



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



Dopo vent'anni dedicati allo studio dei salumi italiani, ONAS ha voluto guardare oltre i confini nazionali. Grazie al lavoro importante di Vincenzo di Nuzzo e Simone Massenza è stata possibile la realizzazione dell'Evento Assaggi d'Europa 19-9, 18-10 che ha permesso ad ONAS Academy di ospitare 19 relatori di 12 paesi europei.

Il corso di perfezionamento è stato frequentato da 84 soci e sono stati degustati salumi provenienti dalla Spagna, Francia, Austria, Germania e Croazia (*nell'ordine in cui sono stati assaggiati*).

Questo percorso ci ha permesso di scoprire che ONAS è un'eccellenza tutta Italiana, quindi cercheremo di avviare a partire da marzo il progetto della Scuola Europea Assaggi Salumi che preparerà i Maestri Europei.

Nel numero di ONAS Review sono presenti altri due articoli: Il taglio del Prosciutto, incontro con il Cortador Andrea Cervone, corso live di settembre e uno del nostro socio che vive in Lituania, Christian Giuffredi dedicato ad un viaggio da lui fatto in Finlandia.

A questo punto non mi rimane che ringraziare ancora una volta i relatori europei, Vincenzo di Nuzzo, Simone Massenza, Andrea Cervone e Christian Giuffredi ed augurarvi una buona lettura

Colgo l'occasione delle prossime festività per inviare a voi ed alle vostre famiglie gli auguri di Buon Natale e di un Sereno 2021.

Presidente ONAS

Bianca Piovano



ONAS

06 In Viaggio per l'Europa

SPAGNA

- 08 Le Razze Suine Basche
- 10 Il Prosciutto Spagnolo
- 12 Insaccati spagnoli a tutela europea
- 15 La Norcineria Catalana
- 17 La Cecina di Leon

FRANCIA

- 18 Il nero di Bigorre
- 20 La Charcuterie Francaise

BOSNIA ERZEGOVINA

- 34 La Pečenica di Visoko
- 37 Tecnologia produttiva della Pečenica di Visoko

PORTOGALLO

- 39 La razza Bisara e i salumi portoghesi

ARCO TRANSALPINO

- 42 Il Nero e Macchiato delle Alpi e la norcineria transalpina

GRAN BRETAGNA

- 44 I Prodotti tradizionali della Norcineria Britannica

UNGHERIA

- 48 Olga Rendek e la razza Mangalitzá

CROAZIA

- 50 Istria, terra di tradizioni Norcine

RUBRICHE

- 54 *ONAS incontra...*
Andrea Cervone, Maestro di taglio
- 60 SOCI ONAS IN VIAGGIO
I salumi dei vichinghi: la Finlandia

Eventi...online!

ONAS IN VIAGGIO

per l'Europa

Si è concluso, nell'ottobre scorso, l'evento web Assaggi d'Europa che per due settimane ha visto la partecipazione di più di 80 soci. Nella presentazione del programma era stato dato ampio risalto al fatto che si trattava del primo appuntamento ONAS al di fuori dei confini nazionali in un tentativo, tutto riuscito, di conoscere le realtà norcine di vari Paesi europei, mettendole positivamente a confronto con il nostro patrimonio e le nostre tradizioni. L'introduzione riportava testualmente:

"ONAS si affaccia per la prima volta in Europa per condurre i suoi soci attraverso le espressioni più varie del mondo dei salumi. Produttori, allevatori, Presidenti di Consorzi, veterinari, docenti, tecnici ed esperti, per un totale di 19 relatori in rappresentanza di 12 Paesi europei, ci guideranno in un meraviglioso viaggio a tappe che illustrerà non solo le maggiori realtà norcine del Vecchio Continente ma anche alcune produzioni più rare e di nicchia.

Si parlerà di razze spagnole ma anche di razze basche e del maiale Euskal Txerria nel racconto del veterinario che lo ha meravigliosamente salvato dall'estinzione; dell'antica storia della Cecina de Leon; di salumi catalani, tra cui il fuet con il suo intenso profumo di aglio e anice. Parleremo di razze rare inglesi tra cui la Large Black e la rarissima British Lop; della produzione norcina gallese, dei salumi inglesi tradizionali e della nuova norcineria britannica. Viaggeremo nel Nord del Portogallo per parlare dei suoi salumi e dell'antica razza Bisara. Ci sposteremo in Francia per conoscere i suoi prodotti con tutela europea ma anche per sentire il racconto della razza Noir de Bigorre e dei salumi dei Pirenei. Poi andremo nel cuore delle Alpi, dove la storia del recupero dell'ecotipo Nero locale ci offrirà l'occasione per parlare di prodotti austriaci e svizzeri. Ascolteremo anche storie di uomini e donne, che si sono identificati nel proprio territorio e nelle sue tradizioni, protagonisti delle storie dei prodotti della Croazia, della razza Mangalitsa allevata da una testarda signora nella sua amata puszta ungherese e della poco nota ma squisita pečenica bosniaca che ha da poco ottenuto la tutela geografica.

Un viaggio quindi a 360° gradi che offrirà lo spunto per tanti approfondimenti nelle chat dei corsisti.

Infine, l'evento non avrebbe potuto chiamarsi Assaggi d'Europa se non avesse dato la possibilità appunto di assaggiare. Saranno infatti inviati a tutti i partecipanti i prodotti più rappresentativi di alcuni Paesi (*Francia, Spagna, Croazia, Germania, Austria*) per le degustazioni guidate che si terranno al termine di ogni giornata di relazioni."

Le promesse sono state ampiamente mantenute e il gradimento dei partecipanti è stato tale da indurci a raccogliere nella nostra Rivista una sintesi dei vari interventi in attesa della prossima edizione di Assaggi d'Europa, che naturalmente ONAS International ha già allo studio.

Vincenzo di Nuzzo e Simone Massenza

ASSAGGI D'EUROPA



LE RAZZE SUINE BASCHE

■ *Relatore: Mario Fernando Gomez*

A cura di V. di Nuzzo

Mariano Fernando Gomez è un personaggio noto nei più ampi consessi internazionali. Microbiologo e veterinario, nato a Bilbao, ha dedicato gli ultimi trent'anni della propria vita allo studio e al recupero delle razze suine in via di estinzione.

Si deve sostanzialmente a lui la sopravvivenza di una delle razze spagnole più antiche, la razza basca Euskal Txerria, il maiale basco. Presidente di Slowfood Spagna fino al 2012 e membro del Comitato scientifico per l'approvazione di nuovi alimenti, Gomez è autore di più di cento articoli scientifici su riviste nazionali e internazionali sul recupero delle razze.

Il suo intervento ha avuto inizio con una presentazione delle razze iberiche raggruppate sostanzialmente in quattro ceppi genetici: Africano (*che comprende la razza Negra Canaria*), Celta (*costituita dalle razze Euskal txerria, Gochu asturcelta e Celta*), Iberico (*Negra malloruina, Iberica spagnola e le portoghesi Iberica, Bisara e Malhadi de Alcobaca*) e Celta incrociato con Iberico (*Chato murciano*).



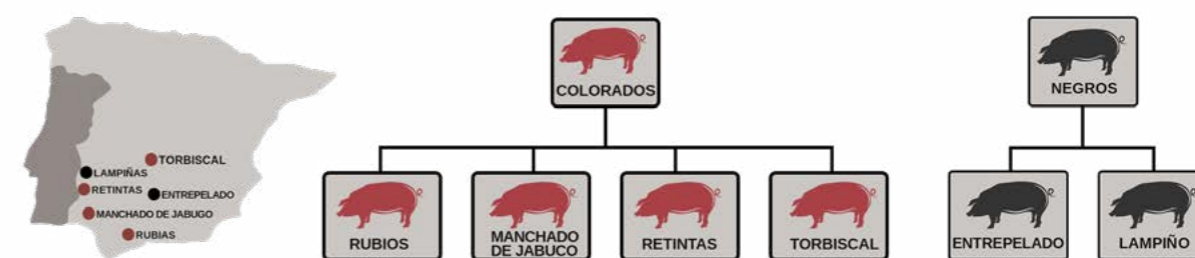
Mariano Fernando Gomez

Al riguardo, uno dei principali testi scientifici di riferimento è costituito da *Razas ganaderas espanolas di Josè Luiz Ruiz Tena, membro del Corpo Veterinario Nazionale, e Cecilio Barba Capote, veterinario e specialista di razze suine*, pubblicato nel 2008.

Lo studio comprende un'ampia trattazione dell'allevamento suino, delle razze spagnole, dell'importanza economica e dei sistemi di produzione e, infine, delle razze, suddivise tra le native (*razza iberica, retinto, torbipo, celtico, chato murciano, euskal txerrà, gochu asturcelta, nero canariano, nero maiorchino*) e le cosiddette integrate (*bianco belga, duroc, hampshire, landrace, grande bianco, pietrain*).



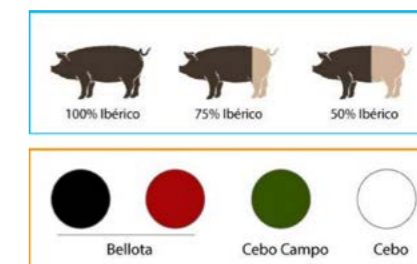
Con specifico riferimento alla razza Iberica, Gomez ha innanzi tutto evidenziato la differenziazione tra la varietà Rossa e quella Nera. In particolare, rientrano nella varietà Rossa le razze Retinta, Torbiscal, Manchado de Jabugo e l'Andalusa, mentre la varietà Nera è costituita da Entrepelado e Lampinho.



Ulteriore importante classificazione è quella che si riscontra poi sull'etichetta del maggior prodotto nazionale, il prosciutto, e che è riferita al colore assegnato ai maiali sulla base di tre discriminanti principali: razza, tipologia di allevamento e alimentazione. In tale contesto:

- l'etichetta nera indica che il prosciutto deriva da un maiale di razza 100% iberica, allevato allo stato semibrado e alimentato con ghiande ed erbe aromatiche nella sua fase finale;
- l'etichetta rossa contrassegna un animale incrociato tra il 50 e il 75%, allevato allo stato semibrado e alimentato con ghiande ed erbe aromatiche nella sua fase finale;
- l'etichetta verde fa riferimento ad un maiale puro o incrociato tra il 50 e il 100%, proveniente da allevamento non intensivo e con alimentazione integrata;
- l'etichetta bianca distingue la provenienza da maiali puri o incrociati tra il 50 e il 100%, cresciuti in allevamenti intensivi.

Tale suddivisione è quella che in sostanza ritroviamo nell'etichettatura dei prosciutti spagnoli suddivisi sulla base del tipo di alimentazione del maiale: nero per Bellota 100% Iberico, rosso per il Bellota Iberico, verde per il Cebo de Campo Iberico e bianco per il Cebo Iberico.



Dopo un'accattivante descrizione della regione basca e della sua città principale, Bilbao, Gomez ha approfondito il tema delle razze basche a cominciare dalla Baztanesa, dalla Chato vitoriano (*caratterizzata da un'importante copertura di grasso come evidenziato dal alcune foto storiche*) e dalla Euskal txerria sottolineando tra l'altro la grande varietà di prodotti di salumeria ottenuti storicamente da tale tipologia di maiale (*tra cui txorizo, txistorra, morcilla, salchichón, lomo adobado, pernila, pintxos, lukainka*).



Le ultime riflessioni non potevano non essere dedicate all'importanza della salvaguardia delle razze antiche come momento fondamentale per la tutela della biodiversità, dell'ambiente naturale, delle tradizioni storiche e dei grandi gioielli delle gastronomie locali.

Le regole per salvaguardare tutto questo sono molto semplici e alla portata di ognuno di noi: indirizza le tue scelte verso un turismo locale, possibilmente rurale, consuma cucina locale, visita e compra nei mercati tradizionali e ordina sempre prodotti locali derivati da razze locali.

IL PROSCIUTTO SPAGNOLO

■ *Relatore: E. Dieguez Carbayo*

A cura di V. di Nuzzo

Veterinaria, dal 1989 responsabile dell'Associazione spagnola degli allevatori dei suini di razza Iberica (*Asociación Española de Criadores de Ganado Porcino Selecto Ibérico Puro y Tronco Ibérico, AECERIBER*), creatrice e responsabile della Revista Técnico-Científica Solo Cerdo Ibérico, Segretario Generale dell'Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (*ASICI*), Elena Dieguez Carbayo dal 2004 è anche Presidente della Federación de razas porcinas autóctonas extensivas del sudoeste europeo (*FESERPAE*).

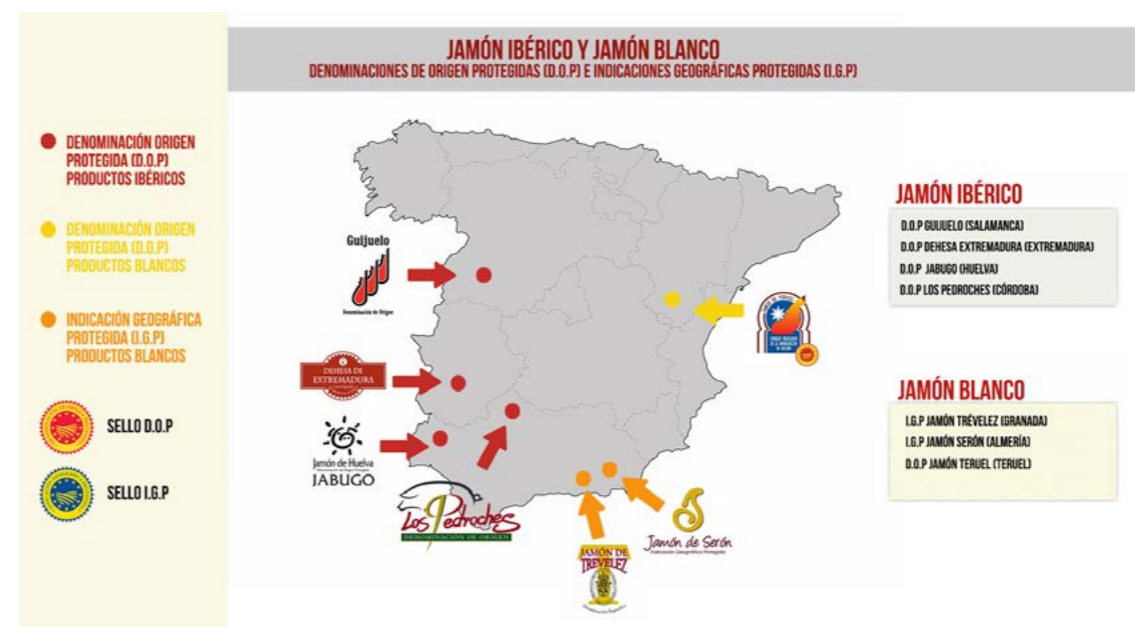


Elena Dieguez Carbayo

La FESERPAE rappresenta un importante meccanismo di interscambio e di confronto delle istanze e dei progetti di sviluppo di associazioni e consorzi europei di varie razze: la spagnola Iberica (*Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico, AECERIBER*), la portoghese Alentejana (*Asociación de Criadores de Porco Alentejano, ACPA, e Asociación Nacional de Criadores del Cerdo Alentejano, ANCPA*), quelle francesi del Kintoa (*Association Filière Porc Basque Kintoa*), del Nero di Bigorre (*Consortium du Noir de Bigorre*) e del Nustrale corso (*Syndicat de Défense et de Promotion des Charcuteries Corses*) e, infine, la Cinta Senese rappresentata dal *Consorzio di Tutela della Cinta Senese*.

Naturale, quindi, che la sua relazione del prosciutto spagnolo partisse proprio dalle due tipologie di maiale da cui deriva la materia prima: il suino di razza autoctona e quello di razza bianca, comunemente definito Serrano (*letteralmente de Sierra, di montagna*). Da tale distinzione proviene la classificazione in *Jamon Blanco o Serrano* e *Jamon Iberico*. Le due categorie si differenziano non solo per la razze impiegate ma anche per la tipologia di alimentazione dei maiali e per il processo di stagionatura.

La prima categoria, *Jamon Blanco o Serrano*, comprende tre prosciutti, derivanti da maiali ottenuti generalmente da incroci tra Large White e Landrace, sulla linea materna, e Duroc: il Trevelez di Granada, IGP dal 2004, il Seron di Almeria, IGP dal 2016 e il Teruel nell'omonimo comune, DOP del 1993.



Oltre all'indicazione della tutela europea, tali prosciutti possono recare in etichetta il periodo di stagionatura che dà origine ad un'ulteriore classificazione: Bodega o Cava (*minimo 9 mesi*), Reserva o Anejo (*minimo 12 mesi*) e Gran Reserva (*minimo 15 mesi*).

Leggermente diverso è il periodo di stagionatura applicato al prosciutto di spalla (*paleta*) che si riduce ad un minimo di rispettivamente 5, 7 e 9 mesi.

La tecnologia di lavorazione è suddivisa in 5 fasi distinte: *salazon* (1 giorno per ogni kg di peso), *asentamiento* (il riposo che permette una migliore penetrazione del sale), *lavado* (con acqua calda), *secado y maduración* (per un periodo di 6/9 mesi), *envejecimiento* (6/18 mesi).



Della seconda categoria fanno parte il Guijuelo di Salamanca, DOP dal 1986, che detiene più del 60% della produzione di *jamón* Iberico ad etichetta rossa (*Iberico al 75%*) e la cui possiede varie zone dedicate all'allevamento nelle aree a ridosso del confine con il Portogallo mentre la lavorazione è accentrata in un'unica area; il Dehesa Extremadura, DOP dal 1990 e localizzato nell'omonima regione; il Jabugo di Huelva, DOP dal 1995 e, infine, l'ultimo ad aver ottenuto la DOP (*nel 2010*), il Los Pedroches.

Le norme per il controllo di qualità dell'Iberico sono stabilite dal Decreto Reale 4/2014 del 10 gennaio 2014 e riguardano il controllo dell'animale (*identificazione, razza, età, peso, allevamento e alimentazione*), della macellazione (*identificazione dei tagli per mezzo della marchiatura*), della tecnologia di lavorazione e del prodotto finale (*solo per la DOP*).

Infine, Dieguez Carbayo ha riportato alcuni dati commerciali, sostenendo che il prosciutto è un prodotto altamente apprezzato sia sul mercato interno che in quello internazionale tanto che nei consuntivi relativi al 2018 ha rappresentato il 41,96% della fetta di mercato dei prodotti a tutela europea a fronte del 19,4% della frutta, dell'11,61% del formaggio e del 5,57% dell'aceto.

La conclusione è affidata ad una semplice ma ineluttabile considerazione: assaggiando un prosciutto, degustiamo un prodotto e assaporiamo la cultura di un popolo.

INSACCATI SPAGNOLI A TUTELA EUROPEA

■ *Relatore: J. Arnau*

A cura di V. di Nuzzo

Accademico, autore di innumerevoli articoli scientifici sulla tecnologia dei salumi, Jacint Arnau lavora presso l'Institute of Agrifood Reseach and Technology (IRTA), istituito nel 2009 dal Governo della Catalogna allo scopo di modernizzare e migliorare lo sviluppo nei vari settori collegati all'agricoltura, alla pesca e all'alimentazione, in collaborazione con vari enti del settore pubblico e privato. All'interno di tale struttura, Jacint Arnau riveste, in qualità di ricercatore, un importante ruolo nel settore suinicolo e dei progetti collegati alla produzione dei salumi.

A lui era stato pertanto richiesto di presentare una relazione sui prodotti di salumeria spagnola con tutela europea, ad eccezione dei prosciutti che sarebbero stati invece ampiamente trattati da Elena Dieguez Carbayo e della Cecina de Leon, trattata da Conchita Nieto, erede dell'omonima azienda. La sua presentazione ha quindi offerto una visione molto specifica su caratteristiche, ingredienti e tecnologia dei più conosciuti prodotti della norcineria spagnola. In particolare, sono stati trattati:



Jacint Arnau

IRTA
RESEARCH & TECHNOLOGY
FOOD & AGRICULTURE

Generalitat de Catalunya
Government of Catalonia

■ BOTILLO DEL BJERZO IGP

E' un insaccato in budello di maiale ottenuto dalla tritatura di differenti tagli - costine (65/90 %), coda (10/20 %), lingua, spalla e altri - con aggiunta di sale, aglio, spezie e paprica e che si consuma generalmente cotto (2 ore per kg).

Viene prodotto nell'area del Bierzo, nella Comunità Autonoma di Castiglia e León. L'intera lavorazione, che comprende anche un'affumicatura con legno di quercia o rovere e un'essiccazione veloce (2-5 giorni), richiede 5 giorni circa.

Ha un peso di almeno 500/600 grammi.

Le origini si fanno risalire all'epoca preromana;



■ CHORIZO RIOJANO IGP

E' una salsiccia costituita da carne magra di suino, pancetta o lardo, con aggiunta di sale fino secco, peperoncino dolce di categoria extra o pepe di Cayenna e aglio naturale.

Privo di additivi, viene prodotto nell'area della Comunità Autonoma de La Rioja. Prima dell'insacco, l'impasto viene messo a riposo per un periodo di 12-24 ore ad una temperatura da 0 a 6°C.

Successivamente il prodotto viene sottoposto ad asciugatura e insaccatura prima del periodo di essiccamento che avviene in locali naturali per una durata dipendente dal peso e dal diametro del pezzo.

Si presenta in forma di ferro di cavallo con un peso minimo di 200 grammi. Presenta aromi intensi e persistenti di aglio, peperoncino e carne ben essiccata;



Sarta



Anchorizado



Cular

■ CHORIZO DE CANTIMPALOS IGP

E' un insaccato di suino con aggiunta di sale, pepe rosso, aglio, a volte origano.

Non contiene conservanti, può invece contenere fosfati, acido ascorbico, citrico e proteine del latte. Viene prodotto in 3 formati:

- Sarta (un solo pezzo dal calibro di 25/35 mm, essiccato per almeno 21 giorni, con leggera piumatura esterna),
- Anchorizado (calibro di 35-50 mm, legato in più parti, essiccato per almeno 24 giorni)
- Cular (superiore a 35 mm, la cui forma, generalmente cilindrica irregolare, è determinata dalla tipologia di budello naturale suino utilizzato, essiccato per almeno 40 giorni, con piumatura esterna accentuata).

Il Chorizo di Cantimpalos è stato il primo insaccato spagnolo a aver meritato una definizione da parte della *Real Academia de la Lengua* nel *Diccionario de Autoridades* del 1726 dove tale salume veniva definito "pedazo corto de tripa, lleno de carne, regularmente de puerco, picada y adobada, que normalmente se cura al humo".

Si consideri che all'epoca il *pimenton* non era una spezia usata comunemente nella norcineria spagnola;

■ CHOSCO DEL TINEO IGP

E' un insaccato crudo, affumicato, essiccato e insaccato in budello di suino, preparato per almeno l'80% della *cabecera de lomo* (parte superiore del suino, che fa da collegamento tra il lomo e il collo) e almeno il 15% della lingua, aromatizzato con aglio, sale e peperoncino.

Viene prodotto nella zona occidentale delle Asturie, nella parte settentrionale della penisola iberica, tra le Comunità autonome di Cantabria, Castilla y León e Galicia e comprende i comuni di Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés e Villayón.

Dopo essere stato insaccato in budello naturale di intestino cieco suino, il Chosco viene affumicato per almeno 8 giorni in locali appositi (*choscos*) dove dei bracieri sospesi (*cocinas de ahumado*) bruciano legna di quercia, betulla, faggio o castagno.

Il prodotto viene poi essiccato per 8 giorni. Può essere consumato anche cotto;

MORCILLA DE BURGOS IGP

È un insaccato a base cipolla di tipologia *Horcal* (>35 %), strutto o sego, riso (15-30 %), sangue (>12 %, ovino, bovino o suino), spezie e sale.

Ha una forma cilindrica con diametro tra i 30 e i 100 mm, a volte curva. Viene sottoposto ad una cottura di almeno 90°C. L'area di produzione è quella della provincia di Burgos;

SALCHICHÓN/LLONGANISSA DE VIC IGP

È un insaccato ottenuto da carne (*prosciutto, spalla e tagli di prima scelta*) e lardo suino con aggiunta di zuccheri, sale e pepe nero. Permessi l'utilizzo di conservanti e antiossidanti.

Viene prodotto in una zona particolarmente vocata e con una lunga tradizione norcina: la Plana de Vic, nella zona di Osona, in provincia di Barcellona. Storicamente trae le sue origini nel IV secolo anche se le prime testimonianze documentali si hanno a partire dal XV secolo.

L'impasto viene insaccato in budello naturale e stagionato per almeno 30 giorni per i pezzi più piccoli (*meno di 300 gr*) o per almeno 45 giorni (*pezzi superiori a 300 gr*).

A seguito di una corretta gestione delle fasi di asciugatura e di essiccazione, presenta esternamente una leggera muffa bianca mentre internamente si caratterizza per un buon colore rosso scuro;

SOBRASADA DE MALLORCA IGP

È un insaccato crudo, molto simile alla *'nduja calabrese*, ottenuto da carne magra (30-60%) e lardo (40-70%) di varie razze di suino; mentre la *Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro IGP* è prodotta da suini di razza autoctona mallorquina.

All'impasto si aggiunge pimentón (*Capsicum annum L e/o Capsicum Longum D.C. per il 4-7 %*), sale (1,8-2,8 %), spezie e aromi naturali (*pepe, rosmarino, timo e origano*).

Luogo d'origine del prodotto è l'isola di Maiorca, nelle Baleari. Non contiene coloranti o conservanti. Le carni vengono tritate con un calibro di 6 mm. Si presenta sotto forma irregolare e peso differente (*Longaniza, Rizada, Semirizada, Culana, Bufeta, Poltrú, Bisbe, Tarrinas, Loncheado*) variando dai 200/300 gr fino alle tipologie più spettacolari che possono raggiungere anche svariati kg. di conseguenza, le fasi di asciugatura ed essiccazione dipendono esclusivamente dalle dimensioni.

Sobrasada de Mallorca



LA NORCINERIA CATALANA

■ *Relatore: G. Noguera*

A cura di V. di Nuzzo

Nel parco delle Tres Xemeneies, quartiere del Poble-sec a Barcelona, il *Mercat de la Terra* raccoglie piccoli produttori che, per dimensioni o per scelta, rifiutano di accedere alla grande distribuzione e che mettono in vendita i propri prodotti a consumatori consapevoli. Genis Noguera è uno di questi.

Produttore di salumi, Genis rappresenta una delle anime dello spirito catalano. Il suo lavoro, i suoi prodotti di salumeria sono anch'essi riconducibili ad un desiderio intimo di indipendenza.

Possiamo più o meno condividere le varie istanze locali ma in ogni caso rimane oggettivo il fatto che la Catalogna esprime una diversità rispetto al resto della Spagna. Tale diversità non può non riflettersi in tutte le manifestazioni dell'uomo, quindi nei suoi prodotti e, tra questi, nei salumi. Per tale ragione era stato affidato a Genis il compito di presentare i prodotti norcini della sua terra.

La prima categoria a cui fa riferimento è quella degli insaccati crudi (*butifarra*), a cominciare dalle salsicce suine largamente consumate nell'area alla brace e accompagnate da legumi o da pane con pomodoro. Costituite sostanzialmente da tagli di carne magra e pancetta, vengono ogni volta arricchite con ingredienti diversi tra cui funghi, aglio, formaggio.

Di particolare interesse troviamo:

- ▶ *la butifarra dolce*, prodotta in particolar modo nella provincia di Girona;
- ▶ *la butifarra negra o bull negro o bisbe*, elaborata con parti di scarto quali cotenna, polmoni, grasso e sangue di maiale.

Rappresenta uno dei prodotti più famosi della cultura catalana e può essere consumata sia cotta che cruda. Rientra infatti nel piatto tipico, *las habas a la catalana*.

Viene prodotta in varie forme, con ingredienti aggiunti diversi (*riso o cipolla o altro*) ed assume denominazioni differenti ma in ogni caso sono tutte caratterizzate dalla presenza del sangue di maiale e da una lunga cottura;

- ▶ *la butifarra de Perol*, che si produce utilizzando la carne della testa del suino;



Butifarra Negra

tra le *butifarras* e gli *embutidos* bianchi, troviamo i *bulls* e i *bisbes*.

- Il *bull* è realizzato con diversi tagli di spalla, gola, pancetta, carne di testa, lingua, sale e spezie. Sebbene tecnicamente sia molto simile alla salsiccia, la presenza della lingua è l'ingrediente che differenzia il *bull* dalla *butifarra* bianca, più fine. Il *bull* bianco rappresenta uno dei prodotti maggiormente popolari, conosciuto anche come *butifarra blanca gruesa* o, nell'area di Girona, come *Peltru* o *Paltruc*. Il *bull* nero è fatto con gli stessi ingredienti ma ha aggiunta di sangue, che è ciò che gli conferisce il suo caratteristico colore scuro. Ricorda molto la *Morcilla*, diffusa in tutta la Spagna.
- Il *bisbe*, invece, è fatto con carne di maiale e pancetta di prima qualità per ottenere un salume molto dolce e morbido;
- la *butifarra* di uova, che, denominata anche *hueva lardero*, generalmente viene prodotta nella settimana del Carnevale;

Alcune curiosità sulla parola *butifarra* che in catalano intende un modo di dire che ha ispirato l'omonima rivista, fondata a Barcellona nel 1975, attorno alla quale si è formato il *Butifarra!Team*, un gruppo di disegnatori di fumetti fortemente critici nei confronti del regime franchista. Inoltre, per *butifarra* si intende anche un gioco di carte molto popolare in Catalogna.

Tra gli insaccati secchi il *Fuet*, la *Longanica* e la *Secallona* rappresentano i prodotti principali della norcineria catalana. Sembrano molto simili. Tuttavia, le differenze sono da ricercarsi nel calibro (più piccolo nella *Secallona*), nei tempi di essiccazione (che dipende naturalmente dalle dimensioni) e infine negli ingredienti utilizzati:

- il *Fuet*, la cui origine risale all'epoca romana. È costituito fondamentalmente da carne magra di maiale, pancetta, sale e pepe. Tuttavia, può presentare diverse variazioni di gusto in base al tipo di spezie utilizzate e alla stagionatura;
- la *Longanica*, un insaccato che si ritiene possa avere la stessa origine del *Fuet*. In passato veniva consumato in occasioni importanti. Oggi è un prodotto IGP, a base di carni magre e grasso selezionato di maiale. Viene essiccato per almeno 3 mesi. Può essere insaporito con cannella, anice, aglio, noce moscata, paprika o aceto;
- la *Secallona*, una salsiccia secca simile al *Fuet*, anche se più sottile. Molto apprezzata dai bambini perché facile da mangiare.



Fuet



Longanica e Secallona

LA CECINA DE LEON

■ Relatore: C. Nieto

A cura di V. di Nuzzo

Nell'ultimo periodo ONAS ha avuto diverse occasioni per venire a contatto con un prodotto classico della salumeria spagnola, la Cecina de León IGP. Le origini di questo prodotto sono antiche, probabilmente precedenti al periodo romano. L'agronomo romano Columella ne fissa il processo tecnologico di produzione già nel IV secolo a.C. nel suo Trattato Agricolo in cui raccomanda di effettuare la produzione nella fase calante della luna nel solstizio d'inverno. Per la sua facilità di conservazione, la Cecina è stata a lungo immagazzinata e utilizzata nella dieta dei marinai durante i lunghi viaggi via mare.



La Cecina è ottenuto dalla trasformazione di tagli diversi dei bovini, di almeno cinque anni di vita e un peso minimo di 400 kg. Le razze sono quelle autoctone di Castiglia e León mentre i tagli utilizzati sono sostanzialmente quattro: la Tapa, muscolo, con un peso minimo 8 Kg, la Contra, punta di petto, con un peso minimo 10 Kg, la Babilla, parte posteriore della coscia, con un peso minimo 7 Kg e la Cadera, anca, con un peso minimo 6 Kg.

La carne sezionata viene salata con sale marino grosso. L'azione del sale, oltre che a disidratare a fini di conservazione, serve a migliorare il colore e l'aroma. Dopo la salatura che avviene ad una temperatura di 2/5°C, con umidità relativa dell'85% e con una durata dipendente dal peso, il pezzo viene lavato con acqua potabile tiepida per eliminare il sale rimasto sulla superficie. Segue un riposo di 30/45 giorni prima di procedere con l'affumicatura realizzata con legno di rovere o di quercia per circa 12-16 giorni. A conclusione dell'intero processo, che ha una durata minima di sette mesi, il prodotto viene essiccato in locali provvisti di finestre con aperture regolabili che permettono di controllare temperatura (circa 11°C e umidità 75/80%).

Conchita Nieto è la responsabile commerciale della Cecinas Nieto, un'azienda familiare, già alla seconda generazione, specializzata nella produzione di tale salume. Nel suo intervento ha illustrato gli aspetti principali dell'azienda e della loro filosofia. Il procedimento di produzione è completamente artigianale e naturale. L'esportazione costituisce il 22% della fetta di mercato dell'azienda, orientato soprattutto verso il circuito Horeca e di consumo gourmet.



IL NERO DI BIGORRE

■ *Relatore: A. Fonseca*

A cura di V. di Nuzzo



Una delle presentazioni più interessanti del secondo gruppo di interventi è stata quella del Consorzio del Nero di Bigorre, una delle razze suine più antiche d'Europa. L'organizzazione del Consorzio, la sua capacità di interagire con altri organismi privati o pubblici, la chiara consapevolezza che la salvaguardia della razza deve necessariamente passare attraverso una diffusione commerciale dei prodotti da essa derivati hanno dato la chiara sensazione di un meccanismo ben oleato ed efficiente.

Intanto la collocazione geografica è molto specifica. Siamo nel Piemonte pirenaico, un insieme di alture situate ai lati della catena dei Pirenei con un'altitudine media di 1.000 metri. Il lato francese è caratterizzato da un andamento molto più dolce e meno scosceso del corrispettivo territorio sul versante spagnolo, da una economia storicamente autarchica e poco incline agli scambi commerciali e da un'ampia disponibilità per gli allevamenti al pascolo.

Nella zona di Nébouzanne, tra i dipartimenti della Haute-Garonne, degli Haute-Pyrénées e del GersIn, si colloca il maiale Noir de Bigorre, tradizionale fonte di sostentamento alimentare ed economico delle famiglie del luogo che tuttavia subisce lo stesso destino di tutte le razze autoctone europee.

A partire dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, infatti, la necessità del mercato di reperire carni magre, a buon prezzo e in gran quantità ha avuto come conseguenza un'intensificazione degli allevamenti di razze bianche provenienti dal Nord Europa e il rapido deprezzamento delle razze caratterizzate invece da crescita lenta, eccesso di grasso e alti costi di produzione.

A descrivere le dimensioni del fenomeno relativamente al Nero di Bigorre bastano i numeri: da 28.000 scrofe del 1930 a poco più di 30 nel 1981.



Da tale data parte un programma di recupero che lentamente ma inesorabilmente ha riportato in auge tale razza che è ritornata a far registrare un presenza importante (1.400 scrofe al 2018).

Significativo è stata anche l'incremento del numero degli allevatori dai 42 del 2002 ai 57 del 2019.

Tale crescita parte da lontano e contraddistingue anche la determinazione con cui il progetto è stato portato avanti negli anni seguendo varie tappe:

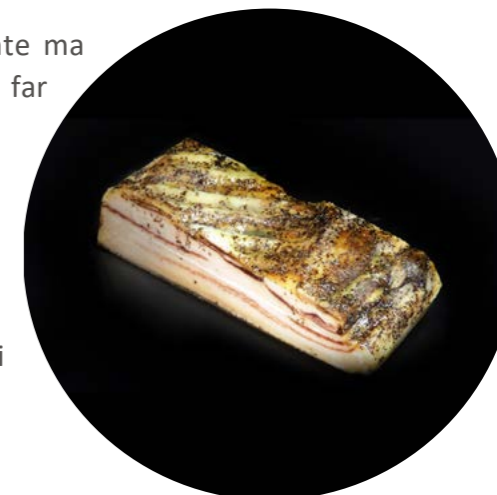
- ▶ 1981: Viene istituito il programma di conservazione delle razze;
- ▶ 1990: primi tentativi di sviluppo economico;
- ▶ 1995: creazione dell'Associazione Allevatori;
- ▶ 1996: creazione del Consorzio del Nero di Bigorre
- ▶ riconoscimento ufficiale della razza;
- ▶ 1997: istituzione della filiera - creazione del libro genealogico delle razze locali (LIGERAL);
- ▶ 2000: creazione della certificazione del prodotto (CCP) creazione della Confraternita degli Amici del Nero di Bigorre;
- ▶ 2002: richiesta di due AOC (carcassa e prosciutto);
- ▶ 2004: creazione della FESERPAE;
- ▶ 2015: riconoscimento delle due AOC;
- ▶ 2017: riconoscimento di due AOP "Maiale Nero di Bigorre" e "Prosciutto di Nero di Bigorre".

L'allevamento prevede una densità massima di 20 suini per ettaro e un'alimentazione a base di un minimo del 70% di cereali (*non OGM, mais e soia*), erba e frutta. Gli animali vengono macellati mediamente a 14 mesi con un peso minimo della carcassa di 100 kg.

La lavorazione del prodotto di punta, il prosciutto, avviene al massimo 72 ore dopo la macellazione. La salatura si attua adoperando sale delle saline di Bearn.

Il tutto compreso in una filiera strutturata che include, oltre ai 60 allevatori, anche artigiani norcini, addetti alla salagione, locali per la stagionatura, affinatori ed una società commerciale.

In poche parole conclusive, Alexandre Fonseca ha sottolineato che il Noir de Bigorre è diventato un prodotto emblematico della regione di cui allevatori e produttori vanno fieri, il simbolo della resistenza all'uniformità dei prodotti e dei gusti.



Pancetta da Nero di Bigorre

Prosciutto da Nero di Bigorre



Costate da Nero di Bigorre



LA CHARCUTERIE FRANCAISE

■ Relatore: M. Ive

A cura del Relatore

UN PO' DI STORIA

Il termine “salumeria” come lo intendiamo in Italia, non combacia completamente con la parola francese *charcuterie*, la cui etimologia rimanda al termine, datato 1549, *chaircuicterie*, della *chair cuite*, propriamente della carne cotta.

La trasformazione di carne e interiora risale a tempi antichi, quando la salagione e l'affumicatura erano i soli mezzi per conservare efficacemente le carni in assenza del freddo. I nostri Cugini fanno onestamente risalire ai Romani l'uso del sale e del fumo per conservare soprattutto le carni di maiale (e anche del *ficatum*, il fegato delle oche nutrite fichi secchi che procuravano una iper-steatosi del fegato), però sin dal 1475/1476 gli *charcutiers*, venditori di carni cotte più o meno elaborate, si riunirono in corporazione e nel 1513 si affrancarono dai macellai da cui dipendevano per l'acquisto delle carni e che potevano, questi ultimi, vendere solo carni fresche.

E così i salsicciatori-*charcutiers*, riconosciuti in corporazione, acquisirono il monopolio del commercio delle carni di maiale con conseguente diritto di macellare gli animali, oltre alla facoltà di trattare diversi altri prodotti commestibili. Il Santo Patrono degli *charcutiers* è Sant'Antonio, festeggiato il 17 gennaio, quando si iniziava a lavorare la carne di maiale prima dell'avvento dei frigoriferi.

La parola *charcuterie* designa numerose preparazioni alimentari a base di carni e di interiora, sia crude sia cotte. La provenienza riguarda soprattutto, ma non esclusivamente, il maiale, di cui - lo sappiamo prima dei nostri cugini d'Oltralpe - non si butta via niente, in cui viene utilizzato, come agente di conservazione, il sale attraverso la *salaison*, salagione, o la *saumure* (dal latino *sal e muria*, salumeria), ovvero la marinatura in una soluzione acquosa salata a diverse concentrazioni di sale da cucina.

La *charcuterie* riguarda, oltre la carne di maiale, altre provenienze quali, per esempio, la cacciagione, di pelo e di penna (*terrines e salsicce di cinghiale, terrines e rillettes di anatra, di oca, di maiale, di lepore, di coniglio*), di bue (*la carne secca dei Grigioni*); inoltre i negozi che espongono la scritta *charcutiers-traiteurs* estendono le loro preparazioni al pesce (*le rillettes di sgombro, di salmone affumicato, di aragosta e di verdure*).



Nel 2010, l'Agenzia nazionale della sicurezza alimentare, dell'ambiente e del lavoro, oltre a raccomandare di non consumare più di 25 grammi (*sic*) di *charcuterie* al giorno, sancisce anche che la “...*charcuterie* certificata deve essere prodotta esclusivamente a partire da carne di maiale certificata...”. Alla luce di questa disposizione di legge, che rispetta la storia del patrimonio eno-gastronomico che i Francesi hanno sempre saputo valorizzare, il termine *charcuterie* deve essere utilizzato solo per i prodotti da carne di maiale, e devono essere considerate *abusives* tutte quelle altre preparazioni che non la contengono. La realtà però è ben diversa, perché molti *charcutier-traiteurs* espongono nelle loro rutilanti vetrine non solo prosciutti, salami e salsicce, ma terrine varie, gran trionfi di aragoste e scampi, e altre prelibatezze, e andrebbero considerati come negozi di gastronomia varia.

LA CHARCUTERIE ADESSO

Passando al presente, nel 2015-2017 gli imprenditori del settore industriale contavano circa 340 imprese, con quasi 40.000 dipendenti, mentre nel settore artigianale (*dati del 2009*) le imprese erano 3.500 con circa 17.000 occupati. Nel recente passato il settore francese ha perso un po' di slancio e ha subito, nel 2016, una flessione dello 0,6%, preceduto nel 2015, da un'altra flessione dello 0,6%: il settore ha quindi incrementato l'esportazione, che rappresenta il 5% dell'attività.

Sempre in tema di valorizzazione delle realtà gastronomiche a livello nazionale, che già nell'ormai lontano 1969, la Confederazione Nazionale degli *charcutiers-traiteurs* (*CNCT, nata nel 1891*) ha costituito il Centro Europeo per la Promozione degli *Charcutiers-Traiteurs* (*CEOROC*) che comprende un Centro di Formazione per Apprendisti, un Polo di Formazione Continua, un Centro di Ricerca e Sviluppo oltre che un Convitto che consente di ospitare un centinaio di allievi o di giovani salariati.

La CNCT pubblica anche un mensile, “*Charcuterie & Gastronomie*” che oltre a occuparsi di aspetti amministrativi legati alla Piccola e Media Impresa, tratta anche delle pratiche culinarie specifiche della professione e organizza anche concorsi nazionali e internazionali: *Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Apprenti de France*, concorso per *Meilleur Chef Charcutiers-Traiteurs* e di *Meilleur Jeune Espoir*. Nel 2011 ha anche lanciato il marchio “*Qualichef*”, che contraddistingue i prodotti artigianali del settore.

SALUMI DA CARNE TRITA

LA SAUCISSE E IL SAUCISSON *(anche sec)*

È un prodotto della charcuterie francese a base di carne variamente aromatizzata con spezie, vino e altro, chiuso in un budello animale o sintetico chiuso alle estremità.

La Francia nel 2010 ha fissato termini e raccomandazioni da applicare alla conformità dei prodotti di salumeria.

Per saucisse e saucisson ha elencato cinque prodotti con le loro precise caratteristiche:

- saucisse a pasta fine *(tipo frankfurter)*;
- saucisse cruda da cuocere;
- saucisson cotto;
- saucisson secco;
- saucisson a coltello, affumicato da cuocere.

I professionisti della salumeria adottano anche una ulteriore classificazione più particolareggiata:

- saucisson destinati a essere consumati freddi senza previa cottura, un po' come i nostri salami che loro classificano come saucisse oppure saucisson sec;
- saucisse sec, come sopra;
- saucisse crue, da cuocere;
- saucisse fumée;
- saucisse di sangue, denominata boudin noir;
- saucisse di caccia;
- saucisse di formaggio, a base di carne con una percentuale di formaggi a pasta dura;
- cervelas, circa il 50-60% di maiale e, in proporzioni variabili carni di manzo (20%), di vitello, lardo, cotenne di maiale (circa 10%), dell'acqua (circa il 10%) acidulata con limone e zucchero.

Saucisse de Montreau IGP



SAUCISSE DE MORTEAU IGP

La saucisse de Morteau è un salume affumicato di forma cilindrica, simile al nostro cotechino, che rientra nella specie fumée da cuocere e prodotto nella Franche-Comté da circa cinque secoli. Viene anche chiamato la Belle de Morteau.

Dal 2010 è un prodotto IGP.

IL JESUS, OPPURE JESU DI MORTEAU

È di dimensioni maggiori e di forma irregolare, e gode anch'esso della denominazione IGP.

L'origine, secondo le fonti, risale al XVI secolo sul Massiccio del Jura per opera dei Montagnons, contadini giunti dalle vallate vicine.

Dal XVIII secolo il commercio della regione ebbe un forte impulso e mercanti e viaggiatori che passavano per la cittadina di Morteau cominciarono ad apprezzare e pubblicizzare la bontà «...de cette délicieuse saucisse...».

La regione è ricca di pascoli e di mucche da latte e produce formaggi tra cui cito il Comté, il Morbier, il Mont d'Or. Il 'petit lait' che rimane dalla lavorazione dei formaggi, secondo l'universale concetto del niente si getta, viene utilizzato per nutrire i maiali che, è il caso di dire, ci regalano questo grande prodotto.



Jesus de Montreau IGP

Saucisse seche d'Auvergne



SAUCISSE SECHE E SAUCISSON SEC SE L'AUVERGNE

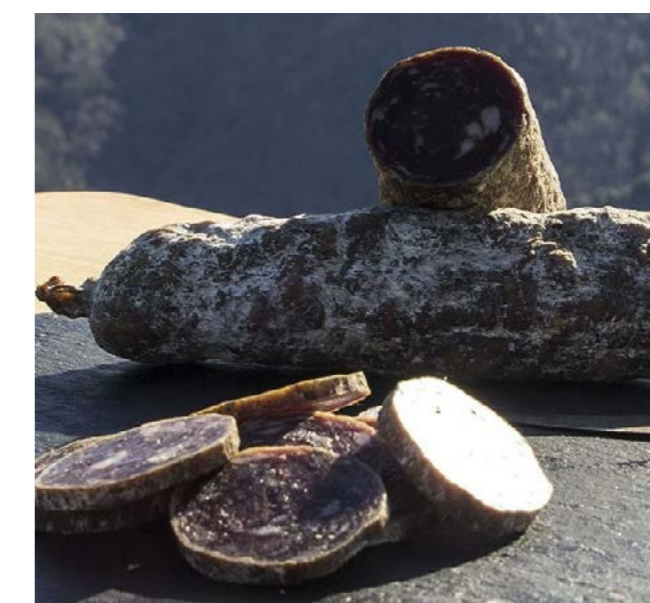
La regione di produzione comprende i dipartimenti del Cantal, dell'Alta Loira, del Puy-de-Dome così come la parte meridionale dell'Allier e alcuni comuni di Lot, del Correze e il cantone d'Ussel.

Questi prodotti sono realizzati con budello di maiale e di carne "pure porc" macinata grossa.

Il colore è generalmente scuro perché la percentuale di parte grassa è inferiore a quella delle saucisse tradizionali.

L'aroma è davvero importante perché il contenuto di aglio, sempre locale, è piuttosto alto. La saucisse sèche può essere dritta, a U o alla pertica (quella a U sostenuta al cavallo da una pertica che gli dà una forma particolare con un forte schiacciamento in corrispondenza del legno).

Sausisson sec de l'Île de Beauté



SAUCISSON SEC DE L'ÎLE DE BEAUTE

Prodotto in Corsica, il Sausisson Sec de l'Île de Beauté, fondamentale un salame, è costituito da un tritato di grasso e magro salato e aromatizzato, quindi insaccato in budello naturale di maiale, leggermente affumicato a legno e foglie e quindi essiccato; la durata dipende sempre dal peso del salame.

Al taglio si presenta a grana grossa sia di carne sia di lardelli e la consistenze dipende ovviamente dalla durata dell'affinamento.

FIGATELLU DE L'ILE DE BEAUTE

Dal 2009 nove imprese familiari Corse hanno costituito il Consorzio dei salatori Corsi iscritti con la denominazione IGP "Charcuterie de l'île de beauté" sui sette prodotti indicati come il faro della salumeria Corsa. Attualmente il Consorzio è composto da 10 membri e rappresenta l'organo ufficiale per la difesa e la gestione della IGP della salumeria dell'Isola.

Prodotto in Corsica, le Figatellu de l'Île de Beauté è una salsiccia di fegato cruda, da consumare previa cottura, che viene insaccata in budello naturale di maiale a forma di U.

Viene ottenuta macinando a pezzi grossi carne, fegato in massima parte e grasso della gola, insaporite con erbe dell'Isola. Come gran parte dei prodotti Corsi che hanno ottenuto l'IGP, è leggermente affumicato con legno e foglie e poi messo a seccare.



Figatellu de l'Île de Beauté

La texture particolare del Figatellu è dovuta alla consistenza della carne utilizzata, alla morbidezza del fegato, mentre il grasso di gola alterna morbidezza e scioglievolezza con una certa callosità altamente piacevole. Il gusto, caratterizzato dal fegato è tipico e virile. A secondo della percentuale di fegato il colore può virare dal tipico colore ambrato al bruno scuro o al nero. Viene consumato ben cotto.

Saucisse e saucisson de Lacaune IGP



SAUCISSE E SAUCISSON DE LACAUNE IGP

Questo salame viene prodotto lasciandolo essiccare direttamente sulla pertica, da cui il nome "à la perché" in essiccatoi di montagna. La macinatura è grossa e il gusto delicatamente speziato. La percentuale di parte magra per la saucisse è del 70% o di poco superiore mentre per il saucisson arriva all'80%. Il 30% della parte magra deve essere di carne matura ciò che conferisce il colore e un gusto particolari.

Per migliorare l'aspetto organolettico secondo il disciplinare possono essere aggiunti sale secco, zuccheri e fermenti lattici, oltre a pepe, spezie e noce moscata. I pezzi vengono quindi sottoposti a uno stivaggio a caldo che permette la formazione delle muffe di maturazione e di superficie necessarie per una buona fermentazione e che consentono successivamente una prima essiccazione.

SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP

È una salsiccia cruda e affumicata, prodotta nella regione della Franche-Comté, patria anche di formaggi famosi. L'allevamento bovino e dei maiali sono strettamente legati uno all'altro.

La regione, ricca di valli erbose e di piccole montagne è particolarmente vocata all'allevamento bovino. Infatti con il latte proveniente da questi allevamenti si producono il Comté, il Morbier, il Mont d'Orc e altri formaggi. Il latticello di risulta di queste lavorazioni costituisce un prezioso alimento per la filiera suina e per la denominazione IGP del prodotto il cui disciplinare prevede solo l'utilizzo di carne di maiali nutriti in questo modo.



Saucisse de Montbeliard IGP

SAUCISSON DE L'ARDECHE IGP

È un prodotto tipico delle regioni montagnose dell'Ardèche. Il metodo di lavorazione caratterizza il gusto pronunciato di carne così come il colore rossastro al taglio.

Il disciplinare prevede l'aggiunta di sale, zuccheri (*lattosio, destrosio, saccarosio*), nitrato di potassio, vino rosso (*Côte du Rhône*) spezie, aglio e fermenti.

Macinato grosso anche questo e successivamente lavorato a coltello dopo una leggera salatura viene inserito in budello naturale.

Conservazione e affinamento hanno una durata di quattro settimane.

Al taglio si presenta rossastro e si possono facilmente notare i lardelli e le spezie utilizzate. Per via del budello naturale di maiale è facilmente ricoperto di muffe che ne favoriscono la maturazione e l'essiccazione in circuito aperto.

Ha un gusto pronunciato di carne caratterizzato anche dalle spezie utilizzate.



Saucisson de l'Ardèche

PEZZI ANATOMICI INTERI: IL PROSCIUTTO

PROSCIUTTO DEL KINTOA

(Provincia dei Pirenei Atlantici, regione di Aquitania, Paesi baschi settentrionali - Aquitania, Limousin, Poitou, Charentes)

È prodotto dal suino basco, una razza autoctona che vanta origini antiche. L'allevamento dei maiali nei Paesi Baschi risale al tempo dei Celti. Le razze autoctone più diffuse erano tre: la baztanese, il chato vitoriano (oggi entrambe estinte) e la euskal txerria (che significa appunto suino basco).

Se ne hanno testimonianze dall'epoca del Regno di Navarra e si racconta che nel 1237 il re di Navarra avesse deciso di prelevare un capo su cinque di questa razza per i propri allevamenti.

La tassa era chiamata "kintoa", cioè "quinta", che divenne poi il nome di questo territorio particolarmente vocato per l'allevamento dei maiali.

Nonostante i suoi otto secoli di storia, l'allevamento tradizionale del suino basco è andato in crisi all'inizio degli anni Ottanta, quando pochissimi custodi di questa razza, sparsi nei Pirenei, riunirono i loro sforzi a partire dalla Vallée des Aldudes.

Negli ultimi anni, gli allevatori di suino basco si sono riuniti in un consorzio e hanno ottenuto la Dop con il nome "Kintoa". Il consorzio nasce nel particolare contesto dei Paesi Baschi, dove la forte spinta identitaria e la reazione al modello agricolo dominante hanno contribuito a delineare un particolare modello di associazionismo. Il prosciutto di Kintoa è anche Presidio Slow Food.

Inoltre, diversi produttori del Presidio aderiscono a Idoki, un marchio e una carta nati per tutelare le produzioni locali, la vendita diretta e le dimensioni familiari delle aziende. Il prosciutto riceve un affinamento variabile dai 18 ai 22 mesi, al morso il grasso è consistente, unto e fondente in bocca.

Le parti magre sono tenere, morbide ed elastiche.

Al gusto, il prosciutto di Kintoa offre aromi di spezie e frutta secca, con una sensazione di grasso vellutato.



Prosciutto del Kintoa

PROSCIUTTO DI BAYONNE

(Aquitania, Midi-Pirenei, Poitou-Charentes e nei seguenti dipartimenti limitrofi: Haute-Vienne, Corrèze, Cantal, Aude e Pirenei orientali, nelle regioni Limosino e Linguadoca-Rossiglione).

Il Jambon de Bayonne IGP è un prosciutto ottenuto da coscia suina rifilata, salata a sale secco proveniente dalle saline del bacino dell'Adour e stagionato per oltre sette mesi.

I suini utilizzati per la produzione vengono allevati con alimenti contenenti almeno il 60% di cereali. Nella fase di macellazione-sezionatura i prosciutti freschi vengono selezionati in base al peso minimo di 8,5 kg, all'assenza di difetti apparenti e alla qualità delle carni e del lardo. Si passa poi alla trasformazione e quindi alla salatura, alla stagionatura e all'affinatura per un periodo minimo di sette mesi dalla data di salagione. Nel corso della maturazione e della stagionatura il prosciutto sviluppa il suo tipico aroma e acquisisce la sua morbidezza.

Il Jambon de Bayonne IGP ha un sapore delicato e poco salato. Se viene tagliato a fette sottili tende a sciogliersi in bocca.

Prosciutto di Bigorre



PROSCIUTTO DI BIGORRE

(Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées e Gers, regione Midi-Pyrénées).

Il prosciutto di Bigorre è prodotto con il suino nero di Bigorre, la più antica razza suina conosciuta in Francia. Simile all'iberico, è completamente nero e ha origine ai piedi dei Pirenei, a cavallo tra i dipartimenti della Haute-Garonne, degli Hautes-Pyrénées e del Gers.

Questo animale rustico e vigoroso, con manto e setole nere, orecchie strette e portate orizzontalmente allevato allo stato brado, tollera benissimo il caldo e riesce facilmente a nutrirsi con ciò che offre il pascolo.

Crescita lenta: aumenta di 450 grammi al giorno,

mentre i suini cosiddetti moderni crescono di 800 grammi. Inoltre, offre appena il 43% di magro, a fronte del 56% delle razze internazionali, ma il grasso abbondante è di qualità eccezionale. Dunque è inadatto all'allevamento intensivo e per questo ha rischiato di scomparire. Si stima che negli anni Trenta esistessero ancora 28.000 riproduttori di nero di Bigorre, mentre nel 1970 ne rimanevano poche centinaia. La razza si stava perdendo anche a causa dei frequenti incroci.

Nel 1981 furono censite 34 scrofe di razza pura: raccolte da tecnici e allevatori, questi esemplari impedirono l'estinzione del maiale. Tuttavia, alla fine degli anni Ottanta, la sua situazione era ancora precaria, perché non poteva offrire alcun reddito a coloro che l'avevano salvato. La sfida stava dunque nel trovare nuovi sbocchi commerciali, capaci di giustificare l'allevamento.

Il prosciutto di Bigorre deve essere corredato da una certificazione di prodotto (CCP) che impone rigide regole di trasformazione e di allevamento.



Prosciutto di Bayonne

JAMBON SEC DE L'ÎLE DE BEAUTE

Le Jambon Sec de l'Île de Beauté, realizzato in Corsica, è prodotto con la coscia del maiale rifilata, salata a sale secco e leggermente affumicato a legna e foglie. La durata dell'affinaggio dipende dal peso. Al taglio il colore rosso del magro contrasta con il bianco rosato del grasso e sviluppa un sapore dal gusto equilibrato tra sale, pepe e altri aromi propri della Corsica oltre a quello della carne secca e dell'affumicato.

PROSCIUTTO D'Auvergne

Il «Jambon d'Auvergne» è una coscia di suino salata con sale secco, stagionata ed essiccata per almeno 240 giorni (8 mesi) a decorrere dalla data di salatura fino alla fine del procedimento di stagionatura. Il suo peso, osso compreso, è di almeno 6 kg alla fine della stagionatura. È preparato a partire da una coscia fresca rifilata e di peso uguale o superiore a 8,5 kg al momento della salatura. Non è mai affumicato.

Il «Jambon d'Auvergne» si presenta sotto forma di una coscia arrotondata, di colore uniforme, soda senza eccessi. La consistenza va da morbida a secca. Alla degustazione il «Jambon d'Auvergne» ha un gusto deciso e una buona permanenza in bocca. L'aroma e il sapore sono quelli caratteristici del maiale essiccato, con aromi di nocciola che possono essere leggermente caratterizzati da aglio.

La fetta presenta una buona coesione, con scarsa presenza di grasso di copertura.

La parte magra è di colore omogeneo da rosso a rosso scuro e il grasso è di colore omogeneo da bianco a leggermente giallo o rosa.

PROSCIUTTO DI LACAUNE

È un prosciutto stagionato di forma tondeggiate, piena e regolare, che si allunga gradualmente fino alla zampa. Un sottile strato di grasso color crema copre talvolta la parte magra.

La cotenna è di colore ambrato con sfumature più scure. La superficie può essere cosparsa di cristallizzazioni di sale.

La fetta di Jambon de Lacaune IGP ha proporzioni e forma regolari. La parte magra è di colore uniforme, che va dal rosso acceso al rosso scuro e può presentare leggere venature.

La copertura di grasso è compatta, di colore bianco, alta circa 1 a 2 cm, con sfumature rosate.

La consistenza del Jambon de Lacaune IGP è elastica, morbida e fondente.

Il sapore salato, cosiddetto «pointe de sel», dovuto alla salatura a secco con sale marino, è moderato.

Il Jambon de Lacaune IGP ha un odore e un gusto caratteristici di carne secca stagionata, dagli aromi equilibrati.

La preparazione aromatizzante composta prevalentemente di pepe, zuccheri e nitrato di potassio (*salnitro*) è delicata e non sovrasta il gusto «naturale» del prosciutto stagionato. Il Jambon de Lacaune IGP non è mai affumicato.

La zona geografica è composta dai seguenti comuni del dipartimento del Tarn: Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux, Viane.

PROSCIUTTO DELLA VANDEA

Il Jambon de Vendée è prodotto in un bacino specifico dei Paesi della Loira, nei dipartimenti della Loira, della Vandea, Loira Atlantica e Maine-et-Loire.

Il prosciutto è disossato, poi massaggiato con un insieme di sale marino, spezie ed erbe aromatiche (*cannella, timo, alloro e altre*) e acquavite, quindi pressato. L'uso dell'acquavite e la fase di pressatura favoriscono una maturazione rapida in 3-4 mesi invece dei 6-9. Alla fine il prodotto viene seccato e affinato per durate variabili in funzione del peso.

JAMBON SEC DE CORSE O PRISUTTU

Il «Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse - Prisuttu» è ottenuto a partire dalla coscia di maiale della razza locale Nustrale, salata, asciugata e stagionata. Le fasi di salatura, asciugatura e stagionatura hanno una durata minima di 12 mesi, oltre quattro dei quali sono dedicati alla stagionatura.

Ha una forma allungata e profilata, che ricorda una racchetta, senza il piede che viene segato. Nella parte centrale, l'articolazione femorale è visibile e disarticolata.

Il peso secco è compreso fra 6 e 10 kg. Il grasso di copertura varia da 2,5 a 5,5 cm in funzione del peso del pezzo. Il prodotto si presenta sempre con l'osso, senza piede, senza insacco in «rete» o in «calza». La fetta, di aspetto oleoso, presenta una parte magra di colore dal rosso al rosso vivo e con venature. Il grasso di copertura e il grasso intramuscolare sono di colore dal bianco al rosato. La consistenza è soda e soffice, addirittura molto vellutata.

Presenta una grande ricchezza aromatica (*fruttato con gusto di nocciola o di prosciutto secco o di fungo o di bosco*), un caratteristico sapore salato e una nota pepata. Il grasso è di sapore dolce, quasi zuccherino. Sono possibili un leggero aroma e un gusto di affumicato oppure un gusto di burro.

PROSCIUTTO DE L'ARDECHE

La zona di produzione dello Jambon de l'Ardèche IGP interessa 212 comuni montani nel sud-est francese, nella regione Rodano-Alpi.

Lo Jambon de l'Ardèche IGP è un prosciutto crudo stagionato, ottenuto da cosce fresche di suino dal peso minimo di 8,5 kg.

Le cosce, dopo essere state tagliate e rificate, sono preparate per la stagionatura.

Durante la stagionatura, la faccia magra del prosciutto viene ricoperta con un composto formato da strutto, spezie e farina di castagne dell'Ardèche, il cosiddetto "pane", da cui il nome del procedimento, conosciuto come panage.

L'età minima dei prosciutti - intesa come il periodo che intercorre tra il giorno della prima salatura e quello dell'uscita dalla camera di stagionatura - è pari a 7 mesi e il peso minimo dei prosciutti stagionati è pari a 6 kg. Dopo la stagionatura, i prosciutti possono anche essere leggermente affumicati. Nel caso si scelga di effettuare quest'ulteriore procedura, per l'ottenimento del fumo deve essere utilizzata esclusivamente legna di castagno.

Lo Jambon de l'Ardèche IGP ha la base arrotondata ed è privo di piedino. La consistenza è morbida, un po' più compatta in superficie. Al taglio, il colore della parte magra è rosso scuro, tendente al bordeaux, mentre il grasso è bianco. Il profumo ricorda le castagne, il sapore è leggermente salato, l'aroma è speziato, in maniera più pronunciata con la maggiore stagionatura.

JAMBON SEC E NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES

La zona di produzione del Jambon Sec e Noix de Jambon Sec des Ardennes IGP è limitata al dipartimento delle Ardenne, nella regione Champagne-Ardenne.

I suini selezionati per la produzione, nascono, vengono allevati e macellati nelle Ardenne. Durante il periodo di ingrasso l'alimentazione è costituita da un minimo del 75% di cereali.

Prima di essere trattati con il sale, sia lo Jambon che la Noix de Jambon devono soddisfare alcune caratteristiche qualitative. La durata del processo di lavorazione, a partire dalla salagione, va da un minimo di 45 giorni per la noix pàtissières da 800 gr, ad un minimo di 120 giorni per la grosse noix da 3,5 kg con osso e da 3 kg senza osso, fino ad un minimo di 270 giorni per i prosciutti da 6 kg con osso.

Lo Jambon sec e la Noix de Jambon sec des Ardennes IGP si distinguono per l'aspetto e la consistenza asciutta con sapore salato, affumicato e speziato e un profumo intenso e caratteristico, tendente all'affumicato aromatico.

ALTRI PEZZI ANATOMICI INTERI

BULAGNA DE L'ILE DE BEAUTÈ

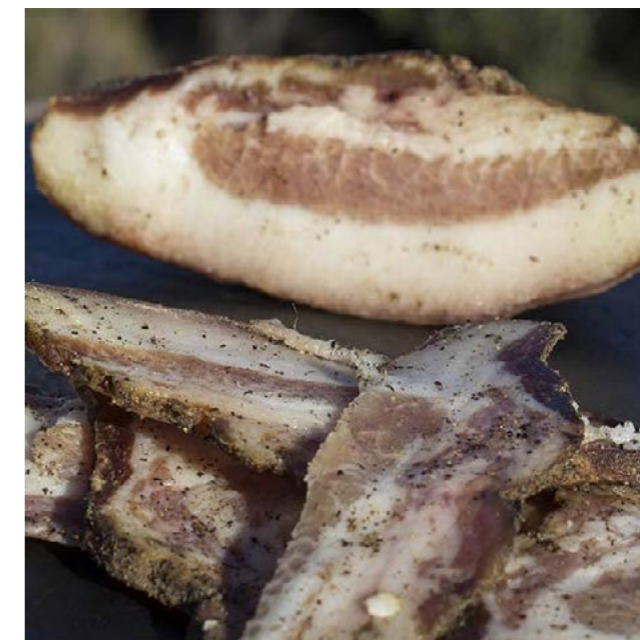
Prodotta in Corsica, la Bulagna de l'Île de Beauté è realizzata con la gola del maiale, salata e affumicata a legno e foglie ed essiccata.

La durata dell'affinamento varia solo in funzione del peso del pezzo.

Al taglio lascia vedere diversi strati di masse muscolari intercalate orizzontalmente da strati di grasso e talvolta una lieve marmorizzazione. La consistenza dipende quindi dalla durata dell'affinamento.

Al gusto offre una consistenza decisa e morbida allo stesso, lasciando alla masticazione una sensazione gradevole dovuta alla buona alternanza di grasso e di magro. Viene commercializzata con forme varie, un po' come il nostro guanciale, triangolare, a trapezio o a goccia.

Bulagna



Pancetta de l'Île de la Beauté



PANCETTA O PANZETTA DE L'ILE DE BEAUTÈ

La Panzetta de l'Île de Beauté, viene prodotta dal petto del maiale salato e affumicato sempre a legno e foglie. La durata dell'affinamento e dell'essiccazione dipende dal peso del pezzo.

Al taglio si presenta con diversi strati di magro alternati a strati di grasso orizzontali e la consistenza dipende sempre dalla durata dell'affinamento. Al gusto, come per la Bulagna offre una consistenza alternata di mediamente tenace e morbido a seconda degli strati che si incontrano sotto i denti. Viene commercializzata sempre nella forma tesa.

COPPA DE L'ILE DE BEAUTE

La Coppa de l'Île de Beauté è preparata con la groppa del maiale.

Viene salata e insaccata con budello naturale di maiale, quindi affumicata sempre a legno e foglie e quindi affinata per una durata determinata dal peso del pezzo, come un po' tutti i pezzi anatomici Corsi.

Al gusto, a seconda delle percentuali di grasso e di magro, a volte con una certa marmorizzazione, offre sentori variabili dall'ascitto piacevolissimo al fondente del grasso profumato di bosco. Si presenta generalmente in forma tronco-conica.



Coppa de l'Île de la Beauté



Lonzo de l'Île de la Beauté

LONZO DE L'ÎLE DE BEAUTE

Sempre prodotto in Corsica, il Lonzo de l'Île de Beauté viene preparato a partire dalla parte nobile del filetto, privato di testa e coda.

Dopo la salagione a sale secco viene inserito in budello naturale di maiale poi affumicato a legno e foglie quindi affinato e seccato per un tempo dipendente dal peso del pezzo.

All'assaggio offre una carne morbida e consistente allo stesso tempo, con la piacevole alternanza arricchita dallo scioglievole grasso di copertura che è una delle caratteristiche peculiari del prodotto.

COPPA DE CORSE

La Coppa de Corse è prodotta dalla schiena disossata, quindi salata, seccata e affinata proveniente esclusivamente dalla razza locale Nustrale.

Ha una consistenza piuttosto dura al tatto; al taglio è generalmente presente il grasso intramuscolare. La fetta è omogenea, parte da un rosso rosato che vira a rosso scuro marezzato, mentre la consistenza va dall'asciutto al morbido e tenero. In bocca è gradevole e molto profumata e mantiene una certa "untuosità", e al naso dona un insieme aromatico di profumi tra cui è presente l'affumicato.

LONZU DE CORSE

Il «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse - Lonzu» è elaborato a partire dal filetto di maiale di razza locale Nustrale, salato, asciugato e affumicato. Le fasi di salatura, asciugatura e stagionatura hanno una durata minima di tre mesi, di cui oltre un mese è dedicato alla stagionatura. La fetta, di aspetto talvolta oleoso, presenta una noce di muscolo unico di colore omogeneo dal rosso rosato al rosso, con venature di minore o maggiore intensità e uno strato superficiale di lardo dorsale di colore tra il bianco e il bianco rosato.



Lonzu de Corse

La consistenza del grasso è piuttosto molle. La parte magra è soda e talvolta morbida. Essa è caratterizzata dalla presenza di aromi (*sapore di prosciutto secco o di nocciola o di fungo o di bosco*), da un tipico sapore salato e da una nota pepata. Sono possibili un leggero aroma e sapore di fumo.

PREPARAZIONI A BASE DI CARNE

PATE DE CAMPAGNE BRETON

Il «Pâté de Campagne Breton» è un paté di puro suino preparato con carni e frattaglie. È costituito obbligatoriamente da gole scotennate ($\geq 25\%$), fegato ($\geq 20\%$), cotenne cotte ($\geq 5\%$) e cipolle fresche ($\geq 5\%$). La zona geografica include i dipartimenti Côtes-d'Armor Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique e Morbihan.

La struttura del «Pâté de Campagne Breton» presenta pezzi grossi tritati grossolanamente e suddivisi uniformemente nella fetta. Il colore è piuttosto scuro, la consistenza soda e il sapore di carne, di fegato e di cipolla. La grana dei pezzi di carne è adattata al formato dei paté in modo da conferire al prodotto finale un aspetto soddisfacente, indipendentemente dalle dimensioni della fetta.

Per i prodotti presentati freschi, il preparato viene ricoperto con una rete fresca di suino, quindi cotto al forno, il che comporta la formazione di una crosta caratteristica. I paté in conserva, invece, vengono dorati al forno in modo da ottenere una crosta marrone, quindi confezionati e sterilizzati.

Il fegato conferisce al paté il suo sapore, il suo colore, la sua cremosità ed il suo gusto del tutto particolare. Le gole, le cotenne cotte e le cipolle sono altri tre ingredienti tradizionali indispensabili alla preparazione del «Pâté de Campagne Breton» ed anch'esse contribuiscono a conferire al prodotto le sue caratteristiche organolettiche specifiche. Il fegato, la carne magra e il grasso vanno tritati grossolanamente.

Le pratiche antiche consistevano nel lavorare le carni subito dopo il sezionamento del maiale. Anticamente gli strumenti meccanici (*asce, coltelli*) adoperati per sezionare il maiale e le carni facevano sì che si ottenessero pezzi grossi: da ciò deriva la tradizionale preparazione di un «Pâté de Campagne Breton» tritato grossolanamente.

Una volta il «Pâté de Campagne Breton» veniva cotto nei forni dei panettieri o in quelli dei villaggi in tipici vassoi aperti denominati «plats sabots» o «casse à pâté», oppure in apposite vaschette.

La cottura in forno secco (*camera riscaldata*) su vassoi aperti dà inizio alla caramellizzazione degli zuccheri e provoca reazioni che, a loro volta, conferiscono alla crosta del prodotto il suo caratteristico colore marrone. Prima della cottura, il paté veniva anche ricoperto da una retina di maiale la cui funzione era quella di levigare, mettere in forma e proteggere il preparato, evitando così la fuoriuscita del composto e l'essiccazione del prodotto finale.

La lavorazione tipica del «Pâté de Campagne Breton» viene riconosciuta dal Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes, al capitolo dedicato al «Pâté de campagne supérieur».

Pâté de campagne breton



RILETTES DE TOURS

Si tratta di un prodotto di salumeria cotta, spalmabile, che si presenta in vasetto, in terrina, in barattolo di vetro ermeticamente chiuso oppure in panetto. Nel caso in cui sia messo in vasetto o in terrina, uno strato di grasso di maiale può ricoprire il prodotto per migliorarne la conservazione. Le «Rillettes de Tours» si ottengono mediante cottura prolungata in grasso suino, in marmitta, di carni suine, previamente tagliate a pezzi (6 × 6 cm come minimo).

Queste carni possono essere aromatizzate con vino bianco oppure acquavite di vino. Vi si aggiunge del sale e pepe. Le «Rillettes de Tours» presentano una consistenza sfilacciata con un buon sapore di carne rosolata.



Rillette de tours

I pezzi di prosciutto e di filetto (*carré e lombo esclusivamente*) devono costituire almeno il 25% della carne magra onde ottenere una migliore qualità del prodotto finito. Le altre carni provengono dalla spalla, dal collo e dalla pancetta (*tranne le mammelle*).

La zona geografica delle «Rillettes de Tours» è delimitata dall'area di Tours.

La cottura dei «Rillettes de Tours» è scoperta, ovvero in una marmitta senza coperchio.

La cottura è lunga e si svolge tradizionalmente in tre fasi: la rosolatura delle carni all'inizio di cottura (da 15 minuti ad 1 ora ad una temperatura compresa fra i 95°C e i 115°C), quindi una fase di cottura lenta (da 5 ore e 30 a 12 ore ad una temperatura compresa fra i 65°C e i 95°C) e infine una fase di cottura breve a fiamma alta. Le due fasi iniziali, ovvero la rosolatura dei pezzi di carne magra all'inizio della cottura e la cottura lenta scoperta, peculiari dei «Rillettes de Tours», comportano, oltre alla disidratazione del prodotto, lo sviluppo di sostanze gustative ed aromatiche legate principalmente alle reazioni chimiche di Maillard e caratteristiche del sapore di carne rosolata. La cottura lunga nel grasso dei pezzi di carne consente di ottenere un «confit». La separazione dei pezzi si ottiene unicamente mediante cottura, senza lacerazione né battitura, con il risultato che il prodotto mantiene fibre lunghe.

Infine, la consistenza secca dei «Rillettes de Tours», inizialmente voluta per conservare meglio il prodotto, si ottiene per l'appunto grazie a questo metodo tradizionale di cottura scoperta in una marmitta dall'apertura larga che offre una grande superficie di evaporazione. Anche la pratica della fiamma alta nell'ultima fase intende favorire l'evaporazione alla fine del processo.

BOUDIN BLANC DE RETHEL IGP

Il Boudin Blanc de Rethel IGP è una salsiccia cotta a pasta fine, ottenuta da parti nobili di suino, quali coscia, spalla e petto senza mammelle, arricchita con lardo, latte e uova intere fresche. La pasta così ottenuta viene insaccata in budelli naturali. La cottura, fase molto importante nella lavorazione di questo prodotto, avviene per immersione totale in acqua bollente. Nella fase conclusiva le salsicce vengono raffreddate in cella di raffreddamento oppure sotto l'acqua corrente potabile fredda. È inoltre severamente proibito l'utilizzo di prodotti amidacei, coloranti o fosfati.

Il Boudin Blanc de Rethel IGP si presenta sotto forma di porzioni cilindriche di peso compreso tra 100 e 130 gr oppure, per i piccoli formati, di 70 gr al massimo, e del diametro di 32-34 mm quando viene usato il budello di suino o di 20-26 mm per le budella di montone utilizzate per i piccoli formati. Esternamente ha un colore chiaro e omogeneo, mentre la pasta varia da fine a media. È caratterizzato da un gusto particolarmente succulento e da una untuosità pronunciata.

Il luogo di produzione è compreso tra Château-Porcien, Novion-Porcien, Juniville, Asfeld e Rethel, situati nella regione Champagne-Ardenne.

La ricetta originale risale al XVII secolo, esattamente all'epoca in cui un ufficiale del re, Chamarande, andò a rifugiarsi a Rethel e creò un salumificio dove furono prodotte le prime salsicce di questo tipo.

La ricetta, che nel tempo è stata perfezionata, fu messa a punto verso la metà del XIX secolo e poi tramandata di generazione in generazione, conservando gli ingredienti di base che conferiscono al prodotto la sua specificità e il tradizionale metodo di lavorazione.

Alla fine del XIX secolo questo prodotto veniva pubblicizzato quale specialità della città accrescendo la sua fama che nel corso del secolo successivo si è andata sviluppando. L'incremento della produzione è fortemente legata alle attività di promozione della Confrérie du Boudin blanc de Rethel, associazione creata nel 1982.

Il Boudin Blanc de Rethel si gusta tagliato in piccoli tocchetti come aperitivo o cotto come portata. Rappresenta una prelibatezza gastronomica molto ricercata in occasione delle feste, servito leggermente dorato nel burro e accompagnato da una composta di mele, irrorato di champagne con crostini di pane francese.



Boudin Blanc de Rethel IGP

CANARD A FOIE GRAS DU SUD-OUEST IGP

La zona di produzione del Canard à foie gras du Sud-Ouest IGP ricade nei comuni situati nelle regioni Aquitania, Midi-Pirenei e Limosino.

Il Canard à foie gras du Sud-Ouest IGP è frutto dell'antica tradizione dell'allevamento delle anatre nella varietà Mulard e della produzione di Foie gras nel Sud Ovest della Francia. Sembra che lo producessero già gli Egiziani ed i Greci e che i Galli ne abbiano continuato la pratica. Le oche alimentate forzatamente di fichi freschi viaggiavano dalla Gallia fino a Roma. Dopo alcuni secoli di silenzio, nel XVII secolo il Foie gras riapparve diffondendosi nel Sud-Ovest della Francia e in Alsazia.

I preparati derivati dal Canard à foie gras du Sud-Ouest IGP cotti, si trovano di solito commercializzati in contenitori di vetro o di latta per la lunga conservazione. Il foie gras fresco si può consumare caldo, fritto o arrosto, in alcuni casi affumicato sulla legna. Cotto, si usa spalmato su crostini di pane e burro, su filetti di carne, aromatizzato con tartufo e Armagnac.

Il nome in etichetta del prodotto può essere integrato dall'appellativo Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Querce qual ora l'anatra sia stata allevata, ingrassata e trasformata in una di queste specifiche aree geografiche.

Oltre al Foie gras, Foie gras entier e Bloc de Foie gras esistono il Pâté de Foie gras e la Mousse de Foie gras (*entrambi devono contenere almeno il 50% di foie gras*). In ultimo c'è il Parfait de Foie gras che deve contenere almeno il 75% di Foie gras; in fine con Confit, si identifica la carne di anatra conservata nel grasso di cottura, mentre Magret indica il filetto o il petto d'oca.



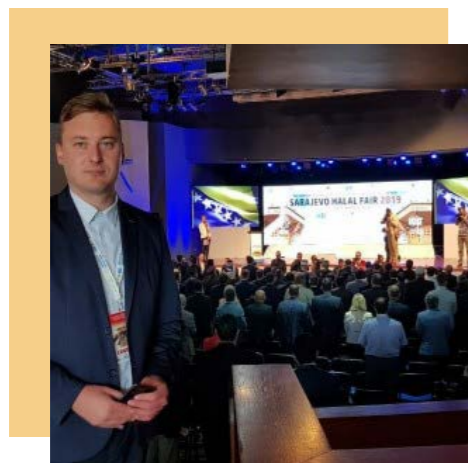
LA PEČENICA DI VISOKO

■ *Relatore: A. Pašalic*

A cura del Relatore



Visoko



Adi Pašalic

Le attività di trasformazione della carne nell'area di Visoko in Bosnia Erzegovina hanno secoli di testimonianze. La produzione è strettamente correlata all'industria della lavorazione della pelle, menzionata fin dal Medioevo nella regione amministrativa (*kraj*) di Visoko.

È interessante notare che i primi documenti scritti sulla produzione e la lavorazione della carne sono collegati ad eventi importanti quali l'incoronazione di re bosniaci nel Medioevo e alle tavole approntate in tali occasioni. Esistono menzioni di macelli in varie epoche e soprattutto nel XVIII secolo.

Tali attività erano per lo più collegate a famiglie che si occupavano della macellazione di bestiame e che, dopo aver soddisfatto le proprie esigenze, vendevano le eccedenze.

Tuttavia l'interesse principale rimaneva rivolto alla produzione e alla vendita di pellame tanto che, in alcuni periodi, il valore della pelle superava il prezzo della carne.

Con l'incremento della richiesta di pellame emergeva il problema di come conservare la carne in eccesso rispetto al consumo del fresco. Le pratiche di salagione ed essiccazione ricevono quindi un significativo impulso. Tale interazione ha portato a un forte sviluppo delle attività relative alla lavorazione sia della pelle che della carne nell'area della città di Visoko, che diviene commercialmente nota in gran parte dell'Europa.

Un maggiore e definitivo sviluppo della lavorazione della carne nell'area di Visoko avviene nella seconda metà del XX secolo quando si registra un forte sviluppo della norcineria artigianale con la diffusione di prodotti stagionati a base di salumi.

Per decenni, tale produzione ha avuto un carattere artigianale. Gli animali da macello venivano acquistati nei villaggi circostanti e sul mercato del bestiame, che era del resto l'unico modo per acquistare capi.



Visočka Pečenica

A volte, nei periodi di minore disponibilità nelle aree limitrofe, gli animali venivano acquistati in luoghi più lontani. Si trattava per lo più di razze tradizionali quali la Buša Bosniaca e la Grigia di Gačko o loro incroci.

Una tradizione che ha quindi, nella sua moderna accezione, più di 200 anni e che ha trasmesso un mestiere e una manualità di generazione in generazione.

Oggi a Visoko esistono 55 artigiani e 5 grandi industrie che garantiscono la continuità storica per prodotti di "carne secca" quali appunto al Visočka Pečenica, la salsiccia, la kaurma e la *ovčja stelja* (carne essiccata di pecora).

I mercati di tutta la Bosnia Erzegovina in inverno sono impensabili senza la presenza di carne secca di Visoko, che è diventata già di per se un marchio



Visočka Pečenica

riconosciuto e popolare. L'aver saputo costruire storicamente un marchio di qualità riconosciuto rappresenta un grande onore ma comporta anche l'obbligo di mantenerlo e proteggerlo.

È per questo motivo che alcuni anni fa è stata riattivata l'Associazione dei trasformatori di carne, VIPS - Visoko con l'obiettivo comune di fare della Visočka Pečenica un marchio protetto geograficamente. Nella metà del 2020 il progetto è entrato nella sua fase finale e il 4 giugno l'Agenzia per la sicurezza alimentare della Bosnia Erzegovina ha ufficialmente decretato che la Visočka Pečenica è un prodotto nazionale ad Indicazione Geografica Protetta.

SCHEMA STORICA

Visoko è il centro medioevale più antico della Bosnia Erzegovina e costituiva il nocciolo amministrativo dell'odierno stato bosniaco.

Kulin fu il Ban (*signore regnante*) della Bosnia dal 1180 al 1204, indipendente anche se vassallo prima dell'Impero bizantino e poi del Regno d'Ungheria. La sua Carta, che diede grande impulso alle attività economiche del regno, stabilì, tra le altre cose, il libero commercio tra Dubrovnik e l'area di Visoko (*il 29 agosto, giorno della firma del trattato nel 1189 è divenuto il giorno della Minucipalità di Visoko*).

Nel 1337, con la cerimonia di investitura di Tvrtko I Kotromanić, divenne luogo di incoronazione dei re bosniaci.

ALTRI PRODOTTI DELLA TRADIZIONE BOSNIACA

KAURMA

E' una parola turca che significa friggere o cuocere qualcosa.

Questo piatto tradizionale è il risultato di una forte connessione tradizionale tra l'Impero Ottomano e la Bosnia nel corso della storia. Si può giustamente dire che la Visočka kaurma rappresenta il piatto popolare di questa zona da più di 500 anni. È fatto di manzo, con carne rimossa dalle ossa e dalla testa e cotta ermeticamente.

OVČJA STELJA

E' carne di pecora disossata e lasciata a riposo nel sale (*sale 8% del peso della carne*) per 12-15 giorni. Successivamente, viene asciugata all'aria e trattata con fumo freddo, quindi asciugata di nuovo all'aria senza fumo per diverse settimane. Si prepara nel periodo di novembre-febbraio.

VISOČKA SUDZUKA

E' un prodotto tradizionale, del tutto simile ad una salsiccia, a base di carne di manzo macinata, grasso di manzo, sale da tavola o un sostituto di sale da tavola, spezie o estratti di spezie, pepe e aglio. Il budello è anch'esso di manzo. Il prodotto viene affumicato a fuoco basso per 7-10 giorni e poi fatto asciugare in stanze buie ad una temperatura di 10-15°C.



Sudzuka

TECNOLOGIA PRODUTTIVA DELLA PEČENICA DI VISOKO

■ *Relatore: E. Babić*

A cura di V. di Nuzzo

Riceviamo e volentieri pubblichiamo il testo Tecnologia produttiva della Pečenica di Visoko di Edin Babić, macellaio e produttore di Visoko, Bosnia Erzegovina.

Edin rappresenta la quinta generazione della famiglia Babić impegnata nella produzione di carne affumicata, la Visočka Pečenica. Dall'alto di una tradizione e di un'esperienza di circa 100 anni

che gravano sulle sue spalle, Edin ha condiviso con ONAS il processo tecnologico che presiede alla produzione del più importante salume balcanico.



Edin Babić

► **Selezione delle materie prime.** I bovini che utilizziamo per la produzione di Pečenica di Visoko sono preferibilmente bovini di razza Simmental, ben nutriti, di età compresa tra 3 e 5 anni. Non è escluso l'uso di altre razze, anzi è auspicabile che la carne abbia una consistenza variegata.

La carne deve essere refrigerata a una temperatura da 1 a 4 °C e non deve essere pre-congelata. La parte migliore della mezzena (*la mezzena è la metà dell'animale*) è quella anteriore che contiene pezzi di carne di altissima qualità.

► **Disosso e taglio.** Il disosso avviene manualmente, non devono esserci tacche profonde nella carne. Dopo il disosso, la carne deve essere ulteriormente raffreddata (*facendo riposare la carne*) a una temperatura compresa tra -2 a 0 °C per 10-12 ore. Dopodiché, la carne viene tagliata. Lo spessore del pezzo deve essere compreso tra 5 e 8 cm, a seconda della maturità della carne e dello spessore del pezzo da tagliare. Il pezzo migliore è considerato il muscolo della schiena per tutta la sua lunghezza, che può raggiungere una lunghezza fino a 120 cm.

► **Salatura.** Dopo aver modellato il pezzo si procede alla salatura a secco della carne. Viene utilizzato solo sale da cucina, è vietato l'uso di nitrati. La salatura si effettua arrotolando un pezzo di carne nel sale e poi scrollando il sale in eccesso e impilandolo in vaschette di plastica. La resa in sale non deve superare il 3%. Tale carne salata necessita di una stagionatura minima di 10 giorni, preferibilmente 21 giorni ad una temperatura di 0-6 ° C. Durante il processo, molti i batteri nella carne muoiono. Affinché la carne sia abbastanza morbida, è necessario che il sale penetri fino al centro del pezzo.

► **Preparazione per l'affumicatura.** Dopo che la carne è stata fatta riposare nelle vasche, si determina visivamente e al tatto se la carne è pronta per l'affumicatura e se è necessario rimuovere il sale della carne sciacquandola delicatamente con acqua pulita.

Successivamente, la carne viene legata con una corda in modo da poter mettere dei bastoni di legno con quali si alza sull'essiccatore. È necessario scolare bene la carne prima della prima combustione, in modo che l'acqua rimanente non inumidisca troppo la carne.

► **Affumicatura.** La carne viene affumicata con il fumo prodotto dalla legna di faggio (*Fagus sylvatica*) e/o carpino (*Carpinus betulus L*) mediante leggera combustione, dove la temperatura sopra il focolare non deve superare i 270 ° C in modo che la legna non emetta sostanze nocive.

Il legno deve essere pulito senza marciume, è inoltre preferibile che il legno sia tagliato dal lato soleggiato della foresta in modo che non abbia acidità.

L'affumicatura della carne può richiedere 7-15 giorni a seconda della temperatura esterna dell'aria. Si tratta di affumicare in modo che la temperatura all'interno dell'asciugatrice non debba superare i 60-70 ° C.

La legna viene bruciata giornalmente per 8-10 ore, dopodiché il fuoco si spegne e si consente l'ingresso di aria fresca e la fuoriuscita di umidità durante l'affumicatura.

Dopo il settimo giorno, viene controllato il grado di essiccazione della carne, visivamente e al tatto, per determinare se la carne è sufficientemente asciutta e pronta per essere rimossa.

Chiaramente i pezzi più sottili si asciugheranno prima mentre i pezzi più spessi verranno lasciati asciugare più a lungo fino a raggiungere il giusto grado di essiccazione.

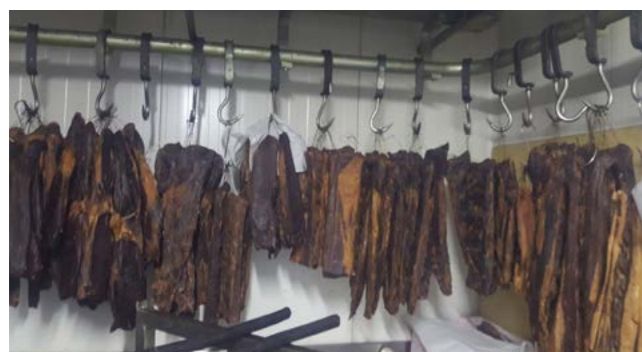
► **Stagionatura.** Dopo aver rimosso la carne, è necessario che la carne stagioni.

La stagionatura viene effettuata in locali bui ad una temperatura di 10-12 ° C e la durata può essere di 10-20 giorni a seconda della necessità e della maturità desiderata. Durante la stagionatura, la carne rilascia parte dell'umidità e uniforma il colore all'interno della struttura della carne.

Prodotto finito. Deve contenere un massimo dell'8% di sale e non più del 40-45% di acqua.

Il prodotto finale deve avere un odore gradevole, aroma caratteristico della carne affumicata e deve essere morbido da masticare.

La parte della lombata ha un sapore dolce e salato insieme, specifico della Pečenica di Visoko.



LA RAZZA BISARA E I SALUMI PORTOGHESI

■ *Relatore: P. Fernandez*

A Cura di V. di Nuzzo



Pedro Fernandez, responsabile dell'Associazione Nazionale Allevatori di Suini di Razza Bisara (*Associação Nacional De Criadores De Suínos De Raça Bísara - ANCSUB*), ci ha condotto in un lungo viaggio alla scoperta di un'antica razza portoghese, la Bisara, e delle tradizioni norcine del Portogallo.

Negli anni '90 questa razza era praticamente estinta e ridotta a soli circa 100 animali da riproduzione in piccoli allevamenti nel nord del Portogallo. Il primo programma di conservazione e recupero per la razza è stato approvato e sostenuto dal governo portoghese negli anni '90.

Da qui, e in seguito alla costituzione dell'ANCSUB) nel 1994, i maiali di razza Bísara tornarono ad aumentare di numero.

La razza, autoctona, appartiene alla linea celtica (*Sus Celtics*), mantenuta nel suo stato primitivo in tutto il nord del Paese fino alla metà del ventesimo secolo.

Presenta una crescita lenta, una presenza media di grasso, un temperamento molto calmo e docile con un istinto materno molto forte. È stata sempre riconosciuta per la sua elevata prolificità, l'eccellente qualità sensoriale delle carni e l'attitudine per la lavorazione di prodotti tipici. Raggiunge mediamente un peso vivo da adulto tra i 180 kg nei maschi e 150 kg nelle femmine.



La Bísara è diffusa in tutto il nord del Portogallo, dal fiume Tago al confine con la Galizia (*in Spagna*), anche se la maggiore concentrazione di allevamenti si osserva sul fiume Douro (*Trás-os-Montes e regioni del Minho*). In totale sono presenti ad oggi 6052 scrofe in 168 fattorie con una media di 35 scrofe per azienda.

Di particolare interesse è il regime alimentare a cui i suini vengono sottoposti. La dieta infatti è basata su una miscela di cereali (*mais, frumento, orzo, crusca*) e una grande varietà di alimenti a base di foraggio, come tuberi (*patate, rape, barbabietole*), verdure (*cavoli, zucche, carote*), frutta e prodotti delle aree di pascolo con diversi tipi di erbe, frutti di bosco, castagne e ghiande.

L'alimentazione viene integrata solo nelle fasi di allattamento, svezzamento e all'inizio della crescita.

Nel sistema tradizionale il maiale viene ingrassato lentamente e macellati tra 1 e 2 anni di età, ad un peso di macellazione elevato ma variabile (*tra 120 e 180 kg*), nei mesi più freddi dell'anno.

La Carne de Bísaro Transmontano/ Carne de Porco Transmontano, caratterizzata dal riconoscimento DOP, presenta un colore rosso tenue e un grasso rosa.

È molto succosa e tenera con una consistenza compatta.

Preparata alla griglia, la carne ha un sapore molto caratteristico, con sentori che richiamano il modo in cui gli animali vengono allevati e nutriti.



I prodotti che si ricavano da tale materia prima si differenziano sulla base delle aree di provenienza.

In particolare, sono presenti nell'area di:

- VINHAIS, Salpicão (*IGP*), Linguiça ou Chouriça (*IGP*), Chouriça Doce (*IGP*), Chouriço Azedo (*IGP*), Butelo (*IGP*), Alheira (*IGP*) e Presunto bísaro (*IGP*);
- MIRANDELA, Alheira (*IGP*);
- BARROSO - MONTALEGRE, Salpicão (*IGP*) e Chouriça (*IGP*);
- MELGAÇO, Chouriça (*IGP*) e Presunto (*IGP*).

Tra questi citati, di particolare interesse, anche per la loro diffusione sono:



Salpicão de Vinhais

■ il **Salpicão de Vinhais IGP**, un insaccato affumicato tradizionale, lungo 15-20 cm e con un diametro da 5 a 8 cm. Di colore esternamente scuro, l'interno è rosso vivo e bianco. Ha un sapore affumicato, con sentori di vino.

Viene realizzato partendo dal lombo del maiale, tagliato a cubetti di circa 5 cm e condito con vino, sale, aglio, alloro e paprika dolce o piccante. Si lascia marinare per quattro giorni, prima di procedere poi con l'insacco in budello naturale e l'affumicatura su rovere e castagno per almeno 40 giorni;

■ la **Chouriça de Carne de Vinhais**, una salsiccia affumicata a forma di ferro di cavallo lunga dai 30 ai 35 cm a base di carne e grasso di suini Bísaro puri o incrociati, conditi con sale, vino, acqua, aglio, paprika e/o peperoncino in polvere e alloro. La salsiccia ha una sezione cilindrica da 2 a 3 cm di diametro e un colore bruno-rossastro.

L'affumicatura, fatta con legna di rovere e castagno, ha una durata di almeno 35 giorni;

■ il **Butelo de Vinhais**, un insaccato affumicato prodotto con carne, grasso, ossa e cartilagine delle costole e della colonna vertebrale dei suini Bísaro puri o incrociati. La carne è condita con aglio, paprika, alloro, vino, acqua e sale. Il colore varia dal rossastro al marrone scuro. Può essere di forma tonda, ovale o cilindrica. Il suo peso può variare da 1 a 2 kg e il suo diametro da 10 a 15 cm. Ha un gusto gradevole e deciso e un persistente aroma affumicato.



Butelo de Vinhais

La miscela (*adoba*) viene tagliata in piccoli pezzi, condita e messa marinare a uno a tre giorni, dopo di che viene inserita in un involucro costituito da intestino, stomaco o vescica. L'affumicatura lenta dura almeno 15 giorni. Viene quindi lasciato stagionare in un luogo fresco;

■ **l'Alheira de Vinhais**, un insaccato affumicato a forma di ferro di cavallo giallo-marrone, lungo circa 30 cm, con un diametro di 2 cm e un peso compreso tra 170 e 200 g. I suoi ingredienti sono carne di suino Bísaro di pane puro o incrociato, carne e carcasse di pollame, pane di grano regionale e olio d'oliva Trás-os-Montes, condito con sale, aglio e paprika.

Le carni di maiale e pollame vengono tagliate e cotte in abbondante acqua salata. Il pane è tagliato a fettine sottili (*con la crosta*) e ammorbidite nel sugo di cottura. All'impasto si aggiungono aglio, paprika e olio d'oliva. I pezzi vengono poi affumicati a fuoco lento e successivamente stagionati per almeno otto giorni;

Chouriça Doce de Vinhais

■ il **Chouriço Azedo de Vinhais**, un insaccato affumicato a base di carne suina, pane regionale, olio d'oliva di Trás-os-Montes, paprika e aglio.

Ha una lunghezza di circa 20-25 cm e un diametro di 7-10 cm e un peso di circa 300 grammi. La carne viene tritata e cotta in acqua salata. Il pane viene tagliato finemente e mescolato con il brodo di carne. L'impasto viene condito con olio d'oliva, paprika e aglio e poi insaccato nell'intestino. L'affumicatura lenta dura almeno quattro settimane;



■ la **Chouriça Doce de Vinhais**, una salsiccia affumicata a forma di ferro di cavallo, fatta di carne, pane regionale, olio d'oliva di Trás-os-Montes, sangue di maiale, miele e noci o mandorle.

Ha una lunghezza di circa 20-25 cm e un diametro di 2-3 cm. Ha un aspetto non omogeneo di colore scuro, quasi nero, con aree più chiare. Pesa circa 150 gr.

La carne viene tritata e cotta in acqua salata. Si aggiunge poi il pane tagliato finemente e il brodo. All'impasto si aggiungono olio d'oliva, miele, sangue di maiale e mandorle o noci. Una volta insaccato in budello naturale, i pezzi sono sottoposti ad affumicatura e poi a stagionatura per almeno 15 giorni;

■ il **Presunto de Vinhais** o **Presunto Bísaro de Vinhais**, affumicato, viene prodotto partendo da una coscia di almeno 8Kg, marinato per 24 ore e poi massaggiato per rimuovere i liquidi interni. Viene poi ricoperto di sale per circa 30 ore a 6°C e umidità compresa tra l'80% e il 90%. Il sale in eccesso viene quindi lavato via e la carne viene appesa ad asciugare. Viene ricoperto di paprika, olio d'oliva Trás-os-Montes e lardo di maiale e affumicato a fuoco lento con legna secca di quercia o castagno. Infine il prosciutto viene stagionato in grotte o locali di stagionatura a bassa temperatura e a bassa umidità. L'intero processo richiede almeno 12 mesi.

Presunto de Vinhais



IL NERO E MACCHIATO DELLE ALPI E LA NORCINERIA TRANSALPINA

■ **RELATORI:** C. Bachler, K. Kusstatscher, S. Stelinger

A cura di V. di Nuzzo

L'evento Assaggi d'Europa ha rappresentato un'altra occasione di incontro tra ONAS e il Nero delle Alpi. Nel numero 8 di ONAS Review dell'aprile scorso avevamo già presentato l'interessante (*e riuscito*) esperimento che ha saputo far rivivere razze suine antiche in una tipologia capace di raccogliere i caratteri principali. Infatti, i suini neri della Valtellina, l'equivalente svizzero nero o pezzato dei Grigioni, il suino ticinese, il maiale di Samòlaco maculato e il maiale pezzato dall'Alto Adige sono alcuni dei fenotipi autoctoni legati ad un ecosistema così specifico come quello dell'arco pre-alpino e alpino centro-orientale e che rischiano di andare perduti per sempre.



Il recupero è stato possibile grazie al lavoro di ricerca attuato dalla fondazione italo-svizzera *Pro Patrimonio Montano (PatriMont)* e, in particolare, da un piccolo gruppo di studiosi e appassionati

come lo svizzero Hape Grunenfelder e gli italiani Kurt Kusstatscher (*dirigente del progetto e coordinatore per l'area di Bolzano*) e Marco Paganoni (*coordinatore per la Valtellina e la Valchiavenna*) che sono riusciti a raccogliere i pochi esemplari residui in una tipologia unica denominata *Suino Nero delle Alpi* diffusa nell'Italia centro-orientale, Austria, Germania e Svizzera ma che sta interessando ora anche altre aree alpine sul versante italiano.

Il rosso vivo della carne e lo spessore e la qualità del grasso rappresentano un'ulteriore testimonianza della validità della genetica soprattutto quando questa è supportata da un'adeguata tipologia di allevamento (*semibrado*) e da una naturale alimentazione.



Grunenfelder e Kusstatscher

Nella relazione presentata ad *Assaggi d'Europa* Kurt Kusstatscher ha descritto a fondo l'attività *PatriMont* e il progetto del maiale Nero e Macchiato delle Alpi, delle sue origini e della situazione attuale.

Gli ultimi animali di tre popolazione rimanenti di Valtellina, Samolaco e maiali d'Alto Adige sono stati riuniti.

Con l'inizio del 2020 sono stati creati 55 gruppi di allevamento, 29 tra le montagne delle province italiane di Verona, Trento, Sondrio (*Valtellina*) e Alto Adige, 12 in Svizzera, 11 in Austria e 3 nelle Alpi Bavaresi.

Il registro di Pro Patrimonio Montano conta 172 animali, sulla base di 4 linee di verri e 8 linee di scrofe.

Al fine di dare un quadro reale dell'entità del progetto e dei territori coinvolti, la narrazione di Kusstatscher è stata seguita dalla testimonianza di due allevatori e produttori, lo svizzero Stefan Selinger e l'austriaco Christian Bachler, ehrambi associati PatriMont.

Selinger, allevatore di diverse razze autoctone e produttore di specialità tradizionali di alto valore qualitativo ha delineato i caratteri principali del proprio allevamento caratterizzati dai seguenti fattori:

- volontà di conservare vecchie razze e specie (*bestiame e piante*);
- allevamento misto con altri animali;
- max. 4 mesi sullo stesso pascolo;
- nessuna stalla riscaldata, solo paglia, che viene spesso mangiata;
- fascinazione rappresentata a un allevamento facile e semplice;
- verro tenuto in branco con i suinetti e separati dal branco durante la notte (*animali più tranquilli*) o durante il periodo di calore delle scrofe quando il verro rimane nella stalla.



Mezzena di Nero delle Alpi

Con tali carni vengono realizzati quelli che sono i prodotti più tipici della norcineria svizzera: prosciutto essiccato all'aria, bacon, copa, salame, lardo, salsicce secche affumicate, salsiccia di sangue, paté di fegato, pancia cotta in vetro e diverse salsicce con frutta, quali la mela cotogna.

Infine, Christian Bachler, attivo nel maso più alto della Stiria, autore di pubblicazioni molto critiche nei confronti degli allevamenti massivi e dei prodotti dell'agricoltura venduti al ribasso, ha presentato un relazione che attraverso decine di foto ha reso ottimamente l'idea di cosa si intende per allevamento naturale e quanto più vicino possibile ai ritmi del sistema ambientale in cui è inserito.



Maiale Nero e macchiato delle Alpi



Esemplari di Nero delle Alpi



I PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA NORCINERIA BRITANNICA

■ **RELATORI:** A. Baker, R. Davies, P. Gott, B. Walker

A cura di S. Massenza

Il mondo britannico non è per nulla famoso per la propria tradizione norcina. Eppure, come quasi i tutti i popoli, ne possiede una, anche se molto antica e quasi estinta.

In un mondo senza refrigerazione, era impossibile consumare il maiale, o altri animali, per più di due settimane; bisognava trovare un metodo, spinti dalla necessità e dalla sussistenza, per rendere la carne commestibile il più a lungo possibile, per sopravvivere ai rigidi inverni, tipici di queste regioni. Iniziarono quindi a salare la carne, usanza portata sulle isole, fra Mare del Nord ed Oceano Atlantico, dai dominatori Romani, per creare, inizialmente, pancette e salsicce; ma anche così non riuscivano a farle durare fino a primavera. Da lì iniziarono ad appendere in casa le grosse cosce salate di suino, ed a tagliarne piccoli pezzi all'abbisogna. Man mano che passava il tempo, la coscia rimasta si seccava, sempre maggiormente, rendendo impossibile, ad un certo punto, idratarla attraverso la cottura, ma necessitava di essere affettata sempre più finemente per il consumo.

Tutta questa antica tradizione che attraversa solida Medioevo e Rinascimento, a metà del XIX sec. scompare, travolta dalla Rivoluzione Industriale.

La quasi totalità dei britannici - inglesi, gallesi, scozzesi - si spostò, sempre maggiormente, dai piccoli villaggi di campagna alle città, alla ricerca di lavoro nelle nuove fabbriche, di stabilità e condizioni migliori di vita, rendendo l'Inghilterra la nazione più progredita, ma perdendo prodotti, tecniche e tradizioni.

Il Regno Unito, e soprattutto l'Inghilterra, divenne uno dei Paesi più sviluppati e progrediti d'Europa, ma a pagarne il prezzo fu la norcineria, con la totale perdita di prodotti, tecniche e tradizioni, alcune andate perdute per sempre.

Sopravvivono, non a caso, quei pochi prodotti che ben si adattavano ad essere inseriti fra le nuove produzioni industriali in serie, come Sausage (*salsicce*) e *Pudding*, ed alcune eccezioni sopravvissute in zone rurali.



Black pudding

Negli ultimi anni stiamo però assistendo, in controtendenza rispetto alla secolare tradizione industriale, ad una vera e propria "Renaissance" del mondo dei salumi *British*; i consumatori inglesi amano e consumano sempre più i salumi, e sempre maggiormente vogliono prodotti artigianali, creandosi, a poco a poco, una nuova coscienza valutativa e qualitativa.

Fortemente in crescita il numero dei nuovi salumifici artigianali; piccole realtà, sensibili ai concetti di riscoperta delle tradizioni passate e tutela delle razze britanniche rare o tipiche, che spesso integrano allevamento e produzione e che vendono i propri prodotti, direttamente al consumatore finale, integrandosi con i famosi *Market* di qualità.

Un vuoto di due secoli non si colma in pochi anni, di conseguenza, buona parte di queste nuove produzioni, in assenza di una totale e completa riscoperta della tradizione autoctona, attinge a piene mani dalla norcineria italiana o iberica, veri punti di riferimento mondiali di settore, producendo, nel Regno Unito, primariamente, prodotti in stile.

Tornando alla tradizione, i prodotti che ancora oggi, in assoluto, rappresentano maggiormente questi Paesi, oltre ad essere i più consumati, sono innegabilmente *Sausage* e *Pudding*. I primi simili alle nostrane salsicce, prodotti primariamente con suino, manzo o cervo, ma sempre freschi e mai stagionati, precotti o affumicati; i secondi, tradizionalmente più legati alla sussistenza, scoperti anticamente in Irlanda e poi diffusisi in tutto il Regno Unito, nati per non sprecare, durante la macellazione degli animali (*suini, ovini, bovini e focene*) sangue e grasso, da cui la grande distinzione fra *Red Pudding* (*pudding rosso*) e *White Pudding* (*pudding bianco*), in base alla materia di cui sono composti.



Salsiccia di Cumbria

Le salsicce sono, in assoluto, ancora oggi, i prodotti più diffusi e quotidianamente consumati sia nel mondo britannico che irlandese.

Non ci sono differenze sostanziali fra le *British Sausage* (*salsicce britanniche*) e le *Irish Sausage* (*salsicce irlandesi*); normalmente vengono realizzate con carne, erbe, spezie, ed in alcuni casi, farine di cereali.

Tradizionalmente vengono insaccate con intestino di maiale, e legate a catena, con una lunghezza di 10-15 cm. Si consumano grigliate, fritte in padella o bollite.

Per essere denominate *British Pork Sausage* (*salsicce britanniche di maiale*) o *Irish Pork Sausage* (*salsicce irlandesi di maiale*) devono contenere almeno il 42% di magro ed il 30% di grasso; tutte le salsicce sotto questi parametri vengono denominate semplicemente *British Sausage* o *Irish Sausage*. Per le salsicce di altri animali la percentuale di magro deve essere almeno del 30%. Numerose sono le salsicce, tradizionali e di qualità, sopravvissute all'industrializzazione, ben sedici tipologie differenti, fra cui due I.G.P. (*Identificazione Geografica Protetta*), cosa piuttosto rara da trovare nel mondo Britannico; sono la *Cumberland Sausage I.G.P.* e la *Newmarket Sausage I.G.P.*



White pudding



Red pudding

La *Cumberland Sausage, I.G.P.* e Presidio SlowFood (*Salsiccia di Cumbria*), originaria del Cumberland, in Inghilterra, è conosciuta fin dal XVI sec. Tradizionalmente misura più di 50 cm e viene servita arrotolata. Il macinato di maiale può essere macinato fine o grossolano, e viene principalmente insaporito con pepe bianco e nero, e con piccole quantità di timo, salvia, noce moscata e pepe di Cayenna. Il maiale tradizionale utilizzato è il maiale di *Cumberland*, oggi inserito nelle razze rare britanniche; permessi anche il *Large Black*, il *Glouchestershire Old Spot* e tutte le razze tradizionali gallesi.

La *Newmarket Sausage I.G.P. (Salsiccia di Newmark)* è tradizionalmente di suino e prende il nome dalla città di Newmarket, nel Suffolk (*Inghilterra*), dove è nata nel 1881 e dove solo può essere prodotta. Al macinato di suino, ottenuto da tagli di spalla e pancia, si aggiungono sale, pepe nero, pepe bianco, timo, prezzemolo e noce moscata. Oggi sono sopravvissuti solo tre produttori, ancora attivi, di questa salsiccia, ed è l'unica ad avere anche una versione stagionata.

Oltre agli insaccati, particolarmente diffuso è il bacon, dal medio inglese "bacoun" (*Posteriore del Maiale*), un salume di suino preparato con la pancia dell'animale (*Streaky Bacon, bacon striato*) o con la lonza (*Bacon o Back Bacon*) o con la coscia (*Gammon*), diffuso in tutto il Regno Unito ed in Irlanda.

La carne viene trattata con sale, zucchero e spezie, e successivamente può essere messa in salamoia (*Wet Cured Bacon*) o essiccata (*Dry Cured Bacon*) per qualche giorno. Successivamente può essere stagionato, oppure affumicato, sia a freddo che a caldo. Il bacon non stagionato e non affumicato o affumicato a freddo deve essere poi cotto prima del consumo, mentre quello stagionato o affumicato a caldo viene consumato tale e quale. Il bacon non affumicato viene chiamato *Green Bacon (Bacon verde)*; tradizionalmente viene lasciata la cotenna (*Bacon Rind*), anche se oggi ne esistono versioni prive.

Anche gli ham (*prosciutto*) sono presenti, ma la maggior parte delle cosce di suino nella gastronomia britannica sono, a differenza della nostra tradizione, prodotti da macelleria, freschi o semi-lavorati, che necessitano di essere cotti. Sono poche le antiche tipologie tradizionali britanniche sopravvissute fino a noi, sia cotte che stagionate.



Irish Bacon



Newmarket sausage

La più importante è sicuramente il *Carmarthen Ham I.G.P. (Prosciutto di Carmarthen)*, un prosciutto stagionato tipico del Carmarthenshire, in Galles. La tradizione di stagionare i prosciutti in questa regione è rimasta sull'isola dopo l'abbandono romano del IV sec.

Questo prosciutto viene salato e stagionato per un periodo di 6-9 mesi, ad una temperatura di 16/26°C. A fine stagionatura dovrà pesare 4/5 kg. Possiede un colore del magro dal rosa intenso al rosso scuro, ed un sapore leggermente salato.

Infine, sopravvissute al tempo ed all'industrializzazione, troviamo alcune rare eccellenze, povere ed antiche, come il Brawn e l'Haggis.

Il *Brawn* (letteralmente *Muscoli*), così chiamato in Inghilterra, Galles ed Irlanda, o *Pork Cheese* (*Formaggio di Suino*)/*Potted Heid* (*Testa in Vaso*) in Scozia, è una Testa in Cassetta realizzata con la carne della testa del maiale o del vitello, più raramente con quella di vacca o di pecora.

La testa viene spolpata facendola bollire con cipolla, anice stellato ed alloro, orecchie e lingua comprese, per poi essere sminuzzata e messa in gelatina. Le prime testimonianze risalgono dell'inizio del XIX sec. Si serve a fette con sale, pepe ed aceto.

Il secondo, l'*Haggis*, è in assoluto il più tradizionale e simbolico fra i salumi Scozzesi, considerato piatto nazionale.

Si tratta di un insaccato di pecora, insaccato nel suo stesso stomaco, riempito con un macinato di interiora dell'animale (*cuore, polmoni e fegato*), cipolla, grasso di rognone, farina d'avena, sale e spezie, il tutto lavorato con brodo.

Non si può consumare crudo, ma viene bollito per almeno tre ore.

Tradizionalmente si serve con *Heeps and Tatties*, un purè di patate e rutabaga (*una sorta di rapa*), salsa al whisky ed un *Drum*, cioè un bicchiere di buon Scotch Whisky.



Haggis

Ad illustrare i molteplici aspetti della norcineria britannica sono intervenuti:

- Barry Walker, appassionato ideatore della Scuola di Norcineria Britannica *Cured* a Wolverton
- Andrew Baker, giovane allevatore e produttore dalla sua fattoria *The Bakers' Pig*,
- Ruth Davies produttrice della CWM Farm Charcuterie
- Peter Gott, stimato allevatore di razze rare inglesi tra cui l'antica *British Lop*, produttore e referente della *Cumberland Sausage IGP Association* a Barrow-in-Furness, Cumbria.

Barry Walker



Ruth Davies



OLGA RENDEK E LA RAZZA MANGALITZA

■ *Relatore: O. Rendek*

A cura di V. di Nuzzo



La pianura pannonica occupa gran parte dell'Ungheria con la sua puszta, il "terreno nudo", una sorta di deserto erboso, spesso desolato, caratterizzato da fattorie sperdute e circondate da vasti campi. A Kerekegyház, nel cuore della puszta, Olga Rendek è nata e vive, in una piccola tanya (*fattoria*), dove alleva animali e coltiva piante appartenenti alla tradizione ungherese. L'affascinante storia della sua vita è fortemente legata alla sua terra.

Con la caduta del regime (1989), Olga decise di riacquistare la sua terra che le autorità socialiste avevano requisito anni prima per impiantare una cooperativa agricola, costringendo la sua famiglia ad una urbanizzazione forzata. Lasciare un lavoro d'ufficio sicuro per lavorare in campagna era in quegli anni una scelta controcorrente, più volte derisa da ex amici e conoscenti.

Ma la scelta era stata fatta con convinzione. I venti ettari di terreno erano coltivati senza pesticidi, venivano allevate antiche razze animali ed Olga riuscì a costruire in un decennio di sacrifici un modello riconosciuto di corretta salvaguardia della cultura contadina e del patrimonio tradizionale fino a ricevere il premio dell'Accademia delle scienze ungherese.



Mangalitzka



I successivi riconoscimenti, anche in campo internazionale, la costituzione dell'unico Presidio Slowfood in Ungheria (*Salsiccia di Mangalitza*) o la partecipazione al Salone del Gusto le hanno nel tempo consentito di riunire una serie di artigiani, persone dedite a mestieri tradizionali e naturalmente agricoltori in un'associazione, la Kiskunsag Heritage Conservation Artisan and Touristic Alliance e di trasformare la sua struttura in un Museo Ecologico.

Tuttavia, l'iniziativa che ci interessa più direttamente è stata la creazione dell'Associazione di difesa delle tradizioni della regione Kiskun (*Kiskunsagi Hagymanyorzo Egyesulet*), che raccoglie 19 allevatori e norcini a protezione di un prodotto tradizionale, la salsiccia e la relativa razza di maiale lanuto, la Mangalitza, per lungo tempo a rischio estinzione.

Nel parco nazionale di Kiskunság alcuni allevatori mantengono questa razza in purezza e allo stato semi-brado nel suo ambiente storico naturale. La Mangalitza, infatti, si è sviluppata a partire dalla metà del XIX secolo nei territori dell'Impero Austro-ungarico. Non a caso, ancora oggi sopravvive, oltre che in Ungheria, anche in Slovenia, Austria, Serbia, Croazia, Rep. Ceca e Romania.

Tuttavia, le sue origini potrebbero essere ancora più antiche. Testimonianze non documentate si collegano spesso a miti e leggende. L'apparizione di una scrofa ricoperta di peli fu interpretata dal principe gallico Belloveso come un segno favorevole per fondare in quel luogo Medhelan, poi Mediolanum, infine Milano. A rappresentare tale tradizione si ritrova infatti un maiale lanuto scolpito in rilievo su una colonna del Palazzo della Ragione (*XIII secolo*).

Di maiali con setole lunghe, assimilabili ad un vello, si hanno vari rimandi nel tempo, quanto meno in ragione dei frequenti incroci con il parente selvatico, il cinghiale.



Mangalitza red

Una più solida testimonianza storica e genetica fa risalire la Mangalitza ad un incrocio realizzato tra alcune razze ungheresi locali delle aree di Nagyszalonta e Bakony, la razza serba Šumadinka e il cinghiale europeo.

Particolarmente famosa per la ricchezza e bontà della componente grassa, la Mangalitza sopravvive oggi in tre differenti tipologie, contraddistinte esclusivamente dal colore delle setole: bionda, rossa e "pancia di rondine" (*dalla colorazione chiara della pancia*). Altre varianti, tra cui la Nera, risultano oramai estinte.



Mangalitza blonde, red e swallow-belly

ISTRIA, TERRA DI TRADIZIONI NORCINE

■ *Relatore: P. Jelenić*

A cura di S. Massenza

Esistono varie versioni della leggenda della bellissima fanciulla di nome Bura.

Sul lato istriano, in Croazia, si narra di una ragazza punita dagli dei perché lodava troppo la propria bellezza.

Da quel momento una donna che ogni volta commette lo stesso peccato emette un sospiro che si trasforma in vento impetuoso che spazza via le nuvole e mostra un esempio di vera bellezza: quella di un cielo terso e limpido. La versione istriana è molto diversa da quella triestina dove Bora, figlia del Vento, cadde in disperazione per la morte del pastore Tergesteo, di cui si era innamorata e che suo padre aveva ucciso.



Prosciutto Istriano



Paolo Jelenić

Qualunque sia la "versione corretta" di una leggenda, la presenza della Bora ha sempre contrassegnato svariati aspetti della vita della gente istriana. A cominciare dai prodotti della norcineria che non sarebbero tali senza la Bura, quel vento forte che quasi da solo basta a provvedere ad una perfetta stagionatura.

Come in tutte le culture contadine del Centro e Sud Europa, anche in Istria il maiale rappresentava l'elemento fondante dell'economia e della sussistenza alimentare di ogni famiglia rurale, sovente molto numerosa, che ricorreva prima alle sue carni fresche e poi ai prodotti lavorati ai fini della conservazione al fine di avere un sufficiente apporto calorico ed energetico per affrontare le stagioni ed i conseguenti duri lavori agricoli.

È abbastanza naturale che, in questo humus, si sia sviluppata una buona tradizione in campo norcino, e, con il tempo, si siano creati stabilmente, fissandone i canoni, una serie di prodotti della salumeria che creano il paniere di questa regione.

A cominciare dal Prosciutto Istriano D.O.P. (*Istarski Prsut*), sicuramente il principe di queste prelibatezze, orgoglio di questa terra e della sua gente, simbolo dell'equilibrio benefico e dell'apporto positivo della natura.

Questo prodotto, assolutamente autoctono, fa parte infatti dell'antica cultura delle carni essiccate per sussistenza, è dissimile dagli altri prosciutti croati, grazie ad una lavorazione antica, che porta ancora oggi con sé, immutati nel tempo, metodi di produzione secolari, rimasti unici nel mondo della lavorazione dei prosciutti.



Rimozione della cotenna

Il processo di lavorazione prevede l'asportazione quasi totale della cotenna lasciando una sottile membrana di 2-3 mm di tessuto adiposo.

Viene lasciato anche l'osso pelvico, al contrario di quanto avviene per la maggior parte dei prosciutti italiani e dalmati.

Dopo la salatura realizzata strofinando la coscia con una miscela di sale, pepe e granuli di aglio (*alcuni produttori aggiungono anche piccole quantità di rosmarino e alloro*), i prosciutti vengono lasciati a riposare per 7/10 giorni e poi sottoposto a pressatura.



In questo settore, la famiglia Jelenic, tra i maggiori produttori della regione, ha il suo centro gravitazionale a Sveti Petar u Šumi (*San Pietro in Selve*), nel cuore dell'Istria, proprio come da disciplinare che impone la produzione di prosciutti ad almeno 12 km dalla costa al fine di non perdere tutte quelle peculiari caratteristiche micro-climatiche, indispensabili alla realizzazione di tale eccellenza.

A presentare la tradizione istriana è Paolo Jelenic, che ha raccolto, insieme al fratello Luka, l'eredità familiare. Paolo ci racconta che il prosciutto istriano è prodotto con suini pesanti, solitamente di razza Landrace in genere incrociati con Duroc, con un peso vivo non inferiore a 160 kg.

Non contiene additivi o nitrati e, a differenza di altri prosciutti crudi dell'area balcanica, quello istriano non viene affumicato, ma asciugato unicamente all'aria pulita.



Pressatura

La successiva fase di asciugatura a 10/14°C e con un'umidità del 75% dura all'incirca 3 mesi. In questa fase il prosciutto dovrà perdere, lentamente e delicatamente, la propria umidità, per non creare uno strato di carne superficiale secco e duro che renderebbe difficile, se non impossibile, la completa asciugatura della coscia. Dopo 6/7 mesi viene trattato con una miscela di strutto, pepe e farina di riso integrale e fatto stagionare a 18% e con il 75% di umidità. Il periodo di stagionatura (*dalla fine dell'asciugatura*) dura 12 mesi (*per i pezzi fino a 15 kg di peso*) o 15 mesi (*per i pezzi oltre i 15 kg di peso*).

La patria del Prosciutto Istriano I.G.P. è considerata Tinjan (*Antignana*), piccolo comune posto in posizione panoramica, a soli 6 km dall'azienda Jelenic. In tale località ogni anno, nel mese di ottobre, si riuniscono i migliori produttori della regione istriana in un festival di quello che in questa parte dell'Istria viene chiamato *vijulin*, violino, non tanto per la sua forma quanto invece perché tagliandolo si può fingere di stringere tra le mani un prezioso strumento musicale che, in luogo di note, diffonde una melodia di odori e sapori.

Nonostante il prosciutto sia in assoluto il risultato più nobile della norcineria istriana, in questa zona si sono sviluppati anche altri prodotti:

► la **pancetta istriana**, che viene salata con una miscela di sale marino, pepe e spezie prima di essere sottoposta ad una salagione di 7/10 giorni e a una stagionatura di tre o quattro mesi, in relazione alla grandezza ed al peso del pezzo anatomico;

► il **salame** e la **salsiccia istriani** (*Istarski Kosnica e Istarski Kobasica*), tipico salume di suino, antico e contadino, prodotto con tagli di spalla e coppa, con un rapporto di 70:30 fra parte magra e parte grassa. L'impasto viene aromatizzato con sale marino, pepe ed aglio, anche se nelle zone più settentrionali istriane possiamo trovare salami tipici aromatizzati anche con rosmarino, alloro e vino, spesso il tipico Malvasia Istriano. Il salame viene poi imbudellato, con uno standard di 40/60 cm, e posto ad asciugare per 60/90 giorni, in relazione alle sue dimensioni. La Salsiccia Istriana, dalle più contenute dimensioni, viene consumata anche fresca, previa cottura;

► il **lombo di suino stagionato** (*Istarski Pečenica*), salume ricavato dalla dorsale del maiale. La carne viene conciata con sale, pepe, zucchero, aglio, alloro e rosmarino e, dopo essere stata lavata ed accuratamente asciugata, viene insaccata e stagionata per circa cinque mesi.

Prodotto finale al taglio



Pancetta istriana



Istarska kosnica

ONAS,

incontra...

ANDREA CERVONE *Maestro di Taglio*



A cura di
V. di Nuzzo

Era la scorsa primavera emergenza, cominciammo un incontro diverso per i
intera dedicata al prosciutto.
particolare, il primo che ci mostrasse
un'altra prospettiva, quella di una telecamera. Avevo sentito parlare molto di Andrea Cervone, un
appassionato di taglio del prosciutto e di musica classica. La combinazione mi andava molto a genio.
Dopo i primi contatti telefonici, cominciammo a mettere a punto le nostre idee. L'intenzione non
era mostrare un'accademica lezione di taglio ma di offrire dei particolari che normalmente nessuno
mostrava nei propri video; mettere in risalto quelle metodologie di base che ognuno di noi dovrebbe
adottare verso un prodotto che all'apparenza sembra facile da tagliare ma che in realtà nasconde
tantissime insidie. Più semplicemente volevamo dare l'opportunità a molti di avvicinarsi al taglio del
prosciutto con il giusto approccio e la giusta motivazione. Di fatto volevamo far vedere come si tagliava
un prosciutto, dall'inizio alla fine, cercando di far venire la voglia a chiunque lo vedesse, di provarci
mettendosi subito all'opera per gustarlo al meglio.

Già provati dalla nefasta
a pensare di organizzare
nostri soci. Una giornata
Ma doveva essere un evento
un professionista all'opera ma da

Ed Andrea sottolinea con le sue parole proprio questo aspetto fondamentale: *“un prosciutto ben tagliato attrarrà il cliente, il suo gusto lo farà innamorare”*. Tutto nasce quindi da un buon taglio.

Il primo incontro avvenne in una giornata di giugno eccezionalmente calda. Ci rendemmo subito conto di dover affrontare le riprese, il taglio, in un'atmosfera da piena estate! C'erano più di 30 gradi, faceva molto caldo, ma Andrea ci mise a nostro agio, evidenziando subito i problemi che le alte temperature avrebbero comportato sul taglio e l'effetto che avrebbero avuto sul magnifico jamon iberico da cui dovevamo trarne il massimo beneficio per le riprese. Infatti, chiari subito: *“benvenuti problemi, sono proprio quelli che non bisogna temere; al contrario, evidenziamoli per far capire come comportarsi al taglio quando li si incontra soprattutto all'inizio, inesperti ma con tanta voglia di voler affrontare una nuova esperienza, senza scoraggiarsi”*. Ed è così che sono stato rapito dal mondo di Andrea, che con tanta passione ha iniziato a parlare dell'importanza del taglio in maniera coinvolgente e divertente.

Andrea, abbiamo imparato a conoscerti nella diretta on-line che è andata in onda sulla nostra piattaforma digitale ONAS e ci auguriamo di rivederti all'opera presto, ma intanto raccontaci del tuo mondo.

Caro Vincenzo, grazie per avermi raggiunto a Gaeta, città in cui vivo ora e grazie ad ONAS per avermi ospitato. Ma soprattutto permettimi di ringraziare questo fantastico prodotto che ha permesso di conoscerci. Il prosciutto o *jamon* non rappresenta altro che la fase finale di un duro lavoro, che viene portato avanti da generazioni e che parte da un altro splendido protagonista: il suino.

La mia attività quindi non è altro che un segno di rispetto verso un prodotto, verso l'animale, la natura, la cultura e tutte quelle persone che quotidianamente ci lavorano intorno.

Il taglio si pone di fatto come atto finale di ringraziamento per tutto quello che c'è dietro un prosciutto e come il risultato conclusivo di tutti i sacrifici posti nella sua fantastica realizzazione. In poche parole, la storia di ogni singolo prosciutto merita una giusta ed onorevole presentazione.

Chi è un cortador profesional de jamon?

In Italia si è conosciuti come maestri di taglio, cioè coloro che sanno presentare al taglio un prosciutto. Ma in realtà c'è molto di più. L'appellativo di Maestro mi è stato, mi viene attribuito dagli addetti ai lavori, dagli ospiti o dai clienti ed io ne sono lusingato ma spesso si abusa di tale appellativo. Tanti si definiscono tali. Io stesso amo quindi presentarmi con la definizione originaria, proveniente da lì dove tutto nasce, cioè dalla Spagna, ovvero come *cortador profesional* o professionista di taglio. Un professionista oltre a saper sapientemente presentare il prodotto ne sa divulgare la sua cultura a 360°. Quindi non basta saper tagliare per definirsi maestri. C'è dietro una vita di studi, di immersioni nel mondo che rappresenta il prosciutto e poi ci sono, altrettanto fondamentali, i corsi, i confronti, protocolli da seguire, un galateo da osservare, dei modi di apparire e presentarsi al pubblico. Cultura e didattica chiudono il cerchio. Solo grazie a questo ritengo che si possa parlare di Maestri di taglio.



In Italia esistono eccellenze della norcineria apprezzate in tutto il mondo. Come giudichi l'approccio degli italiani verso il prosciutto iberico e, di conseguenza, verso la figura del cortador?

Il mondo gastronomico è vastissimo. Per troppo tempo abbiamo pensato di essere noi italiani i migliori in questo settore. Si può essere bravi a fare delle cose ma non tutto, basta mettere la testa fuori dall'uscio per capirlo. Al di là delle singole tradizioni e di ogni cultura, al punto in cui siamo l'evoluzione, lo scambio tra popoli, la condivisione di progetti internazionali permette oggi di creare prodotti fantastici in ogni parte del mondo. Per questo viaggiare, documentarsi, fare dei corsi, sperimentare permette a chiunque abbia passione ed amore per ciò che fa di creare qualcosa di nuovo e buono.

Per il prosciutto è lo stesso. In Italia, è noto, esistono tantissimi prosciutti eccezionali. Ma è sbagliato paragonare qualunque nostro prodotto ad un Iberico de Bellota (*ghianda*). È sbagliato farlo, semplicemente perché è un'altra cosa, ci sono protocolli diversi da seguire per produrlo e per tagliarlo oltre al fatto che, come in ONAS ben

sapete, sono tante le varianti che intervengono nella lavorazione di un prosciutto. Sta di fatto che così come per alcuni prosciutti italiani anche il jamon Iberico ha ottenuto dei riconoscimenti importanti in tutto il mondo e a volte qualcuno in più.

Per capire di cosa sto parlando vi dico che oggi in Italia questo prodotto è certamente conosciuto, ma lo è soprattutto per la fama che ha saputo crearsi o ancor di più per i costi spesso eccessivi tanto che molti ne hanno soltanto sentito parlare senza averlo mai provato. La differenza si può capire solo dopo aver assaggiato un jamon Iberico 100% Puro de Bellota.

Pensate che i costi di produzione sono molto alti. Per i prodotti di massima qualità, si parla di allevamenti allo stato brado in boschi di quercia vastissimi (1 o 2 suini per ettaro) in cui l'Iberico (*suino di razza nera*) può vivere sino ad un massimo di due anni nutrendosi di ghiande per un determinato periodo, raggiungendo successivamente stagionature lunghissime di 3-4 anni, prima di arrivare sulle nostre tavole. Impressionante solo a pensarci, non immaginate il gusto che proverete una volta aperto, proprio come un'ottima bottiglia di vino.

Come nasce la figura del Maestro di taglio?

Dopo un lungo, attento e costante lavoro nel tempo, sono state le aziende produttrici a porsi il problema su come presentare e far gustare il proprio prodotto al fine di presentarlo come una squisitezza. Quindi il *Maestro Jamonero* dell'azienda - una figura praticamente sconosciuta in Italia, colui che è in grado di capire quando è pronto un *jamon*, il suo giusto grado di stagionatura - da questo momento viene utilizzato anche per presentare al taglio il prodotto. Il passo è breve: nasce il Maestro Cortador. Successivamente altre persone esterne alle aziende iniziano a studiare ed apprendere le migliori tecniche di taglio al fine di collaborare per creare un'arte oltre che naturalmente un vero e proprio business.

Quale è stato il tuo percorso?

In tanti viaggi che ho fatto in Spagna, ho appreso proprio da alcuni di loro, sia *Maestri Jamoneri* di diverse aziende, sia *Maestri Cortadores (campioni nazionali)* prima di decidere di trasferire in Italia questo know-how, l'insieme delle tecniche che permettono di approcciarsi al taglio con qualsiasi prosciutto, sia esso italiano o spagnolo, al fine di presentarlo come è dovuto per un'opera d'arte.

In conclusione, puoi darci qualche suggerimento sintetico su come tagliare un jamon iberico?

A questo proposito, ho stilato un vademecum dove ho cercato di sintetizzare le regole principali da osservare nelle operazioni di taglio. Prima di lasciarci però, permettimi di ringraziare, insieme a te, la Presidente Piovano e ONAS tutta. Sono molto felice che le nostre strade si siano incrociate e spero che presto potremo incontrarci per una grande degustazione di prosciutti italiani.

VADEMECUM

ovvero, come tagliare un jamon



A cura di A. Cervone

1. Pulire il jamon dalle muffe naturali con della carta.
2. Asciugarlo dagli olii derivanti dalla sudorazione.
3. Inserire nel porta prosciutto (*jamónera*) il jamon, con lo zoccolo rivolto verso l'alto (*o verso il basso a seconda dell'utilizzo che se ne vuole fare. Qui spiegherò come tagliare la parte più importante, il lato posteriore del jamon che è la parte più buona e ricca, detta maza*). Predisporre a questo punto il tagliere con la punta del jamon rivolta verso di noi, cioè non mettere il jamon di lato rispetto a noi.
4. Per i coltelli servono: un coltello piccolo a lama spessa (*puntilla*) utilizzato per recidere il tendine del gambuccio, la cotenna e fare le varie incisioni intorno all'osso; un coltello jamonero a lama lunga (27-30cm), sottile e flessibile per tagliare le fette e naturalmente di un affila coltelli che non deve mai mancare.
5. Recidere il jamon all'altezza del gambuccio, primo ed unico taglio profondo sino all'osso e togliere la cotenna presente.
6. Togliere il grasso giallo scuro e tutte le impurità dalla parte che si sta per iniziare, cercando di dare al jamon un bell'aspetto estetico ma stando attenti a non eliminare il grasso bianco/roseo, cioè quello buono.
7. Una volta raggiunto il grasso di colore bianco, iniziare a toglierlo con il coltello jamonero in fettine sottili sino a quando non si intravedrà il magro. Conservare queste fettine perché serviranno per ricoprire il prosciutto che non si toccherà più, al fine di una adeguata conservazione o perché no per creare delle ottime ricette.
8. Una volta predisposto il tagliere bene (*punto 3*), iniziare a tagliare la parte magra facendo scorrere la lama dal gambuccio verso di noi.
9. Quando si taglia con la mano destra tenere la sinistra sul gambuccio (*o la mano libera*) sotto la punta o in una zona opposta al taglio. In generale per evitare di tagliarsi all'eventuale scatto della lama, proteggersi la mano libera mantenendo il jamon, in una zona sicura in cui sarà difficile ferirsi.
10. Continuare queste operazioni di taglio delle fettine per tutto il tempo senza mai pensare di avere un seghetto in mano, ma tenendo il coltello morbidamente, senza utilizzare troppa forza perché non è quella che vi servirà ma bensì saranno i giusti movimenti a determinare forma e spessore delle fettine.



11. Far quindi scivolare la lama su e giù con una leggera pressione, senza affondarla dove vi risulterà più semplice o morbido tagliare. Questa operazione la si fa tante volte dalla zampa verso la punta della coscia, aggirando i vari ossi che si incontrano.
12. Quando infatti si ha la presenza di un osso, tagliare in senso contrario oppure, aiutandosi con il coltello piccolo, fare delle incisioni ogni qualvolta ce ne sarà bisogno permettendo altresì che la fettina si stacchi senza problemi. Attenzione a non incidere la parte magra, verso l'interno altrimenti la fettina si spezzerà.
13. Non fare una fetta lunga ma delle fette sottili e uniformi, che vanno da un lato all'altro della superficie del jamon. Ricordarsi che questa è una tipologia di prosciutto che va degustata ed il taglio segue un protocollo che fa sì di non essere paragonato al taglio classico dei nostri prosciutti.
14. Se necessario togliere altra pelle per non far capitare che il rancido sia presente nelle fettine.
15. Quando si arriva all'osso e non è più possibile ricavare fettine giuste, solo in questo momento bisogna girare ed iniziare a tagliare il jamon dall'altra parte (*babilla*). Più o meno la difficoltà si avrà a seconda se si è destrorsi o mancini rispetto ad una coscia destra o sinistra. In ogni caso bisogna comprendere sempre la conformazione dell'osso e in che punto del taglio ci si trova (*i corsi aiutano in questo, a sfruttare al meglio un prosciutto e possono essere amatoriali o professionali*).
16. Ricordarsi di non creare avvallamenti e di non deturpare il jamon tagliando dove si vuole, soprattutto cercare di tagliarlo dandogli una forma lineare che va dalla zampa alla punta.
17. Una volta terminato il taglio, la parte rimasta esposta va coperta con le fettine di grasso precedentemente messe da parte (*punto 7*).
18. Per conservarlo, coprirlo con un panno asciutto, lontano da fonti di calore.

Per saperne di più sui corsi amatoriali e professionali, Andrea è contattabile attraverso il suo sito www.andreacervone.com, Instagram, LinkedIn, Pinterest, YouTube, Photobox, Issue o attraverso ONAS.

NOTE BIOGRAFICHE

Nato a Roma, classe 75, con un'esperienza quindicinale nel settore, Andrea Cervone è un professionista di taglio del *Jamón Iberico* riconosciuto dall'Ambasciata Spagnola in Italia quale rappresentante, attraverso l'arte del taglio al coltello, del prosciutto Iberico (<https://www.piazzadispanna.es/andrea-cervone/>)

L'amore per questo prodotto nasce sin da giovane per via dei viaggi in Spagna dapprima presso i suoi parenti, successivamente come *fine food consulting* di prodotti gourmet per l'azienda di famiglia. Ma è la conoscenza del mondo Iberico a rapirlo totalmente, una grande passione che lo porterà ad apprendere le prime lezioni di taglio sino a diventare un Maestro di taglio professionista.

Nelle attività di marketing le aziende trovano in Andrea il loro Brand Ambassador per garantirsi la miglior immagine grazie alle sue prestazioni professionali di taglio. Nei rapporti commerciali esteri Andrea ama invece definirsi *International Key Account Manager* intrattenendo rapporti *B2C (business-to-consumer)* tra l'azienda estera ed i suoi clienti diretti attraverso la vendita di beni o servizi.

Oltre a collaborare con aziende estere è anche un punto di riferimento per i consumatori finali su tutto il territorio nazionale per attività di rappresentanza, eventi, meeting, festival, club, corsi e altre manifestazioni.

I corsi da lui organizzati, oltre che di tipo amatoriale, sono anche a carttere commerciale e professionale. I corsi commerciali sono consigliati per il personale del settore Ho.Re.Ca e della G.D.O. mentre invece il corso professionale/master riguarda la crescita individuale quindi è dedicato a tutti coloro che della loro professione vogliono farne un'arte.

Unico Italiano professionista di taglio riconosciuto dall'Ambasciata di Spagna in Roma, socio ANCI (*Asociación Nacional de Cortadores de Jamón*), collaboratore SPCJ (*Selección Profesional de Cortadores de Jamón*) e ora anche orgogliosamente socio ONAS, è Presidente dell'Associazione Culturale no profit Maestri&Degustatori con la quale tiene le sue attività ed i corsi, patrocinata dall'Ambasciata Spagnola in Roma.

I SALUMI DEI VICHINGHI: LA FINLANDIA

di Christian Giuffredi



©pokkareindeermeat.com



SOCI ONAS IN VIAGGIO

È settembre 2020, e tra la Lituania e la Finlandia, per qualche miracolosa congiunzione planetaria non è richiesto nessun isolamento né test Covid-19. Il desiderio di viaggiare è tanto, ed ecco la decisione di visitare un paese scandinavo e arrivare ad oltrepassare il Circolo Polare Artico. Dopo una giornata nell'ottocentesco centro storico di Helsinki, una replica in miniatura di San Pietroburgo, mi aspetta una decina di ore di treno per raggiungere l'estremo nord della Finlandia. Tra laghi e foreste di conifere, l'ultima stazione è quella di Rovaniemi, il capoluogo della Lapponia.

Il giorno successivo puntuale si presenta all'appuntamento Harri Pokka, titolare del salumificio Pokka Reindeer Meat, che mi porterà a visitare la sua azienda dedicata alla produzione e trasformazione di carne fresca di renna e di alcuni salumi sempre a base di questo animale.

Sorprendentemente, l'escursione inizia esattamente sulla linea del Circolo Polare Artico, su cui Olavi Pokka, il padre di Harri, nel 1950 assieme ad altri pionieri lapponi costruì, attorno al cottage Roosevelt, il Villaggio ufficiale di Babbo Natale: nel solo 2019 sono stati centinaia di migliaia i turisti provenienti da ogni parte del mondo per incontrare il Santa Claus ufficiale, per i safari invernali sulle slitte trainate dai husky, per dormire negli igloo di ghiaccio.

Le sorprese continuano: Harri mi porta a visitare un'altra azienda di famiglia che produce pelli di renna, che vengono vendute in ogni parte del mondo come decorazione di interni (*tappeti, arazzi, ecc.*).



In tondo: Licheni
In alto: Christian Giuffredi

Di questo animale non si butta via niente (*ricordate questo modo di dire?*): i palchi prendono la strada della Cina, dove finemente ridotte in polvere vengono utilizzate dalla medicina cinese.

Infine, la moglie di Harri, venezuelana, ha il suo atelier: è diventata una stilista, e i suoi vestiti in pelle e cuoio di renna sono esportati in Europa e non solo.

SOCI ONAS IN VIAGGIO



@pokkareindeermeat.com

La vita a queste latitudini non è facile, il freddo la fa da padrone, già a settembre la prima neve scende sui tetti di Rovaniemi.

Fino ad agosto si poteva ammirare il sole di mezzanotte: per tre mesi è sempre sulla linea dell'orizzonte, non tramonta mai. Con il primo buio inizia anche lo spettacolo delle aurore boreali.

Finalmente Harri mi porta al salumificio, per assaggiare i due salumi DOP più a nord del mondo. La renna viene allevata in stato semibrado, e tutta la loro alimentazione proviene da fonti naturali come erbe, frutti di bosco, funghi e licheni. Questi animali vengono macellati tra settembre e novembre quando hanno un'età compresa tra i cinque e gli otto mesi, con un peso di circa ventidue chilogrammi.

Gli allevatori sono organizzati in cinquantasei cooperative situate in tutto il territorio lappone, e una buona parte di queste sono gestite dai Sami, la popolazione indigena presente nel nord della Scandinavia dalla notte dei tempi. Oltre alla fonte di sostentamento alimentare, le renne sono sempre servite a questi popoli come traino per le slitte e materiale per vestiti e scarpe.

Carne di renna affumicata a freddo della Lapponia DOP



Il primo assaggio è dedicato alla **Carne di renna affumicata a freddo della Lapponia**.

Ricorda la nostra bresaola. La particolarità dell'affumicatura a freddo è che viene ottenuta dagli alberi presenti in Scandinavia: ontano e betulla.

Oltre all'odore e all'aroma di affumicato e carne fresca, il sapore del salato non viene bilanciato dal dolce. Facilità e piacere alla masticazione.

Come secondo assaggio ecco la **Carne di renna secca della Lapponia**.

La particolarità è che l'essiccazione avviene all'aria aperta tra marzo e aprile, quando ancora la terra è ricoperta di neve, per tre-quattro settimane a seconda del sole del vento. Caratterizzata dalla quasi assenza della parte grassa e dall'elevato tenore di proteine, i prodotti finiti hanno uno spessore tra gli uno e i cinque centimetri e una lunghezza fra i dieci e i venti centimetri.

Sia l'odore che l'aroma richiamano la carne fresca (*selvaggina*), il colore è marrone scuro quasi nero. Nonostante l'essiccazione, la masticazione risulta piacevole.

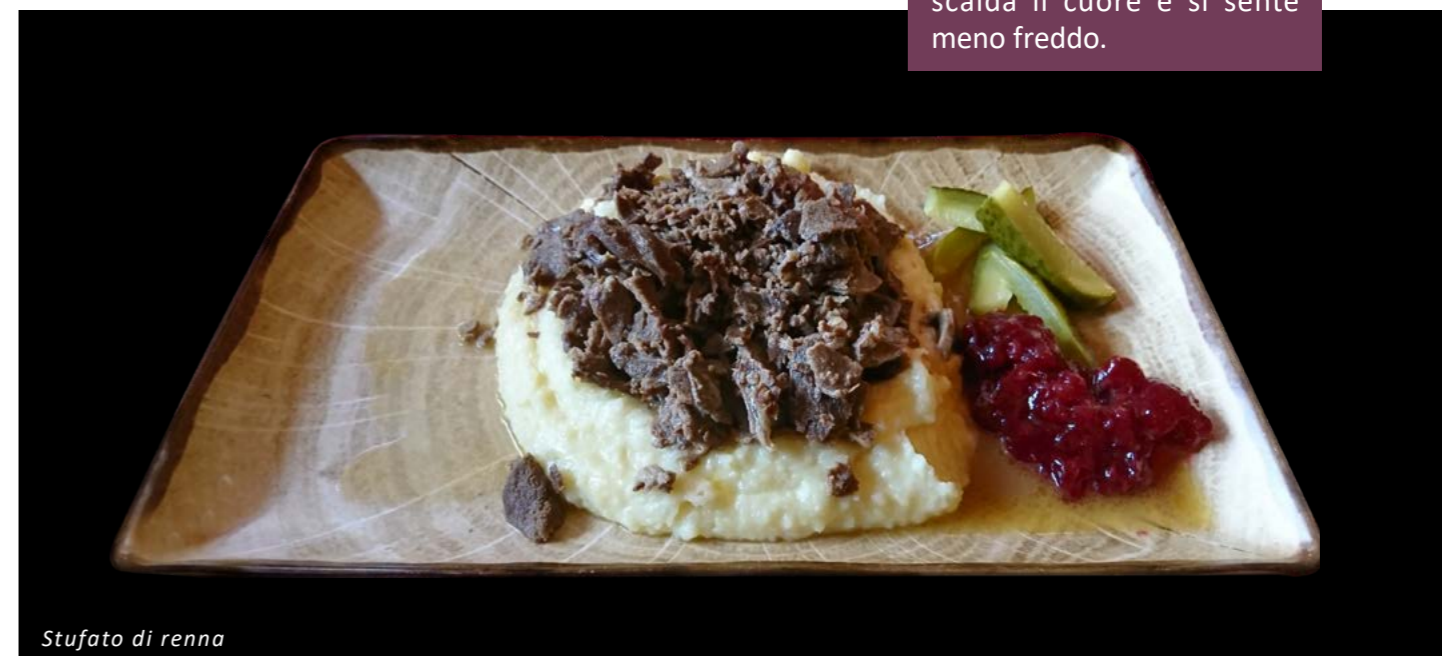
Per entrambi i salumi si utilizzano parti di filetto, coscia, spalla, lombata e petto.

Ritorniamo al Villaggio di Babbo Natale per l'ultima prelibatezza, lo stufato di renna: straccetti di carne di renna su un letto di purè di patate e mirtillo rosso artico.



Carne di renna secca della Lapponia DOP

Lascio Harri e la sua numerosa famiglia: tra qualche settimana le temperature andranno sotto zero e ci rimarranno fino ad aprile inoltrato; e poi inizierà la notte polare. Saranno tre mesi di buio, ma la gentilezza finlandese scalda il cuore e si sente meno freddo.



Stufato di renna

EVENTI

on-line

VIDEOCONFERENZE

15/01/2021 - ORE 20.30

La Finocchiona IGP, Regina dei salumi toscani
Contenuti storici, ciclo produttivo, curiosità, abbinamenti - Elena Maria Petrini
Partecipa il Direttore del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP Francesco Seghi

29/01/2021 - ORE 20.30

Birra e salumi: un matrimonio frizzante
Degustazione guidata di 3 birre e 3 salumi
Relatore: Simone Massenza, Degustatore e Giudice internazionale di Birra

12/02/2021 - ORE 20.30

I mieli, abbinamenti con i salumi, degustazione guidata
I vari tipi di miele, loro caratteristiche sensoriali - Prof. Paola Ferrazzi
Abbinamento miele di eucalipto con prosciutto crudo, miele di castagno con lardo - Dott. Bianca Piovano

26/02/2021 - ORE 20.30

Il Parco del Ticino con le sue bellezze paesaggistiche e i prodotti legati al territorio
L'ambiente - Ente Parco
La filiera corta, l'allevamento e la produzione di salumi tipici locali salumi - Gianpietro Passerini

12/03/2021 - ORE 20.30

La Valle d'Aosta : turismo, fontina, salumi
Aspetti paesaggistici - Elisabetta Converso
L'allevamento - Denise Marcoz
La Fontina - Roberto Ronc
Bodeun e motzeta - Vilma Cianci
Con la partecipazione della Prof. Emanuela Sorace

CORSO DI AGGIORNAMENTO

13/14 FEBBRAIO 2021
Il Rito del maiale

Info e iscrizioni su:
www.onasitalia.org