



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



Vi scrivo in un momento drammatico per la situazione sanitaria italiana, a causa del coronavirus. Credetemi in questo momento diventa difficile per me rivivere i bei momenti che abbiamo vissuto insieme in questi 20 anni di ONAS e inizio 21° anno.

Ritengo però quale microbiologo che le difese immunitarie di ognuno di noi, che insieme al contenimento del contagio, sono le uniche possibilità che noi abbiamo per difenderci da questo virus, non debbano ridursi andando in crisi ma debbano essere potenziate: non dobbiamo abbatterci, ma avere fiducia nel futuro, torneremo a trovarci nei meravigliosi eventi che tutti insieme abbiamo vissuto, in particolare quello del ventennale.

Torneremo ad assaggiare i grandi salumi italiani, continueremo a fare cultura alimentare attraverso le analisi sensoriali, gli assaggi, le degustazioni. Ci abbracceremo di nuovo ad ogni incontro, felici di ritrovarci e di far parte di una grande famiglia.

Quindi, per ora restate a casa, ma fiduciosi che con l'aiuto di tutti questo terribile momento finirà. Il mio commosso pensiero va ora a tutti gli operatori in prima linea che stanno combattendo una vera e propria guerra contro un nemico invisibile: medici, infermieri, personale sanitario, volontari, lavoratori delle aziende agricole e alimentari che ci assicurano il cibo, operatori ecologici che permettono il regolare smaltimento dei rifiuti... mi scuso se ho dimenticato qualcuno ma sono profondamente commossa.

Spero che queste poche pagine vi regalino un momento di serenità e chissà magari vi strappino un sorriso....

Presidente ONAS
Bianca Piovano



SOMMARIO

EVENTO ITA - INTERNATIONAL TASTE AWARDS

- 06 ITA - EDIZIONE 2020
Di Michele Bertuzzi
- 08 COMUNICATO STAMPA
di Simone Massenza
- 11 LE GIURIE DEL CONCORSO ITA
di Simone Massenza
- 13 LA PREMIAZIONE DEL CONCORSO ITA
di Simone Massenza

ANALISI SENSORIALE

- 16 PREPARAZIONE AL PROSSIMO CONCORSO ITA
di Bianca Piovano
- 17 GUIDA ALLA VALUTAZIONE SENSORIALE DI PRODOTTI
di Riccardo Di Salvo
- 20 RIEPILOGO TEST EFFETTUATI NEL LABORATORIO SENSORIALE
di Riccardo di Salvo
- 21 ESAME FINALE DEL LABORATORIO SENSORIALE
di Bianca Piovano

ALLEVAMENTO E RAZZE

- 22 MAIALI D'ALPEGGIO: IL NERO DELLE ALPI
di Vincenzo di Nuzzo
- 26 L'ALLEVAMENTO DEI SUINI A RAPIDO ACCRESCIMENTO
di Noemi Rinero

I SALUMI ITALIANI

- 30 SOPPRESSATA TOSCANA
di Marco Franchini
- 32 I SALUMI BERGAMASCHI
di Silvia Colasanti
- 37 'NDUJA
di Giorgio Durante

DALLE DELEGAZIONI

- 41 VISITA ALL' ANTICA NORCINERIA DI GHIVIZZANO (LU)
di Dario Sarti, Pietro Niola, Anna Ragone
- 43 DEGUSTAZIONE DI SALUMI AL BUIO
di Stefano Aiello

NORME LEGISLATIVE

- 44 ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DI SALUMERIA
di Anna Ragone

ONAS

- 48 IN RICORDO DI...
- 49 IL NOSTRO FUTURO, I CORSI E LE ATTIVITÀ
di Bianca Piovano



img @internationaltasteawards.com

ITA - INTERNATIONAL TASTE AWARDS 2020

di Michele Bertuzzi

L'**International Taste Awards** è il primo concorso internazionale che si svolge in Italia aperto a qualunque prodotto gastronomico o bevande di qualità, sotto il patrocinio delle Camere di Commercio italiane e straniere, Enti territoriali e Agenzia nazionale del Ministero del turismo.

Questa prima edizione si è svolta nel bresciano complice i natali del suo ideatore e curatore, nella splendida cornice del palazzo Monti della Pieve, prestigiosa Villa seicentesca, residenza dei baroni Monti a Montichiari.

Ideata da Simone Massenza, Giudice internazionale di Food&Beverage, gli Awards si sono posti il compito di selezionare sostenere e promuovere il lavoro dei migliori produttori, allevatori, artigiani, agricoltori indipendentemente dalla dimensione aziendale e dalla notorietà.

Sono stati valutati più di 600 prodotti provenienti da 45 nazioni.

Grazie all'impegno ed alla lungimiranza della dottoressa Bianca Piovano l'ONAS è un membro del Comitato tecnico che forma la giuria.

L'ONAS ha visto impegnati sul campo 2 panel composti da 8 membri.

Un panel è stato impegnato nella valutazione dei pezzi anatomici interi e l'altro nella valutazione dei salumi macinati.

I giudici sono stati particolarmente severi nei loro giudizi assegnando un numero ridotto di medaglie.



Nella categoria dei salumi si sono affermati come prodotti straordinari conquistando la medaglia d'argento i Salumi Benvenuti Lucca:



- Lardo
- Salame finocchiona IGP
- Rigatino avvolto nel forziere

La rigorosa metodologia di degustazione ha contribuito a determinare una certificazione indipendente al 100% focalizzata sul gusto.

Il 02 febbraio 2020 nella serata di gala che ha visto la partecipazione di 15 rappresentanti di paesi stranieri (Spagna, Croazia, Portogallo, Lituania, Bielorussia, Mongolia, Argentina...), i Presidenti delle Associazioni che compongono la giuria tecnica, i rappresentanti delle eccellenze premiate, sono state assegnate:

- 40 medaglie d'oro per prodotti eccezionali che hanno raggiunto un punteggio da 91-100 /100;
- 150 medaglie d'argento per prodotti straordinari che hanno raggiunto un punteggio da 81- 90 /100;
- 150 medaglie di bronzo per prodotti degni di nota che hanno raggiunto un punteggio da 71- 80 /100;
- Sono stati inoltre premiati i 50 migliori prodotti di categoria nella CATEGORIA TOP.

Sicuramente nel futuro ci sarà una maggiore rappresentazione dei salumi, nuove matrici e nuovi sapori che contribuiranno ad arricchire la nostra esperienza.

L'augurio di incontrarci alla prossima edizione in un processo dinamico, rigoroso e divertente.



In foto: i 3 salumi premiati - © salumbenvenuti.com



img ©internationaltasteawards.com

COMUNICATO STAMPA

ASSEGNATI GLI I.T.A. AWARDS 2020, GLI OSCAR INTERNAZIONALE DEL GUSTO

di Simone Massenza

Si chiamano International Taste Awards, e sono il primo concorso internazionale, che si svolge in Italia, aperto a qualunque prodotto gastronomico o bevanda di qualità, sotto il Patrocinio delle Camere di Commercio (*Italiane e straniere; Argentina, Kazakha, Mongola, Uruguaiano, Bielorussa, ecc.*), degli Enti Territoriali (*Comunità del Garda, Alto Garda Bresciano, Val Savio e Val Camonica*), e dell'E.N.I.T, l'Agenzia Nazionale del Ministero del Turismo, per l'alto valore del progetto.

Nati dalla sincera passione e dall'attenzione per l'eno-gastronomia, ideati da Simone Massenza, Giudice Internazionale di Food & Beverage e Degustatore Professionista multi-matrice, si sono posti l'ambizioso compito di selezionare, sostenere e promuovere il lavoro dei migliori produttori, artigiani, agricoltori ed allevatori.

"Abbiamo cercato di far emergere il buono, l'eccellenza, il meglio in termini assoluti nell'immenso e variegato mondo del food & beverage" - dichiara il suo ideatore - *"indipendentemente dalla dimensione aziendale o dalla notorietà, valutando tutti gli aspetti fondamentali nel giudizio di un prodotto, l'assenza di difetti ed il suo equilibrio, il piacere che sa offrire, oltre alla qualità degli ingredienti ed alle tecniche di produzione"*.

Questa prima edizione del concorso si è svolta nel bresciano, complici i natali del suo ideatore e curatore, per l'esattezza, nella splendida cornice di Palazzo Monti della Pieve, prestigiosa villa seicentesca, residenza dei Baroni Monti a Montichiari (BS).

La Giuria del concorso, completamente italiana, formata da degustatori, assaggiatori, sommelier, operatori del settore (*cuochi, pasticceri, panificatori e buyer*), giornalisti eno-gastronomici, bartender ed appassionati gourmet, riunitasi nel mese di novembre 2019, in svariate sessioni ha valutato, rigorosamente alla cieca, i prodotti in gara iscritti da marzo ad ottobre, attraverso una scheda di valutazione che ha tenuto conto di tutti gli aspetti dell'analisi sensoriale di un prodotto (*visivo, olfattivo, gustativo*), del suo equilibrio e di eventuali difetti, giungendo ad un valore qualitativo per ogni prodotto in competizione.

L'I.T.A. è riuscito, per la prima volta in Italia, a riunire, attorno ad un unico progetto, alcune fra le più note e prestigiose Associazioni nazionali di degustazione ed assaggio, come O.N.A.S. (*Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi*), A.M.I. (*Ambasciatori Italiani del Miele*), A.E.D.A.B.T.M. (*Associazione Esperti Degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena*), Sakè Sommelier Association o O.N.A.B. (*Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra*) e Good Beer Society, per il comparto brassicolo.

La più importante e qualificata Giuria mai organizzata prima in un Concorso Internazionale di Food & Drink. Per scelta deontologica dell'Organizzazione non erano presenti produttori in Giuria, non perchè non abbiano le necessarie esperienze, ma per evitare, per serietà e trasparenza del concorso, qualunque criticità fra giudicato e giudicante; non sarebbe stato onesto che un produttore, come spesso accade, giudichi il lavoro di un competitor.

"Nasco artigiano, più di ventanni fa, veste con la quale ho vinto numerosi premi in giro per il mondo" - prosegue Massenza - *"Dopo alcuni anni di studio della degustazione e dell'assaggio, sono approdato come Giudice in alcuni fra i più importanti concorsi alimentari: Londra, Parigi, Lione, Neustadt. Mi sono sempre domandato come mai non ve ne fossero in Italia, il Paese che più di tutti incarna e rappresenta l'eccellenza nei comparti eno-gastronomici ed agrolimentari; da qui l'idea di portare questo format in Italia, per dare possibilità al buono di emergere"*.

Più di 600 i prodotti valutati e giudicati, provenienti, non solo dall'Italia, ma da ben 31 nazioni sparse su tutti i Continenti: Afghanistan, Argentina, Belgio, Brasile, Canada, Cina, Croazia, Ecuador, Francia, Germania, Giamaica, Grecia, India, Iran, Irlanda, Lituania, Nuova Zelanda, Portogallo, Regno Unito, Repubblica Ceca, Romania, Slovenia, Slovacchia, Spagna, Sud Africa, Svizzera, Taiwan, Turchia, Ungheria e U.S.A.

I Premi assegnati nel concorso sono tre, assegnati ai prodotti in base ai punteggi della Giuria: Medaglia d'Oro (91-100/100) ai prodotti considerati eccezionali, d'Argento (81-90/100) ai prodotti eccellenti e di Bronzo (71-80/100), per i prodotti risultati deliziosi.

I Giurati, 160 i professionisti coinvolti, formato da panel composti da un minimo di otto fino a dodici Giudici, selezionati per la loro professionalità e competenza, hanno assegnato, per il 2020, 40 Medaglie d'Oro, 150 Medaglie d'Argento, e 150 Medaglie di Bronzo, in sessioni di assaggio e di giudizio svolte rigorosamente a porte chiuse, per evitare qualunque contatto o ingerenza fra i partecipanti ed i membri della Giuria.

"È stato emozionante" prosegue Simone Massenza *"avere la possibilità di assaggiare, scoprire e giudicare così tante eccellenze provenienti da Paesi così diversi e lontani, con le loro tipicità e tradizioni, dalla confettura di frutta esotica proveniente dalla Hawaii, allo zafferano dell'Afghanistan, ma soprattutto l'onore ed onere di doverli giudicare. Il fatto che numerose aziende straniere, anche realtà famose o pluri-premiare nel campo alimentare, abbiano voluto farsi giudicare dagli Italiani, mi ha riempito d'orgoglio. Questo testimonia che, almeno per una volta, nel mondo ci riconoscono la massima titolarità nel food market."*

Infine, durante la cena conclusiva di gala, dove erano presenti 150 produttori, sia italiani dal Trentino alla Sicilia, ma anche stranieri (*provenienti da Spagna, Portogallo, Belgio, Lettonia, Grecia, Romania, Slovenia, Croazia, Slovacchia, Repubblica Ceca, Ungheria, ecc.*) svoltasi sempre a Montichiari, sono stati finalmente annunciati i premi finali del concorso; i Top50, assegnati ai migliori cinquanta prodotti in gara, ed i Premi della Giuria, assegnati ai migliori prodotti della propria categoria.

"Ci sono volti, famiglie, micro-impresе che svolgono un lavoro incredibile" conclude Massenza - *"mantenendo vive radici e tradizioni e salvaguardando prodotti, che meritano di essere premiati"*.

Per la cena di conclusione, è stato infine proposto dal noto Chef stellato Pierre Zanotti, un apposito menù di sei portate, completamente realizzato da zero per l'occasione, per celebrare questa prima edizione degli International Taste Awards, valorizzando alcuni fra i migliori prodotti, italiani e stranieri, premiati nel concorso stesso.



LE GIURIE

L'OPPORTUNITÀ DI UNA
VALUTAZIONE PROFESSIONALE,
TECNICA ED IMPARZIALE,
UNICA NEL SUO GENERE.

L'International Taste Awards offre l'opportunità di una valutazione professionale, tecnica ed imparziale, unica nel suo genere, grazie alla qualità della Giuria del concorso formata, per la prima volta al mondo, e a differenza di tutti gli altri concorsi internazionali, dai migliori Assaggiatori e Degustatori d'Italia, oltre alla partecipazione di numerosi professionisti del settore della ristorazione, del food & beverage in generale e di appassionati gourmet.

Tutti i prodotti in concorso, specialità gastronomiche o bevande, saranno degustati alla cieca dai nostri Giudici, suddivisi in Panel da quattro a dodici giudici, valutandoli in centesimi, secondo la scheda di valutazione.

Oltre a valutare, secondo scheda, i prodotti in concorso, ogni Panel, darà preziose indicazioni al produttore su come e dove lavorare per migliorare il prodotto stesso.

IL COMITATO TECNICO CHE FORMA LA GIURIA



A.E.D. - A.B.T.M
Associazione
Esperti Degustatori
Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena



A.D.I. VINO
Associazione
Degustatori Italiani Vino



A.D.I. CIOCCOLATO
Associazione
Degustatori Italiani
Cioccolato



A.M.I.
Ambasciatori dei Mieli



Good Beer Society



O.N.A.B.
Organizzazione Nazionale
Assaggiatori Birre



O.N.A.S.
Organizzazione Nazionale
Assaggiatori Salumi



**Sakè Sommelier
Association**

© internationaltasteawards.com

I PARTNERS CHE FORMANO LA GIURIA



A.C.A.P.
Associazione Culturale
Assaggiatori Pordenonesi



**Accademia
Veneto Lombarda**



A.D.I.
Associazione Degustatori
Italiani Acqua



AsSenso
Associazione Nazionale
Analisi Sensoriale



**Associazione Artigiani
di Brescia e Provincia**



Bar Keeper - Bar School



Club della Bavaglia



**Confederations
Europeenne des Gourmets**



**Confraternita
Amici del Porcello**



**Consorzio
Pasticcieri Artigiani**



Home Brewers Novaresi



i coghi gourmet I Coghi Gourmet



I Gusti son Gusti



**Sindacato Panificatori
della Provincia di Brescia**



30 GENNAIO 2020, CI SIAMO

Dopo aver passato mesi fra iscrizioni, degustazioni, valutazioni ed infine aver assegnato e pubblicato le **Medaglie d'Oro, d'Argento e di Bronzo**, cerchiamo di chiudere in bellezza questa prima edizione di **ITA - INTERNATIONAL TASTE AWARDS**, il primo concorso internazionale di Food & Drink che si svolge in Italia.

Vi aspettiamo quindi **Giovedì 30 Gennaio** presso il Ristorante R-Evolution - Pizza & Coffee Restaurant, in via Trieste 78 a Montichiari (BS) per condividere con noi la conclusione di questa prima edizione, festeggiare i vincitori ed assistere alle premiazioni.

Presenti produttori italiani e stranieri.

Vi invitiamo se possibile, ad arrivare per le **19.15 / 19.30** per assistere, prima di cena, alla **consegna dei Diplomi dei Premi** assegnati e le necessarie **fotografie di rito**.

Per chi proprio non potesse, consigliamo di arrivare comunque per le **20.30 / 20.45** orario stimato di inizio cena.

La quota di partecipazione per l'evento è fissata in **€ 55,00** a partecipante.

Il noto Chef bresciano **Piercarlo Zanotti**, che avremo il piacere di avere come **Executive Chef** della serata, ha creato ex novo e realizzerà appositamente per noi un menù completamente fuori carta, per celebrare questa prima edizione degli INTERNATIONAL TASTE AWARDS, **utilizzando e valorizzando alcuni dei prodotti, italiani e stranieri**, premiati al concorso (*prodotti non disponibili in Italia*), con Piatti proposti e che si potranno gustare unicamente per una sera.

Il menu, di sei portate, comprende: **due antipasti differenti, un primo, un secondo, due dolci differenti, caffè ed amaro, il tutto con acqua e bevande abbinata.**

TOP 50 AWARDS E PREMI DELLA GIURIA

Vi ricordiamo infine che, durante la serata del 30 gennaio, verranno finalmente annunciati e consegnati, se presenti, i Premi Speciali del Concorso: i **Top50 Awards**, per i migliori 50 prodotti in gara, ed i **Premi della Giuria (Judge Awards)** al miglior prodotto della propria categoria, che poi verranno pubblicati a febbraio sul sito ufficiale, ai quali assisterete in diretta.



con il Patrocinio di



PREMIAZIONI





INVITO A PARTECIPARE AL “LABORATORIO SENSORIALE ONAS”

1-2 febbraio 2020 - "Villa Pace" Gussago (BS)

ONAS ha partecipato domenica scorsa con 2 panel a ITA, International Taste Awards. L'evento ha raccolto quest'anno 560 campioni di alimenti e bevande per la valutazione sensoriale, l'anno prossimo hanno come obiettivo di arrivare a 1000. ONAS si occuperà ancora di salumi e quindi pensiamo di aver bisogno di 3 panel di esperti addestrati.

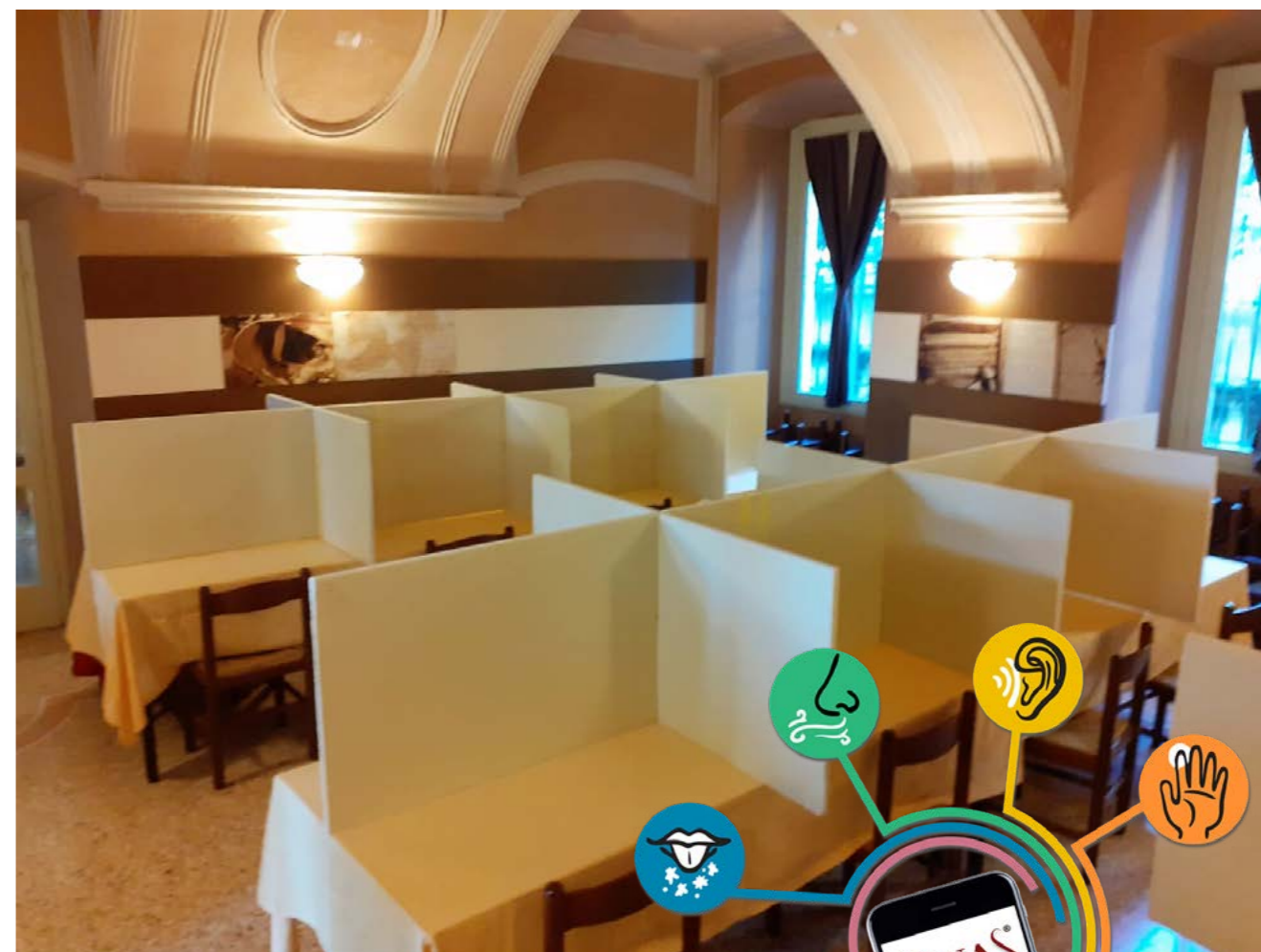
Per prepararci adeguatamente a questo importante impegno, ONAS ha in programma un “laboratorio sensoriale” di due giorni diretto da Riccardo Di Salvo, Maestro Assaggiatore ONAS e ricercatore presso Agris Sardegna - Sardegna Agricoltura - Innovazione e ricerca di Sassari.

I posti a disposizione sono 40, il seminario è gratuito.

Chi si iscrive e lo frequenta si impegna a rispondere positivamente qualora venga inserito in uno dei panel, che lavoreranno gratuitamente per ITA nell'autunno 2020.

Iscrivetevi compilando il modello, le iscrizioni saranno accolte secondo l'ordine di arrivo fino al raggiungimento dei 40 posti a disposizione.

Bianca Piovano



GUIDA ALLA VALUTAZIONE SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

di Riccardo Di Salvo

Il corso di formazione comprenderà di una parte generale di analisi sensoriale e di una parte con contenuti specifici di analisi sensoriale sui prodotti di salumeria.

► OBIETTIVI

L'analisi sensoriale è definita come una “disciplina scientifica usata per misurare, analizzare ed interpretare le sensazioni suscitate dalle caratteristiche degli alimenti che sono percepite dai sensi della vista, olfatto, gusto, tatto e udito”.

Gli obiettivi del corso sono di acquisire conoscenze di base e specifiche d'analisi sensoriale, sviluppare la sensibilità degli organi di senso utilizzando test di percezione e soglia dei sapori ed odori fondamentali. Utilizzare tecniche di assaggio normate nella valutazione sensoriale dei prodotti alimentari, in grado di descrivere un prodotto in maniera attendibile e ripetibile. Capacità di argomentare con appropriato linguaggio (*sensoriale*) e di fornire la giusta descrizione del prodotto e/o supporto alle richieste di valutazione.

PARTE GENERALE:**Contenuti generali di analisi sensoriale**

- Introduzione all'analisi sensoriale
- Funzioni dell'analisi sensoriale
- Fattori che condizionano l'analisi sensoriale
- Sapori fondamentali
- Odori ed aromi
- Errori fisiologici e psicologici
- Caratteristiche sensoriali degli alimenti
- Il laboratorio di analisi sensoriale
- Formazione del panel
- I giudici di analisi sensoriale: selezione ed addestramento
- Il panel leader
- Test di analisi sensoriale: i test discriminanti

Docenti: Per. Ind. Riccardo Di Salvo

4 ore

Alla conclusione del modulo formativo i partecipanti avranno un quadro di riferimento complessivo dell'analisi sensoriale. I corsisti acquisiranno competenza ed esperienza nelle metodologie sensoriali.

Contenuti specifici di analisi sensoriale sui prodotti alimentari

- Caratteristiche sensoriali di alcune tipologie di salumi
- Tecniche di valutazione sensoriale sui salumi: test descrittivi ed edonistici
- Identificazione dei descrittori: analisi qualitativa
- Misura delle caratteristiche: analisi quantitativa
- Identificazione degli standard di riferimento
- Le schede e le scale di misura
- Profilo sensoriale dei salumi

Docenti: Per. Ind. Riccardo Di Salvo

4 ore

Il modulo è volto a trasmettere ai partecipanti conoscenze relative alle diverse tecniche di misura sensoriale da utilizzarsi nelle analisi qualitative e quantitative.

**PARTE SPECIALE:****Analisi sensoriale**

- Applicazione dell'analisi sensoriale
- Protocollo di lavoro e disegno sperimentale
- Caso studio 1
- Caso studio 2
- Valutazione dei giudici
- Prove di ripetibilità e capacità discriminante dei giudici
- Elaborazione dei dati ottenuti
- Tecniche analitiche avanzate in analisi sensoriale
- Questionario di valutazione del corso di formazione

Docenti: Per. Ind. Riccardo Di Salvo

4 ore

Alla conclusione del modulo formativo i partecipanti avranno migliorato la loro sensibilità degli organi di senso, utilizzando test di percezione e soglia dei sapori ed odori fondamentali. I corsisti saranno in grado di fornire in maniera attendibile una descrizione sensoriale dei prodotti alimentari.

DOCENTI

1 Ricercatore/Tecnico esperto in chimica dei formaggi ed analisi sensoriale (dipendente Agris)

CODOCENTI

2 Preparatori di laboratorio (soci ONAS)

CALENDARIO E STRUTTURA DEL CORSO

01 febbraio mattina:	09:00-11:00	pausa	11:30-13:00
01 febbraio pomeriggio:	15:00-18:00		
02 febbraio mattina:	09:00-11:00	pausa	11:30-13:00
02 febbraio pomeriggio:	15:00-17:00		

RIEPILOGO TEST DEL LABORATORIO SENSORIALE

TEST DEI SAPORI FONDAMENTALI

Campione n° 432	Saccarosio	8,6 g/1,5 L
Campione n° 239	Caffeina	0,3 g/1,5 L
Campione n° 897	Acqua	-----/1,5 L
Campione n° 126	Cloruro di sodio	1, 8 g/1,5 L
Campione n° 634	Acido Citrico	0, 65 g/1,5L

TEST STIMA DELLA GRANDEZZA

Campione n° 326	Cloruro di sodio	1,5 g/1,5L
Campione n° 452	Cloruro di sodio	3,00 g/1,5 L
Campione n° 764	Cloruro di sodio	6,00 g/1,5 L
Campione R	Cloruro di sodio	3,00 g/1,5L

TEST DI SOGLIA ASSOLUTA E DI PERCEZIONE

Campione n° 320	Acqua	1,5 L
Campione n° 216	Acqua	1,5 L
Campione n° 432	Saccarosio	1,41 g/1,5 L
Campione n° 109	Saccarosio	2,34 g/ 1,5 L
Campione n° 307	Saccarosio	3,85 g/1,5 L
Campione n° 542	Saccarosio	3,85 g/1,5 L
Campione n° 875	Saccarosio	6,48 g/1,5 L
Campione n° 650	Saccarosio	6,48 g/1,5 L
Campione n° 259	Saccarosio	8,60 g/1,5 L

TEST DISCRIMINANTI

TEST TRIANGOLARE

Campione n° 428	Prosciutto cotto di alta qualità
Campione n° 322	Prosciutto cotto di bassa qualità
Campione n° 199	Prosciutto cotto di alta qualità

TEST DI ORDINAMENTO

Campione n°350	Pancetta poco salata
Campione n°360	Pancetta mediamente salata
Campione n°370	Pancetta molto salata

TEST DI DIFFERENZA RISPETTO AD UN CONTROLLO

Campione n° 860	Lardo meno stagionato
Campione n° 750	Lardo più stagionato
Campione R	Lardo più stagionato (Uguale al campione 750)

TEST DI CONFRONTO A COPPIE

Campione n° 466	Prosciutto 12 mesi di stagionatura
Campione n° 567	Prosciutto 24 mesi (stessa casa di produzione)

TEST DIREZIONALE (PREFERENZA)

Campione n° 356	Mortadella IGP Bologna
Campione n° 487	Mortadella comune (economica)

PROFILO DI ANALISI SENSORIALE DI UN SALAME CRUDO

Scheda ONAS da compilare con l'APP

ESAME FINALE DEL LABORATORIO SENSORIALE DELL'1-2 FEBBRAIO A GUSSAGO (BS)

Dopo due giorni intensi di teoria e pratica i 42 soci partecipanti hanno sostenuto l'esame.

La segreteria ONAS ha corretto tutte le schede utilizzate per i vari test, ha corretto l'esame teorico, stilato un elenco di chi deve ripetere alcune prove.





Nero delle Alpi nel Hoernlihof (CH) - Foto: Susanne Knaus

MAIALI D'ALPEGGIO: IL NERO DELLE ALPI

di
Vincenzo di Nuzzo

Il paesaggio, ripido e malagevole, corre lungo il crinale alpino, caratterizzato da profonde insenature dove le cime più alte degradano improvvisamente in bassi pianori, solari, incantevoli ma anch'essi forti. Ad oriente comincia il Trentino Alto Adige, a settentrione si estendono le terre svizzere dei [Grigioni](#). Da vallate poste a poche centinaia di metri di altitudine si arriva, in pochi faticosi chilometri, a cime, che si spingono anche fino a 3.000 metri e a passi leggendari, come quello dello Stelvio.

È la rappresentazione geografica della Valtellina, ma che potrebbe essere estesa, con poche differenze, a tante valli che si aprono su tutti i versanti dell'arco alpino.

Difficile pensare che un suino con "carrozzeria modello" Large White possa mai sentirsi a suo agio in un territorio simile. Il suo ventre tendenzialmente basso e i suoi corti arti gratterebbero di continuo gli improvvisi speroni di roccia; i suoi piedi dagli unghielli larghi troverebbero difficilmente appoggio su sentieri così scoscesi. Come sarebbe stato lontano dal suo ambiente più naturale, confinato nelle sue comode stabulazioni tra le sconfinite distese della Pianura Padana!

La montagna richiede una tipologia diversa di suino. Vuole un animale robusto, adatto al pascolo d'alta quota, con arti più lunghi e potenti, con muso prolungato e con orecchie pendenti a protezione degli occhi tra la bassa vegetazione, con un tronco più corto e agile, con una cute più spessa e una pigmentazione scura in grado di resistere sia alle improvvise escursioni climatiche sia alla luce alpina così ricca di raggi ultravioletti.

I suini neri della Valtellina, il suo equivalente svizzero nero o pezzato dei Grigioni, quello ticinese, il maiale di Samòlaco maculato o il maiale pezzato dall'Alto Adige rappresentano solo alcuni dei fenotipi autoctoni dell'arco pre-alpino/alpino centro-orientale, che nei secoli hanno saputo adattare le proprie caratteristiche ad un ecosistema così specifico, dove l'uomo è sempre stato solo una componente e nemmeno la più importante.

Varie testimonianze e studi antropologici ci dicono che il *rügan't* (il maiale, chiamato anticamente così nella vulgata valtellinese perché con il suo grugno rimuove, rimesta - *rüga'* - il terreno) era in sostanza un animale domestico. Dormiva disteso nelle stalle affianco al vitello, nel piano terra delle abitazioni ma soprattutto, camminava. Seguendo le stagioni, accompagnava uomo, mucche e capre nel pascolo quotidiano. Si spingeva, grufolando, fino in quota, trascorrendo almeno tre mesi in alta montagna, arricchendo il sapore della propria carne con i sentori delle piante selvatiche e delle erbe aromatiche (*achillea millefoglie, timo, fienarola alpina*) di cui si cibava, incrementando la presenza di acidi grassi positivi quando l'uomo delle valli non sapeva ancora dell'esistenza dell'omega-3. Il movimento continuo all'aria aperta su un territorio irregolare e la crescita lenta completavano l'opera, dando maggiore consistenza alle carni e accentuandone la marmorizzazione. In passato, era talmente comune vederli in alpeggio che veniva utilizzata la prassi di "sposare" il maiale, che consisteva nell'infilare un filo di rame al naso per evitare che l'animale scavasse delle buche, rovinando il territorio.



In un interessante studio pubblicato nel 1982, *Uomini delle Alpi - Contadini e pastori in Valtellina* di A. Benetti, D. Benetti, A. Dell'Oca, D. Zoia, viene riportato:

"Allevare il maiale, «il ciun»¹ come era chiamato in dialetto, costituiva infatti un formidabile mezzo per tesaurizzare gli scarsi residui organici della vita del desco familiare (sottoprodotti della lavorazione del latte, scarti alimentari e così via) ricavandone quel po' di carne, ma soprattutto di grassi, indispensabili per l'inverno...Tra l'altro era abbastanza diffuso il pascolo di tali animali, che riduceva ulteriormente i costi, sia nei periodi consentiti che di frodo...In sintesi, la disciplina tipica può essere individuata nella seguente:

Inverno: gli animali erano stabulati a fondovalle e potevano pascolare (se le condizioni di innevamento lo rendevano possibile) nei prati di fondovalle e nei castagneti.

Primavera: il bestiame era portato sui maggenghi e fatto pascolare nelle zone boschive annesse. Estate: si alpeggiava, in ogni caso. Autunno: le bestie erano riportate sui maggenghi e poi a fondovalle."

Una tale simbiosi animale-uomo-territorio, consolidata nei secoli, ha avuto termine verso la fine

degli anni sessanta quando, con la progressiva serializzazione degli allevamenti e l'introduzione di maiali più "convenienti", le razze alpine autoctone sono drammaticamente scomparse.

Tuttavia, si sa: "una razza si estingue prima che sia morto l'ultimo esemplare". Ed è così che nel 2013 Alessio Zanon della Facoltà di Medicina Veterinaria di Parma, da tempo impegnato con l'associazione R.A.R.E. nel recupero e nella salvaguardia di razze in via di estinzione, segnala la presenza di un piccolo gruppo di maiali neri della Valtellina, sopravvissuti in una fattoria didattica nella provincia di Como.



¹ Da una base onomat. *ciu(n)- imitativa del grugnito e usata come richiamo per l'animale, che rientra in un gruppo ricco di variazioni, nate indipendentemente tra loro: zign-zign, ciù, ciugn, zic, tschic, tschin, cincin, ciuciù, ciunch, sci... (da I mestieri di una valle alpina: la valle del Bitto di Albaredo)

Come testimonia Kurt Kusstatscher - animatore della fondazione italo-svizzera *Pro Patrimonio Montano (PatriMont, associata alla rete europea Save Foundation)*, impegnata nella tutela della diversità genetica dell'arco alpino - si trattava di un numero talmente esiguo di capi (*solo cinque*) da rendere impossibile qualunque tentativo di recupero della specifica genetica d'origine. Gli evidenti problemi di consanguineità avrebbero portato nel lungo termine alla definitiva estinzione della razza.



Mostra Zootechnica Comunale a Grosio (SO) 1934 cc Tramanzoli

La *PatriMont* comincia quindi una lenta ricerca di possibili esemplari superstiti, non solo di ulteriori valtelinesi ma anche di qualunque altro sopravvissuto delle varie tipologie suine, di cui si andava perdendo la memoria. Una ricerca condotta casale dopo casale, vallata dopo vallata, in tutte le aree dove - grufolando attraverso la storia e i confini geografici, superando valichi e passi di montagna - il maiale antico alpino aveva trovato un ambiente favorevole: nelle valli del versante italiano ma anche di quello svizzero, o più a settentrione, nell'Alta Baviera, o ancora più a est, nella Carinzia e nel Tirolo austriaci fin quasi a lambire la Goriška slovena.

Sebbene spesso infruttuosa, tale capillare indagine ha comunque portato al convincimento che l'unica strada percorribile era la definizione e salvaguardia di un ecotipo alpino da realizzarsi raccogliendo i pochi esemplari residui - gli ultimi veri maiali alpini con linee di sangue pazientemente ripulite - in un unico progetto di riproduzione, denominato *Suino Nero delle Alpi*.

L'idea era, tra l'altro, confortata dal fatto che la stessa denominazione era stata utilizzata già in passato (*nel 1827 dallo zoologo svizzero J.R. Steinmuller*) per radunare in un unico ceppo genetico le stesse tipologie suine sulla base di caratteristiche analoghe.

Kusstatscher (*dirigente del progetto e coordinatore per l'area di Bolzano*) e Marco Paganoni (*coordinatore per la Valtellina e la Valchiavenna*) raccontano che il tutto è partito con pochi esemplari appartenenti a quattro linee genetiche (*in realtà, spiegano, quasi quattro poiché si trattava di tre linee separate più una quarta, costituita da un parto con sangue derivante da incrocio*), originarie della Valtellina-Valchiavenna (*tre*) e della Val d'Ultimo (*una*). Il progetto, inoltre, è basato sulla disponibilità degli allevatori a sviluppare gruppi di riproduzione in purezza. In tal modo, partendo da allevatori dell'Alto Adige e della Svizzera l'allevamento del suino Nero delle Alpi si è esteso a tutte le aree geografiche confinanti e storicamente interessate. Il programma di ripopolazione ha coinvolto anche varie istituzioni e enti privati della Svizzera, come il parco naturalistico di Goldau, che in una superficie di 42 ettari ospita un centinaio di specie di animali selvatici europei, molti dei quali in via di estinzione.

Nel 2018 si è arrivati a circa 200 esemplari di Nero delle Alpi, distribuiti tra Sondrio, Trentino, Bolzano, due nuclei in Austria e tre in Germania. Allo stato attuale (*inizio 2020*) i dati di riproduzione riguardano poco meno di 60 gruppi riproduttori (*per un totale di quasi 250 capi*), basati su quattro linee di verri e otto linee di scrofe e distribuiti in Italia (*principalmente Belluno, Trento, Sondrio - Valtellina - e Alto Adige*), Austria (*11*), Svizzera (*12*) e Baviera (*3*).

Generalmente *PatriMont* assegna due femmine di 3-4 mesi da allevare e sei mesi dopo aggiunge un giovane verro. Su richiesta e a seconda della disponibilità, vengono aggiunti anche due giovani maschi castrati da destinare all'ingrasso e alla macellazione per fresco o prodotto trasformato.

Al fine di proteggere l'iniziativa, *PatriMont* ha recentemente ottenuto dall'Ufficio dell'Unione Europea per la Proprietà Intellettuale (*EUIPO*) un marchio di tutela messo a disposizione di allevatori, macellai e gastronomi gratuitamente durante la fase iniziale. La denominazione Nero delle Alpi® ovvero Schwarzes Alpenschwein® è protetta nelle tre categorie: categoria 29 (*carne, salumi*), categoria 31 (*animali vivi, prodotti dell'agricoltura*) e categoria 43 (*vitto per ospiti, gastronomia, agriturismo*).

Nato grazie alla dedizione di pochi personaggi (*oltre ai citati animatori per l'Italia, è opportuno menzionare lo svizzero Hape Grunenfelder della rete PatriMont, da lungo tempo impegnato nella salvaguardia delle diversità*) e a fondi per lo più privati (*Svizzera, in primis*), il progetto Nero delle Alpi si sta rivelando importante non solo per la tutela di un patrimonio genetico altrimenti perduto, ma anche per il recupero di uno specifico patrimonio culturale, per la riqualificazione del territorio attraverso la creazione di un'alpicoltura sostenibile e, non da ultimo, per l'incentivazione dell'imprenditoria giovanile, come nel caso di Vera Capelli che, dopo gli studi veterinari, si è aggiudicata un bando per le start-up giovanili nel comune di Samolaco per la realizzazione di un allevamento di suini, partendo proprio da una prima coppia di riproduttori di Nero delle Alpi, fornite nel 2016 dalla *PatriMont*.

I risultati del progetto sembrano essere ad ora rimarchevoli sia per quanto riguarda la resa (*primi parti anche fino a 12 lattonzoli, con crescite che arrivano mediamente in un anno ad un peso vivo di 90/100 kg, in 18 mesi a 120/150 kg*), sia per la qualità del prodotto finale (*ottima consistenza e colore rosso intenso del magro, quasi da manzo, in ragione del lavoro continuo dei muscoli all'aria aperta e una più che buona presenza di grasso, soprattutto di copertura, bianco, ricco di acidi grassi insaturi ma non tendente all'ossidazione nel prodotto trasformato*).

Tuttavia, la sola genetica non è sufficiente a garantire la bontà del risultato finale. A questo, infatti, contribuiscono altri due fattori ugualmente importanti: l'allevamento (*necessariamente estensivo*) e l'alimentazione (*da basarsi principalmente su corrette materie prime locali*). Gli sviluppi futuri del progetto, pertanto, dipenderanno anche dagli sforzi dei singoli allevatori nel rispettare i principi stabiliti dalla *PatriMont* per ottenere un animale sano, saporito e perfettamente integrato nel suo ambiente naturale.



- Assunzione di un gruppo da allevamento con verro. Nessun altro verro di un'altra razza (*pericolo d'incrocio*)
- Contribuzione agli sforzi sostenuti da *PatriMont* per portare avanti l'allevamento
- Nessuna cessione di giovani verri non castrati fuori dell'allevamento
- Allevamento degli animali in stalle prive di riscaldamento con libertà di uscita in spazi per muoversi non coperti
- Per lo meno durante la stagione della crescita delle piante libertà di movimento in superfici verdi a pascolo alterno (*pascolo di rotazione*), dove per motivi tecnico-veterinari bisogna garantire una recinzione sicura (*problematica cinghiali*)
- Per quanto possibile alpeggio degli animali con libertà di pascolo / possibilità di pascolo sull'alpe
- Nessun utilizzo di misure zootecniche come la levigatura dei denti, la mozzatura della coda o l'intaccatura delle orecchie. Per quanto riguarda la castrazione, si dia uno sguardo ai consigli per l'allevamento
- Seguire i consigli di *PatriMont* sull'allevamento e l'alimentazione secondo scienza e coscienza



Foto gentilmente concesse da *PatriMont*



@Tsekhmister -Depositphotos.com

L'ALLEVAMENTO DEI SUINI A RAPIDO ACCRESCIMENTO

di
Noemi Rinero

Negli ultimi anni la suinicoltura, come molti altri settori, ha subito una forte evoluzione dovuta sia all'utilizzo di nuove attrezzature e di nuovi protocolli gestionali sia all'impiego di animali con patrimonio genetico migliorato che potremmo definire "suini a rapido accrescimento".

L'origine di queste nuove linee genetiche è in prevalenza nel nord-Europa, esempio Olanda, Danimarca, ed ha permesso agli allevatori e agli altri operatori della filiera, quali per esempio i macellatori, di ottenere numerosi vantaggi nelle differenti fasi della filiera produttiva.

Le scrofe appartenenti a queste linee genetiche hanno un'elevata prolificità, maggior numero di suinetti nati per ogni scrofa per anno, ed i suinetti nati dalle suddette madri hanno elevati accrescimenti che accorciano il periodo in cui gli animali devono essere mantenuti nelle stalle di ingrasso (*minor giorni di permanenza in stalla*).

Inoltre la carne di questi animali è solitamente più magra ma ha un contenuto di acqua più elevato.

Procediamo quindi per "settore" ed andiamo ad analizzare per ogni fase del processo produttivo quali sono i vantaggi e gli svantaggi, dovuti all'impiego di queste nuove linee genetiche.

SCROFAIA

Come abbiamo detto nell'introduzione nella scrofaia con l'utilizzo di queste linee genetiche si avrà un numero più elevato di suinetti nati e si presuppone, se la mortalità sotto scrofa non è molto elevata, anche di svezzati.

Avere più suinetti da portare allo svezzamento è sicuramente un vantaggio, perché se parliamo di un ciclo aperto avremo più suinetti da vendere al peso di 30 kg oppure più suinetti da ingrassare e successivamente vendere, se facciamo riferimento ad un ciclo chiuso. In entrambi i casi avremo un maggior peso totale degli animali venduti per cui maggior ricavi per l'allevatore.

Dal punto di vista gestionale solitamente le scrofaie in cui vengono allevati queste scrofe e suinetti a rapido accrescimento, devono avere un buon management in sala parto in quanto avere un numero di suinetti più elevato alla nascita, inevitabilmente porta ad un abbassamento del peso vivo medio degli stessi alla nascita. Per cui dovranno essere messe in atto una serie di operazioni quali segregazione dei suinetti per la colostratura, biallaggio dei suinetti, somministrazione di mangimi sottoscrofa altamente digeribili, per cercare di garantire a tutti la sopravvivenza, soprattutto ai suinetti più piccoli della nidiata.

A questo proposito, *Vincent ter Beek* in un articolo pubblicato su *Pig Progress* di Agosto 2016 ci presenta uno studio effettuato da Jourquin in Spagna su 2.3331 suinetti.

La grandezza media della nidiata era di circa 14,3 suinetti con 13,1 nati vivi di peso medio 1,46 kg. La mortalità media sottoscrofa era del 17,5% ed il peso di 1,13 kg è stato rilevato come il punto di break even. Sotto questo peso i suinetti avevano il 58% di possibilità di sopravvivenza, sopra questo peso le possibilità di sopravvivenza erano del 92% (come visibile fig.1).

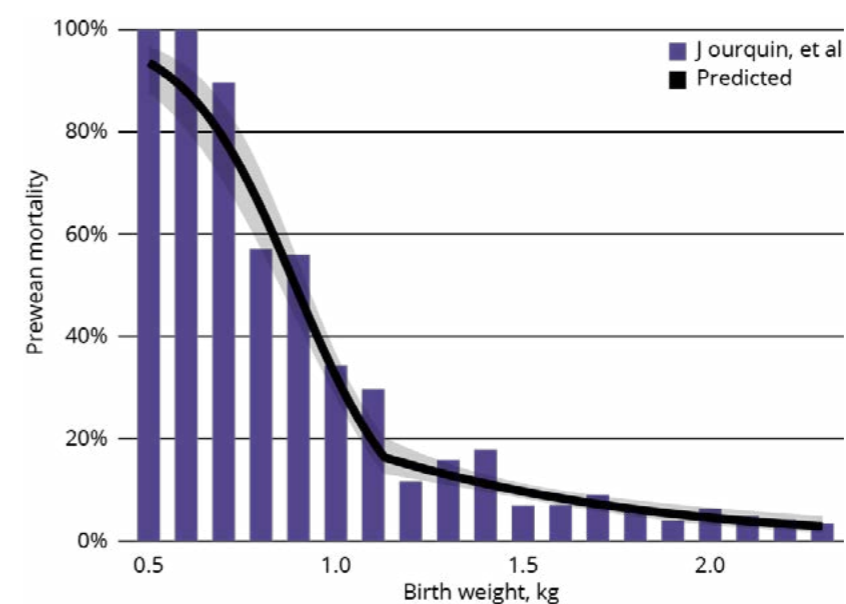


Fig.1 - Previsioni mortalità sottoscrofa in funzione del peso dei suinetti alla nascita

Quindi a fronte di queste osservazioni sul peso alla nascita, considerando che nelle scrofe iper-prolifiche non è raro avere delle nidiata di 17 - 18 suinetti nati vivi e che quindi ci sarà una certa percentuale di suinetti con un peso inferiore ai 1.13 kg, si capisce come sia importantissimo seguire le scrofe durante il parto e nelle primissime ore di vita dei suinetti per garantire a quasi tutti la sopravvivenza e come sia molto importante gestire molto bene anche la salute della scrofa sia nel pre-parto adottando delle tecniche alimentari che permettono di aumentare il peso medio dei suinetti alla nascita, sia nel post-parto, per fare in modo che la sua lattazione parta in modo ottimale.

Riassumendo quindi per la scrofaia:

- ▶ Vantaggi: maggior numero di suinetti svezzati
- ▶ Svantaggi: gestione della sala parto, della scrofa, e dei suinetti leggermente più complessa

SVEZZAMENTO

Lo svezzamento consiste nell'allontanamento dei suinetti dalla scrofa, la quale andrà nel settore "Gestazione - ricerca calori", mentre i suinetti andranno nel settore svezzamento.

Allevando suinetti di queste linee genetiche ad elevato accrescimento si avranno degli animali che cresceranno più velocemente, poiché convertono in modo migliore il mangime consumato in kg di carne. In un allevamento a ciclo aperto quindi, in cui i suinetti vengono venduti al peso di circa 30 kg, i suinetti raggiungeranno in un tempo più breve il peso di vendita, occupando per meno giorni il settore svezzamento.

Lo svantaggio è la gestione dei primi giorni dopo lo svezzamento. Questi animali sono più esigenti per cui dovranno essere accuditi in modo migliore, limitando al minimo lo "stress post svezzamento" ossia facendo in modo che i suinetti possano in breve tempo imparare a bere ed alimentarsi bene nel loro nuovo ambiente. Per capire quale importanza abbia l'assunzione precoce del mangime nei primi giorni post svezzamento riporto una citazione di un articolo di Mavromichalis I. (2013), nel quale si dichiara che per ogni 0,1 kg di mangime in più consumato al giorno nella prima settimana post-svezzamento, il peso medio dei suinetti aumenta di 1,5 kg alla fine delle 4 settimane post svezzamento.

Riassumendo quindi:

- ▶ Vantaggi: maggiori accrescimenti
- ▶ Svantaggi: animali più delicati, da seguire con maggiore cura sia sotto il profilo alimentare che sanitari

INGRASSO

Il settore di ingrasso è quello che sicuramente ha maggiore benefici dall'allevamento di questi animali. Se andiamo ad analizzare il costo di produzione dei suini all'ingrasso (fig.2), dati CRPA – ISMEA sul "Costo di produzione del suino pesante - Indagine 2016", effettuati su 15 allevamenti da ingrasso ubicati nelle province di Mantova, Cremona, Parma e Reggio Emilia con una dimensione compresa tra un minimo di 2.000 e un massimo di 23.000 posti, vediamo infatti che il maggiore costo in questa fase dell'allevamento è il costo di alimentazione.

	€/100 KG P.V. PRODOTTO	% SU COSTO TOTALE	DEV. STD.
COSTI MEZZI CORRENTI E SERVIZI:	100,75	85,7%	6,63
Alimentazione	85,75	73,1%	6,03
Energia e carburanti	2,16	1,8%	0,57
Medicinali e veterinarie	2,24	1,9%	1,39
Affitti e soccide	2,84	2,4%	3,98
Servizi e prestazioni professionali	3,73	3,2%	2,27
Manutenzioni, materiali consumo	2,68	2,3%	2,25
Spese generali	1,17	1,0%	0,71
COSTI FATTORI DI PRODUZIONE:	16,81	14,3%	5,58
Lavoro	7,53	6,4%	1,69
Ammortamenti e interessi	9,28	7,9%	4,70
COSTO TOTALE	117,36	100,0%	7,40

Fig.2 - Costo di produzione degli allevamenti da ingrasso del campione per peso vivo prodotto (escluso costo di acquisto del magrone)

Quali vantaggi offre allevare un suino a rapido accrescimento per gli ingrassatori?

- ▶ Indici di conversione alimentare (ICA) elevati.

Un solo termine, ICA, che riassume in sé diversi aspetti.

L'indice di conversione è il rapporto tra kg di mangime consumato per incremento di peso vivo ($kg \text{ mangime consumato} / kg \text{ di peso vivo suino}$). Facciamo un esempio: l'allevatore acquista i suinetti da ingrassare da una scrofaia al peso di 27 kg. I suini verranno venduti al peso di 175 kg. L'incremento di peso è di 148 kg. Il mangime consumato in media da ogni suino (*gruppo 1*) è di 480 kg. Se facciamo il rapporto tra 480 kg e 148 kg otterremo l'ICA di 3,24 ossia sono serviti 3,24 kg di mangime per ogni kg di incremento di peso vivo del suino. Se gli stessi suini (*gruppo 2*) avessero consumato 450 kg mangime per ottenere lo stesso incremento di peso l'ICA sarebbe stato di 3,04 ossia sarebbero serviti 3,04 kg di mangime per ogni kg di incremento di peso vivo. Gli animali del gruppo 2 avrebbero convertito molto meglio in carne il mangime che gli è stato somministrato.

A livello numerico è una differenza di qualche decimale, ma proviamo a valorizzarlo considerando un costo medio del mangime. Consideriamo per esempio un allevamento da 1000 suini. Se il consumo medio è di 480 kg di mangime al prezzo di 0,25 €/kg, il costo dell'alimentazione sarà di 120 € per suino, moltiplicato per 1000 suini avremo 120.000 €. Se invece il consumo di mangime è di 450 kg, il costo alimentare si attesterà sui 112.500 €, ben 7.500 € in meno. Non dimentichiamo che il costo di alimentazione incide per il 74% circa sul costo di produzione del suino (fig.2). Questo spiega il perché gli ingrassatori preferiscono allevare questi suini a rapido accrescimento, il costo alimentare infatti risulta inferiore, e in un allevamento da ingrasso il costo del mangime è quello che incide maggiormente sul costo di produzione.

MACELLAZIONE

L'ultima fase della filiera è la macellazione.

La resa della macellazione "a caldo" o "a freddo" è dato dal rapporto tra peso della carcassa e peso vivo ($Resa \text{ macellazione} = (\text{peso della carcassa} / \text{peso vivo}) * 100$) ed è legata sia al tipo genetico che all'alimentazione. Dipende quindi da fattori intrinseci dell'animale (*razza, sesso, età, ecc*) e da fattori estrinseci (*alimentazione, ambiente, allevamento*). Nei suini la resa alla macellazione può arrivare anche all'80%.

Sicuramente avere un animale con una carcassa con una percentuale di "magro" più elevato ci permetterà di avere una resa in carne maggiore e ottenere un prodotto che a livello di consumo fresco è anche più spendibile, poiché è risaputo ormai da noi tutti che il consumatore finale sceglie di acquistare dei prodotti che siano tendenzialmente più magri.

Il peso alla macellazione nei suini a rapido accrescimento invece non influenza in modo molto negativo la resa in carne. Come riportato da Bertol et al. (2015) in uno studio fatto in Brasile, le nuove genetiche a rapido accrescimento, più efficienti nella conversione alimentare e con una maggior percentuale di tagli magri (*minor deposizione di grasso corporeo*), hanno permesso di aumentare il peso medio di macellazione di 20 - 30 kg passando da 90 - 100 kg iniziali degli anni '90 a 130 kg. Lo studio evidenzia che il peso dei tagli "primari" (*prosciutto, spalle, lombate e quarto anteriore*) aumenta in modo lineare con il peso della carcassa. Questo significativo aumento di peso dei tagli ha però avuto uno scarso effetto sulla resa in carne, dimostrando che è comunque più conveniente macellare animali più pesanti.

Per quanto riguarda la qualità della carne, come dimostrato da uno studio effettuato da Latorre et al. (2008) i suini con un'elevata ingestione alimentare hanno anche un elevato incremento di peso giornaliero e deposizione proteica, un più basso contenuto di sostanza secca della carne e grasso intramuscolare e un più basso indice del rosso ("*a* value*") e contenuto di pigmenti. Il contenuto di acqua corporea sembra essere maggiore nei suini a rapido accrescimento. E' comunque da riportare che le differenze riportate tra le varie genetiche sono più rilevanti per i parametri zootecnici di accrescimento rispetto alle caratteristiche della carne. Ossia nelle genetiche a rapido accrescimento gli incrementi di peso sono decisamente migliori rispetto alle tradizionali, mentre la qualità della carne risulta essere leggermente inferiore.



SOPPRESSATA TOSCANA

di Marco Franchini

Nel precedente articolo di questa piccola serie abbiamo parlato della Mondiola della Garfagnana, un salume tipico di una zona ristretta e ben delimitata della Toscana: la Garfagnana appunto.

La Soppressata, invece, è un salume cotto diffuso in tutta la regione ed in un numero rilevante di varianti locali, ragione per cui nella nostra descrizione non pretendiamo di essere esaustivi rispetto a tutte le realtà del territorio regionale, ma sicuramente di fornirne una panoramica esauriente.

Soppressata, Coppa di testa, Capaccia già a cominciare dal nome ci rendiamo conto di quanto sopra. Queste sono solo alcune delle denominazioni con cui viene definito in Toscana, un salume tipico povero, ma molto particolare. Un salume tradizionalmente fatto di rifilature e ultimi scarti delle lavorazioni più pregiate, quelli anche di una consistenza tale con cui non è più possibile far altro che bollirli. Però è un prodotto ricco di gusto, dagli aromi complessi e persistenti. La prima cosa è fugare il dubbio che abbia qualcosa di simile all'omonimo salume delle regioni del Sud! O meglio una cosa simile (*ma unica*) ce l'ha: il nome, che deriva dall'azione di compressione fatta, nella fase finale della lavorazione. La Soppressata toscana artigianale, quella fatta quando la lavorazione del maiale era un momento fondamentale nel ciclo annuale della vita contadina, era il primo prodotto con cui si cominciava la giornata dedicata alla "lavorazione" del maiale e l'ultimo ad essere finito per la lunga cottura e la varietà di materia prima utilizzata.

Il salume è composto da parti provenienti dalle rifilature delle altre lavorazioni, dalle ossa, alle articolazioni. Dalle cotenne, alla testa nella sua completezza, musetto, orecchie, lingua, ecc.



Depilata delle setole ed ogni altra impurità, accuratamente pulita, privata di occhi e cervello, la testa, viene messa a bollire in acqua fredda.

Man mano che si procede nelle altre lavorazioni gli scarti di queste vengono buttati nella grande pentola della Soppressata che continua a cuocere. La cottura dura molte ore a fuoco basso, ma costante. Si considera cotta quando la carne si separa dalle ossa senza alcuna resistenza.

A questo punto si disossano la testa e le altre parti, si trita tutto in modo grossolano; si tagliano a striscioline sottili le cotenne e le orecchie ed eventuali altre callosità, si condisce con pepe e sale, poi, ed è soprattutto qui che intervengono le tradizioni locali, si aromatizza con spezie, buccia di agrumi tritata finemente come il limone in alcune zone, ma fantastico è l'aroma che deriva dall'uso della buccia di arancia, utilizzata in altre parti della regione. In una ristretta zona della provincia di Arezzo si usa anche il prezzemolo.

Il tutto viene insaccato in sacchetti di tela robusta in pezzature grandi: da qualche chilo fino a 10 chili però quasi esclusivamente per lavorazione industriale, legato molto strettamente viene pressato al fine di far spurgare il liquido ed il grasso in eccesso. Quindi il pezzo viene messo a raffreddare. Raffreddandosi il collagene si compatta fino a rendere il tutto omogeneo in struttura e gusto.

Una volta veniva appesa fuori casa la prima notte (*lavorazione tipica dei mesi freddi*) per farla rapprendere ed asciugare oggi va in apposite celle frigorifere. In letteratura capita di leggere che si può conservare anche fino a 20 giorni. Forse e magari anche sì, se sono presenti conservanti. Ma se si vuol apprezzare il meglio del prodotto va consumato fresco, magari nella prima settimana. Trattandosi di carne di maiale bollita il colore tipico sfuma nelle varie tonalità del grigio secondo le diverse provenienze da pezzo anatomico. Ma oggi, sempre di più viene stabilizzato il colore in un rosa più o meno acceso, vuoi per esigenze di conservazione e di igiene per le produzioni su larga scala, vuoi perché il grigio nei salumi non è gradito all'occhio del consumatore comune.

La soppressata viene consumata fresca servita in grandi fette, che possono essere anche non troppo fini data la grossolanità della grana; senza peraltro esagerare nello spessore, che la fetta più fine è sempre gradevole.

Alla fine si ottiene un prodotto omogeneo morbido al tatto, dove il colore può passare attraverso le varie tonalità di grigio più o meno scuro secondo il tipo di pezzo anatomico di provenienza, passando per il rosa leggero al rosa intenso secondo l'uso di conservanti, senza del resto presentare colorazioni anomale come riflessi verde-azzurro ecc. La fetta deve risultare ben coesa, lucida con un buon equilibrio di parti grasse e magre, non presentare soluzioni di continuità, sacche, o altri difetti.

Profumi immediati di aglio, pepe e soprattutto se presenti: agrumi. Evidenti, ma nello stesso tempo discreti ed ottimamente ben armonizzati.

In bocca è un prodotto a netta tendenza dolce, di giusta sapidità, non deve presentare né acidità né amaro.

Aromi intensi, complessi (*ed ancor di più nel caso di utilizzo di buccia di agrumi*), persistenti.

Un salume che non va certo incontro ai nuovi concetti di un'alimentazione "leggera", ma posso assicurare, quando ben fatta, ripaga appieno del piccolo "sacrificio" che richiede per gustarla. Poi del resto l'appassionato esperto è sicuramente in grado di definire la giusta quantità, che permette di apprezzarne i pregi ed evitare esagerazioni.

Doverosi sono i ringraziamenti per Nicola giovane titolare dell'Antica Macelleria Cortopassi a S. Macario in Piano (LU), per la gentile e disinteressata concessione all'uso delle sue fotografie di alcune fasi della lavorazione artigianale.



I SALUMI BERGAMASCHI

di Silvia Colasanti



UN PO' DI GEOGRAFIA

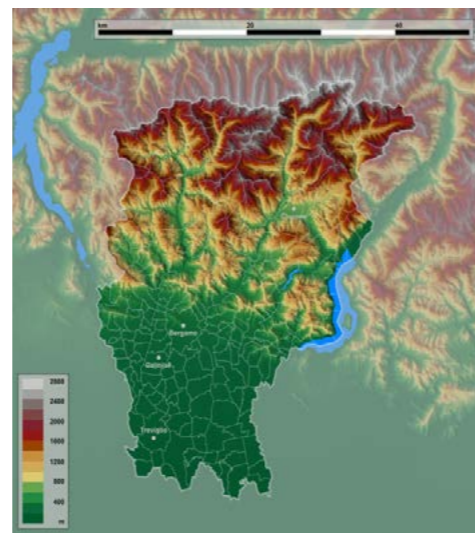
La provincia di Bergamo è una provincia italiana della di 1.115.536 abitanti, con capoluogo Bergamo. Situata al regione, si estende su una superficie di 2.754,90 km² e con rappresenta la terza provincia d'Italia per numero di dopo Torino e Cuneo, e l'ottava per popolazione.

Confina a nord con la provincia di Sondrio, a ovest con la città metropolitana di Milano, con la provincia di Lecco e per un piccolo tratto con la provincia di Monza e della Brianza, a sud con la provincia di Cremona e a est con la provincia di Brescia.

La parte settentrionale della provincia è essenzialmente montuosa, occupa il 64% della superficie e qui si trovano le principali valli bergamasche: la Val Seriana, la Val Brembana, la Valle Imagna, la Val di Scalve, la Val san Martino e la Val Cavallina. Ognuna di queste valli ha a sua volta diramazioni più piccole, ad esempio le principali diramazioni della Val Seriana sono la Val Gandino, la Val del Riso, la Val Bordezza, mentre quelle della Val Brembana sono la Val Brembilla, la Val Serina e la Val Taleggio.

Andando verso sud si trova una fascia collinare con una superficie del 12% che comprende la porzione settentrionale dell'Isola bergamasca, i Colli di Bergamo e la Valcalepio, zona di produzione dei tipici vini bergamaschi. La zona collinare si estende per 70 km in larghezza, dall'Adda al lago di Iseo.

La parte meridionale della provincia è compresa nella Pianura Padana di origine alluvionale che occupa una superficie del 24%, passando dall'alta fino alla media pianura che corrisponde alla fascia dei fontanili, sorgenti di acqua dolce di origine naturale, talvolta fatte emergere dall'uomo, tipica dei terreni di piana alluvionale come gran parte delle pianure italiane. Questa zona viene comunemente chiamata Bassa Bergamasca.



UN PO' DI STORIA

La provincia di Bergamo venne istituita nel 1859 in seguito al decreto Rattazzi, una legge del Regno di Sardegna, emanata per ridisegnare la geografia amministrativa dello Stato sabauda dopo l'acquisizione della Lombardia. Succedeva all'omonima provincia del Regno Lombardo -Veneto, rispetto alla quale però veniva privata della val Camonica, ceduta alla provincia di Brescia.

Inizialmente era suddivisa nei tre circondari di Bergamo, di Clusone e di Treviglio, poi soppressi nel 1926-27 come il resto dei circondari italiani.

I confini provinciali rimasero immutati per lungo tempo: l'unica modifica si ebbe nel 1992, quando i comuni di Calolziocorte, Carenno, Erve, Monte Marenzo, Torre de' Busi e Vercurago passarono alla nuova provincia di Lecco. Il 22 dicembre 2017 il comune di torre de' Busi è tornato a far parte della provincia bergamasca.

"OL SALÀM DELLA BERGAMASCA"

(IL SALAME DELLA BERGAMASCA)

È il prodotto più conosciuto, di maggior consumo e di maggior pregio dei salumi bergamaschi.

La morbidezza e il gusto ne fanno un prodotto unico. È inserito nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali e nell'elenco dei prodotti del consorzio "città dei mille sapori".

È un insaccato crudo e fermentato di carne suina per la cui preparazione vengono utilizzate le parti più pregiate del suino come la coscia, la coppa e il pancettone. La macinatura è medio-grossa. Si aggiungono spezie miscelate (*chiodi di garofano, noce moscata, cannella e macis*), sale marino, pepe nero mezza grana o spaccato, aglio senza anima pestato e messo in infusione. Il budello utilizzato è il crespone. Il calibro è di 70-80 cm, la lunghezza minima è di 25 cm. Peso all'insacco non inferiore a 1,400 kg.

La stagionatura è superiore a 60 giorni, le migliori qualità superano i 120 giorni

Il gusto è dolce, delicato, leggermente speziato.

Presenta una piumatura grigio-verde non eccessiva che conferisce al prodotto il tipico profumo di cantina.

Il budello si deve staccare facilmente, il magro deve essere di colore rosso, il grasso si deve distribuire uniformemente e deve essere di colore bianco.



IL CACCIATORE

(PRODOTTO CON MARCHIO DI QUALITÀ DOP)

Probabilmente è l'insaccato più noto e commercializzato in Italia e deve la sua diffusione alle piccole dimensioni e al gusto delicato.

L'impasto è lo stesso del salame ma viene insaccato in budello torto di suino o bovino, il calibro è di 45-50 mm e la stagionatura di 3-6 settimane.



“LA COPA” (LA COPPA)

Si produce utilizzando la muscolatura dorsale del collo, intera e senza osso, che viene salata a secco e tenuta in frigorifero, massaggiata, per almeno 7 giorni con l'aggiunta di vino rosso dal 3°- 4° giorno. Le spezie utilizzate sono chiodi di garofano, noce moscata, cannella, sale marino, pepe nero mezza grana.

Verso l'8°-10° giorno viene tolta dal sale e appesa per un giorno ad asciugare, quindi insaccata in budello naturale.

La legatura, molto fitta e stretta, viene fatta a mano.

La stagionatura dura minimo 3-4 mesi. Il peso medio è di 2-2,5 kg

Il gusto è delicato, variabilmente dolce in base alla quantità di grasso.

La fetta è compatta, di colore rosso omogeneo, di consistenza poco elastica; il profumo si affina mano mano con la stagionatura fino ad arrivare a sensazioni gusto-olfattive molto complesse.



“LA PANSÈTA” (LA PANCETTA)

Viene preparata a partire dal pancettone, distesa in vasche e ricoperta con una miscela di spezie (*cannella, noce moscata, chiodi di garofano e macis*), pepe nero macinato e sale marino. Dal 3° giorno si aggiunge il vino e ogni giorno va massaggiata.

Al 7° giorno viene estratta dalla salamoia e appesa a sgocciolare per un giorno, quindi viene sgrassata (*o vengono inserite parti magre in centro se è troppo grassa*) e confezionata a seconda del tipo di pancetta che si vuole ottenere:

- ▶ **Pancetta arrotolata e scotennata:**
messa in budello naturale e legata con uno spago elasticizzato
- ▶ **Pancetta arrotolata con cotenna:**
il budello viene messo sulle testate e legata con uno spago elasticizzato
- ▶ **Pancetta steccata:**
viene cucita su tre lati e posta tra due assi di legno che la comprimono con degli elastici

La stagionatura minima è di 60 gg, ma è migliore dopo 6 mesi. Il peso non è inferiore ai 2 kg, il diametro intorno ai 10-12 cm, la lunghezza tra 15 e 30 cm.

Il gusto è dolce, delicato, poco speziato, poco salato con leggero sentore di spezie, con percettibili sensazioni di grassezza



“LA SALAMELA”-“OL STRINÙ” (LA SALAMELLA)

Viene preparata con carne magra di suino di seconda scelta, macinata con un 20-25% di carne suina grassa (*pancetta, coppetto, lardo, grasso di copertura della coscia*), con aggiunta di spezie (*cannella, noce moscata, macis e coriandolo*), aglio pestato messo in infusione, pepe nero o bianco macinato. Viene quindi insaccata in budello naturale.

Abitualmente si consuma fresca, dopo una breve asciugatura di un giorno, entro una settimana al massimo, previa cottura alla piastra o sulla brace.

Ha forma cilindrica di 8-12 cm, si presenta legata a mano in file di 6-7 pezzi o più.

Ogni salamella pesa 100-150 gr.

Il sapore è dolce e speziato in base alle spezie utilizzate.



“LA SALSESA” “LA LÖANGHINA” “LA LUGANEGA” (LA SALSICCIA)

Viene preparata con carne macinata di suino, con un impasto simile a quello del salame bergamasco, anche se con granulometria medio-piccola, cui si aggiungono le spezie (*cannella, noce moscata, macis e coriandolo*), sale marino a grana media, brodo di pollo o manzo, formaggio grana grattugiato, pepe bianco in polvere.

Viene insaccata nel “groppino” (*tenue di ovino*), ha un calibro di 24-26 mm ed è lunga anche alcuni metri.

Il sapore è dolce e speziato in base alle spezie utilizzate.





“OL CODEGHÌ”-“OL MUSET”-“OL ZAMPÙ”

(IL COTECHINO-IL MUSETTO-LO ZAMPONE)

Sono prodotti tipici invernali, tutti preparati macinando le parti meno pregiate (*carni più nervose, più dure, con tendini*): rifilature di testa, gola, muscolature e ritagli vari; ritagli di pancette e grasso; cotenna morbida.

Si aggiungono le spezie (*cannella, noce moscata, macis e coriandolo*), pepe bianco in polvere e pepe nero spaccato, sale marino.

Quello che cambia sono la forma e il budello: il cotechino ha forma cilindrica di 10 cm di lunghezza e 30 mm di calibro, pesa 200-300 g ed è insaccato con il tenue di bovino; il musetto ha forma cilindrica di 20 cm di lunghezza e 50 mm di calibro, pesa 400-600 g ed è insaccato con il tenue di cavallo; lo zampone ha la forma del piedino anteriore ed è insaccato nella sua cotenna.



“LA TESTINA” (LA TESTINA)

Viene prodotta con carni miste (*comprese cotenna e lingua, senza orecchie e cervello*) della testa di suino, che viene prima bollita, intera o disossata, quindi spolpata e tagliata in piccoli pezzi.

Si aggiungono poi sale marino, pepe nero spaccato e pepe bianco macinato, spezie (*cannella, noce moscata, macis e chiodi di garofano*), aglio o buccia di limone macinata fine, o uva passa o giardiniera; mentre si raffredda, il tutto viene miscelato ed insaccato in “bondiana” di manzo o budello sintetico o stoffa.

Si appende per completare il raffreddamento e il consolidamento della gelatina animale.

Ha forma cilindrica, peso di 4-5 kg. Va conservata in frigorifero e consumata entro 15 giorni.

Al taglio si vedono le carni, il grasso e la cotenna. Ha un gusto tendenzialmente dolce condizionato dagli ingredienti utilizzati nella cottura, e succulenza con sensazioni di grassezza.



“LA MORTADELA DE FIDEC AL VÌ BRULÉ”

(LA MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ)

Viene prodotta con carne mista di suino (*ritagli di coppa o lonza, grasso, pancetta o sottogola*) e bovino, cui si aggiunge il fegato di suino tagliato a pezzetti molto piccoli.

Le carni vengono macinate e mescolate con i pezzetti di fegato, insieme a sale marino, pepe bianco macinato, spezie (*noce moscata e chiodi di garofano*), al vino rosso (*di Manduria*) filtrato dopo esser stato bollito con zucchero, chiodi di garofano e limoni. Il tutto viene insaccato in “torto” o “dritto” bovino, dando una forma cilindrica incurvata di 8-10 cm di lunghezza e 40 -45 mm di calibro, legato a mano a file di 2-3 pezzi.

Può esser consumata bollita non appena fatta, o cruda a fette dopo una stagionatura di 20 giorni. Ha un gusto intenso, dolce e amarognolo insieme per la presenza del fegato.



LA 'NDUJA DI SPILINGA

UN SALUME POVERO, DIVENTATA ICONA E PATRIMONIO DI TUTTA LA CALABRIA

di Giorgio Durante

Per decine di anni relegata a salume popolare pochissimo valorizzata e pure diffusa, relegata a riserva di calorie per i ceti contadini dell'entroterra vibonese, e spesso utilizzato come ingrediente piccante al posto del peperoncino stesso.

Da un trentennio assurge a nuova vita, nobilitata da personaggi dei nuovi media, ha conquistato mercati e palati di mezzo mondo. Lungi da me il voler essere accademico ed esaustivo con questo articolo sulla 'Nduja, ma la 'Nduja per quanto ormai rinomata in tutto il mondo rappresenta tutt'ora un mondo misterioso tutto da conoscere ed esplorare.

Di ciò ne ha preso atto l'ONAS inserendola di fatto nel lungo elenco dei salumi di interesse, in una categoria tutta sua che è quella dei salumi spalmabili.





Sulle sue origini, le scuole di pensiero sono diverse e spesso contrastanti.

Ma la 'Nduja, grazie alle ricerche dell'Accademia delle tradizioni enogastronomiche di Calabria, non è un unicum, perché qualcosa di simile, molto simile esiste in Spagna e che tra l'altro si fregia del riconoscimento comunitario come IGP ed è la Sobrasada de Mallorca IGP e la Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro IGP, si legge tra l'altro in un sito dell'isola di Maiorca:

En 2010, la sobrasada fue declarada Patrimonio Inmaterial Universal de la Humanidad, por la UNESCO.

Salume, questo che nella forma (*Insaccato nella Muletta o Orba in Calabria o ancora intestino cieco*) è del tutto identico alla 'Nduja tradizionale di Spilinga. Anche il colore è del tutto identico ed è dato dal peperone rosso.

Proprio la presenza del peperone, però può darci una prima certezza, il peperone ed il peperoncino come altre verdure e frutta che mangiamo regolarmente, sono originarie dell'America.

Vi è traccia scritta di come Cristoforo Colombo ne fece dono ai monaci cattolici nel 1493, nel monastero di Guadalupe. Sarebbero i Frati Geronimiti di Yuste e Guadalupe a iniziare la loro coltivazione, e da lì la loro coltivazione si estese rapidamente soprattutto nell'area mediterranea. Per cui la 'Nduja del Poro e la Sobrasada spagnola nella loro configurazione attuale non possono avere un'origine precedente.

E' altrettanto certo che la soppressata, cioè la carne di maiale, ridotta a trito all'interno del budello nasce prima. E' durante il periodo dell'Impero Romano che si diffonde in tutto il Mediterraneo questa tecnica di conservazione, raggiungendo anche il Medio Oriente.

Alcuni studiosi fanno risalire l'origine della sobrasada, il cui nome è di indiscutibile origine italiana e viene da soppressata, agli inizi del 1400, infatti nel 1403 il re Martino I d'Aragona fece una nota per la spesa, destinata alla corte siciliana in cui includeva l'acquisto della soppressata. Grazie agli scambi di merce esistente nel XVI secolo, questo insaccato si diffonde per la penisola iberica, arriva a Valencia e poi alle isole Baleari, in Francia e nell'area Mediterranea.

Della 'Nduja invece se ne inizia a parlare molto dopo, e sulla 'Nduja gli storici si dividono: c'è chi ne fa risalire la nascita al 1500, portata in Italia dagli spagnoli assieme al peperoncino, cosa acclarata dall'Accademia, mentre altri legano la tradizione all'arrivo dei Francesi nella penisola all'inizio del 1800.

Dobbiamo però scindere temporalmente l'esistenza di questo insaccato, dalla sua denominazione.



Quasi certamente all'origine esisteva ed esiste ancora in tutta la Calabria ma non solo, un insaccato fatto con frattaglie di maiale, parti cartilaginee, trippa, cuore, polmoni, carni rosse sanguinolente, qualche cotica ed altri tagli appartenenti al quinto quarto, finocchietto e peperoncino abbondante, anche in questo caso l'insacco era "nell'orba" termine dialettale per indicare l'intestino cieco o muletta, il nome di questo salume che si consuma dopo brevissima stagionatura e che ha al suo interno anche parti sottoposte a cottura preventiva, è "NNuglia".

Le due diverse denominazioni "NNuglia" e "Nduja" come si evince sono molto prossime.

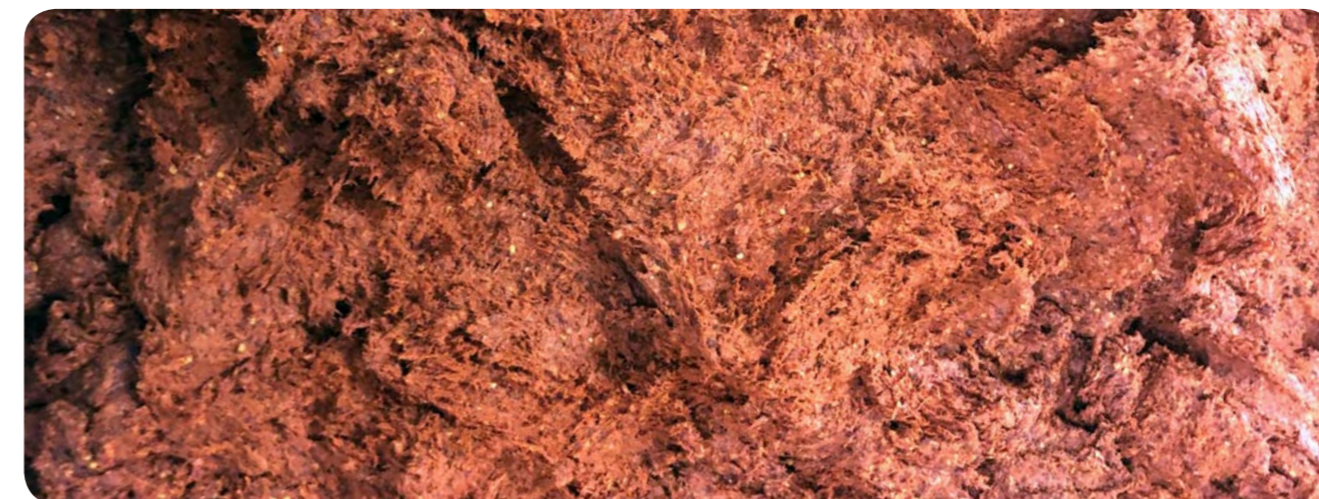
La presenza francese in quella parte di territorio compreso tra Pizzo e Vibo che degrada con l'altopiano del monte Poro fino quasi a Rosarno, vide la presenza di Gioacchino Murat, questa ha probabilmente contribuito a denominare "Nduja" quel tipo di insaccato, che nel territorio del Poro rispetto ad altri aveva una tritatura più fine e un'aggiunta di pepe rosso e peperoncino maggiore.

E' peraltro noto che i Francesi chiamano andouille, un insaccato realizzato con la trippa di maiale, e distribuito a quanto pare da Murat ai Lazzari napoletani e nei porti dove approdava. Anche in Piemonte esiste un termine simile, il "salam d'la duja", ma il taglio delle carni è ben altro.

Il territorio dove però si diffonde e si produce la 'Nduja è prevalentemente quello dell'altopiano del Poro e del piccolo paese di Spilinga, a pochi chilometri dalla più blasonata Tropea, anche se ormai è prodotta in tutta la regione ed è diventata patrimonio di tutta la Calabria.

Oggi il trito finemente sminuzzato è composto prevalentemente da pancetta, lardo e carne, tagli di scarto con alte percentuali di grasso, e da una parte consistente che è rappresentata da peperone secco e peperoncino che possono raggiungere il 30-40 per cento della massa totale.

La "NNuglia" continua ad esistere come pure la 'Nduja che però è diventato un insaccato di grande successo.



I caratteri distintivi della 'Nduja sono in primis la piccantezza, gli odori soprattutto del peperone e dell'affumicatura con essenze locali, il suo colore rosso pieno, la sua consistenza e le sue sfumature che ci trasportano ai sapori di una volta, a quelli di una gastronomia tradizionale che persiste nel tempo e nella cultura di un territorio compreso tra mare e monti.

La 'Nduja è un salume versatile, ricco di sfumature, con un grande valore nutrizionale e, soprattutto, con un grande valore emotivo e coinvolgente, oggi oltre ad essere un salume ha acquisito anche il valore di ricercato condimento, arricchisce pizze, con le quali ha conquistato Londra, arancini, ripieni vari e anche piatti a base di pasta.

E' indubbio che oggi la 'Nduja è un fenomeno, dal fatturato di diversi milioni di euro, cibo dei contadini un tempo oggi ricercatissimo quasi salame-condimento. Oggi presentato, pure in vasetto assume le caratteristiche di una sorta di Nutella rossa, tanto per citare la più famosa delle creme spalmabili, rossa e piccante per certi versi anche afrodisiaca e coinvolgente, anche per via del calore dato dal piccante e degli odori che sprigiona messa all'interno dei sempre più diffusi scaldi 'Nduja, una sorta di mini camino del XXI secolo intorno al quale si discute, si beve, si stringono amicizie.



E' in una di queste serate che l'Accademia, partner di diverse iniziative con ONAS (Associazione Nazionale Assaggiatori di Salumi) lancia alla sua Presidente Bianca Piovano, un'autorità riconosciuta nel mondo della norcineria nazionale, la proposta di inserire questo salume spalmabile, nell'ambito dei salumi di interesse ONAS, che significa individuare dei descrittori oggettivi per addivenire nel futuro ad un eventuale profilazione sensoriale della 'Nduja. Passaggio obbligato per ogni salume che vuole aspirare ad ottenere un riconoscimento anche nell'ambito delle certificazioni comunitarie, coinvolgendo necessariamente anche il Consorzio di tutela dei Salumi DOP di Calabria e la sua Presidente Stefania Rota, per l'apporto che potrebbe dare, in termini di esperienza e di valorizzazione.

Foto articolo ©Giorgio Durante



VISITA ALL "ANTICA NORCINERIA" GHIVIZZANO (LU)

di Dario Sarti e Anna Ragone

Foto: Pietro Niola e Dario Sarti

Sabato 22 febbraio la delegazione interprovinciale Lucca-Pisa ha organizzato una visita didattica presso "l'Antica Norcineria" di Ghivizzano (Lu).

Ghivizzano, frazione del Comune di Coreglia Antelminelli, è un borgo medievale situato lungo la media valle del Serchio e rappresenta la porta di accesso alla Garfagnana; sorge ai piedi della rocca di Coreglia Antelminelli, possedimento di Castruccio Castracani dal 1316.

Il paese, circondato dalle Alpi Apuane e dagli Appennini, ha un clima ideale per la stagionatura dei salumi che da sempre hanno rappresentato, per gli abitanti della valle, una preziosa fonte di cibo.

Lo storico salumificio "Antica Norcineria", è stato fondato nel 1945, quando Bruno ed Elso, lasciato alle spalle il secondo conflitto mondiale decidono di cominciare a percorrere la Garfagnana in lungo e in largo offrendo i propri prodotti.

L'attività cresce nel tempo e, negli anni settanta, si sposta dal piccolo fondo dove avevano iniziato la produzione ad un nuovo laboratorio artigianale, ed è qui che fa ingresso nell'attività Rolando Bellandi, nipote del capostipite Bruno, che oggi, insieme ai figli David ed Elso porta avanti la tradizione di famiglia con identica passione e impegno.

L'attività si concentra prevalentemente nella produzione dei salumi tipici del territorio, oltre che nella commercializzazione di prodotti locali.

Prosciutto Bazzone; Separazione del pancettone; La pancetta ed il lardo. Foto ©Pietro Niola



Tra le produzioni fiore all'occhiello de "l'Antica Norcineria" troviamo il Prosciutto Bazzone presidio Slow Food, prodotto con maiali pesanti locali (180/200 kg) di almeno 15 mesi di età ed allevati allo stato semibrado di razza Large White, Cinta Senese o meticci.

Il nome bazzone deriva da bazzo o bazza, che in dialetto locale è il mento molto pronunciato, infatti la coscia viene rifilata lasciando una porzione di carne oltre l'osso di circa 12-18 cm.

Le altre produzioni del salumificio sono:

- ▶ il Prosciutto Bazzone di selezione
- ▶ il salame prosciuttato
- ▶ la Mondiola della Garfagnana
- ▶ il Biroldo presidio Slow Food
- ▶ il Lardo Groppone di maiale grigio

e tanti altri.



La giornata è iniziata con la visita al laboratorio di macelleria dove, accompagnati da Elso Bellandi, provetti norcini hanno sezionato una mezzena di Cinta Senese DOP, illustrando i vari tagli e facendo assistere i partecipanti alla separazione della coscia ed alla sua rifilatura per la produzione del Prosciutto Bazzone Presidio Slow Food, alla separazione del costato con relativa separazione del pancettone, dal quale è stato ricavato il lardo e la pancetta, l'isolamento del muscolo del collo dal quale è stato ricavato, dopo rifilatura, il Capocollo (Coppa) ed infine la rifilatura della spalla, che l'Antica Norcineria stagiona disossata.

La visita è proseguita nei locali di produzione dove abbiamo assistito alla fase di insacco (sotto vuoto) e di legatura dei salumi, fasi sapientemente raccontate da David Bellandi.

Poi siamo passati alla cella di stufatura e a quella di stagionatura dove è stato possibile apprezzare le differenze tra i salumi a vari stadi di maturazione.

Al termine della visita abbiamo avuto il piacere di assaggiare una selezione di salumi (salame prosciuttato, mondiola della Garfagnana, spalla stagionata senz'osso, prosciutto bazzone presidio Slow Food, biroldo presidio Slow Food).



DEGUSTAZIONE DI SALUMI AL BUIO

"BOTTEGHELLE 65"
SALERNO, 18 FEBBRAIO 2020

di Sebastiano Aiello



Ciao cari lettori, in queste due righe ci tenevo a raccontarvi la mia esperienza piacevole di degustazione.

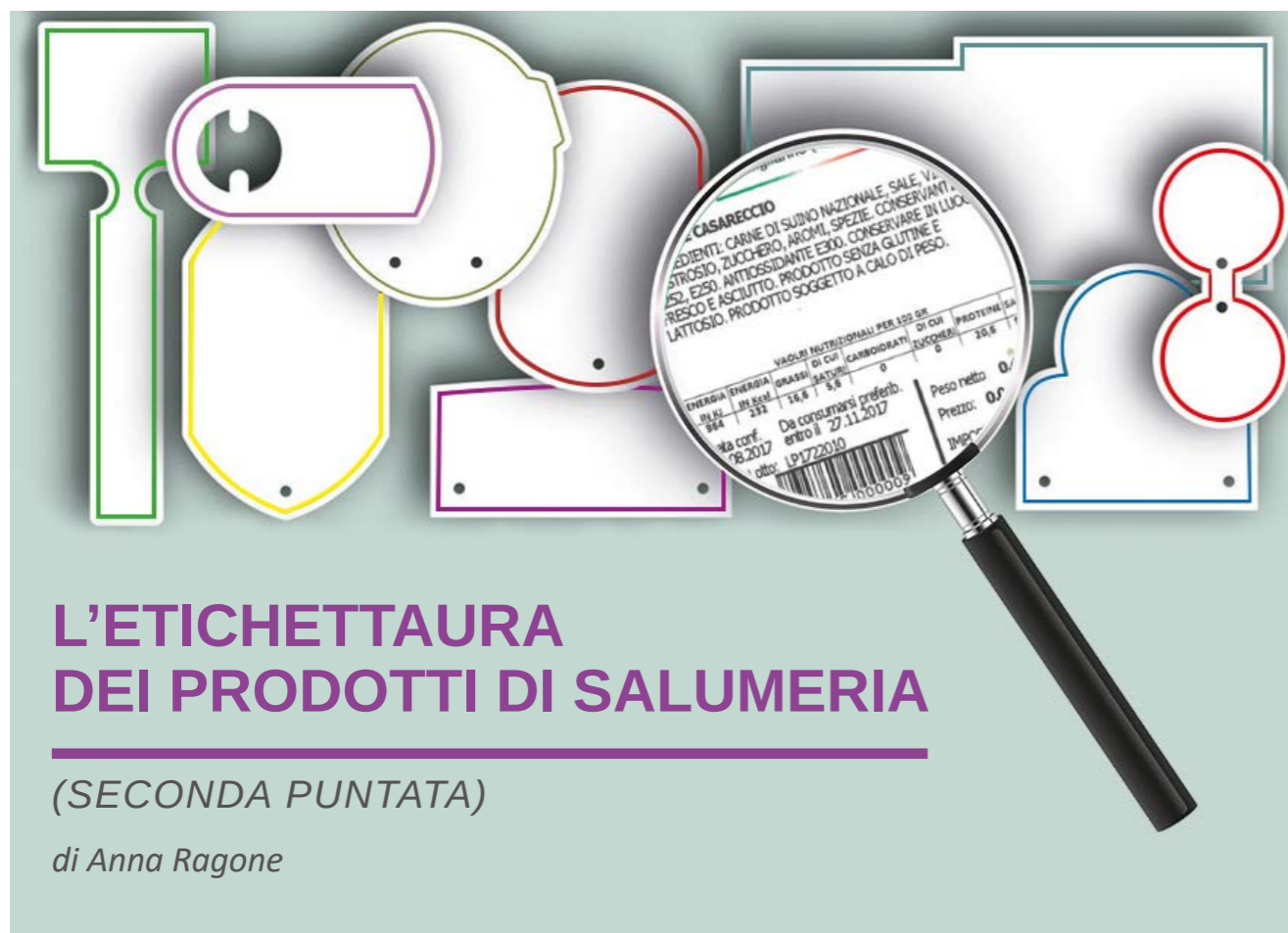
Mi ritrovo in questo ambiente molto familiare e accogliente, in una di quelle serate che non ti aspetti, si perché ad oggi abbiamo perso le abitudini di goderci il bello delle cose per quel che sono, di assaporare una portata in tutte le sfumature che ha: belle, delicate e intense che sono.

Con Il Sig. Piero una persona molto garbata e appassionato di ciò che fa con l'assistenza del grande Marco Contursi "Maestro Assaggiatore ONAS" e molto altro... ci siamo avventurati alla scoperta di sensi perduti, nella bellezza di odorare, assaporare e toccare un salume nelle mille sfaccettature che ha e tutto questo a luci spente, con la sola luce dei nostri sensi che ci portava alla scoperta di aromi e spezie invisibili alla vista, ma che con il solo olfatto prendono forma nella nostra mente.

Beh che dire amici, mi farebbe piacere che tutti voi come me, applicaste di più i sensi, del resto non c'è miglior modo di apprezzare la naturalezza della vita con gli organi di senso.

Un abbraccio Sebastiano.





L'ETICHETTAURA DEI PRODOTTI DI SALUMERIA

(SECONDA PUNTATA)

di Anna Ragone

L'etichettatura dei prodotti alimentari è definita come l'insieme delle indicazioni, segni, marchi, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare.

Per mezzo dell'etichetta vengono veicolate ai consumatori infatti moltissime informazioni essenziali (*ingredienti utilizzati, allergeni, quantità, data di scadenza, modalità di conservazione e d'uso, ecc.*) ma anche molte altre informazioni che possono essere utili e importanti per i consumatori.

Proprio questo è l'obiettivo principale del Regolamento Europeo 1169/11 che detta le regole di etichettatura in tutta l'Unione: mettere a disposizione dei cittadini di tutti e 27 gli Stati Membri le stesse informazioni, fornire con gli stessi criteri e principi, in modo che tutti possano compiere scelte informate e consapevoli.

Le norme di base che disciplinano **l'etichettatura degli alimenti** sono (alla data del 1° febbraio 2020) oltre al Reg. UE 1169/11, il Reg CE 1924/06 (*informazioni sulla salute*), il Reg. UE 2018/775 (*origine*) ed il Dlgs 231/17 (*sanzioni*).

Queste norme che si definiscono "orizzontali" perché riguardano tutti gli alimenti si intrecciano con le norme "verticali" che si applicano a particolari alimenti. Per il mondo della salumeria è particolarmente importante il Decreto Ministero Sviluppo Economico 21 settembre 2005 (*nella versione modificata nel 2016*).

L'Etichetta di un prodotto di salumeria, come di un qualsiasi prodotto alimentare, deve contenere alcune informazioni obbligatorie. Pertanto gli elementi che DEVONO essere sempre presenti in una etichetta "base" di un salume sono:

■ LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Si tratta di una importantissima indicazione, forse la più importante, perché è quella che ci dice *che cosa* è il prodotto che abbiamo davanti.

Ci sono dei prodotti per cui la denominazione dell'alimento è definita da una legge (*l'olio extra vergine di oliva, la pasta, il miele, il latte etc*) e tra questi vi sono alcuni prodotti di salumeria: il salame, il prosciutto crudo disossato, il prosciutto crudo (*anche del tipo "alta qualità"*), il culatello sono definiti dal DM 21.9.2005.

Laddove non esista una *definizione legale* si può far ricorso a una *definizione usuale*, consacrata dagli usi ed a tutti conosciuta; se compriamo una "salsiccia" o un "cotechino" a tutte le latitudini del nostro paese intendiamo la stessa cosa.

Ci sono infine dei casi però in cui non esiste una definizione usuale e in questi casi è possibile designare il prodotto con una *definizione descrittiva* che permetta al consumatore di comprendere immediatamente la natura del prodotto. Ad esempio "mortadella al pistacchio" o "salsiccia spalmabile".

È importante leggere bene la denominazione dell'alimento ed è molto importante che tale dicitura sia sempre presente perché costituisce una sorta di affermazione di garanzia fornita dal responsabile del prodotto. Se un prodotto viene etichettato come "salame", sappiamo automaticamente che il salume corrisponde allo standard previsto dal DM 21 settembre 2005.

La Denominazione dell'alimento deve essere integrata dalle informazioni sul budello se questo non è commestibile (*"budello non edibile"*).

La denominazione dell'alimento non può essere sostituita da un marchio di impresa che può comparire solo come elemento aggiuntivo, mai obbligatorio.

Indicare la denominazione dell'alimento è sempre obbligatorio, anche quando i prodotti si vendono sfusi (*in questo caso va indicata su un cartello posto in prossimità del recipiente che contiene il prodotto esposto per la vendita*).

■ L'ELENCO DEGLI INGREDIENTI

Tutte le materie prime utilizzate devono essere indicate in ordine decrescente di peso.

Gli additivi sono indicati con la categoria (*conservanti, coloranti, etc*) seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero E del catalogo europeo (*E XXX*); gli aromi sono indicati come "naturali" se sono estratti da una matrice vegetale o animale mentre se compare la sola indicazione "aromi" vuol dire che si tratta di prodotti di sintesi.

Infine all'informazione «aroma di affumicatura» può essere aggiunta l'indicazione «*a partire da legno di faggio*», se il componente aromatizzante deriva effettivamente dalla pianta dichiarata.

Indicare gli ingredienti dell'alimento è sempre obbligatorio, anche quando i prodotti si vendono sfusi.

■ GLI ALLERGENI

Nell'elenco degli ingredienti devono essere evidenziati, in grassetto oppure con un colore diverso, gli ingredienti che potenzialmente possono creare allergie o intolleranze elencati nell'allegato II del Reg. UE 1169/11. Tra questi sono importanti nel mondo della salumeria: il latte e suoi derivati e la frutta a guscio. Molto spesso si sottovaluta l'importanza di questa informazione, eppure sono moltissime le persone che hanno sviluppato nel tempo delle fragilità in campo alimentare e che vanno pertanto tutelate.

Indicare gli allergeni dell'alimento è sempre obbligatorio, anche quando i prodotti si vendono sfusi

■ IL QUID O INGREDIENTE CARATTERIZZANTE

Se nella denominazione del prodotto o nella presentazione si evidenzia un ingrediente con parole, immagini o disegni è obbligatorio indicare la percentuale o nella lista degli ingredienti o nella denominazione. Ad esempio se propongo la "mortadella al pistacchio" sarà necessario indicare la quantità di pistacchi utilizzati nell'impasto.

■ LA QUANTITÀ NETTA

Se un salume è venduto confezionato (*“preimballato” è il termine tecnico corretto*) l’etichetta deve riportare il peso netto.

■ IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

Se un salume è venduto preimballato l’etichetta deve riportare la dicitura *“da consumarsi preferibilmente entro il ..”* seguita dalla data entro cui, chi lo ha prodotto o confezionato, ne garantisce la conformità.

Attenzione NON si tratta di una data di *“scadenza” (che è invece un termine perentorio oltre il quale il prodotto non è da considerarsi sicuro)* ma dell’indicazione di un termine entro cui prudenzialmente il prodotto mantiene tutte le sue qualità organolettiche ed igieniche.

Non è vietato vendere un prodotto con la data del TMC oltrepassata ma oltre questo limite è colui che commercializza il prodotto che ne risponde davanti alla legge.

■ IL NOME DEL “RESPONSABILE”

Si tratta di una indicazione molto importante che comprende il nome (*o la ragione sociale se si tratta di una società*) e l’indirizzo completo di colui che si assume la responsabilità della commercializzazione del prodotto.

È il nome di colui che garantisce presenza ed esattezza delle informazioni sull’etichetta.

Attenzione: la località dove si trova la sede legale del responsabile non ha niente a che vedere con l’origine del prodotto! Se il salumificio si trova a XX tale località compare nell’indirizzo del Responsabile ma non è assolutamente detto che i salumi provengano da quella zona potendo infatti essere stati acquistati ovunque e da quell’operatore rivenduti sotto la sua responsabilità.

■ LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

E’ obbligatoria dal dicembre 2016 tranne che per i piccoli produttori che vendono i loro salumi, anche confezionati in maniera artigianale, fornendoli direttamente al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio.

I valori che devono essere indicati sono: Valore energetico, Grassi, Acidi grassi saturi, Carboidrati, Zuccheri, Proteine, Sale. È facoltativa l’indicazione di Acidi grassi monoinsaturi, Acidi grassi polinsaturi, Polioli, Amido, Fibre, Sali minerali e Vitamine.

■ LE MODALITÀ CONSERVAZIONE E/O DI USO

Nel mondo della salumeria sono praticamente quasi sempre obbligatorie poiché indispensabili per la corretta conservazione del prodotto e per la difesa della salute dei consumatori. Quelle più frequenti sono *“Conservare in frigo a 4°C”* oppure *“consumare previa cottura”*.

Indicare le modalità di conservazione e/o di uso dell’alimento è sempre obbligatorio, anche quando i prodotti si vendono sfusi.

■ IL NUMERO DEL LOTTO

E’ un codice che rappresenta lo strumento principe della tracciabilità, indispensabile per individuare tutte le unità di prodotto ottenute nelle stesse condizioni (*stesse partite di materie prime e imballaggi*) ed eventualmente ritirarle dal mercato in caso di gravi non conformità.

■ BOLLATURA SANITARIA (SE DEL CASO)

Le imprese che intendono attivare stabilimenti per la macellazione di animali, per la lavorazione delle carni, del latte o dei prodotti della pesca prima di iniziare l’attività devono ottenere il riconoscimento di tali requisiti. All’azienda viene attribuito un codice identificativo univoco (*Bollo CE*) dal Ministero della Salute e viene inserita in speciali elenchi dell’Unione Europea. La bollatura sanitaria va indicata sull’etichetta.

■ IL PAESE DI ORIGINE E PROVENIENZA

È obbligatorio indicare il paese di origine e di provenienza di un salume solo se l’omissione di tale indicazione può trarre in inganno il consumatore e, in particolare, se le informazioni che accompagnano l’alimento o contenute nell’etichetta nel loro insieme potrebbero far pensare che l’alimento abbia un differente paese d’origine o luogo di provenienza.

Facciamo un esempio: siamo dei produttori di salumi con sede e stabilimento a Pisa e sull’etichetta del SALAME inseriamo il nostro nome e indirizzo ma anche una bandiera italiana in bella vista oppure una scritta *“la grande cucina italiana”*; in realtà il prodotto noi lo importiamo dalla Germania...potrebbe essere ingannevole per i consumatori. In questo caso scatta l’obbligo di indicare l’origine del salume (*“origine del prodotto: Germania”*)

Inoltre, dal 1° aprile 2020 con l’entrata in vigore del Reg UE 2018/775, scatta un nuovo obbligo: quando il paese d’origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato, e non è lo stesso di quello del suo *ingrediente primario*, deve essere indicato anche il paese d’origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario.

Facciamo ancora un esempio: se scelgo di qualificare nell’etichetta come *“prodotto italiano”* il mio SALAME perché l’ho elaborato nel mio stabilimento di Pisa (*e correttamente posso quindi dare questa informazione*) dovrò però indicare l’origine della materia prima prevalente (*“origine carne suina: Danimarca”*).

Attenzione: per «ingrediente primario» si intende l’ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50 % di tale alimento ma può essere considerato primario anche l’ingrediente che è associato abitualmente dal consumatore alla denominazione di un alimento. Il criterio di scelta può essere dunque sia quantitativo che qualitativo.

Oltre alle informazioni obbligatorie nell’etichetta di un salume possono esserci molte altre informazioni ma i principi su cui si basa la corretta informazione al consumatore sono sempre e comunque i seguenti:

1. Non indurre in errore sulla natura, identità, qualità, proprietà, composizione, quantità, origine e provenienza, metodo di fabbricazione del prodotto;
2. Non attribuire al prodotto effetti o proprietà che non possiede;
3. Non suggerire che il prodotto abbia caratteristiche che hanno anche tutti gli altri prodotti analoghi;
4. Non suggerire la presenza di un componente che in realtà è assente/sostituito;

Ovvero ci vuole sempre lealtà, veridicità e documentabilità delle informazioni che compaiono sull’etichetta.

Buona degustazione!

*(la prima puntata è comparsa in area Documentazione Dispense M.A. nel 2018)

In ricordo di ...

Purtroppo, con il cuore affranto, devo comunicarvi che tre Maestri Assaggiatori sono morti in questo terribile momento. Tutti hanno lavorato e sostenuto la nostra Associazione con grande spirito di collaborazione e dedizione.

Li ricorderemo sempre sorridenti e disponibili, contenti che ONAS crescesse e si affermasse sempre più sul territorio italiano, a loro va il mio commosso e deferente pensiero a nome di tutta la grande famiglia ONAS.

Ai loro cari le più sentite condoglianze per il grave lutto.

Lino Bezzi

a cui gli amici bresciani hanno dedicato questa toccante poesia



*L'è andat vià senza saludà
gnanche l'oltem bicer
en schers de pret e ades l'è là
col Signur, senza töcc i penser.*

*Ma me scomete che el barbisi
l'è ré a tra ensema na merenda,
a fa rustì du pulastrì
e a faga el fil a Santa Polenta.*

*L'è mia de chei che ta conoset
e i ta làsa dét en bel negot.
Lü, el socio, tal regordet
na facia de bú e na mà per töcc.*

*A riidìs compagn masadùr
ta set 'n del vent dele to véte
e quant che ndarò pò a mé al Signùr
tègnem en post, e taem zó do fète.*

*E' andato via senza salutare
nemmeno l'ultimo bicchiere
uno scherzo da prete e adesso è là
col Signore, senza tutti i pensieri.*

*Ma io scommetto che il birbante
sta predisponendo una merenda
a far grigliare due polli
e fare il filo a Santa polenta*

*Non è da quelli che conosci
che non ti lasciano nulla
lui (Lino), il socio, te lo ricordi
un viso da buono e una mano per tutti*

*Arrivederci compagno norcino
sei nel vento delle tue vette
e quando andrò anch'io dal Signore
tienimi un posto, e affettami due fette.*

Poesia di Renato Dotti



Stefano Lambri

Nella foto ritratto in una delle sue appassionanti lezioni sull'assaggio dei salumi... si può dire che Stefano abbia insegnato a quasi tutti i soci ONAS, che lo ricorderanno sempre con affetto per i suoi modi garbati, la sua semplicità, la grande preparazione professionale e la dedizione a ONAS.

Fausto Ceni (BS)

Uno dei soci più vecchi, entrato in ONAS nel 2007, ha frequentato tutti i corsi fino a diventare nel 2011 Maestro Assaggiatore e docente dei corsi ONAS.

Di lui ricordo la garbatezza, la gentilezza, la semplicità di modi pur in una consapevole grande preparazione professionale.



I corsi riprenderanno appena le condizioni sanitarie lo permetteranno. Avevamo in programma 12 corsi in varie regioni italiane, uno a San Marino e uno a Bucarest, cercheremo di riallacciare i contatti.

Riprenderanno anche le degustazioni nelle varie delegazioni.

Indubbiamente dovremo cambiare alcune cose, prevedere aule più grandi per il distanziamento sociale che durerà ancora a lungo, l'utilizzo di mascherine quando ci incontriamo in spazi comuni, come riporre le mascherine durante l'assaggio per poi indossarle di nuovo, l'uso limitato dei guanti per l'esame tattile...

Sarà una nuova sfida, ma con l'aiuto di tutti ce la faremo.

Per ora però restate a casa!

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