono un buon pascolatore e camminatore. Gli zoccoli duri gli permettono di muoversi agilmente su qualsiasi terreno. L'aspetto vagamente selvatico è caratterizzato da una criniera che viene sollevata in caso di agitazione.

► SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

I suini Neri dei Nebrodi sono allevati allo stato semibrado e brado in ampie zone adibite a pascolo: solo in concomitanza con i parti si ricorre all'integrazione alimentare. Rustico e resistente, questa razza negli ultimi anni ha visto ridursi considerevolmente il numero dei capi (*attualmente si può presumibilmente stimare la presenza di circa 2000 animali*).

Gli allevatori hanno aziende molto piccole e, nella maggioranza dei casi, sono anche trasformatori. I loro prodotti, tuttavia, raramente raggiungono il mercato: destinati in massima parte al consumo familiare oppure oggetto di piccoli scambi locali.

► CARNI E SALUMI:

Tutte le specialità norcine della Sicilia sono concentrate in questa zona nord-orientale dell'isola: il salame fellata, la salsiccia dei Nebrodi, i capocolli e le pancette. Un tempo erano tutti prodotti con il suino Nero, oggi la situazione è più confusa: molti norcini, infatti, sono costretti a rifornirsi di suini ibridi dagli allevamenti industriali. Ma tutte le degustazioni comparate provano che i prodotti realizzati a partire dalla carne di suino nero allevato brado esprimono un'intensità aromatica nettamente superiore e possiedono una maggiore attitudine alle lunghe stagionature. Naturalmente la carne di suino nero - nei suoi vari tagli - può anche essere consumata fresca.



NERO CASERTANO

► RAZZE AUTOCTONE:

La razza Casertana (o suino "Nero Casertano" o "razza Napoletana" o ancora "pelatella Napoletana") ha origini lontane nel tempo tanto che si fanno risalire all'epoca romana.

Razza assai pregiata viene allevata in Campania e nelle regioni vicine, ma trova il suo ambiente ideale nelle zone collinari della provincia di Caserta.

Questa razza autoctona, oggi è allevata tra la Campania, il Molise e le province di Latina e Frosinone.

Negli anni Settanta e Ottanta fino ai giorni nostri ne rimanevano solo pochi esemplari che qualche contadino del comune di Teano e del Beneventano aveva gelosamente salvaguardato.

Il maiale nero casertano è un animale rustico, di media taglia, con scheletro sottile, con colore della cute che va dal nero violaceo al grigio-ardesia e al piombo.

E' quasi privo di setole, presenti solo in radi ciuffetti su collo, testa ed estremità della coda.

La testa appare di medio sviluppo, forma tronco-conica, con profilo nasale rettilineo, grugno lungo e sottile, orecchie ravvicinate tra loro e portate in avanti.

Ha due protuberanze sulla cute denominate 'bargigli, tettole'.

Il carattere più appariscente della razza è la plumbea pelle, quasi del tutto priva di setole, da cui l'appellativo dialettale di 'pelatielli'. Il tronco appare schiacciato nella regione toracica e leggermente convesso lungo la linea dorso-lombare. Ha la groppa inclinata mentre gli arti sono sottili e brevi. Offre carni particolarmente saporite e gustose.

Ha una buona attitudine all'ingrasso e il grasso tende a diffondersi capillarmente fra le carni rendendole morbide e saporite. Allevato tradizionalmente allo stato semibrado, nutrito prevalentemente con ghiande, castagne, noci e frutti selvatici, viene macellato fra i sedici e i ventiquattro mesi.



MORA ROMAGNOLA

► RAZZE AUTOCTONE

La Mora Romagnola è una razza suina autoctona che stava rischiando di scomparire: nel 1949 esistevano circa 22.000 capi, ridotti, qualche anno fa, a meno di 15 (allevati a Faenza, da Mario Lazzari).

La Mora Romagnola si riconosce subito, per il pelo marrone scuro che tende al nero (da cui il nome di "mora"), per il particolare taglio a mandorla degli occhi e per la presenza, soprattutto nei verri, di zanne molto lunghe, tali da renderli più simili a cinghiali.

Con la diffusione degli allevamenti intensivi è stata abbandonata, perché di lento accrescimento rispetto all'onnipresente Large White e, paradossalmente, per la maggiore percentuale di grasso che caratterizza la sua carne rispetto ad altre razze suine "magre".

Come molte vecchie razze la Mora è vigorosa, predisposta all'ingrassamento e rustica: ideale per l'allevamento all'aperto.

► SISTEMI DI ALLEVAMENTO:

Il nome "Mora" è stato codificato nel 1942 ed è dovuto al suo colore, marrone scuro tendente al nero. Una volta esistevano diverse popolazioni di Mora: la diffusissima "Forlivese" (manto nerastro con tinte più chiare nella regione addominale), la "Faentina" (mantello rosso chiaro e meno pregiata della prima), e la "Riminese" (mantello rossastro con una stella bianca in fronte e qualche volta con una cinghiatura chiara).

Fino a metà degli anni '50 tutte queste popolazioni erano incrociate con ceppi locali di Large White, "il San Lazzaro" e la "Bastianella"; l'ibrido era noto come "Fumati" e la "Riminese".

Le differenze tra un suino bianco e la mora sono tante a partire dalla scarsa prolificità (media 5/6 suinetti per la mora contro i 10/12 del bianco), accrescimento lento (la mora raggiunge i 170/180 kg dopo 16/18 mesi, il bianco supera i 200 kg dopo 10/12 mesi), scarsa resa alla macellazione (la mora sviluppa molto più grasso rispetto al suino bianco) oltre ovviamente ai prodotti che ne derivano.

La Mora, come gli altri neri d'Italia, è allevata brada perché il benessere dell'animale è la prima regola per ottenere prodotti di alta qualità, e poi essendo una razza rustica ben si adatta a questo tipo di allevamento.

Le difficoltà per questo tipo di allevamento sono soprattutto legate al clima, l'estate quando fa molto caldo bisogna permettere all'animale di trovare luoghi con zone d'ombra e punti acqua dove potersi rinfrescare per combattere le temperature alte (essendo il manto di colore nero lo soffre più di altri)



mentre l'inverno le abbondanti piogge possono rendere il terreno scivoloso e quindi pericoloso per l'animale stesso.

L'allevamento brado permette al grasso presente nella mora di infiltrarsi maggiormente nelle parti magre con il movimento che ha l'animale, aumentando così la marezzatura dello stesso, fondamentale per avere, soprattutto nei prodotti freschi, un'ottima fusione al palato della carne stessa.



► CARNI E SALUMI

Tra i salumi pregiati di Mora vi sono: il lonzino, con spesso grasso scioglievole e carne tenera finemente saporita, il lardo aromatizzato con sale grosso dolce di Cervia ed erbe aromatiche (*timo, alloro, rosmarino*), la pancetta arrotolata con gli aromi pungenti di pepe e cannella, la coppa, di carne dolcemente mazzata e speziatura equilibrata, il prosciutto di Mora.

Poi immancabile il salame di mora romagnola, solo carne sale dolce e pepe, realizzato anche con copertura in cera d'api, packaging che permette lunga conservazione anche in assenza di sottovuoto. Interessante la grana del salame che lentamente si scioglie tra lingua e palato, con grani succosi e saporiti, dove il grasso addolcisce l'armonia senza intrappolare la bocca in una patina, ma scivolando via presto piacevolmente, proprio per l'alta percentuale di grassi polinsaturi di cui è composto.

Infine è la volta degli insaccati cotti, come l'intrigante pancetta arrotolata, che in versione cotta, lievemente affumicata, è succulenta e golosa.



■ NERO SARDO

► STORIA E CARATTERISTICHE

Razza italiana di piccola mole originaria della Sardegna.

L'allevamento del suino in Sardegna si può far risalire alla preistoria a partire dal Neolitico antico intorno al VI millennio a.C., come hanno permesso di stabilire numerosi reperti rinvenuti in siti archeologici. Durante il periodo nuragico (1800-238 a.C.) la presenza del maiale domestico è ampiamente testimoniata, sia da ossa rinvenute nei luoghi di scavi archeologici sia da numerose statue bronzee che raffigurano distintamente il maiale domestico e il cinghiale.

Durante la dominazione romana si assistette ad un incremento dell'allevamento suino. Numerose le testimonianze scritte risalenti al XIV secolo. Le prime descrizioni morfologiche del suino Sardo risalgono alla seconda metà del Settecento.

La scomparsa progressiva dei boschi di querce, ha portato, nel corso del Novecento, a una forte contrazione dell'allevamento del suino brado, sostituito in parte dall'allevamento casalingo.

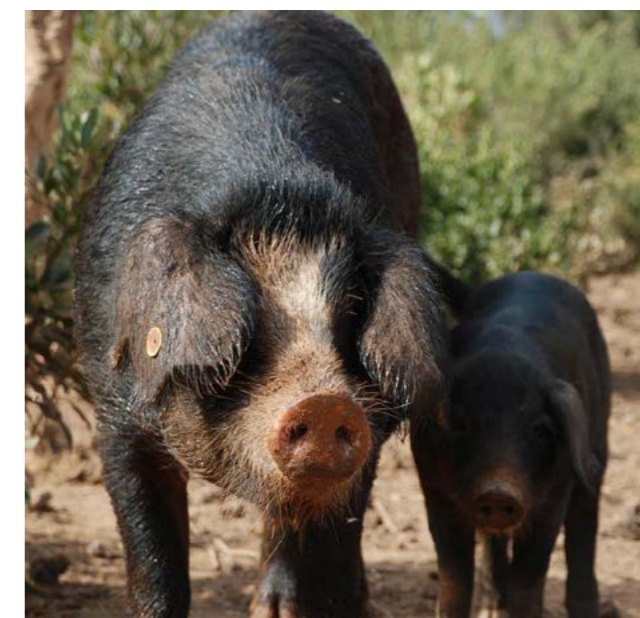


(foto Dr Sebastiano Porcu ERA Istituto Zootecnico e Caseario per la Sardegna)

Un'indagine recente, effettuata dall'Istituto Zootecnico e Caseario per la Sardegna, ha verificato che la razza Sarda è diffusa oggi prevalentemente nelle zone montuose, mentre in pianura e bassa collina è stata sostituita da altre razze o dai loro incroci.

Somaticamente ricorda molto il cinghiale con il quale sovente si accoppia nella bassa macchia e nel sottobosco dove per lo più vive e pascola.

Nel mese di marzo del 2006 la CTC dell'ANAS ha dato parere favorevole al riconoscimento del suino di razza Sarda e nel giugno dello stesso anno il DM n. 21664 ne ha sancito il riconoscimento ufficiale inserendo la razza Sarda tra le razze suine autoctone italiane.



(foto Dr Sebastiano Porcu ERA Istituto Zootecnico e Caseario per la Sardegna)

► CARATTERISTICHE E SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Di taglia piccola con scheletro solido. Peso vivo da adulto 70-100 kg. Altezza media al garrese 60 cm.

Il colore del mantello può essere nero, grigio, fulvo, pezzato. Le setole sono lunghe, numerose, ruvide ed in corrispondenza della linea dorsale formano una criniera. La testa è conica con profilo rettilineo ed orecchie piccole dirette in alto e di lato o pendenti. A volte può presentare "tettole" come la Casertana.

Il collo è corto e robusto. Il tronco è poco sviluppato, la linea dorso-lombare rettilinea o leggermente convessa, groppa inclinata; spalle leggere, torace poco sviluppato, cosce scarnie. Coda lunga con setole che, talvolta, formano una caratteristica coda "cavallina". Gli arti sono corti e robusti.

Caratteri sessuali: nel maschio, testicoli ben pronunciati. Nella femmina, le mammelle devono essere in numero non inferiore a 8, con capezzoli normali ben pronunciati e pervii.

► LE CARNI E I SALUMI

Dal maiale nero Sardo si ottengono salumi tipici sardi quali la Salsiccia Campidanese, la Mustèla ed Salame Nostrano.

Salsiccia Sarda Campidanese: La salsiccia è carne di suino, tritata, salata, aromatizzata e insaccata in budella di piccolo diametro che vengono legate e divise in modo da formare una serie di piccoli rocchi. Salsiccia di forma tradizionale, di pezzatura 400 grammi circa, con calibro da 40 a 43 millimetri e a bassa percentuale di grasso, riporta fedelmente l'antica ricetta campidanese.

Mustèla: Dal controfiletto di suino adulto e maturo, aromatizzato e stagionato per ben 50 giorni, si ottiene la mustela sarda dal gusto dolce e leggermente pepato.



CINTA SENESE

► CARATTERISTICHE ED ALLEVAMENTO

La Cinta Senese si alleva in Toscana fino all'altitudine di 1.200 metri, precisamente nelle provincie di Siena, Arezzo e Grosseto.

L'allevamento è rigorosamente all'aperto, nei boschi misti ricchi delle specie arboree più disparate, soprattutto lecci (*una specie di quercia da ghianda*).



I suini sono allevati allo stato brado o semibrado, con la possibilità quindi di muoversi liberi nei boschi a cespuglio basso. L'allevamento all'aperto tutela gli animali da qualsiasi problema sanitario e di stress. Una scrofa partorisce al massimo 6- 8 piccoli all'anno contro i 25 dei Large White, la razza italiana più diffusa. **Il disciplinare prevede che non possano essere presenti più di dieci animali adulti per ettaro.** Una norma importante riguarda l'alimentazione: **il loro nutrimento deve essere composto almeno al 60% da prodotti toscani.** Nel bosco trovano foglie, ghiande, olive e cereali locali.

Infine, gli animali non possono essere macellati prima del compimento di un anno di età.

Il risultato è un maialetto di taglia media, dalle setole nere poco folte, e una caratteristica fascia bianca intorno al torace. Il muso è allungato e stretto, le orecchie ricadono sugli occhi per proteggerli dai rovi e dalle sterpaglie.

► LE CARNI ED I SALUMI

I Salumi di Cinta Senese:

Il Lardo, che viene posto sotto marinatura in tradizionali vasche di marmo e lasciato a stagionare secondo tempi e modalità che ne garantiscono l'acquisizione delle caratteristiche di sapore e consistenza tipiche;

La Finocchiona, ottenuta dalla macinatura delle carni, lavorate con sale e semi di finocchio, insaccate in budelli naturali;

Il Prosciutto crudo, consistente in una coscia intera con osso, salata e stagionata minimo 12 mesi;

Il Rigatino di Cinta Senese: pancette di suino di cinta senese scelte, opportunamente rifilate e sottoposte a salagione in vasche.

La Gota di Cinta Senese: guancia salata e stagionata;

la Salsiccia stagionata.



di Vincenzo di Nuzzo

Il 30 novembre e l'1 dicembre dell'anno appena trascorso si è tenuta a Roma la prima edizione di un'interessante manifestazione dal titolo *Salum'È*.

L'intento era quello di riunire produttori da gran parte del territorio nazionale, selezionati sulla base di un'unica discriminante: la qualità assoluta del prodotto. Salumi rari, quindi, presentati per la prima volta a Roma ad un pubblico di appassionati e addetti ai lavori.

L'evento è stato frutto di una collaborazione tra Vincenzo Mancino di *DOL (denominazione di origine laziale)* – che da circa vent'anni rappresenta un indiscusso punto di riferimento a Roma per la ricerca e la valorizzazione della produzione agroalimentare di qualità con una forte attenzione al patrimonio sociale e umano, che ogni prodotto porta necessariamente con sé – ed una casa editrice indipendente, *Pecora Nera*, specializzata nella pubblicazione di belle e utili guide enogastronomiche.

La stessa partnership aveva già dato vita, circa un anno addietro, sempre a Roma, ad un appassionante evento sui formaggi rari, *Formaticum*.

Il carattere di *talent scout* degli organizzatori ben si rifletteva nei prodotti in mostra, nessuno spazio per le produzioni di quantità. In esposizione vi erano solo piccole produzioni, cosiddette di nicchia ma prive dell'accezione boriosa che la definizione "di nicchia" di per sé a volte riflette. Produzioni quindi sincere, come le facce dei produttori, oneste e orgogliose del proprio lavoro.



A conferma della convinzione che un prodotto di qualità può venire solo da una persona dal volto pulito: come una strepitosa mortadella da suini di razza Mangalitza, allevati nell'area del lago di Bolsena (VT).

La fetta offre una piacevole resistenza al morso (*la carne viene tritata a mano, senza uso dello sterminio*), ma che si scioglie morbidamente (*grazie all'assenza di emulsioni nell'impasto*), senza additivi, cotta in un panno fino a una temperatura al cuore di 68°C in modo tale da racchiudere ancora tanti umori. Ha sentori leggeri di spezie, innanzi tutto macis e naturalmente pepe, ma anche delle nocciole, con cui vengono alimentati i maiali a partire già dai 25/30 kg.

Il prodotto mostra il significato più vero del concetto di artigianalità. Al riguardo, avevo apprezzato molto una precedente intervista di Vincenzo Mancino al Gambero Rosso in cui sosteneva che *“artigianale non significa necessariamente alto livello qualitativo. In realtà, si trovano tante cose eccezionali, ma anche cose immangiabili”*. Non possiamo che concordare. Troppo spesso la definizione “artigianale” viene utilizzata per giustificare errori tecnologici di ogni genere.

Valgono per i salumi gli stessi criteri adottati per tutte le altre forme di “bello” non riproducibile industrialmente: l’artigianalità semplicemente non può essere una scusante per coprire un prodotto difettato. Il colore scuro di una coppa di testa è sicuramente un indicatore positivo in quanto mi potrebbe suggerire che non sono stati utilizzati conservanti. In questo caso potrei anche accettare un difetto che lo è, invero, solo in parte, ma il bordo incrostato e più scuro di una fetta di salame rispetto al suo centro, mi suggerisce invece che la ventilazione dei locali di asciugatura non è stata ottimale, che l’esposizione all’umidità non è stata controllata e che la gestione della stagionatura non è stata perfetta. E se quell’errore si dovesse ripetere, allora vorrà dire che quel prodotto sarà anche artigianale, ma rimane comunque un prodotto difettato. E infine, quell’artigiano non è proprio dei più bravi.

Salum’È ha invece colto nel segno. Gli organizzatori sono stati capaci di selezionare produttori che mostravano “creazioni” con un margine di errore tecnologico veramente minimo o inesistente. E allora via ad una successione sorprendente di sapori e forme: una ‘nduja e una soppressata da Nero calabrese di raro equilibrio e che ONAS aveva già premiato a Cosenza nell’ultima edizione della *Rassegna di salumi calabresi*; una salsiccia di carne bufalina del Basso Lazio perfetta nel sapore armonioso che riesce a creare con il grasso suino; un salame di fegato dalla piacevole nota ferrosa appena accennata; una maestosa ma delicata ventricina abruzzese; un profumato e armonioso capocollo di Martina Franca, già protagonista di tanti incontri ONAS; una stringata da razza Casertana perfetta nella sua burrosa scioglievolezza; una gradevole salsiccia ai semi di coriandolo e, ancora, un prosciutto toscano dal sapore intenso e pieno grazie ad una stagionatura ottenuta a contatto con le vinacce.

Ma la manifestazione è stata anche occasione di divulgazione con una serie di seminari di approfondimento sulla cultura norcina. In tale contesto, ONAS ha offerto il proprio contributo con un intervento sulle razze suine autoctone nazionali, durante il quale è stata illustrata l’evoluzione genetica che ha portato all’attuale situazione con poche razze oramai sopravvissute (*in tutto solo 7 riconosciute oggi dall’ANAS*).



Un percorso storico e biologico lungo il quale la ricerca ha fatto di tutto, affinché il maiale riuscisse a rispondere sempre di più ai bisogni dell’uomo. Un *trend* che tuttavia una maggiore consapevolezza del consumatore medio e le recenti esigenze del mercato - con una richiesta sempre più diffusa di salumi da maiali autoctoni - hanno in un certo senso contribuito ad invertire, incoraggiando così anche i processi di recupero di razze antiche e la valorizzazione di prodotti appartenenti alla nostra storia.

Certamente ci troviamo ancora in una fase iniziale, una fase in cui a volte è sufficiente mostrare la dicitura “suino nero” per commercializzare qualunque tipo di prodotto senza tener conto di quella che dovrebbe invece essere l’unica e reale discriminante: la qualità, che può essere ottenuta solo esprimendo al massimo quattro componenti, interconnesse e con pari dignità: razza, allevamento, alimentazione e tecnologia di produzione.

La strada da fare è ancora lunga ma iniziative come *Salum’È* rappresentano un sicuro punto di riferimento per ogni viandante sulla “via dei salumi”.



MICROBIOLOGIA DEI SALUMI

di
Bianca Piovano

Università degli Studi di Rende (CS)
Giornata di studio 9 novembre 2019



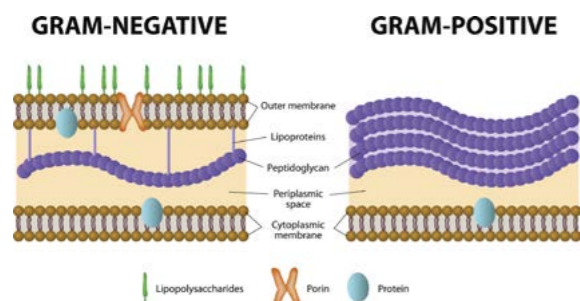
Gli alimenti sono ecosistemi, pertanto possono subire contaminazioni, che danno fermentazioni non volute, possono contenere fattori intrinseci quali difese naturali, contengono nutrienti e hanno un determinato pH e potenziale redox.

I salumi subiscono l'azione dei *fattori estrinseci*:

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

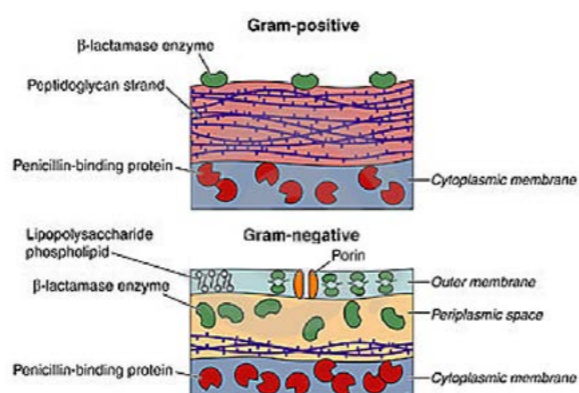
I *fattori impliciti* governano il prodotto:

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



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

- ▶ Microorganismi presenti sulla superficie: flora autoctona o contaminanti;
- ▶ Microorganismi presenti nel tratto respiratorio;
- ▶ Microorganismi presenti nel tratto gastrointestinale.



Successioni microbiche nei salumi

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

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

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

I MICROORGANISMI CONTAMINANTI GLI ANIMALI:

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



I MICROORGANISMI CONTAMINANTI LE CARNI:



I patogeni che più spesso si incontrano nelle carni, sono:

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

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

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

e microrganismi frequentemente isolati da carni termicamente trattate:

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

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

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

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

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

SPECIE MICROBICHE PRESENTI NELLE CARNI E NEGLI INSACCATI:

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



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

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

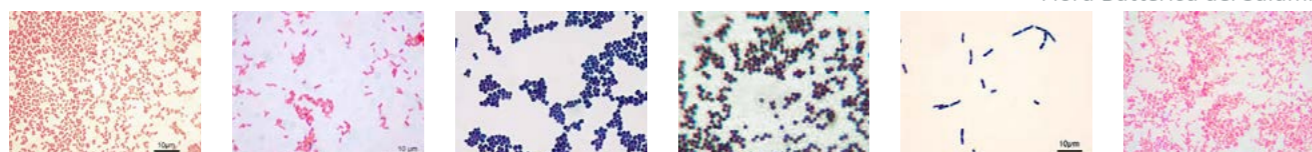
Le modificazioni strutturali e di colore dell'impasto sono dovute alle proteine della carne che sono gelificate a causa del basso pH e dell'azione del NaCl.

Il colore viene modificato e fissato: lo scopo è mantenere un gradevole colore rosso.

Si ottengono modificazioni di sapore ed aroma.

CONCLUSIONI:

Quindi, è importante considerare i salumi, in particolare i salami crudi, degli ecosistemi microbici, dove i "microbi buoni" prevalgono sugli inquinanti e sui contaminanti, trasformano e maturano le materie prime per offrire al consumatore un prodotto igienicamente sicuro, importante dal punto di vista nutrizionale e sensorialmente gradevole.



Flora Batterica dei Salumi

I SALUMI MOLISANI

di
Silvia Colasanti



In foto: Tratturi del Molise



UN PO' DI GEOGRAFIA

Il Molise è una regione montuosa con un tratto di costa che si affaccia sul Mar Adriatico.

Ha un'area di 4.461km².

Confina con l'Abruzzo a nord, il Lazio a ovest, la Campania a sud ovest, la Puglia a sud est ed è bagnata dal Mar Adriatico a est.

La regione nacque nel 1963 per distacco della provincia di Campobasso dalla regione Abruzzi e Molise, istituita nel 1948.

È la seconda regione più piccola d'Italia dopo la Valle d'Aosta (è la più piccola tra quelle a statuto ordinario), la sua superficie è divisa quasi equamente tra zone di montagna, il 55,3% del territorio, e zone collinari, il 44,7% del territorio, contro rispettivamente il 35,2% e il 23,2% dell'Italia.

La zona montuosa si estende tra l'Appennino Abruzzese e l'Appennino Sannita.

A oriente, la zona del Subappennino digrada verso il mare con colline poco ripide e dalle forme arrotondate.

Le aree pianeggianti sono poche e di piccole dimensioni.

La popolazione è di 310.449 (censimento del 2017).

Il clima è di tipo mediterraneo, con inverni anche molto freddi.

Le province attuali sono Campobasso (capoluogo di regione) e Isernia, quest'ultima istituita nel 1970 per distacco di 52 comuni dalla provincia di Campobasso, che conta 84 comuni.

UN PÒ DI STORIA

L'attuale territorio molisano era in gran parte compreso nell'antica regione Regio IV Sannium, ovvero il Sannio, ed era la culla dell'antica civiltà sannita.

Venne in seguito conquistato dai Romani e integrato nel sistema del suo imperium (88 a.C.).

Nel periodo tardo-antico il territorio molisano attraversò una fase di progressivo declino, sia economico che demografico: al loro arrivo i Longobardi trovano una regione priva di centri urbani significativi e spopolata.

In epoca longobarda comincia a definirsi il primo nucleo di quello che diventerà in seguito il Contado di Molise, un territorio che soltanto in età moderna troverà una stabile autonomia rispetto alla confinante Terra di lavoro (*regione identificata nel passato anche come Campania Felix e oggi suddivisa tra Campania, Lazio e Molise*) e alla Capitanata (*distretto storico-culturale della Puglia*).

In seguito vi furono i Normanni, con la progressiva formazione prima di contee sempre più grandi, poi smembratesi in piccoli feudi.

Con Federico II di Svevia il Contado di Molise divenne un distretto di giustizia imperiale, dove l'autorità del re si sovrapponeva a quella dei feudatari e l'amministrazione del Molise.

Nel '500 venne aggregato al Regno di Sicilia, poi a quello di Napoli e infine al Regno delle Due Sicilie. Fu questo un periodo di isolamento e di grave crisi economica e sociale, data la presenza sul territorio di numerose bande di briganti.

L'entità amministrativa contemporanea trae le proprie origini nella suddivisione del Regno delle Due Sicilie realizzata durante la dominazione napoleonica.

Infatti con l'invasione francese, con Napoleone, il Molise divenne per la prima volta una provincia autonoma denominata Provincia del Molise con Campobasso come capoluogo suddivisa in tre distretti: Campobasso, Isernia e Larino. Ancora oggi è possibile riscontrare differenze dialettali, gastronomiche e folkloristiche fra queste aree.

Allora ebbe un forte sviluppo grazie alle opere infrastrutturali e alle politiche messe in atto dal re di Napoli Gioacchino Murat.

Con l'annessione al Regno d'Italia, nella regione scoppiarono molte ribellioni che furono completamente sedate solo alla fine del XIX secolo.

Nel corso della Seconda Guerra Mondiale, il territorio attorno a Campobasso e sulle Mainarde fu interessato da duri combattimenti che si conclusero nel settembre 1943, con lo sbarco degli alleati a Termoli (CB).

Teatro sannitico di Pietrabbondante - Campobasso - Foto: myitaly.com



ECONOMIA

Dato il basso numero di abitanti, l'economia del Molise è scarsamente sviluppata rispetto alle altre regioni italiane (*pur avendo un PIL pro capite leggermente superiore a quello di altre regioni del Mezzogiorno*) e pertanto il settore primario (*agricoltura, pesca, allevamento*) è quello da cui provengono le maggiori rendite economiche.

Dal 1972 è attiva la Fiat Powertrain con una fabbrica dedicata alla produzione di motori e cambi e dal 2006 è attiva una casa automobilistica (*DR Motor Company*), che hanno influenzato notevolmente lo sviluppo economico e demografico del Molise.

Le attività pastorali in regione sono caratterizzate dalla transumanza, consistente nello spostamento delle greggi dall'Appennino abruzzese al tavoliere delle Puglie attraverso una fitta rete di tratturi e tratturelli.

Benché il Molise sia la regione italiana con il più basso numero di visitatori e con la percentuale più bassa di turismo, questo ha incominciato a incrementarsi nei primi anni 2000. L'ambiente naturale pressoché intatto e l'assenza di inquinamento sono forti motivi di attrazione, in particolare nei centri balneari ma anche nelle zone montuose. La regione possiede infatti soprattutto vaste aree di verde incontaminato, nonché pianure, montagne e 35 km di costa. Si stanno quindi sviluppando il turismo montano e quello marittimo, oltre a quello culturale grazie alle diffuse tradizionali manifestazioni religiose, quali le processioni del venerdì santo a Campobasso e Isernia, e quelle folkloristiche (*ad esempio il festival della zampogna a Scapoli*) e ai numerosi monumenti e luoghi di interesse nei vari centri abitati, nonché alla presenza di numerosi siti archeologici e riserve naturali.



PRODOTTI AGROALIMENTARI

Quella molisana è una **cucina** molto varia, e può vantare, secondo il Ministero dell'Agricoltura, **159 prodotti agroalimentari tradizionali**.

- **Olio extravergine d'oliva:** DOP dal 2003
- **Pane:** conserva la sua antica manifattura produttiva e viene prodotto ancora in alcuni panifici con le patate (*che, in molisano si chiamano tapane o patane*) con la sofficità che lo contraddistingue. Famoso è il pane di Venafro (IS), così come la sua produzione di taralli all'olio di oliva.
- **Pasta:** famoso il pastificio «La Molisana». Formati tipici sono i cavatelli e i fusilli.
- **Latticini e formaggi:** caciocavallo (*famoso quello di Agnone*), treccia e mozzarella anche di bufala. Quest'ultima, prodotta solo nel comune di Venafro (IS), a marchio DOP.

Dall'alto Molise proviene il 40% della produzione italiana di tartufo bianco, sebbene la regione abbia solo dagli anni duemila avviato lo sfruttamento del territorio a tale scopo.

Vi operano oltre 4500 raccoglitori.

I SALUMI

LA SOPPRESSATA

La caratteristica principale di questo salume è data dal fatto che durante la lavorazione si effettua una fase di pressatura tale da conferirgli la caratteristica forma schiacciata a parallelepipedo.

Prodotta con carne di suino (*lombo e capicollo*) tagliuzzata a mano, a cui va aggiunto lardo in quantità non superiore al 3%, viene condita con sale fino da cucina, pepe in grani. La carne viene tagliata, mescolata a mano con gli altri ingredienti e dopo una notte di riposo a 2-4°C, insaccata in budello naturale di maiale (*filzetta*) precedentemente lavato e trattato con gli odori.

Il salume è poi messo ad asciugare sotto la pressione di alcuni pesi di cemento o pietra per un paio di giorni. Tolte dalla pressa, le soppressate sono lasciate ad asciugare per 7-10 giorni in locali aerati e possibilmente riscaldati dal fuoco del camino, anche per la leggera affumicatura che, oltre ad avere una funzione conservante, conferisce un gradevole apporto organolettico.

La soppressata è poi sistemata in cantine o, comunque, in locali freschi, per effettuare la stagionatura vera e propria per circa cinque mesi.

Una volta completata la stagionatura il prodotto è conservato sotto grasso (*sugna*) in barattoli di vetro, oppure in casse di grano.



LA SALSICCIA

Viene prodotta con carne di suino tritata grossolanamente "a punta di coltello" - alias a pezzettoni mediamente grossi - con un giusto equilibrio fra parti magre (*quali spalla disossata, triti di prosciutto e sottospalla*) e parti grasse (*pancetta*), lardo, sale, pepe, semi di finocchietto e, quando piccante, peperoncino macinato.

La carne viene mescolata a mano con gli altri ingredienti e dopo qualche ora di riposo, insaccata in budellino naturale di maiale e poi messa ad asciugare, appesa, in camere con impianto di asciugatura dotati di camino per 6-7 giorni.

La stagionatura è di almeno 30 giorni.

IL CAPICOLLO

Il nome di questo salume (*capocollo o capicollo*) deriva dall'uso della parte superiore del collo, ma anche del dorso del maiale fino alla sesta vertebra.

Il taglio di carne è di circa 2,5 kg e di lunghezza pari a 30/40 centimetri e 10 di diametro.

Per procedere alla preparazione occorrono i seguenti ingredienti: la carne del collo e parte del dorso, peperoncino, pepe nero, vino bianco, velo della sugna e budello.

Il pezzo di carne viene dapprima rifilato a coltello per conferirgli una forma cilindrica, dopodiché viene immerso in una bacinella piena di sale (30 g per ogni kg di carne) per circa quattro giorni.

Trascorso questo periodo, la carne viene lavata con il vino bianco, asciugata e ricoperta di pepe nero oppure con del peperoncino dolce o piccante.

L'operazione successiva consiste nell'avvolgere il composto nella pelle che avvolge la sugna dell'intestino del suino ed inserirlo in una doppia rete di spago.

In questo modo la carne è pronta per la stagionatura in locali asciutti e ventilati per circa 6-8 mesi.



IL GUANCIALE

Localmente denominato Vruccolare o Vrucculeare è prodotto sull'intero territorio regionale e corrisponde ad una forma triangolare, derivata dalla guancia del maiale. La lavorazione prevede di distaccare, appunto, la guancia dalla testa partendo dalla gola, rifilandola fino a ottenere una forma triangolare.

Il guanciale è così messo sotto sale per quattro-cinque giorni, quindi lavato e lasciato sgocciolare. Ancora umido, è spolverato abbondantemente con pepe e peperoncino. Quindi si pratica un foro sul vertice del triangolo, dal quale è fatto passare lo spago per appenderlo su una pertica di legno, steccato con canne a forma di croce per tenerlo ben steso.

Il guanciale passa così circa un mese in un ambiente a 10-15 gradi, con il camino costantemente alimentato da legna di quercia. Quando la cotenna è asciutta e ha assunto un color marroncino, si espone all'aria di tramontana a completare in un paio di mesi la stagionatura.

Al taglio, il guanciale deve essere molto compatto, con colorito bianco per la parte grassa e rosso vivo per l'altra. Nel sapore, intenso e leggermente piccante, deve avvertirsi l'affumicatura. È usato anche per insaporire gustose preparazioni di cucina.





LA TRADIZIONE DEL MAIALE NELLE MARCHE

di
Flavio Vai

Il territorio della Provincia di Ancona come dell'intera Regione Marche, ha una ricchezza di produzione, di cultura e di storia legate alla terra. Il suino in particolare ha avuto nei secoli un'importanza fondamentale per l'economia domestica delle nostre popolazioni.

Per far capire l'importanza che l'allevamento del maiale poteva avere per il sostentamento delle famiglie in un contesto agricolo contraddistinto dalla mezzadria fino agli anni '60 del secolo scorso, non si può tralasciare un vecchissimo detto in voga nelle Marche "papaline", che recitava "quando una famiglia ha in casa un prete e un porco ha assicurato il pane ed il companatico". In una terra storicamente anticlericale come la Vallesina molti precisavano di tenere più al secondo che al primo.

Dobbiamo recuperare questa "cultura" e dire grazie a quanti in questi anni si sono prodigati in ricerche e studi che oggi ci consentono di ricostruire il passato, questo è una piccola tessera del "mosaico" culturale della nostra terra e delle nostre radici per questo ho voluto inserire, per far conoscere e per non dimenticare, termini che per secoli si sono tramandati nelle nostre campagne.

Questa "rievocazione storica" della tradizione del maiale, è suddivisa in tre importanti momenti: l'allevamento, la macellazione e la lavorazione del maiale, momenti che si svolgevano interamente all'interno dell'ambito familiare e che interessavano tutto l'arco temporale dell'anno.



ALLEVAMENTO

Il maiale, presente in ogni casa, era posto in uno stanzino piccolo e buio dietro la stalla colonica, detto "lo stipo del porco" antistante il quale vi era uno spazio delimitato da un recinto in muratura. I mezzadri più grandi che allevavano un certo numero di maiali avevano una costruzione discosta chiamata "porcareccia".

I locali dove venivano allevati i maiali venivano puliti tutti i giorni, al massimo a giorni alterni, in modo da eliminare gli escrementi, la pulizia dello "stipo" e della "porcareccia" era necessaria, anche se non sufficiente a volte, per scongiurare le malattie della pelle e soprattutto il tragico "mal rossino" che poteva portare alla morte del maiale, una vera tragedia per la sussistenza della famiglia.

Nello spazio esterno dello "stipo" del maiale era posizionata la mangiatoia detta "la trocca". Questo era il punto in cui venivano riversati gli avanzi commestibili più scadenti della casa.

Il maiale veniva alimentato due volte al giorno, mattina e pomeriggio, con una buona razione di cibo detto "il berò", composto dalla farina dei "tozzi", tutoli del granturco "non abbonidi", cioè che non si erano sviluppati bene, che una volta tagliati a pezzi venivano abbrustoliti nel forno e poi macinati, dalle foglie del "giaro" (una pianta spontanea come la barbabietola) opportunamente lessate e dalle "lavacce", cioè lo scarto dell'acqua della prima passata utilizzato per lavare i piatti e le stoviglie di casa. Venivano somministrate in abbondanza anche razioni di zucche e barbabietole di cui il maiale era ghiotto.

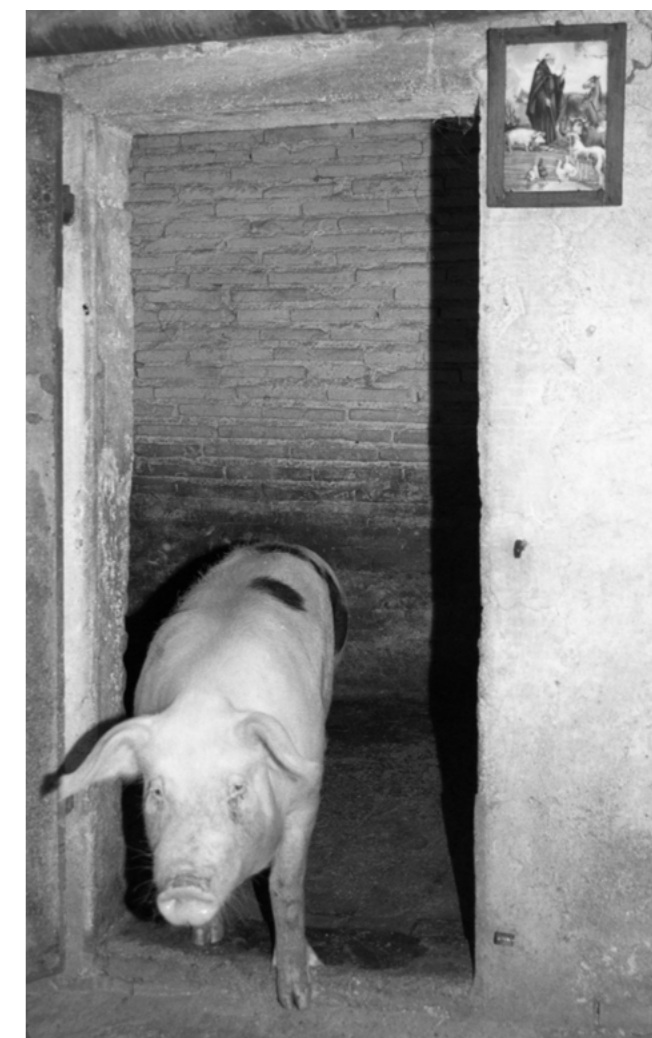
In inverno il "berò" e tutti gli alimenti venivano somministrati dopo essere stati bolliti o comunque riscaldati. Il padrone proprio per questo scopo lasciava al mezzadro una maggiore quantità di "fascine", fasci composti da piccoli rami secchi legati, provenienti dalle potature.

Al pasto del maiale era quasi sempre aggiunta anche una razione di crusca la "sembola". In ogni casa vi erano setacci "stacci" di diverse maglie. Con la prima stacciata a maglie finissime veniva ricavata la farina "il fiore" utilizzato per fare il pane e la pasta, con la seconda a maglia più grande il "tridello" che serviva anche per alimentare i pulcini, quello che rimaneva era la crusca detta "sembola" che veniva aggiunta al beverone del maiale. Il "tridello" veniva utilizzato anche per "il pisto" (crusca aggiunta ad erbe finemente sminuzzate) utilizzato per alimentare gli animali da cortile.

Negli ultimi due mesi prima della macellazione i maiali ricevevano la mattina e il pomeriggio anche una razione di orzo o granturco o fava o ghianda. Quest'ultima una volta raccolta veniva riposta in cestoni verticali fatti di canne chiamati "ghiandari", presente in tutte le aie delle case di campagna.

Il maiale veniva portato al peso forma di almeno 200 kg, per arrivarci aveva bisogno di circa 12 mesi. I vecchi mezzadri ricordavano che il padrone esigente richiedeva un peso di almeno "400 libbre" (circa 210 Kg) del maiale, nel caso non fosse stato raggiunto, il mezzadro avrebbe dovuto pagare la differenza.

Questo avveniva anche quando il maiale non "degnava", cioè per malattia o per fragilità costituzionale non riusciva a crescere di peso.



MACELLAZIONE

La macellazione del maiale veniva effettuata a partire dal mese di dicembre. Un detto popolare marchigiano per indicare che si può fare un lavoro in qualsiasi giorno dice:

“come l'porco a dicembre: tutti i giorno è l'sua”.

Regolarmente i maiali sia maschi che femmine venivano castrati in quanto si ingrassavano più facilmente e rimanevano più tranquilli e mansueti.

Se ad essere macellata era una femmina non castrata, in dialetto *“sanada”*, i contadini facevano molta attenzione al periodo del ciclo. L'uccisione doveva avvenire tra l'ottavo e il quattordicesimo giorno dalla fine delle mestruazioni, in dialetto *“era in caldo”* o *“in calore”*. In caso contrario la carne rimaneva flaccida, le salsicce si gonfiavano ed il lardo faceva fatica a sciogliersi.

Anche se non indispensabile, in quanto le famiglie avevano tante braccia maschili, alle operazioni di macellazioni erano invitati i vicini in un vero contesto di aiuto, amicizia e solidarietà, che sono sempre riemersi nei racconti delle tante persone che ho avuto modo di incontrare.

Questo scambio di favori venivano detti *“a piega”*, chi li riceveva doveva poi sempre ripagarli nella stessa misura.

L'inizio delle operazione era comunicata dallo *“mmazzadore”* con un *“fiado de lupa”*.

Lo *“mmazzadore”*, soffiando nel fondo bucato di una conchiglia marina emetteva un suono forte e cupo facilmente riconoscibile nelle vicinanze, avvertiva del suo imminente arrivo, in modo che il mezzadro accendesse il fuoco per riscaldare l'acqua necessaria per la macellazione nella *“fornacella”* e avvertisse gli uomini a tenersi pronti dell'imminente inizio delle operazioni di macellazione.

Lo *“mmazzadore”* arrivava nella casa colonica portando con se gli attrezzi del mestiere: la *“cortelliera”* che conteneva anche il coltello utilizzato solo per l'uccisione del maiale detto *“lo scannadore”*; *“la conca”* cassone di legno dove il maiale veniva posto ed ucciso e che una volta rigirata serviva per la pelatura; *“le girelle”* argani per appendere il maiale necessari per la spaccatura; *“le raschiarelle”* per raschiare il pelo ed eventualmente portava *“la fornacella”*, questa veniva portata solo in rari casi in quanto tutte le famiglie avevano la sua.

Compito dello *“mmazzadore”* era di entrare nello *“stipo del porco”* e con un gesto rapido e sicuro mettere la corda *“lo sgappio”* sulla parte superiore del muso, tra i denti canini e incisivi del maiale. Una volta fatta questa operazione entravano nello *“stipo”* gli altri uomini presenti che legate altre cime ai piedi del maiale, lo tiravano all'esterno. Una volta bloccato sulla conca lo *“mmazzadore”* estraeva lo *“scannadore”* e recideva la giugulare del maiale.

Il bravo *“mmazzadore”* era colui che riusciva a far soffrire l'animale il meno possibile e a ridurre i tempi di agonia.



Durante la scannatura una donna provvedeva con un recipiente a prendere il sangue che fuoriusciva dal taglio, che veniva poi utilizzato per scopi alimentari. Questo poteva essere utilizzato in due maniere: la prima lessato, lo si faceva rapprendere su un piatto largo e basso, tagliato a pezzi lo si metteva in acqua a lessare. Una volta scolato lo si passava in padella nel lardo già fritto con pezzetti di carne magra e tanta cipolla.

Se si voleva fare il *“migliaccio”*, mentre il sangue fuoriusciva dalla ferita la contadina doveva agitarlo continuamente nel contenitore finché non fosse diventato denso. Si aggiungevano poi mollica di pane e la sapa (*mostro ristretto*) e lo si faceva bollire. Diventava un composto quasi gelatinoso da spalmare sul pane. Gli anziani che incontro e che ho incontrato, mi hanno sempre detto che da ragazzini erano avidi e ghiotti di questo alimento.

Finita questa operazione la *“conca”* veniva rivoltata e il corpo del maiale inserito in essa. L'acqua fatta riscaldare per tempo nella *“fornacella”* la si gettava bollente sul corpo del maiale, in caso diverso il pelo non si sarebbe staccato ma sarebbe rimasto sulla *“codiga”*.

A contatto con l'acqua bollita i peli si ammorbidivano e gli uomini presenti raschiavano con coltelli e raschiarelle, finché la pelle non fosse stata privata di tutti i peli e avesse assunto un colore rosaceo. Veniva effettuata in questa fase anche l'operazione di togliere l'unghia del maiale *“scarpì l'ogna”*, effettuata con un uncino di ferro. Una volta raschiato il pelo e tolte le unghie, lo *“mmazzadore”* provvedeva a mettere allo scoperto due tendini del tratto terminale delle zampe posteriori. Sistemate le *“girelle”* ad alberi o a travi dell'edificio, il maiale veniva completamente sollevato in aria.

L'operazione di *“spaccadùra”* era eseguita con un coltello affilatissimo ed era particolarmente delicata in quanto doveva essere di grande precisione, tra le due pacche doveva esserci solo una minima differenza di peso. L'esperto *“mmazzadore”* una volta aperto il ventre provvedeva prontamente a togliere il fiele detto *“fèle”*, se si fosse rotta la sacca avrebbe danneggiato col il sapore amaro la



carne, poi procedeva a *“snocellà”* il prosciutto, cioè incideva lo snodo tra l'anca ed il femore del maiale, in dialetto *“nocella”*, in modo da far defluire il sangue che era rimasto. Se non veniva eseguita questa incisione, vi era il pericolo che il prosciutto si guastasse *“nverminisse”*.

Tutte le interiora venivano divise tra il proprietario *“il padrò”*, che presenziava sempre alle operazioni e il *“contadì”*. Il fegato diviso in due, la parte allungata detta *“la làla”* data al padrone.

Veniva divisa la lingua, il cuore e anche l'intestino che serviva per l'insacco dei salumi.

Le budella, una volta fatta la spaccatura, dovevano essere staccate dal *“collaro”*, lavate e poi divise in parti uguali: la *“budellina”* serviva per insaccare le salsicce, la *“saccòccia”* utilizzata per *“rvestì”* le lonze e il budello gentile detto anche *“budello cularo”* indispensabile per insaccare i salami.

La vescica, in dialetto *“bisciga”*, una volta tolta dall'addome e gonfiata con una cannucchia di canna, andava al padrone, come il midollo spinale *“fil de schiena”* e *“i cervelli”*, il tutto posizionato in bella vista con l'aggiunta di qualche uovo, sopra delle foglie di cavolo.

Staccando i budelli dal “collàro” rimaneva qualche pezzo di quest’ultimo con il quale, sfilandolo con grande attenzione dal budello, si confezionavano gli straordinari “ciarimboli” o “cerimboli” che dopo essere stati conditi con sale, pepe, rosmarino ed aglio venivano appesi ad asciugare. Una volta asciutti venivano messi a cuocere, in dialetto “striccà” sulla graticola e mangiati in mezzo al pane, una bontà assoluta.

La pacca di maiale destinata al padrone veniva subito caricata sul carro “il biroccio” trainato dai buoi e portata nella sua abitazione. La pacca del mezzadro veniva legata ad una robusta scala di legno, portata nel magazzino e lasciata al freddo per almeno un giorno prima che di passasse alle operazioni della “pistatura”.

Ultimata questa operazione i contadini si mettevano a tavola e per questa usanza si serviva “l padellaccio” o “la padellaccia” che era un miscuglio formato da pezzetti di petto di maiale, di fegato, di guancia, braciola presa vicina al prosciutto e un po’ di sangue, il tutto cotto con vino, rosmarino e spicchi, detti “sbreghe,” di aglio. L’ultima operazione veniva fatto dal “capoccia”, in un cesto avvolta in strofinacci portava la coratella (lingua, polmone, cuore e fegato) dal veterinario per l’esame sanitario.

LAVORAZIONE: LA “PISTA” E “IL PISTAROLO”

Dopo uno o al massimo due giorni dalla “mmazzadura” era l’ora del norcino, chiamato nella vallesina “il pistarolo”, che deriva da “pista” che indica la lavorazione delle carni di maiale.

La pacca del maiale veniva posata su un tavolo grande e robusto. Il “piastarolo” provvedeva a sezionare, “a smontà”, le varie parti del maiale, osservando le seguenti fasi. Si toglieva il rene “argnò”, la sugna “l’assogna”, il filetto detto “il lombetto”, le zampe anteriori e posteriori detti “i zampètti”, la “cicoccia” cioè la testa, sezionando la guancia e l’orecchio, il costato detto “le costarelle” e tutta la colonna vertebrale. Si procedeva con le coppe, nelle Marche sono dette “le lonze”, di queste se ne facevano tre: “capocollo”, “lonzi” e “lonza”, poi il lardo e la pancetta ed infine il prosciutto “presciutto”.

I pezzi appena smontati venivano portati nel magazzino dove veniva allestita “la salada”, formata da una grossa tavola di legno con bordi, posizionata su un piano inclinato per facilitare la fuoriuscita dei liquidi.

I pezzi di carne cosparsi di sale rimanevano sulla “salada” fino a 40 giorni ed avevano una collocazione ben precisa: nella parte più in basso venivano messo il lardo, tagliato a pezzi 30 x 30 cm “i mezzi”, poi sopra le lonze, le ossa spolpate, le costarelle e nella parte più alta il prosciutto. Per quest’ultimo bisognava avere la massima attenzione, la zampa doveva rimanere verso il basso in modo che nella “nocèlla” si formasse una piccola conca, in dialetto “la tazzòla”, nella quale mettere una mistura di sale, pepe ed aglio.

La carne migliore della spalla detta la “spaletta” e la rifilatura delle “lonze” e del “presciutto”, venivano utilizzate per la preparazione di salsicce e salami.

Per sminuzzare la carne si utilizzava “la maghinèta”, i più anziani si ricordavano che prima dell’arrivo dei tritacarne a manovella la carne veniva tagliata a pezzi piccolissimi a coltello e tramite un apposito imbuto veniva infilata nel budello.

I pistaroli più esperti si diceva che “c’aveva la mà”, cioè sapevano dosare le giuste quantità di sale, pepe e spezie senza pesatura. Attenzione particolare era rivolta all’insaccamento di salami e salsicce, all’interno dei quali non dovevano rimanere sacche di aria, nel caso contrario la carne si sarebbe “scattolàda”. Per ovviare a tale problema il “pistarolo” con dei grossi aghi infilati in tappi di sughero forava il budello, in dialetto l’operazione era definita “picca l budello”.

Nel fare le salsicce, terminata l’insaccatura si procedeva con la legatura, la carne nel budello veniva separata a distanze uguali tramite la legatura con uno spago di canapa, con la legatura si realizzavano “i rocchetti” o “roccolètti”. Con la stessa procedura e tecnica si facevano le salsicce di fegato, che per la facile deteriorabilità erano le prime ad essere consumate, sia cotte che crude.

Durante le operazioni di preparazione della carne, le donne si occupavano di prendere e di sciogliere la sugna sul fuoco. Una volta sciolta la versavano, facendola passare in un colino, nella vescica o in vasi di vetro o di terracotta vetrificata. Una volta solidificata diventava lo “strutto” che serviva per friggere e per ingrassare le parti degli attrezzi comprese le ruote del “biroccio”.

Il riempimento della vescica veniva fatto immergendo la stessa in acqua tiepida al fine di evitarne la rottura.

Nel colino dello “strutto” rimanevano piccolissime parti di ciccioli di carne cotta chiamati “i grascèlli”. Questi una volta amalgamati con la pasta di pane formavano un impasto che veniva steso in teglie rotonde di alluminio “i sestì” e la cottura avveniva insieme al pane nel forno a legna. Usciva fuori la famosa “crescia co’ i grascèlli” delle Marche. Il profumo della “crescia co’ i grascèlli” unito al profumo del pane, entrambi appena usciti dal forno a legna, riempivano tutta l’aia e le aree circostanti. Purtroppo credo che siamo rimasti in pochi a raccontare i profumi, gli aromi e la bontà di questo antichissimo cibo.

Le lonze sulla “salada” venivano rigirate di frequente e dopo alcuni giorni si toglievano dal sale e si procedeva all’insaccamento nel budello operazione detta: “rvestì le lonze co’ la saccòcia”.

Una volta insaccate le lonze venivano messe in un angolo del grande camino delle case contadine per almeno una settimana ad asciugare, in questa fase di asciugatura prendevano un sapore naturale ed intenso di fumo. Successivamente venivano appese sulla “stanga” o “palo” di legno che troneggiava in alto nella cucina. Dopo i primi caldi primaverili venivano portate in cantina, in modo che rimanessero al fresco fino a maggio-giugno.

Il prosciutto tolto dalla “salada” veniva fatto passare qualche giorno sotto la grande cappa del camino per da farlo asciugare e affumicare. Tolto dal camino veniva inserito in un sacco di tela finissima in modo da preservarlo dai mosconi e veniva appeso ad una trave della cantina in attesa della decisione del “capoccia” della famiglia di passarlo in tavola.

Molto spesso si decideva di “rinvecchiallo” cioè di riutilizzarlo l’anno successivo. Un antico detto marchigiano riferito alla qualità del cibo recita: “pane di un giorno, vino di un anno e prosciutto di due anni”. Capitava nelle famiglie contadine anche di dover vendere il prosciutto per procurare alla famiglia le cose necessarie alla sussistenza.

Molte famiglie benestanti potevano permettersi di conservare le salsicce in olio di oliva, al momento dell’insacco le salsicce non si dovevano “piccà” anzi bisognava fare attenzione dell’integrità della “budellina”, che veniva gonfiata prima dell’insacco.

Dopo una breve asciugatura di 3/4 giorni venivano immerse in orci di terracotta smaltata riempiti con olio di oliva. In questo modo si conservavano fresche per mesi. Gli anziani ricordano che non sempre il prodotto era eccellente, specialmente se l’estate era stata molto calda.

I salami erano conservati appesi alle travi del magazzino. In alcune famiglie vi era l’abitudine di conservarli sotto la cenere setacciata, ottimo isolante termico. Questo sistema di conservazione dava dei risultati eccellenti.

Credit

- Maurizio Fileni “Tradizioni Agricole”, GESP 1990
- Riccardo Ceccarelli “Come uno di casa - Il suino nelle Marche” - Provincia di Ancona 2003
- Foto: Vincenzo Mollaretti di Cupramontana (AN)

DELLA VARIETÀ E DIVERSITÀ DEI SALUMI TRADIZIONALI TOSCANI: LA MONDIOLA O MORTADELLA DELLA GARFAGNANA

di
Marco Franchini



Foto Marco Franchini

Questo articolo vuole essere il primo di una piccola serie dedicata ai salumi tradizionali meno noti tra la vasta produzione Toscana. Partiamo qui dal nord della Regione.

“Garfagnana” è una denominazione geografica ma anche storica e sociale.

È la valle del fiume Serchio, in provincia di Lucca, il cui territorio di circa 533 km² è compreso tra la piccola catena delle Alpi Apuane e la dorsale degli Appennini. Le cime delle Alpi Apuane sfiorano i 2000 mslm con il monte Pisanino, il monte più alto (m 1947).

Dalla parte opposta gli Appennini raggiungono quote superiori ai 1900 mslm, fino ai 2054m del monte Prado, il più alto della Toscana.

Si caratterizza così come una valle montana con alti rilievi che “guardano” il mare da vicino. Questa situazione origina un particolare microclima caratterizzato da una grande piovosità, che alimenta l'estensione di boschi rigogliosi che ricoprono tutt'ora la superficie della valle.

La storia della Garfagnana si evolve nei secoli in modo indipendente dalla provincia cui oggi appartiene e dal resto della Toscana.

In origine abitata da popoli liguri-apuani, con difficoltà è stata conquistata dai Romani che hanno impiegato ben due secoli per averne il pieno controllo che raggiungono solo intorno al 56 a.c.

Nel medioevo la troviamo sotto il dominio di potenti famiglie feudali locali.

Nel 1300 la Repubblica di Lucca cercò di annetterla al suo territorio, senza però mai riuscirci del tutto. Fino a che nel corso del 1400 le comunità della valle decisero di fare atto di dedizione agli Estensi, passando sotto il Ducato di Ferrara. Fu questo il periodo in cui Ludovico Ariosto risiedette a Castelnuovo di Garfagnana per tre anni come governatore della regione.

La situazione comunque non si stabilizzò e continuarono i passaggi delle comunità dalla Repubblica di Lucca al Ducato di Ferrara che poi sarà di Modena fino ad arrivare alla seconda metà dell'800, quando la Regione viene annessa alla Provincia di Massa.



Questo è il momento in cui inizia il grande flusso migratorio che perdurando fino agli anni '70 del secolo scorso, ha portato, soprattutto negli Stati Uniti, come in Europa e nel resto del mondo un gran numero di Garfagnini. Solo nel 1923 la Garfagnana entra a far parte della Provincia di Lucca.

Da questa estrema sintesi di storia locale, si può immaginare quanto la vita in questa valle non sia mai stata facile sia per le “dure” caratteristiche del territorio che per le vicende storiche che si sono susseguite nel tempo.

Fino dopo il secondo dopoguerra l'economia essenzialmente agricola era basata sulla cultura del castagno, allevamento e, dove l'orografia lo permetteva, colture di cereali come: farro, segale, mais con il tipico “formenton a otto file” ancora oggi presente in valle con le medesime caratteristiche: un prodotto di grande qualità.

Si capisce così come il maiale abbia rappresentato per secoli una risorsa alimentare fondamentale per le famiglie contadine come riserva di proteine che si potevano conservare nel tempo. Motivo per cui per ogni parte dell'animale che avesse una minima possibilità di essere utilizzata, è stato trovato un uso specifico.

La Mondiola o Mortadella della Garfagnana è il salume tipico della Garfagnana, da sempre prodotto in zona con la medesima procedura salvo la prima asciugatura che una volta avveniva nei pressi dei grandi camini delle cucine e non nelle apposite celle come accade oggi. È un salume nato per il recupero delle rifilature e di quelle parti meno pregiate, più ricche di sangue.

► PREPARAZIONE:

Per la preparazione si usano le parti del maiale più vascolarizzate arricchite con rifilature di capocollo (*coppa*) e di spalla. Il grasso è di gota (*guancia*) e di pancia. Da queste si ottiene un impasto con un 80% circa di magro ed un 20% di grasso.

Di grana media, viene condito con sale, pepe, chiodi di garofano, altre spezie ed erbe aromatiche locali, può essere aggiunto vino rosso. In origine l'evidente speziatura ed il vino dovevano andare ad equilibrare il gusto “forte” delle carni più vascolarizzate.

L'impasto ben amalgamato viene insaccato nel budello naturale di maiale (*da intestino crasso*), quindi piegato ad U e le estremità legate insieme con in mezzo una foglia di alloro. Inizialmente si sottopone ad una asciugatura per 5/6 giorni, per poi mandarlo in cella di stagionatura per un periodo minimo di circa 30 giorni fino ad un periodo ottimale di maturazione di circa 4 mesi.

► ASPETTO ESTERNO:

La Mondiola, si presenta nella caratteristica forma ad “U” chiusa con foglia di alloro stretta tra le parti a contatto. Può essere finemente coperta da piumatura chiara. Talvolta può presentare dei rigonfiamenti, che non vanno ritenuti dei difetti solo se dovuti alla non uniformità di spessore del budello naturale.

Al tatto è morbida senza discontinuità.

La fetta rotonda od ovale, se nella “curva” del salume, può andare dal rosso tenue al rosso carico secondo il grado di stagionatura, di buona pelabilità. La grana è di media misura con magro e grasso più o meno equamente diffuso.

► ODORE:

Abbastanza intenso speziato, delicato, gradevole.

► SAPORE:

Può presentare una leggera sapidità, comunque abbastanza in equilibrio con una solo accennata tendenza dolce ed una appena percettibile acidità.

La componente aromatica invece è piuttosto intensa, rispecchiando la presenza di spezie ed erbe aromatiche usate nella concia ed abbastanza persistente.

La zona di produzione si estende a tutta la Garfagnana (LU).



LA CECINA DI LEÓN

di
Gaetano Cataldo



Pare fosse conosciuto ben prima che **Lucio Giunio Moderato Columella** ne descrivesse il procedimento di produzione nel suo *De Re Rustica*: è la **cecina di León**, salume bovino d'eccellenza originario della regione di **Castiglia e León**, il cui etimo deriva dal latino *siccus* ossia secco, essiccato.

Per quanto si reputi che la prelibata cecina abbia origini risalenti persino al I secolo a.C. il suo consumo ha avuto maggior diffusione a partire dal XVI secolo, divenuta popolare a quei tempi grazie ai contadini che la producevano e la raccomandavano ai locandieri dell'epoca. Il famoso agronomo spagnolo **Gabriel Alonso de Herrera** riporterà, nel suo *Trattato di Agricoltura Generale* del 1513, un capitolo a sé sulla cecina e le tecniche di salagione delle carni, mentre sono a cavallo tra il 1835 ed il 1839 le testimonianze riportate nella raccolta *Tierra de León* di **Patrocínio Garca Gutiérrez** in cui si evince che il consumo di cecina in un lustro fosse di ben 4800 *arrobas*, ossia 528 quintali.

In seguito **Enrique Gil y Carrasco**, scrittore romantico, dedicherà ampio spazio, nel suo *"Il Pastore Transumante"* del 1843, alla vita dei "figli della montagna" ed alle commoventi separazioni coi familiari per condurre le greggi lungo i **tratturi**, portando con loro **fiambreras**, ossia recipienti da viaggio tipici per conservare le provviste, colmi di cecina e prosciutto.

Oggi giorno si stima che il 95% della cecina consumata in Spagna e nei paesi della Comunità Europea venga prodotta ed affinata nella sola León.

Divenuta un'indicazione geografica protetta nel 1994, la produzione di cecina è consentita nel solo comprensorio di **León, Zamora** e paesi limitrofi, tutti comunque facenti parte della provincia di León che, grazie al fattore pedoclimatico e ad un'altitudine media attorno

agli 800 metri sul livello del mare, offre le condizioni ideali: infatti col suo clima asciutto e ben ventilato l'area di produzione ben si presta alla stagionatura della cecina, conferendole quella sua caratteristica delicatezza.

Generalmente la cecina viene classificata a seconda del taglio carneo, pertanto avremo a partire dal maggior peso la **cecina de contra**, taglio di petto o sottofesa, la **cecina de tapa**, ossia del muscolo o fesa, la **cecina de babilla**, corrispondente alla parte posteriore della coscia o noce e la **cecina de cadera**, ossia dell'anca o scamone. I tagli carnei provengono esclusivamente da mattatoi autorizzati ed il processo produttivo prevede le seguenti fasi: la **rifilatura**, la **salagione** a base di sale grosso marino, il **lavaggio**, il **riposo**, l'**affumicatura** della durata di 12-16 giorni, impiegando legna di **quercia, rovere** o **leccio**, ed infine l'**asciugatura** in camere naturali con il tradizionale metodo di regolazione di apertura e chiusura delle finestre. Tale filiera di produzione, a partire dalla salagione, avrà una durata non inferiore ai sette mesi, al termine dei quali viene assegnata l'etichetta certificativa numerata a patto che l'organismo di "disciplina" (**Consejo Regulador**) abbia riscontrato qualità e rispondenza durante l'esame organolettico, garantendo quindi la tracciabilità a seconda che la cecina sia intera, oppure avvolta o imbustata, porzionata o confezionata sotto vuoto affettata.



Foto: Pagina Facebook: @CecinadeLeonIGP

Dall'esame visivo si evince che la colorazione esterna della cecina assume toni di marrone scuro, mentre al taglio l'aspetto assume un colore variabile tra la polpa di ciliegia matura ed il granato a seconda della stagionatura, i colori tendono ad accentuarsi verso i bordi; inoltre è possibile vedere al taglio una raffinata marezatura. I profumi rievocano note tostate e di affumicato senza prevaricazione, profumi che aggiungono alla delicatezza durante l'assaggio, un aroma inconfondibile; un lieve accenno sapido e di grassezza piuttosto che patinare il palato, conferiscono nell'insieme una piacevole succulenza e completano il quadro armonico grazie ad una fibra tenera ed una gradevole persistenza.

La cecina è un prodotto di grande evocazione storica e davvero tradizionale, che si abbina perfettamente al **Pinot Grigio**, allo **Chardonnay** ed ai più satinati **Franciacorta**, ma che si sposa benissimo anche con vini più territoriali come un **Verdejo** della denominazione **Rueda**, un rosato a base di uve **Prieto Picudo**.

Foto: Pagina Facebook: @CecinadeLeonIGP



QUATTRO BIRRE PER QUATTRO SALUMI

a cura di O.N.A.B.
Prof. Giuseppe Olivero, Alberto Bosco



Nell'ambito delle manifestazioni per il "Memorial Ventennale" di fondazione dell'ONAS, presso il Birrifico Agricolo Baladin di Piozzo si è svolta una sessione di assaggio di quattro salumi del territorio piemontese abbinati, a cura dell'O.N.A.B. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra), ad altrettante birre a marchio Baladin.

L'area di produzione dei salumi in degustazione, la Regione Piemonte, e, in particolare, le province di Cuneo, Torino ed Asti, possono vantare da secoli una vocazione all'allevamento dei suini ed alla lavorazione delle loro carni.

Di conseguenza, i singoli prodotti sono il risultato dell'azione sinergica e combinata di fattori fisici dell'ambiente (*geomorfologia del suolo, orografia, microclima, ecc.*), umani e culturali (*storia, tradizione, produzioni agricole e zootecniche, artigianalità e "saperi"*) e di innovazione che nel tempo hanno consentito di ottenere dei salumi con caratteristiche organolettiche, dietetiche, sanitarie e di sostenibilità dei processi produttivi, peculiari e inconfondibili che testimoniano un profondo legame con il territorio di appartenenza.

Nella sessione di assaggio sono stati proposti i seguenti salumi:

- ▶ **Prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P.**
in abbinamento:
Birra "Mama Kriek"
- ▶ **Salame Piemonte I.G.P.**
in abbinamento:
Birra "Rock 'n' Roll"
- ▶ **Salame Cotto Monferrato**
in abbinamento:
Birra "Nazionale"
- ▶ **Lardo delle Valli Cuneesi**
in abbinamento:
Birra "Wayan Sour Edition 2011"

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO D.O.P.

Nel 1998 nasce il Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo che nel 2009 ottiene la denominazione "Crudo di Cuneo D.O.P."

In base al Disciplinare di Produzione possono essere avviate alla produzione del "Crudo di Cuneo" solo cosce suine fresche (*non congelate*), provenienti da animali nati, allevati e macellati nella zona di produzione che comprende la provincia di Cuneo, Asti e 54 comuni della provincia di Torino. Nella stessa area devono essere realizzate la trasformazione, la stagionatura (*minimo 10 mesi da inizio lavorazione*), il confezionamento ed etichettatura del prodotto. Durante la lavorazione delle cosce nella fase della salagione, eseguita a secco, il sale può contenere piccole quantità di pepe nero spaccato e aceto e può essere miscelato con spezie o estratti di spezie o antiossidanti naturali.

SALAME PIEMONTE I.G.P.

Il riconoscimento di "Indicazione Geografica Protetta" del salume viene ottenuto nel 2015. E' un prodotto di salumeria, insaccato e stagionato crudo, costituito esclusivamente dall'impasto di carne suina fresca marezzata, ottenuta per la parte magra dalla muscolatura striata proveniente dalla coscia, dalla spalla e dalla pancetta, per la parte grassa quella proveniente dalla pancetta, dalla gola e lardo. Può essere prodotto e stagionato in tutto il territorio piemontese, mentre la carne suina fresca è di provenienza nazionale.

Gli altri ingredienti impiegati sono sale, zucchero, aromi e spezie (*pepe bianco o nero, cannella macis, chiodi di garofano, aglio, noce moscata*) e vino rosso piemontese a denominazione di origine, proveniente dai vitigni Nebbiolo, Barbera e Dolcetto.

SALAME COTTO MONFERRATO

E' uno dei prodotti più tradizionali di una circoscritta area del sud Piemonte: il Monferrato.

In passato era preparato con carni e tagli meno pregiati (*ritagli e rifilature*) per confezionare cotechini e salami cotti di minor pregio.

La cottura, con l'aggiunta di sale e spezie (*pepe bianco e nero, noce moscata, cannella, macis, chiodi di garofano e aglio*) e vini locali (*barbera del Monferrato o barbera d'Asti, oppure il vino marsala*) consentiva di conservare il prodotto e conferire allo stesso caratteristiche organolettiche di pregio.

Oggi il Salame Cotto Monferrato si ottiene anche da tagli pregiati pur rispettando le tradizionali tecniche di preparazione. Si è lavorato per redigere un Disciplinare di Produzione che possa condurre nel tempo al riconoscimento comunitario di prodotto I.G.P.

LARDO DELLE VALLI CUNEESE

Per secoli il lardo è stato alla base della nutrizione della popolazione rurale sia come alimento per le pregiate proprietà organolettiche e l'elevato apporto calorico, sia come condimento in accompagnamento a molti altri cibi.

Per la sua preparazione si utilizza lo strato adiposo sottocutaneo del dorso senza cotenna, si squadra, si procede alla salagione a secco effettuata a mano con una miscela composta da sale ed eventualmente altri ingredienti quali pepe, rosmarino, timo, alloro, aglio, ginepro, ecc., aromi e conservanti. I pezzi di lardo adagiati in appositi contenitori sono conservati in cella frigorifera per almeno 10 giorni. Successivamente si eliminano il sale e le spezie in eccesso a cui segue un periodo di maturazione di almeno sei settimane a 4°C.

Data la relativa novità di abbinamento tra birra e salumi, e non potendosi basare quindi sulla tradizione, l'approccio si può basare sui due principi di "contrapposizione" e di "concordanza". Tale metodo parte dall'analisi delle sensazioni olfattive e gusto olfattive della bevanda – in questo caso, la birra – per poi andare alla ricerca delle caratteristiche del salume, al fine di creare un abbinamento quanto più armonico possibile con lo stesso.

In sintesi, il criterio di contrapposizione tende a bilanciare le caratteristiche sensoriali della birra e del salume, in modo che nessuno dei due prevalga sull'altro; invece, in quei casi ove la caratteristica del salume è così marcata, si abbina una birra con peculiarità analoghe e, quindi, si parla di concordanza.

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO D.O.P. E BIRRA BALADIN "MAMA KRIEK"

ABBINAMENTO E CARATTERISTICHE

Per offrire ai partecipanti una variegata ed interessante esperienza di assaggio, nella scelta delle birre si è optato per due abbinamenti "per concordanza" e due abbinamenti "per contrapposizione".

STILE:

Fruit beer – trattasi di una famiglia di birre che prevedono l'utilizzo della frutta, o combinazioni di frutti, in modo da caratterizzare il prodotto. In particolare, nella birra in assaggio oltre alle ciliegie vengono utilizzate spezie, scorze di agrumi e piante aromatiche. La lista dei malti prevede, oltre al malto d'orzo "pils", anche farro, malto di frumento, frumento non maltato, grano saraceno e segale.

DATI:

alc.: 5,8% vol.; EBC: 28-32; IBU: 10-12

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELLA BIRRA:

di colore ambrato medio con riflessi aranciati, schiuma fine e biancastra dalla delicata persistenza, la birra si presenta con profumi di amarena e ciliegia che sfumano quasi nel vinoso, toni che si confermano decisamente anche in bocca, dove alle precedenti note si accompagnano quelle di mandorla amara; si chiude con delicata acidità.

NOTE CARATTERISTICHE DEL SALUME:

il Disciplinare di Produzione prevede che il colore al taglio sia rosso uniforme, che la consistenza della parte magra esterna e di quella interna sia morbida, compatta e non flaccida, che il grasso esterno visibile (*grasso di copertura*) sia di colore bianco tendente al giallo, compatto non untuoso. L'aroma e sapore al taglio si presenta fragrante, stagionato, dolce; il grasso interno è di colore bianco, presente in piccola quantità entro e fra i principali fasci muscolari; infine, non devono essere presenti anomalie olfattive.



SALAME COTTO MONFERRATO E BIRRA BALADIN "NAZIONALE"

ABBINAMENTO E CARATTERISTICHE

NOTE DI ABBINAMENTO:

la leggera acidità e il sapore asprigno dato dalla ciliegia si contrappongono con le caratteristiche gustative del salume a tendenza dolce, anche se, nello specifico, la birra risulta leggermente preponderante sul prosciutto crudo.

STILE:

Blond Ale – la categoria include birre chiare, ben attenuate, spesso caratterizzate più da aromi derivanti dal lievito che dal malto, e generalmente con tenore alcolico più elevato; tra gli ingredienti della birra in assaggio, è presente anche una miscela di spezie e scorze di agrumi.

DATI:

alc.: 6,5% vol.; EBC: 10-12; IBU: 30-32

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELLA BIRRA:

composta da sole materie prime italiane, si presenta con un colore dorato leggermente velato, schiuma bianca e fine. Al naso si evidenziano fresche note speziate ed agrumate, il luppolo è percettibile ed erbaceo, mentre nel finale si distinguono note di miele, fiori e camomilla. Gusto secco ed erbaceo con il luppolo in evidenza, il percorso gustativo si chiude in modo pulito con media persistenza.

NOTE CARATTERISTICHE DEL SALUME:

l'aspetto esterno evidenzia il budello naturale di colore tendente al rosato aderente all'impasto; la consistenza del prodotto può essere molle, elastica o compatta. All'esame visivo la fetta rivela l'omogeneità della grana, le dimensioni, la quantità e distribuzione dei lardelli, il colore della parte magra (*rosa con parti più rosse*) e del grasso (*bianco o bianco rosato*); devono inoltre essere evidenti tracce di spezie. All'olfatto l'odore deve essere intenso, persistente e caratteristico delle spezie e del vino. All'esame gusto olfattivo il salume deve essere sapido, non dolciastro, non acido e non piccante; gli aromi che si sviluppano durante la masticazione devono essere coerenti con lo speziato ed il vino sia per intensità che persistenza; in bocca si presenta facile da masticare, ben cotto, equilibrato ed armonico nelle componenti odore,



SALAME CRUDO PIEMONTE I.G.P. E BIRRA BALADIN "ROCK 'N' ROLL"

ABBINAMENTO E CARATTERISTICHE

sapore, aroma.

NOTE DI ABBINAMENTO:

l'abbinamento si presenta per concordanza, in quanto le caratteristiche organolettiche delle due matrici si completano a vicenda: infatti le note fresche ed erbacee della birra ben si accompagnano al sapore dolce e gradevolmente speziato del salume.

STILE:

American Pale Ale – questo stile comprende birre ad alta fermentazione (*ales*) moderne americane di media intensità, colore chiaro o ambrato chiaro, con gusto da moderatamente maltato a moderatamente amaro; tra gli ingredienti della birra in assaggio sono presenti malti caramellati e un *blend* di diverse varietà di pepe.

DATI:

alc.: 7,5% vol.; EBC: 12-14; IBU: 42-44

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELLA BIRRA:

birra dalla schiuma bianca e fine dalla lunga persistenza; nel bicchiere si presenta di color dorato carico con una lieve velatura omogenea. Al naso le prime note pepate si aprono poi ad una leggera speziatura, che porta a scoprire i sentori di cereale in un'equilibrata armonia tra freschezza e calore etilico. In bocca, si ripropongono le note maltate sostenute dalle note di pepe, spezie e luppoli.

NOTE CARATTERISTICHE DEL SALUME:

ha forma cilindrica con superficie regolare coperta dalla caratteristica piumatura, di consistenza morbida. Al taglio la fetta si presenta compatta e omogenea, caratterizzata dalla tipica coesione delle frazioni muscolari e adipose che risultano "allungate"; il pepe è presente in pezzi e/o in polvere. Il suo colore è rosso rubino con aroma delicato, di carne matura, di stagionato, di vino e aglio. Il sapore è



LARDO DELLE VALLI CUNEESE E BIRRA BALADIN "WAYAN SOUR EDITION 2011"

ABBINAMENTO E CARATTERISTICHE

dolce e delicato, leggermente speziato (*pepe e noce moscata*), buona persistenza aromatica, mai acido, salatura equilibrata.

NOTE DI ABBINAMENTO:

in considerazione della moderata sapidità e della presenza di pepe e noce moscata nel salume, le caratteristiche maltate, speziate e luppolate della birra, sostenute dalla nota etilica, si abbinano per concordanza alle qualità gustative del salume.

Stile:

Sour ale – retaggio della tradizione brassicola belga, la produzione di queste birre prevede l'impiego di lattobacilli; nella birra in assaggio vengono inoltre utilizzate spezie, scorze di agrumi e piante aromatiche. La lista dei malti prevede, oltre al malto d'orzo "*pils*", anche farro, malto di frumento, frumento non maltato, grano saraceno e segale.

Dati:

alc.: 5,8% vol.; EBC: 8-10; IBU: 8-10

Note di degustazione della birra:

versione "*sour*" (*acida*) della classica Wayan, presenta un colore giallo carico lievemente velato, mentre la schiuma è un po' disomogenea ma sufficientemente persistente. Si percepisce subito al naso la sua natura acida che, però, lascia emergere in sottofondo note delicate di frutta e cereale. Al palato il fruttato ed i sentori di miele (*dati dal malto*), in armonia con la parte acidula, ammorbidiscono il palato; la bevuta si chiude senza particolari toni di secchezza e con una leggera acidità.

Note caratteristiche del salume:

il prodotto si presenta con forma rettangolare o quadrata, risultante da almeno due strati di lardo sovrapposti, con colore del magro rosa-rosso vivo e colore del grasso bianco latte, fetta di buona consistenza, odore delicato, gradevolmente aromatizzato dalla presenza di erbe e spezie, con salatura equilibrata.

Note di abbinamento:

l'acidità e la frizzantezza della birra da una parte vanno a contrapporsi con il sapore dolce e leggermente speziato del salume, mentre dall'altra contribuiscono a pulire la bocca dalla grassezza del lardo; anche in questo caso, data la struttura esile del salume, la birra tende a sovrastare il prodotto in abbinamento.

In conclusione, la sessione di assaggio, oltre a proporre un'inedita esperienza edonistica, ha permesso di evidenziare le effettive potenzialità di abbinamento della birra con matrici alimentari caratterizzate da un ampio spettro di qualità organolettiche.





- ▶ **GUSSAGO (BS)**
03/02/2020 - 02/03/2020
*Corso di 1°Livello per tecnici Assaggiatori
1° Modulo - Rilascio Attestato e Patente*
- ▶ **NAPOLI**
10/02/2020 - 02/03/2020
*Corso di 1°Livello per tecnici Assaggiatori
3° Modulo - I salumi cotti*
- ▶ **SASSARI**
15/02/2020 - 16/02/2020
*Corso di 1°Livello per tecnici Assaggiatori
1° Modulo - Rilascio Attestato e Patente*
- ▶ **ASTI**
05/03/2020 - 02/04/2020
*Corso di 1°Livello per tecnici Assaggiatori
1° Modulo - Rilascio Attestato e Patente*
- ▶ **FOSSANO (CN)**
05/03/2020 - 02/04/2020
*Corso di 1°Livello per tecnici Assaggiatori
1° Modulo - Rilascio Attestato e Patente*
- ▶ **MILANO**
14/03/2020 - 15/03/2020
*Corso di 1°Livello per tecnici Assaggiatori
1° Modulo - Rilascio Attestato e Patente*
- ▶ **GHEZZANO (PI)**
21/03/2020 - 18/04/2020
*Corso di 1°Livello per tecnici Assaggiatori
2° Modulo - I salumi crudi*
- ▶ **GUSSAGO (BS)**
16/05/2020 - 17/05/2020
*Corso di 1°Livello per tecnici Assaggiatori
1° Modulo - Rilascio Attestato e Patente*

Per essere sempre aggiornato
su corsi ed eventi
www.onasitalia.org