

ONAS

Settembre 2021 - N°11

Review

RIVISTA DI CULTURA ALIMENTARE



ONAS®

ONAS Review

RIVISTA DI CULTURA
ALIMENTARE

Editore: ONAS®

Via E. Filiberto, 3 - 12100 - Cuneo
Tel e Fax 0172/637204
redazione@onasitalia.org

Direttore Responsabile

Nadia Marchisio

Responsabile di Edizione

Vincenzo di Nuzzo
Roberto Pisano

Redazione

Marco Franchini, William Loria,
Pierina Amalia Menneas, Anna F.
Ragone, Gianluigi Restelli, Noemi
Rinero, Dario Sarti, Alberto Spisni

Hanno collaborato a questo numero

Vincenzo di Nuzzo, Marco Franchini,
William Loria, Pierina Amalia
Menneas, Roberto Pisano, Anna F.
Ragone, Gianluigi Restelli, Noemi
Rinero, Dario Sarti, Francesca
Traversi.

Impaginazione e grafica

Marika Susinni

Copertina

Foto di suino Nero d'Abruzzo
Az. Costantino Slow.
Credit: Francesco Nen
suinicoltura.edagricole.it

Foto & immagini

Pixbay, freepick, Pexel

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



Sono ottimista! Stiamo per lasciarci alle spalle la fase più critica della pandemia da CoViD19. La campagna vaccinale sta dando i suoi frutti, le scuole hanno nuovamente accolto gli studenti e la socialità sta lentamente tornando alla normalità.

Anche l'attività dell'ONAS sta riprendendo e nelle diverse realtà regionali le occasioni di ritrovo fra i Soci si stanno moltiplicando e non possiamo che esserne felici. Il Consiglio Direttivo ha scelto di proseguire l'esperienza dei corsi online, in considerazione dell'elevato livello di gradimento riscontrato tra i partecipanti e della possibilità di garantire la più ampia partecipazione da ogni angolo d'Italia e dall'estero, ma l'attività online non preclude quella in presenza che verrà realizzata ogniqualvolta lo consentiranno le condizioni di sicurezza.

La Redazione di ONAS Review ha voluto dare nuovo slancio alla Rivista come segno della ritrovata normalità. L'elemento più evidente è la nuova grafica della copertina che di volta in volta sarà caratterizzata da una foto che richiamerà uno degli argomenti trattati all'interno. Inoltre, per garantire una continuità editoriale, si è deciso di affiancare un Comitato di Redazione ai Responsabili di Edizione. A tutti loro spetterà il compito di scegliere gli argomenti più attuali e interessanti anche programmandone la pubblicazione in un arco temporale che superi la singola edizione.

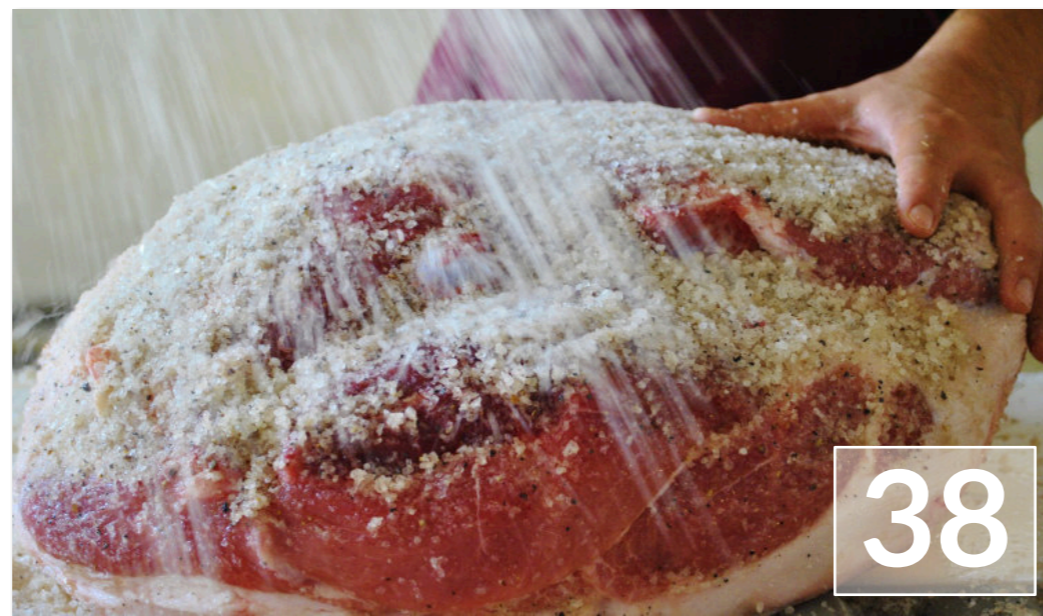
La Rivista continuerà a costituire un importante strumento didattico per i Soci dedicando ampio spazio agli atti dei Seminari e dei Corsi di aggiornamento e a contenuti a supporto del percorso formativo degli assaggiatori. In questo numero un articolo a mia firma illustra in dettaglio l'utilizzo della nostra Scheda di Assaggio il cui Vocabolario di supporto è stato rivisto e reso più immediato nel suo utilizzo.

L'auspicio degli Autori, di tutta la Redazione e mio personale è che ONAS Review diventi sempre di più uno strumento di condivisione della passione che ci accomuna.

Buona lettura.

Vice Presidente ONAS
Roberto Pisano

Cagliari dal Bastione di Santa Croce
Foto: Roberto Pisano



SOMMARIO

SENSI E SALUMI

- 06 **Come il cervello crea il gusto**
Pierina Amalia Menneas

TECNICHE DI ASSAGGIO

- 12 **La scheda di Assaggio**
Roberto Pisano

PRATICHE DI ALLEVAMENTO

- 20 **Stress da caldo negli allevamenti**
Noemi Rinero

SALUMI ALL'OCCHIELLO

- 26 **Lardo di colonnata IGP**
Dario Sarti

LE RAZZE

- 32 **Il nero Abruzzese**
Vincenzo di Nuzzo

PAT

- 36 **Bassiano e il suo Prosciutto**
William Loria

SALUMI E DINTORNI

- 40 **Bresaola: una storia di passione**
Francesca Traversi

- 50 **L'arista di maiale nello strutto**
Marco Franchini

SALUMI SECONDO LE REGOLE

- 54 **Origini delle Carni Suine**
Anna F. Ragone

TECNOLOGIE APPLICATE

- 56 **L'affumicatura naturale**
Gianluigi Restelli

COME IL CERVELLO CREA IL GUSTO

Viaggio dagli organi di senso al cervello attraversando i territori delle memorie e delle emozioni, tra condizionamenti e trappole.

■ di Pierina Amalia MENNEAS

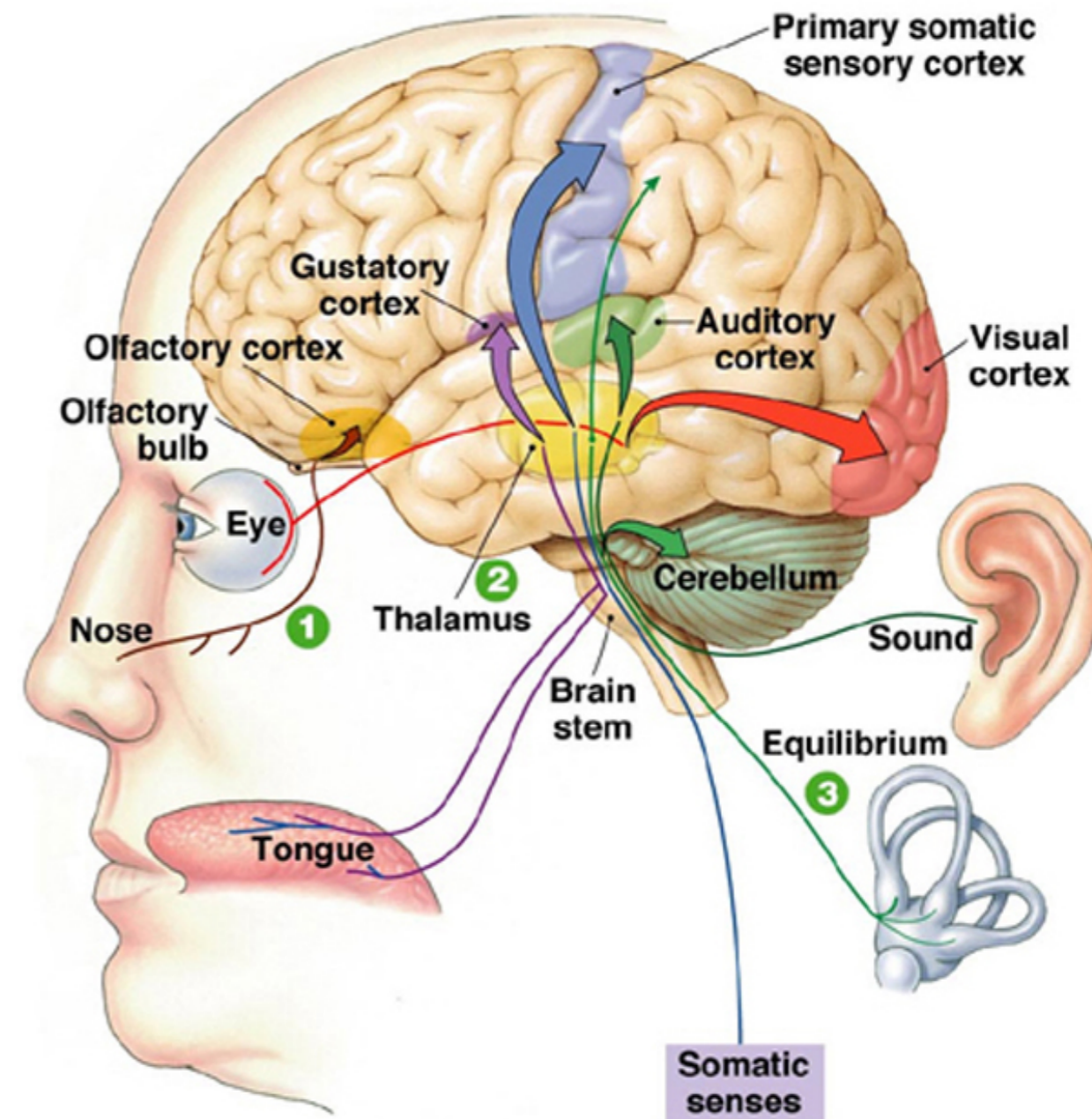
Abbiamo passeggiato in una città piacevole, con un centro storico ben tenuto, e alcune costruzioni moderne ben inserite nell'insieme degli edifici. È tutto ancora da scoprire, ora ci apprestiamo ad assaggiare prodotti che non conosciamo.

Siamo di fronte ad una tavola imbandita con preparazioni per noi inusuali, tra cui un piatto di salumi tipici. La vista è già al lavoro, analizzando colori, venature di grasso, presenza di irregolarità. Dal piatto si sprigionano profumi intriganti di carne stagionata e di spezie e qualcosa di aromatico e fruttato. Le ghiandole salivari si preparano. Immagino di portare i salumi alla bocca e di iniziare a masticare, attenta ai sapori, e ipotizzo aromi, piccantezze, sofficià, succulenza, avvertendo la dolcezza del grasso che fonde, il piacere dello sminuzzamento della carne, del miscelamento delle differenti materie, dei sapori che si mescolano agli aromi e del cibo deglutito in un istante di piacere ricco di gusto e di flavour. La vista crea un'aspettativa elevata, il suo lavoro è quello di lanciare l'esca. Anche l'attesa prepara il terreno ai sensi. Se dovessi dar retta all'istinto avrei già messo in bocca una fetta di salume. L'educazione, la presenza dei miei ospiti e l'ambiente intorno frenano la mia voglia di assaggiare ma tutti i sensi sono all'erta.

È tutto reale quello che i miei sensi mi stanno dicendo?

I SENSI in realtà possono essere influenzati da differenti fattori e situazioni. Innanzi tutto dai nostri *geni*: sappiamo ad esempio che il patrimonio genetico incide nella capacità di avvertire i sapori. Dagli studi di fisiologia si è scoperto che un quarto della popolazione ha una capacità elevata di avvertire l'amaro, un quarto ha una sensibilità ridotta, e la metà occupa una posizione intermedia. Anche i recettori nasali dell'olfatto sono definiti geneticamente.

La scoperta dei geni codificanti i recettori dell'olfatto, fatta da Linda Buck e Richard Axel intorno al 1991, fu premiata con il Nobel nel 2004. E non solo i recettori del gusto e quelli nasali, ma tutti gli organi di senso sono controllati dal patrimonio genetico.



Un altro importante fattore di influenza è l'*ambiente*, inteso come contesto sociale e familiare con i suoi usi e abitudini, cultura, linguaggio, e come habitat naturale (mare, montagna, foresta, tundra, deserto, caldo, freddo, umido, vento). Anche la *formazione della persona* interviene con la sensibilità, l'intelligenza, la sua istruzione e formazione, la fantasia, l'immaginazione, le aspettative e le sue esperienze di vita.

La visione dei colori è influenzata dalle luci ambientali, ma può esserlo ad arte anche dalle luci artificiali, come ci capita di vedere in alcuni mercati di frutta e verdura, dove le mele rosse ci sembrano quelle della strega di Biancaneve tanto sono belle.

Anni fa ho partecipato ad una degustazione di vini a Parigi. La degustazione era programmata in quattro sessioni, e a ogni sessione la luce ambientale è stata variata dal naturale al rosso o giallo o blu. I vini da degustare erano tre per sessione, abbiamo degustato quindi dodici campioni molto differenti tra loro, non solo per il colore ma anche per olfatto, aroma, gusto e complessità. Alla fine della degustazione ci è stato svelato che ci erano stati serviti gli stessi tre vini per ogni sessione, mentre a noi era sembrato di assaggiare sempre vini diversi. L'influenza del colore dominante nell'ambiente aveva modificato la nostra percezione olfattiva e gustativa oltre che, ovviamente, quella visiva.

Anche l'uso di arredi da tavola colorati condiziona i nostri sensi. La vista può influenzarci non solo attraverso i colori, ma anche con le forme del cibo o delle stoviglie. Le forme appuntite ci rimanderanno a gusti decisi, a sapori agri o poco dolci, mentre forme rotondeggianti ci riportano a gusti piacevoli o morbidi, a preparati soffici o fondenti.

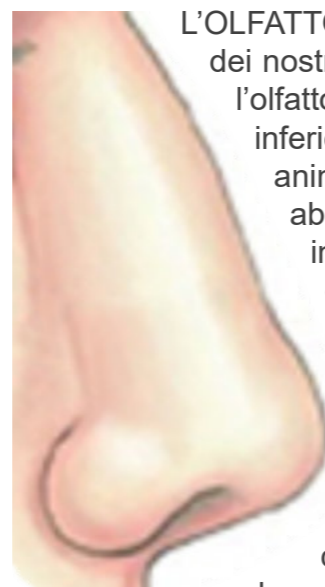
L'udito, a cui pochi danno peso durante una degustazione, può inviare segnali di potenziamento del gusto: le patatine ci sembreranno più sfiziose se rese più croccanti o addirittura se anche l'involucro è reso più "frusciante". La mia amica Nennella rende più interessante un banale sandwich di tonno e maionese spolverizzandolo con semini di chia, che vi aggiungono, più che gusto, una intrigante croccantezza.



Anche il rumore ambientale può influire sui nostri sensi, che sia un piacevole sottofondo musicale o il fastidio del traffico o le rumorose chiacchiere dei vicini di tavolo (e a volte, purtroppo, i cellulari).

Sull'influsso che tutte queste varianti possono avere sul cibo hanno scritto e giocato molti cuochi, molti intellettuali, e alcuni movimenti artistico-letterari.

All'inizio del 1900 Filippo Tommaso Marinetti, con il "Movimento futurista italiano", fu uno dei primi ad affrontare l'argomento. Nel 1931 fu pubblicato il "Manifesto della cucina futurista", curioso e dissacrante manualetto. Da allora sull'argomento sono stati scritti diversi articoli e libri e fu creato il termine di "gastrofisica" (che deriva dall'unione di *gastronomia* e *psicofisica*), che studia i fattori che influenzano i nostri sensi mentre degustiamo un cibo. Ma le ricerche sull'argomento continuano tutt'ora.



L'OLFATTO è il più bistrattato dei nostri sensi. Si crede che l'olfatto dell'uomo sia inferiore a quello degli animali e con il tempo abbia subito una involuzione, ma non è così. Con il passaggio da Homo Neanderthalensis a Homo Sapiens lo spazio destinato alle strutture olfattive nella fossa cranica anteriore, alla base del cranio, è aumentato. L'olfatto è influenzato dalle nostre esperienze perinatali e dei primi anni di vita e dall'organizzazione sociale in cui viviamo. Anche l'inquinamento, per una struttura così delicata e così esposta, gioca un importante ruolo nella capacità di funzionamento. I recettori nella fessura olfattiva nasale sono infatti cellule nervose bipolari e i loro dendriti sono i peli olfattivi, immersi in uno strato di muco.

Il nervo olfattivo ha una via diretta con la corteccia cerebrale, non passa dal talamo, struttura di collegamento e interscambio tra gli altri nervi centrali. Guidati dal naso, sotto i portici a Fossano, seguendo la scia seducente di dolci appena sfornati, io e l'amico Lorenzo non avemmo dubbi sulla scelta del locale dove far colazione, sicuri che la qualità delle paste sarebbe stata eccellente!

Il naso ha la capacità di leggere anche le sensazioni odorose che arrivano dalla bocca e dal retro-faringe con la deglutizione, cioè gli aromi. Alcuni possono essere già presenti nel cibo ma altri, non ancora presenti prima dell'assaggio, possono svilupparsi per le attività di triturazione, miscelazione, impastamento e solubilizzazione con la saliva di alcuni componenti mascherati del cibo, come effetto degli enzimi salivari. L'olfatto quindi lavora a stretto contatto con il gusto; alcuni profumi possono ingannare la percezione dei sapori, in un'azione di sinergia, e spesso ci sembra che il sapore del cibo sia letto a livello del naso. Per esempio, il profumo di alcune spezie

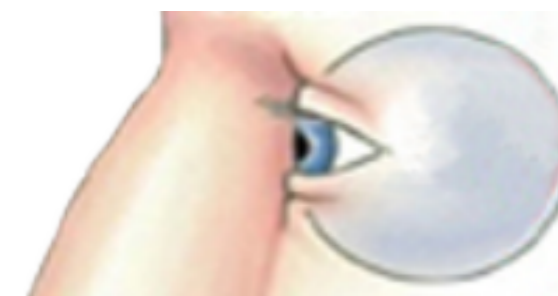
può aumentare la sensazione gustativa del dolce o dell'acido come quando avvertiamo profumo di vaniglia in uno yogurt e attribuiamo a questo una dolcezza che in realtà non ha, o il profumo di melissa può farci sopravvalutare l'acidità di una tisana. Chi annusando un vino muffato o un vin santo o un Sauternes non ha sentito il gusto dello zafferano, tradotto per noi sardi in sapore di pardula, (tradizionale dolce di ricotta, scorza d'arancia e zafferano in un sottile canestrino di frolla)?

Si dice che l'olfatto non abbia parole con cui definire ciò che sente. Ma non gli mancano i termini che prende a man bassa dalle cose di tutti i giorni e dagli altri sensi. Infatti usa nomi di frutta, verdura, dolci, vino, che potenzia con alcuni aggettivi, ampliandone il significato.

La sua memoria è straordinaria e, senza andare a scomodare Proust e la sua madeleine (sindrome di Proust indica un oggetto, un atteggiamento, un colore, un sapore o un profumo che improvvisamente evocano in noi ricordi del passato), chi non ricorda i prosciutti o la salsiccia che faceva il nonno, il loro profumo appena speziato, la fragranza del loro aroma e il sapore squisito dolce e giustamente sapido? E la coppa di testa o testa in cassetta ben speziata? E i sanguinacci dolci mangiati nella festa del patrono?

Da dove deriva questa capacità dell'olfatto di richiamare la memoria e far rivivere i sentimenti? Le immagini del passato sono più vivide del reale, piene di nostalgia e di desiderio, evocano un piacere che fu, ma con la speranza che possa ancora ripresentarsi. Il percorso dell'olfatto sembra essere lineare ma non lo è.

Esso tocca a livello cerebrale i nuclei della memoria e dell'emozione, il sistema limbico, la parte più antica del cervello che comprende la corteccia piriforme o olfattiva primaria, l'amigdala (che processa memoria, emozioni, motivazioni, desideri e



comportamento), l'ippocampo (preposto alla memoria subconscia e narrativa, al ricordo dei fatti) e l'ipotalamo (collegato al sistema nervoso autonomo e al sistema endocrino). Infine si collega ai centri superiori della corteccia cerebrale orbito-frontale dove avviene l'elaborazione delle sensazioni con la presa di coscienza della percezione.

In questo percorso i due nervi olfattivi intrattengono molti collegamenti e intrecci, innanzitutto con lo stesso nervo controlaterale e con altre vie nervose, ma non con il nucleo del talamo, che è una struttura cerebrale importante perché tutti i nervi centrali lo attraversano, tranne appunto quello olfattivo. Ma non per questo l'olfatto manca di collegamenti con gli altri sensi in quanto alcune fibre provenienti dal nucleo piriforme, dall'ippocampo, dall'amigdala e dalle altre strutture del sistema limbico vanno al talamo creando quindi una connessione indiretta tra talamo e vie olfattive. Inoltre a livello cerebrale tra le varie cellule sono attive reti di connessione interneurale con i compiti di collegamento per il potenziamento o l'inibizione del segnale nervoso. Queste reti di connessione sono attive anche in tutta la corteccia cerebrale.

Ora possiamo capire perché nella vita di tutti i giorni spesso mescoliamo sensazioni provenienti da sensi differenti che usiamo istintivamente per riuscire a descrivere e quindi a comunicare in maniera più vivida gli stimoli ricevuti, le sensazioni e le percezioni provate. Il risultato di questa comunicazione diffusa sono modi di dire o metafore, sbagliati dal punto di vista semantico, ma assolutamente efficaci per la comunicazione

Chi di noi non ha mai pensato: “che profumo dolce”, oppure “che voce acida” per una vicina astiosa o “che gusto morbido” per una buona mousse di cioccolato? Queste espressioni sono tutte degli errori: nella prima il dolce è un sapore e non lo percepiamo con il naso, nella seconda l’acido è un sapore ma non percepiamo i sapori con l’udito, per la terza espressione il morbido lo avvertiamo con il senso del tatto non con il gusto.

Ci sono rare persone che pur ricevendo uno stimolo specifico per un senso, subiscono il coinvolgimento anche di un secondo senso, abitualmente non raggiunto da quel mezzo di eccitazione. Per esempio alcune note musicali possono dare la percezione di un suono e contemporaneamente fanno vedere un’immagine. Questo tipo di percezione si chiama “*sinestesia*” e ne ho già parlato nel numero 1/2018 di Onas Review.

Abbiamo detto che vista, udito e olfatto possono ingannare il GUSTO.

Questo gusto ci sembra un senso semplice, espresso dai calici gustativi sulle papille gustative, presenti sulla lingua e anche, molto più diradate, sul palato e sulla mucosa orale e delle prime vie digestive. Il gusto avverte i sapori che sono il dolce, il salato, l’acido, l’amaro, l’umami.

Per identificare i sapori non si gioca di fantasia ma si individuano i geni codificanti i recettori. I sapori hanno un significato ben preciso nella nostra evoluzione e per la nostra vita; essi tengono sotto controllo la composizione del nostro mezzo interno, cioè del liquido dove tutte le cellule vivono. Come voi sapete l’acqua corporea ha una composizione precisa e può subire solo dei cambiamenti minimi.

Cosa controllano i sapori? Controllano che ciò che ci arriva con il cibo sia in sintonia con le nostre necessità.

L’acido controlla l’equilibrio acido-base, il salato l’equilibrio idro-elettrolitico. Altri due sapori identificano le fonti di energia che ci arrivano con il cibo: il dolce verifica l’energia immediata degli zuccheri semplici, l’umami quella legata alle proteine. L’amaro



Arazzo del ciclo “La dama e l’unicorno”
Museo di Cluny, Parigi

ci mette all’erta per l’eventuale presenza di alcaloidi e di veleni.

Da pochi anni si parla di oleogusto, legato agli acidi grassi liberati in bocca dalla masticazione e dall’azione salivare, che identificherebbe l’energia legata ai grassi. Nel 2016 si parlò anche di sapore amidoso, per gli amidi (pane, pasta, riso, patate etc), ma senza che ci fosse una chiara evidenza scientifica. In realtà l’attività enzimatica della saliva su un bolo ben masticato inizia la scissione degli zuccheri complessi per ridurli in zuccheri semplici.

La bocca, la lingua e le strutture gustative sono innervate da: il nervo facciale, che interessa la parte anteriore di bocca e lingua, il nervo glossofaringeo, nella parte posteriore di bocca e lingua e la radice linguale, e il nervo trigemino.

Si parla spesso di sapore metallico, astringente, piccante, urente, pungente, rinfrescante, polveroso. Questi stimoli non sollecitano le cellule del gusto né dell’olfatto, quindi non sono sapori e neppure aromi, sono sensazioni trigeminali,

essi eccitano le terminazioni sensitive del nervo trigemino che raccoglie gli stimoli tattili e sensitivi della bocca e del naso.

Il gusto del cibo, *flavour* in inglese, nasce dall’incontro e dalla fusione delle sensazioni olfattive per via orto-nasale, dei sapori e degli aromi che arrivano per via retronasale. Ad essi si aggiungono le sensazioni trigeminali più quelle tattili e termiche.

Questa fusione di sensazioni viene letta dai nostri sensi come un “insieme”, in un lavoro di sintesi che ci fa pensare “mi piace” o “non mi piace.” Questo lavoro di unificazione e di giudizio si compie nella corteccia cerebrale con l’unione delle sensazioni afferenti da tutti i sensi interessati più il lavoro delle emozioni, della memoria e della razionalità.

A noi ASSAGGIATORI viene chiesto di fare il lavoro inverso: partire dal gusto e risalire al coinvolgimento che ciascun organo di senso ha avuto, spogliandolo dalle emozioni e dai giudizi personali, mantenendo viva la memoria e acueno la nostra razionalità.



FONTI

Nature communications
2:588 | DOI: 10.1038/ncomms1593,
Markus Bastir et al: “Evolution of the base of the brain in highly encephalized human species”

E. Carbone, G. Aicardi, R. Maggi
Fisiologia, dalle molecole ai sistemi integrati:
Sistema Visivo, Uditivo, Olfatto, Gusto.
EdiSES 2018

Perception 2017, Vol. 46(3-4) 406-430
What Makes a Better Smeller?
Asifa Majid, Laura Speed, Ilja
Croijmans, Artin Arshamian

Pierina Amalia Menneas, La sinestesia,
Onas Review n 1, Giugno 2018

Intervista con Linda Bartoshuk, Marsha Lewis:
Inside Science, Supertasters 27/02/2014

Linda Buck e Richard Axel, A novel multigene family may encode odorant receptor: a molecular Basis for odor Recognition. in Cell 65(1) 1991, pp 175-18

Roberto Colonna & Giovanni Rossi, La codifica olfattiva degli odori è una somma lineare di profili temporali Anno XIII 24.01.2015, pubblicato sul sito www.brainmindlife.org della Società Nazionale di Neuroscienze “Brain, Mind & Life - Italia” (BM&L-Italia)

Vilayanur Ramachandran, Che cosa sappiamo della mente. Mondadori Editore 2004

Filippo Tommaso Marinetti, Fillia
La cucina futurista
1931, Casa Editrice Sonzogno, Milano

Charles Spence:
Gastrofisica, la nuova scienza del mangiare. Editore
Readrink 2020

Anna D’Errico
Il senso perfetto. Mai sottovalutare il naso. Codice
edizioni 2019

Gordon M. Shepherd
All’origine del gusto.
La nuova scienza della neurogastronomia.
Codice edizioni 2019

David J. Linden, La bussola del piacere.
Codice edizioni 2017

LA SCHEDA DI ASSAGGIO ONAS

■ di Roberto PISANO

L'ONAS, già dalla sua costituzione nel lontano 1999, ha ritenuto indispensabile dotarsi di una specifica "Scheda di assaggio" dei salumi, viste le caratteristiche peculiari di questi prodotti alimentari.

La versione attuale ricalca per grandi linee quella adottata nel 2007, costantemente rivista per renderla sempre più completa e, nel contempo, di facile e intuitiva compilazione; ovviamente suscettibile di ulteriori miglioramenti con l'apporto di tutti i Soci e con l'avanzare delle tecniche di assaggio e degustazione. La versione digitale e la relativa App sono state realizzate nel 2020.

Approfitto di questo spazio in ONAS Review per esaminare in dettaglio questo strumento che ritengo un supporto fondamentale alla pratica dell'assaggio dei salumi, oggetto del nostro specifico interesse.



SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI



PRODOTTO _____ Campione n° _____ gg maturazione _____

Assaggiatore _____ data / / _____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE DESCRITTIVE
ESAME ESTERNO												
ESAME VISIVO DELLA FETTA												
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

Scheda Ufficiale ONAS® - PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI - V2021/09 - Riproduzione vietata

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ESAME ESTERNO

- **Tattile**
Consistenza al tatto
- **Visivo**
Regolarità di forma; aspetto e colore superficie esterna, cotenna o budello; aspetto e colore delle eventuali muffe. Legatura.

ESAME VISIVO DELLA FETTA

Colore del magro e colore del grasso, uniformità di colore, marezzatura e distribuzione del grasso. Macchie, ematomi, fessurazioni, altri difetti. Tenuta della fetta (visivo e tattile).

ESAME OLFATTIVO

- **Odori**
Stagionato, speziato. Altre componenti odorose (affumicato, nocciola, etc.). Carne fresca o altri difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, etc.).
- **Intensità**
Impatto olfattivo immediato degli odori positivi.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore**
Dolce, salato, acido, amaro, umami.
- **Aromi**
Stagionato, speziato. Altre componenti aromatiche (affumicato, nocciola, burro, etc.). Piccante (trigeminale). Carne fresca o altri difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, etc.).
- **Persistenza**
Durata della percezione dei sapori e degli aromi positivi.

STRUTTURA

- **Consistenza**
Tenero, duro, gommoso, fibroso. Coeso o slegato. Succoso o asciutto. Scioglievole o stopposo.
- **Masticabilità**
Facilità e piacere alla masticazione. Agevole o difficoltosa formazione del bolo da deglutire.

EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO

Giudizio complessivo sull'equilibrio tra le componenti olfattive, gustative e retro-olfattive, tenendo conto delle caratteristiche del prodotto.

SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI

PRODOTTO _____ Campione n° _____ gg maturazione _____

Assaggiatore _____ data ____ / ____ / ____ ora _____

Iniziamo con l'analisi dall'intestazione.

Il primo spazio da compilare è indicato come "Prodotto". Qui vanno riportate sia la tipologia (*ad es.: Speck Alto Adige IGP*) che il nome del Produttore, qualora se ne sia a conoscenza (*ad es.: Salumificio Maso Antico*). Il numero del campione verrà indicato da chi guida l'assaggio, così come i giorni di maturazione/stagionatura, che talvolta si possono trovare indicati nella confezione o nell'etichetta del salume. La voce "gg di maturazione" è prevista solo per i prodotti crudi.

La Scheda è suddivisa in tre sezioni.

La prima riporta i dati relativi al PRODOTTO in esame, all'assaggiatore e alla data di effettuazione del test. Nella versione digitale alcuni di questi dati compaiono automaticamente.

La seconda sezione è occupata dalla GRIGLIA DI VALUTAZIONE del salume e la terza è un VOCABOLARIO di supporto che varia in base alla tipologia in esame: crudo o cotto, intero o macinato.

Dunque esistono al momento quattro schede di assaggio, per i pezzi anatomici interi e per i macinati, sia crudi che cotti, e a breve sarà disponibile anche una scheda specifica per i salumi spalmabili.

Il mio consiglio è quello di considerare le schede sotto una duplice veste: come valutazione attuale del salume in assaggio e come archivio promemoria di tutti i prodotti degustati. Per questa funzione, che giudico di estrema utilità, è opportuno prendere nota del maggior numero di dettagli inerenti al prodotto in esame, che potranno tornare utili come memoria storica di una tipologia che magari non si avrà altra occasione di degustare o come confronto fra i tanti salumi che verranno assaggiati nel corso degli anni.

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE DESCRITTIVE
ESAME ESTERNO												
ESAME VISIVO DELLA FETTA												
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ESAME ESTERNO

■ **Tattile**

Consistenza al tatto

■ **Visivo**

Regolarità di forma; aspetto e colore superficie esterna, cotenna o budello; aspetto e colore delle eventuali muffe. Legatura.

ESAME VISIVO DELLA FETTA

Colore del magro e colore del grasso, uniformità di colore, mazzatura e distribuzione del grasso. Macchie, ematomi, fessurazioni, altri difetti. Tenuta della fetta (visivo e tattile).

ESAME OLFATTIVO

■ **Odori**

Stagionato, speziato. Altre componenti odorose (affumicato, nocciola, etc.). Carne fresca o altri difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, etc.).

■ **Intensità**

Impatto olfattivo immediato degli odori positivi.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

■ **Sapore**

Dolce, salato, acido, amaro, umami.

■ **Aromi**

Stagionato, speziato. Altre componenti aromatiche (affumicato, nocciola, burro, etc.). Piccante (trigeminale). Carne fresca o altri difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, etc.).

■ **Persistenza**

Durata della percezione dei sapori e degli aromi positivi.

STRUTTURA

■ **Consistenza**

Tenero, duro, gommoso, fibroso. Coeso o slegato. Succoso o asciutto. Scioglievole o stopposo.

■ **Masticabilità**

Facilità e piacere alla masticazione. Agevole o difficoltosa formazione del bolo da deglutire.

EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO

Giudizio complessivo sull'equilibrio tra le componenti olfattive, gustative e retro-olfattive, tenendo conto delle caratteristiche del prodotto.

Per chiarire questo concetto faccio un esempio riferendomi all'esame esterno di un salume intero o di un trancio di dimensioni sufficienti ad essere valutato.

Mi viene presentato un Salamino italiano alla cacciatora DOP che ha un bell'aspetto perché è di forma regolare e mostra il budello lievemente ricoperto di muffa bianca ma al tatto appare eccessivamente morbido e cedevole, contrariamente alla consistenza compatta che dovrebbe mostrare, come se fosse stato commercializzato troppo precocemente.

La mia valutazione non andrà oltre il 5 e tra le note descrittive scriverò *"Aspetto visivo OK ma molle e cedevole al tatto"*.

Se, al contrario, avessi riscontrato una buona consistenza al tatto ma sul budello avessi notato alcune chiazze di muffa scura, segno quantomeno di cattiva conservazione in scaffale, il voto sarebbe stato ugualmente 5 ma nelle note avrei scritto *"Buona consistenza al tatto ma presenza di muffe scure sul budello"*.

Queste considerazioni si applicano anche nel caso di una valutazione positiva. Ipotesi che il salame alla cacciatora in esame si presenti bene dal punto di vista visivo e di buona consistenza al tatto ma alle estremità abbia clip metalliche di chiusura al posto della classica legatura con spago. La mia valutazione potrà essere 8 e le mie note riporteranno, anche sinteticamente, *"Clip metalliche di chiusura"*, ad indicare che cosa ha impedito di assegnare il punteggio massimo.

Sottolineo l'importanza della casella delle note descrittive, la cui mancata compilazione è indice di un assaggiatore frettoloso e disattento.

Ho utilizzato come esempio l'ESAME ESTERNO di un salume crudo macinato e ho quindi considerato i parametri che mi vengono suggeriti nel vocabolario di supporto, cioè: consistenza al tatto, regolarità di forma, colore/aspetto del budello, piumatura. Se avessi dovuto esaminare una Mortadella di Bologna IGP avrei tenuto conto di altri parametri di valutazione, anch'essi presenti nel vocabolario della relativa scheda: consistenza al tatto, regolarità della superficie, colore

dell'involucro, eventuale presenza negativa di sacche di grasso e gelatina o di macchie. Ogni tipologia di prodotto ha il suo specifico vocabolario che ci aiuta a condurre l'assaggio in maniera completa e accurata.

Il secondo step di valutazione è l'ESAME VISIVO DELLA FETTA.

Si inizia dalle rilevazioni comuni a tutte le tipologie: aspetto generale, colore del magro, colore del grasso, oltre alla pelabilità per i macinati. Le altre caratteristiche da esaminare sono specifiche e, anche in questo caso, la loro individuazione è facilitata dal vocabolario di supporto, sia per i pregi che per i possibili difetti. I più rilevanti di entrambi dovranno essere sinteticamente riportati fra le note.

Soffermiamo ora l'attenzione sulla fase dell'assaggio che coinvolge la nostra capacità di utilizzare il senso dell'olfatto e quello del gusto, iniziando dall'ESAME OLFATTIVO. Per eseguirlo correttamente dobbiamo avvicinare la fetta di salume al naso ed eseguire brevi olfazioni, alternando le due narici. Lo scopo è quello di far giungere al nostro organo dell'olfatto, per via diretta "ortonasale", le molecole odorose rilasciate dal prodotto in esame. In questo modo capteremo gli ODORI positivi e gli eventuali difetti. In un salume crudo gli odori positivi percepiti deriveranno sicuramente dalla stagionatura e dalla speziatura, mentre in un salume cotto, oltre ad evidenziare la presenza di spezie, denoteranno l'odore di carne cotta.

Utilizzeremo lo spazio riservato alle note per segnalare gli odori rilevati, positivi o negativi, a giustificazione del punteggio attribuito. Il vocabolario di supporto ci farà da guida.

Gli odori negativi, riconducibili ai difetti, possono essere vari, a cominciare dall'odore di carne fresca che non deve essere presente in un salume crudo stagionato né, ovviamente, in un salume cotto. Un errore nel quale si incorre, soprattutto all'inizio dell'esperienza degustativa, è quello di etichettare come *"carne fresca"* la rilevazione di una stagionatura al di sotto delle attese. In questo caso è corretto parlare di *"prodotto non stagionato a*

sufficienza" tenendo presente che per "odore di carne fresca" si intende quello emanato da una fetta di carne cruda portata al naso.

Un altro errore commesso con una certa frequenza è quello di includere *"acido"* nell'elenco degli odori rilevati nell'esame olfattivo diretto, dimenticando che l'acido è un sapore, come il salato, il dolce, l'amaro e l'umami. È un errore nel quale dobbiamo evitare di cadere se vogliamo considerarci assaggiatori/degustatori esperti, perché sappiamo che è originato da una fisiologica attività del cervello che integra tra di loro le percezioni degli stimoli provenienti dai diversi organi di senso e le confronta con i dati presenti nella nostra memoria. Se annusando un salume percepiamo una nota acetica (o citrica, lattica, etc.), il nostro cervello elabora questa informazione, la integra con esperienze precedenti nelle quali un alimento con questa caratteristica olfattiva era risultato acido una volta messo in bocca, e ci porta a etichettarne come acido anche l'odore.



Andando avanti, per facilità di trattazione, esaminiamo contemporaneamente i vari momenti della degustazione ed il loro vocabolario di supporto.

Nella griglia che costituisce la scheda, per ogni step sono a disposizione delle caselle, da barrare per la valutazione numerica da 1 a 10, ed un campo "note descrittive" È intuitivo che nelle caselle viene riportata una valutazione di merito mentre il campo note è da utilizzare per indicare che cosa ha determinato il punteggio assegnato.

Il cervello lavora per sintesi e con estrema rapidità e questo torna utile nella vita di tutti i giorni, ma quando stiamo esaminando e valutando sensorialmente un alimento o una bevanda dobbiamo sforzarci di operare in modo analitico. È l'unica maniera per individuare l'origine di un eventuale difetto per porvi rimedio.

Nella sezione dedicata all'esame olfattivo è presente una riga destinata a rilevare l'INTENSITÀ degli odori percepiti. Trattandosi di una mera rilevazione quantitativa, il campo note può essere lasciato libero, a meno che non abbiamo individuato un singolo odore dominante che ci interessi segnalare.

Il vocabolario di supporto ci spiega che per "Intensità olfattiva" intendiamo l'impatto olfattivo immediato degli odori positivi. Questo significa che solo la buona intensità di questi ultimi verrà valutata con un punteggio alto, mentre ad un'intensità molto elevata di un odore negativo, quindi di un difetto, verrà assegnata una valutazione tanto più bassa quanto più esso sarà percettibile. Il motivo è presto detto: poiché tutte le singole valutazioni numeriche concorrono al punteggio finale questo risulterebbe non veritiero se venisse attribuito un bel 10 ad un intensissimo odore di rancido o di putrido.

Giunti a questo punto, la degustazione potrebbe dover essere interrotta, prima di portare il campione alla bocca, qualora all'esame visivo o all'esame olfattivo si dovessero riscontrare dei difetti tali da rendere il prodotto non edibile. Nelle note descrittive si riporterà il motivo che ha imposto la sospensione dell'esame.

L'ESAME GUSTO-OLFATTIVO si articola in tre fasi: l'individuazione dei sapori mediante le papille gustative della lingua, la rilevazione degli aromi per via retro-olfattiva e la valutazione della persistenza.

Nell'identificazione dei SAPORI ci dobbiamo concentrare sui noti cinque fondamentali. Nei salumi in generale ricorreranno soprattutto il dolce della carne e del grasso e il salato. Nei salumi fermentati potremmo riscontrare un po' di



Foto Marika Susinni - Archivio ONAS

acido ed in alcuni prodotti molto stagionati o cotti può apprezzarsi l'umami. È raro trovare dell'amaro, fatta eccezione per qualche salume affumicato in maniera non corretta. Nella casella delle note riporteremo solo i sapori percepiti (*"dolce e salato"* oppure *"dapprima dolce poi salato"*, etc.).

A proposito dell'utilizzo del termine *"salato"* per indicare uno dei cinque sapori, è necessario un chiarimento. In lingua italiana utilizziamo sovente questo aggettivo per indicare qualcosa di troppo salato. Se dico *"Questa minestra è salata"* intendo evidenziare che il sale vi è stato aggiunto in quantità eccessiva. Nel nostro caso, riportare *"salato"* sulla scheda vuole semplicemente dire che le nostre papille gustative hanno percepito la presenza di sale, non che in quel salume il sale è in eccesso. Taluni tendono ad utilizzare il termine *"sapido"* per qualificare un salume come *"giustamente salato"* ma non è corretto.

Nella casella del sapore non parleremo di persistenza né di aromi. Un errore comune è quello di annotare in questo spazio il *"pepato"* o lo *"speziato"* che vanno registrati nella casella successiva, trattandosi di percezioni aromatiche.

La ricerca analitica degli AROMI si effettua espirando dal naso, durante la masticazione e dopo la deglutizione, in maniera tale che la mucosa olfattiva possa leggere per via retrograda le molecole odorose liberate all'interno della cavità orofaringea. Talvolta gli aromi ricalcano gli odori percepiti all'olfazione diretta, in altri casi se ne discostano. Il vocabolario di supporto agevola la compilazione del campo note suggerendo le sensazioni aromatiche prevalentemente presenti nella specifica tipologia di salume.

A questo punto è necessario fare un accenno al *"piccante"*. Non è un sapore e neppure un aroma ma viene definito come *"sensazione trigeminale"* perché lo percepiamo attraverso le terminazioni sensitive del nervo trigemino presenti all'interno della bocca e del naso. Si tratta delle medesime terminazioni nervose che ci consentono di percepire l'astringenza del grasso ossidato e del tannino dei vini, il rinfrescante della menta e il metallico. Per praticità includeremo il piccante tra gli aromi, ben consci che così non è.

Infine ci viene chiesto di attribuire un punteggio alla PERSISTENZA dei sapori e degli aromi. Significa che dobbiamo stimare quanto a lungo riusciamo a cogliere le sensazioni gustative e retro-olfattive. Si

tratta di una valutazione quantitativa per cui possiamo lasciare vuoto il campo note, a meno che non ci interessi segnalare un sapore o un aroma particolarmente persistente che, in qualche modo, marca il campione in esame. Come già evidenziato a proposito dell'intensità olfattiva, assegneremo un punteggio elevato solo alla persistenza dei sapori e degli aromi positivi, per i motivi già illustrati in precedenza.

Un altro momento importante dell'assaggio è l'analisi della STRUTTURA del salume. Ne studiamo due aspetti, legati tra di loro, che mettono ancora in gioco la nostra sensibilità tattile e trigeminale.

Nella CONSISTENZA valutiamo la facilità o la difficoltà che incontrano i denti nel tritare il campione, la lingua nel muoverlo all'interno della bocca e la saliva a scioglierlo. Con la MASTICABILITÀ stimiamo quanto è stato agevole trasformare il boccone in un bolo facile da deglutire.

L'ultimo punto è quasi una sintesi della degustazione e influenza notevolmente il gradimento generale del salume in esame. Nello spazio dedicato all'EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO valutiamo quanto sono armoniche e integrate tra di loro le componenti olfattive, gustative e retroolfattive. Nel fare questo dobbiamo tenere ben presente il tipo di salume che stiamo assaggiando perché non possiamo certo giudicare male una finocchiona dove sia prevalente l'aroma del finocchio, o una 'nduja dove si apprezzi nettamente la presenza del peperoncino o, ancora, un prosciutto toscano o sardo che sia decisamente più salato di un Parma. La conoscenza del disciplinare del salume in degustazione, se presente, le esperienze precedenti e la guida del capo panel agevolano il giudizio.

La somma dei punteggi assegnati nei dieci campi esaminati darà il PUNTEGGIO TOTALE in centesimi o in novantesimi se non è stato possibile eseguire l'esame esterno del pezzo intero trattandosi di un salume preaffettato.

STRESS DA CALDO NEGLI ALLEVAMENTI

*Cosa succede in estate negli allevamenti?
Cos'è lo stress da caldo, quali sono i suoi effetti
sugli animali e quali strategie adottano gli
allevatori per minimizzarne gli effetti.*



Foto Peggy Choucair - Pixbay

■ di Noemi RINERO

“Fa caldo, fa molto caldo” pensa la scrofa “come vorrei potermi rinfrescare in una pozzanghera e portare i miei suinetti a nuotare...”. Questo sarebbe il normale atteggiamento delle scrofe per fronteggiare lo stress da caldo, strategie soprattutto di tipo comportamentale, come cercare aree ombreggiate e fresche dove coricarsi lateralmente per aumentare la superficie di contatto con il su

olo, rinfrescare il corpo con acqua e fango quando la temperatura aumenta per migliorare le perdite di calore corporeo per evaporazione e come ultima risorsa aumentare la frequenza respiratoria eliminando attraverso la bocca aria umida calda per raffreddarsi. (Dalmau *et al.*).

Negli allevamenti moderni questo non è possibile ma gli allevatori, ormai molto attenti a seguire le esigenze dei loro animali hanno adottato una serie di strategie che

permettono ai suini di sopportare bene anche i periodi estivi. Questo problema è più sentito nelle zone del Mediterraneo (Spagna, Francia, Italia) dove le temperature estive sono più elevate, mentre gli allevatori Nord Europei hanno meno problemi. Di seguito elencheremo una serie di piccoli accorgimenti che possono essere adottati, ma prima è necessario comprendere quale è la temperatura di comfort termico dei suini.

La zona di comfort, o zona di comfort termico, è semplicemente il range di temperatura in cui i suini non hanno né caldo né freddo. Il punto più basso della temperatura di comfort è chiamata temperatura critica minima o “lower critical temperature” (LCT). Suini allevati al di sotto della LCT aumentano la loro produzione di calore corporeo con tremolio e aumentando l’ingestione alimentare. (Lorschy M.L., 2005).

Al contrario invece, se la temperatura ambientale continua ad aumentare oltre la zona di comfort termico, il controllo della temperatura corporea può essere raggiunta solo aumentando la perdita di calore. Questa perdita di calore si ottiene attraverso l’evaporazione dell’acqua dai polmoni e dalla pelle. Il miglior modo per ottenere la maggior perdita di calore è attraverso l’aumento della frequenza respiratoria mentre la perdita di calore attraverso la sudorazione, nel maiale rispetto ad altre specie di mammiferi, è inefficace. La temperatura critica superiore o “upper critical temperature” (UCT) è la temperatura alla quale il tasso massimo di perdita di calore dell’animale coincide con il tasso massimo di perdita di calore per evaporazione attraverso la respirazione. All’UCT l’assunzione di cibo è minima e l’aumento ulteriore della temperatura ambientale non può essere compensata.

La temperatura corporea aumenterà in modo incontrollabile portando anche alla morte l’animale (Lorschy M.L. 2005).

Indicativamente le temperature di comfort in relazione alla categoria di peso risultano comprese tra 24-29 °C per i suini tra i 5-14 kg, 21-27 °C per quelli tra 14-23 kg, 16-21 °C per i pesi compresi tra 23-34 kg, 13-21 °C per i suini tra 34-82 kg e 10-21 °C sopra gli 82 kg di peso corporeo.

Per quanto riguarda l’umidità relativa l’ideale è tra 60-80% (DDGS RL 12679/2008, fonte Classyfarm.it).

La temperatura di comfort, inoltre, varia in funzione del tipo di stabulazione (*vedi tabella 1*). Animali allevati su lettiera sopportano temperature minime più elevate rispetto a quelli allevati su pavimento parzialmente fessurato.

CATEGORIA ANIMALE	TIPOLOGIA DI STABILAZIONE	TEMPERATURA (°C)
Verro in box singolo	pavimento parzialmente fessurato pavimento pieno con paglia	18 - 20°C 16 - 18°C 14 - 16°C
Scrofa Gestante:	stabilizzazione singola stabilizzazione collettiva, pavimento parzialmente fessurato stabilizzazione collettiva, pavimento pieno Stabilizzazione collettiva, a lettiera	19 - 20°C 17 - 18°C 15 - 16°C 13 - 14°C
Scrofa allattante:	Pavimento grigliato A lettiera	18 - 20°C 16 - 18°C
Lattonzoli (zona nido)	Alla nascita 1 ^a settimana 2 ^a settimana 3 ^a settimana 4 ^a settimana	32 - 35°C 28 - 30°C 26 - 28°C 24 - 26°C 22 - 24°C
Suinetti in post-svezzamento (inizio periodo)	pavimento fessurato pavimento parzialmente fessurato a lettiera	27 - 28°C 26 - 27°C 21 - 22°C
Suinetti in post-svezzamento (fine periodo):	pavimento fessurato pavimento parzialmente fessurato a lettiera	20 - 22°C 18 - 20°C 16 - 18°C
Suinetti da 30 a 50 kg	pavimento fessurato pavimento pieno a lettiera	21 - 22°C 19 - 20°C 16 - 17°C
Suinetti da 51 a 100 kg	pavimento fessurato pavimento pieno a lettiera	19 - 20°C 17 - 18°C 14 - 15°C
Suinetti da 101 a 170 kg	pavimento fessurato pavimento pieno a lettiera	17 - 18°C 15 - 16°C 12 - 13°C

I valori indicati si riferiscono alla temperatura all'altezza degli animali.

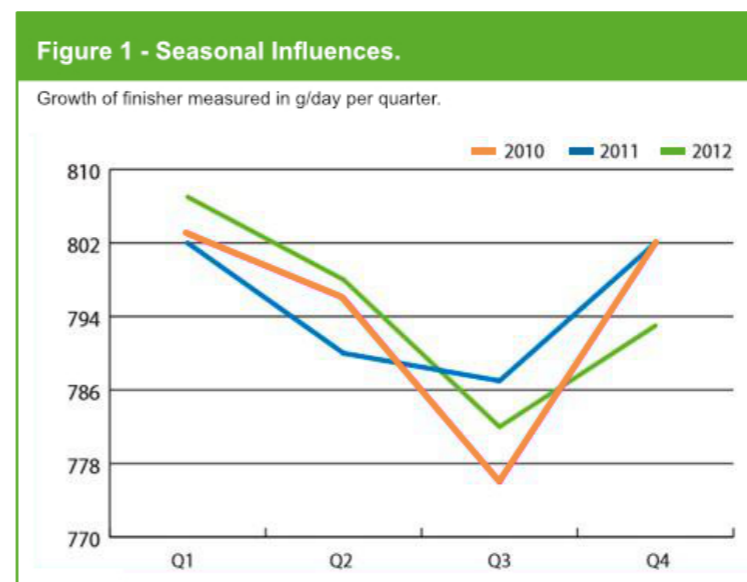
TABELLA 1 - Temperatura ambientale consigliata all'interno della porcilaia (CRPA, Il Benessere dei suini in allevamento)

È evidente che nel periodo estivo in Italia, quando le temperature sono superiori anche a 30°C, facilmente negli allevamenti la temperatura ambientale rischia di essere più elevata rispetto a quelle indicate in tabella per cui i suini possono subire gli effetti dello stress da caldo, che sarà differente in funzione della tipologia di animale allevato.

Nei suini all'ingrasso, per esempio, si avrà una diminuzione dell'ingestione dell'alimento e conseguentemente un minor incremento medio giornaliero (vedi figura 1) con animali che devono permanere per più giorni in stalla per raggiungere il peso di macellazione.

FIGURA 1

Variazione dell'ingestione in suini in accrescimento in funzione temperatura (van Lankveld, 2015)



Gli effetti dello stress da caldo sulle scrofe includono un aumento della temperatura rettale nel post parto, maggior frequenza respiratoria, parti più prolungati e minore benessere generale. Gli effetti nei primi 5 giorni post inseminazione si manifestano con una riduzione significativa del numero di embrioni vitali presenti a 27 giorni. Nelle scrofe in lattazione si avrà una riduzione dell'ingestione alimentare con una conseguente minore produzione di latte, una maggiore mortalità sottoscrofa dei suinetti (vedi figura 2) e un minore peso dei suinetti svezzati.

Inoltre aumenta il periodo svezzamento – inseminazione, (vedi figura 3) (Marchesi M., 2020), ossia il numero di giorni intercorsi tra lo spostamento della scrofa dalla sala parto e la sua venuta in calore. Questo provoca un aumento dell'interparto e di conseguenza un peggioramento della fertilità. Nel periodo estivo sono più frequenti i ritorni di calore in ciclo, dovuti ad un mancato attecchimento embrionale.



FIGURA 2 - Mortalità sottoscrofa in funzione del mese dell'anno (Marchesi M., 2020)



FIGURA 3 - Intervallo svezzamento inseminazione (gg) in funzione del mese dell'anno (Marchesi M., 2020)

Quindi, visti gli effetti negativi delle alte temperature, quali possono essere le strategie per limitare i danni? Di seguito ne elencheremo alcune.

1 VENTILAZIONE

La ventilazione è uno dei fattori che contribuisce ad abbassare la temperatura. Movimenti dell'aria rapidi sui suini aumentano il tasso di evaporazione. Inoltre la ventilazione meccanica favorisce la rimozione dell'umidità dagli allevamenti (Linden J., 2013).

Oltre alla ventilazione possono essere utilizzati il cooling e la vaporizzazione. Il cooling è un sistema di raffrescamento basato su radiatori e ventilazione forzata. In pratica, prima di entrare nelle porcilaie l'aria passa attraverso un grosso radiatore, posto ovviamente all'esterno del capannone, che ne abbassa la temperatura (Repetti O., 2013). La vaporizzazione consiste nel vaporizzare acqua per un breve periodo di tempo, alcuni minuti, sugli animali ad intervalli regolari (ogni 20 – 30 minuti). In questo modo l'acqua presente sulla cute degli animali tra una vaporizzazione e l'altra sarà evaporata (abbassando la temperatura corporea) e così si potrà ricominciare con il processo di raffrescamento (Linden J., 2013).

2 SPAZIO A DISPOSIZIONE PER GLI ANIMALI

In condizione di stress termico, è meglio aumentare lo spazio minimo a disposizione per ogni animale. L'aumento dello spazio migliora la capacità di ogni suino di dissipare calore, fattore molto importante nei suini all'ingrasso che sono molto vulnerabili all'aumento della temperatura (Linden J., 2013).

3 CORRETTO SPAZIO IN MANGIATOIA

Fornire un adeguato fronte mangiatoia permette a tutti gli animali di accedervi contemporaneamente e negli orari più freschi, per massimizzare l'ingestione.

4 ADEGUATO ISOLAMENTO DEGLI EDIFICI

Gli edifici ben progettati dovrebbero avere un adeguato livello di isolamento che prevenga un'eccessiva perdita di calore durante l'inverno e che minimizzi l'accumulo di calore durante il periodo estivo.

Inoltre bisogna considerare che gli edifici che sono stati originariamente progettati e costruiti con adeguati livelli di isolamento possono avere in seguito un'efficacia ridotta. L'età e l'infestazione da roditori possono ridurre notevolmente il valore isolante, che quindi deve essere valutato almeno una volta all'anno (Linden J., 2013).

5 OMBRA

I maiali allevati all'aperto devono avere aree ombreggiate naturalmente tramite alberi o avere strutture costruite per fornire sollievo dal sole. Se si costruiscono fonti artificiali di ombra, ottimi materiali per il tetto includono alluminio non isolato e acciaio zincato lucido. La superficie riflettente aiuta a deviare i raggi del sole (Linden J., 2013).

STRATEGIE DI CONTROLLO DI TIPO ALIMENTARE (VAN LANKVELD, 2015):

- Aumentare la frequenza giornaliera dei pasti e il numero di pasti notturni, quando la temperatura ambiente è inferiore.
- Adeguare l'apporto di acqua fresca e pulita.
- Bagnare l'alimento con acqua.
- Utilizzare alimento in pellet piuttosto che in farina.

■ Diminuire il contenuto di proteina grezza degli alimenti. Il ricercatore Noblet ha dimostrato in una prova in lattazione che le scrofe perdono meno peso se alimentate con razioni con un minor contenuto di proteina grezza. Una delle spiegazioni di questo fatto è che, durante la digestione, le proteine generano più calore metabolico che i grassi (25% contro il 9%).

■ Utilizzare come fonte energetica i grassi invece degli amidi. I grassi sono un'eccellente risorsa di energia per i suini e compensano la minor ingestione alimentare. I grassi, inoltre, generano meno calore metabolico durante la digestione se confrontati con gli amidi.

■ Diminuire la fibra. Maggiore è il tenore di fibra, peggiore è la digeribilità. La fibra indigerita finisce nell'intestino dove stimola la crescita dei microorganismi che generano dei processi fermentativi

■ Mantenere il corretto bilancio elettrolitico. Quando la temperatura aumenta, la frequenza respiratoria dell'animale aumenta. La respirazione più veloce richiede più anidride carbonica dal flusso sanguigno che viene poi espirata. Questo cambia il pH nel sangue, portando a un'acidosi metabolica e ad una minore ingestione di alimento. Dei tamponi forniti con l'alimento, come bicarbonato di sodio o di potassio, possono ripristinare il bilancio elettrolitico e migliorare l'ingestione di alimento.

Questi sono solo alcuni esempi di strategie per il controllo dello stress termico negli allevamenti. Ogni allevatore adotterà il maggior numero di strumenti per il controllo della temperatura a sua disposizione, con l'obiettivo finale di garantire il benessere degli animali allevati e limitare gli effetti negativi dello stress da caldo che, come abbiamo visto, diminuisce notevolmente le performance degli animali allevati.

Così la scrofa non rimpiangerà la sua pozza di fango ma si troverà in una situazione abbastanza confortevole.



FONTI

Dalmau A., Romans F.F., Velarde A. Strategie di gestione dello stress da caldo in allevamento.

CRPA Il benessere dei suini in allevamento.

Linden J. (2013). Minimising Heat Stress in Pigs During the Summer.

Lorsch M.L. (2005). Definitions of Ambient Temperature Requirements for Pigs: A Review. Council Reserch News, March 2005

Marchesi M. (2020). Heat stress in sows.

Repetti O. (2013). Cooling e vaporizzazione, due rimedi contro il caldo. Rivista di Suinicoltura - 15 Aprile 2013.

Van Lankveld A. (2015). How to overcome heat stress in pigs. Pig Progress magazine, Volume 31.5 (2015).

LARDO DI COLONNATA IGP

Un alimento povero, che povero non è!



Foto Marika Susinni

■ di Dario SARTI

Lasciato alle spalle il centro della città di Carrara, la strada prosegue verso NE e inizia a salire sui fianchi delle montagne, stretta e tortuosa, si addentra in un territorio con panorami unici. Percorrendola con calma si può godere in alcuni punti di una bellissima vista sulle cave di marmo, cave che hanno trasformato in modo incredibile l'ambiente, lasciando ferite indelebili sulle pareti rocciose.

Dopo circa 7 km si arriva alla frazione di Colonnata, posta su uno sperone di roccia a 532 m s.l.m., sperone che è la parte terminale di un crinale roccioso (Cima d'Uomo 960 m) il quale delimita due vallicelle: il canalone e il canale del vento (chissà la fatica che faceva Luigi Veronelli, negli anni 50, quando vi si recava in bicicletta per degustare il lardo al tempo non così famoso).

Il paese, circondato dalle Alpi Apuane, si trova al centro di una specie di anfiteatro delimitato da montagne che raggiungono anche altezze importanti (i Campanili 1008 m, il monte Maggiore 1390 m, il monte Faggiola 1455 m, il monte Sagro 1753 m, il monte Spallone 1639 m, il monte Tamburone 805 m, la Cima di Gioia 860 m, il monte Zuccone 709 m) ambite mete, alcune di queste, di escursionisti che in tutte le stagioni percorrono i sentieri che li attraversano.

Sulla piazza del paese incombe, come fosse una torre di guardia, il campanile della chiesa di San Bartolomeo del XVI secolo, ristrutturata nel 1875. La festa di San Bartolomeo, protettore dei macellai, si celebra il 24 agosto e in tale occasione, da molti anni, si tiene la tradizionale festa del Lardo di Colonnata, appuntamento fisso per turisti e appassionati.

TRA STORIA E LEGGENDA

Le origini del paese di Colonnata non sono certe, un'ipotesi le fa risalire all'insediamento di una colonia di schiavi trasferiti dai romani nel 40 a.C. dalla vicina Luni per dare inizio alle attività di estrazione del marmo (le cave della zona di Colonnata sono state tra le prime a essere sfruttate dai romani). Un'altra ipotesi lega l'origine al toponimo "columnata" che stava a indicare il luogo dove si estraevano colonne, ovvero marmo di particolare pregio destinato alla loro produzione, oppure luogo dove sorgeva un tempio o, più probabilmente, indicava un'area votiva dedicata alle preghiere e ai sacrifici alle Divinità, dove in seguito si è insediata la popolazione con la nascita di un villaggio nel quale vivevano gli operai che giornalmente si recavano alle vicine cave per il lavoro di estrazione.

Numerose sono le tracce e i reperti di epoca romana ritrovate in zona che confermano la presenza e l'attività estrattiva (rocchi di colonne, capitelli semilavorati, monete, utensili, statuette votive etc.).

Le prime notizie certe del paese di Colonnata, risalgono al 1230 ed è citato con il nome di Colunnata.

La posizione del paese, decentrata rispetto ad altri borghi, situata in una zona impervia e con vie di accesso di difficile percorrenza, fa ipotizzare la ricerca, da parte degli abitanti, di una propria autosufficienza alimentare, con la messa a coltura di una serie di terrazzamenti realizzati intorno al paese.

Probabilmente, in un periodo successivo, forse all'epoca comunale, sempre per la ricerca dell'autosufficienza, potrebbe risalire l'allevamento del maiale, sfruttando i boschi di castagno e querce che crescono rigogliosi nei pressi dell'abitato.

Non si sa quale sia stata la scintilla che ha portato la popolazione di Colonnata a specializzarsi nella produzione del lardo e a

conservarlo nelle conche di marmo (origine e tradizione celtica, romana, longobarda, o più recente legata all'epoca comunale?) ma la posizione del paese a ridosso delle montagne e allo stesso tempo vicina al mare fa sì che si formi un microclima unico, con elevata piovosità, accentuata umidità, temperature estive non eccessive, una ridotta escursione termica sia tra il giorno e la notte che durante tutto l'arco dell'anno. L'accessibilità al marmo, materia prima per la costruzione dei contenitori per la stagionatura, la ricchezza delle piante aromatiche che crescevano e crescono spontanee sulle pendici dei monti che circondano l'abitato, sono l'insieme delle condizioni climatiche ed ambientali che hanno permesso al lardo qui prodotto di essere prima molto apprezzato in zona e poi di conquistare un posto in prima fila tra le eccellenze della salumeria italiana.

La leggenda vuole che questo sia stato da sempre, fin dagli schiavi romani, l'alimento tipico del cavatore poiché facilmente conservabile e trasportabile e con un contenuto calorico elevato in grado di fornire energia per un lavoro estremamente faticoso, anche se il consumo di lardo quale alimento sembra essere molto più recente, mentre in tempi più remoti era essenzialmente utilizzato come condimento, in particolare dalle popolazioni celtiche e germaniche.

Panorama di Colonnata con le cave di marmo
Immagine tratta da: aptmassacarrara.it





Casa dei cavatori - Foto Marika Susinni
Cava Museo Danesi - Carrara (Ms)

I TEMPI NOSTRI

Non ho trovato testimonianze certe che collocassero nel tempo l'inizio della produzione del lardo a Colonnata, mi piace però ricordare una filastrocca raccolta da una studiosa di storia locale, Rosa Maria Galleni Pellegrini, che la fa risalire alla fine del 1800, che ci dà una visione di come, già a quel tempo, al lardo prodotto a Colonnata era attribuita una superiorità, rispetto agli altri prodotti nella zona:

*torta d'ris d'Toràn
castagnaz d'Bdizàn
rapin d'Bèrzia
patate di Castelpòz
lard d'Colonnata
èc fat
na bela magnata*

Nel 2000 nasce l'Associazione Tutela Lardo di Colonnata che si è fatta promotrice per il riconoscimento dell'IGP, avvenuto con il Regolamento (CE) n. 1856/2004 pubblicato in Gazzetta Ufficiale Europea il 26-10-2004. Ottenuto il riconoscimento, i soci sono progressivamente diminuiti e l'associazione ancorché ancora esistente, è diventata, con 3/4 produttori attualmente aderenti, di fatto, inoperativa.

L'iter autorizzativo per l'ottenimento dell'Indicazione Geografica Protetta non è stato semplice e ai tentativi per far ampliare i confini del territorio di produzione, indicati dai produttori colonnatesi, si è aggiunta anche una "dichiarazione di opposizione" presentata dalla Spagna (contestava il

metodo di delimitazione della zona geografica di produzione della materia prima destinata alla produzione del Lardo di Colonnata e della zona geografica di trasformazione). Entrambi questi problemi sono stati affrontati, gestiti e risolti.

Un'altra battaglia, ancor prima del riconoscimento dell'IGP, è stata quella per contrastare una direttiva della Comunità Europea che, per un giusto principio d'igiene e salubrità degli alimenti, voleva vietare l'utilizzo delle conche di marmo per la stagionatura, sostituendole con più igienici contenitori di acciaio o plastica, di fatto appiattendone la tipicità di un prodotto che deve le sue caratteristiche organolettiche anche ai contenitori in cui è fatto stagionare.

Uno studio promosso dall'Azienda Sanitaria Locale n. 1 di Massa e Carrara, zona delle Apuane in collaborazione con:

- Istituto d'Ispezione degli Alimenti di origine Animale, Università degli Studi di Milano,
- Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Udine,
- Dipartimento Economia e Merceologia, Università degli Studi di Trieste,

ha potuto dimostrare che i contenitori di marmo potevano garantire la salubrità del prodotto.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Il Lardo di Colonnata IGP può essere prodotto esclusivamente nel paese di Colonnata, frazione montano collinare del comune di Carrara, con suini allevati in Toscana, Umbria, Marche, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Lazio, Molise, Piemonte e Friuli Venezia Giulia.

Si utilizzano i tagli di carne corrispondenti allo strato adiposo che ricopre il dorso, dalla regione occipitale fino alle natiche, e lateralmente arriva alla pancetta.

Il Lardo deve essere lavorato fresco (entro 72 ore dalla macellazione) nel periodo tra settembre e maggio di ogni anno. Attraverso la rifilatura si elimina tutto il grasso molle e la parte magra (una sottile striscia è ammessa); la cotenna deve essere presente e lo spessore non può essere inferiore a 3 cm.

Una volta rifilati, i pezzi di lardo (generalmente di forma rettangolare) sono massaggiati con sale marino naturale e posti in contenitori di marmo (conche), le cui pareti sono state preventivamente strofinate con aglio fresco.

Si alterna uno strato di lardo con uno di sale e spezie fino al riempimento della conca, quindi si copre il recipiente con una lastra di marmo o di altro materiale idoneo (le conche sono fatte con marmo bianco proveniente esclusivamente dalla zona dei "Canaloni" nel bacino di Colonnata e possono essere ricavate da un unico blocco scavato oppure da lastre assemblate dello spessore minimo di 2 cm).



Conca con lardo e salamora - Foto Dario Sarti
Larderìa Fausto Guadagni, Colonnata (Ms)

Le spezie utilizzate per la concia sono, oltre al sale marino naturale e all'aglio sbucciato e spezzato, rosmarino fresco e pepe nero macinato.

A discrezione del produttore si possono aggiungere anche altre spezie, intere o macinate quali: cannella, anice stellato, noce moscata, coriandolo, chiodi di garofano e altre erbe aromatiche, in particolare salvia e origano. Non sono ammesse sostanze liofilizzate, aromi naturali, naturidentici ed artificiali, conservanti, additivi e starter.



Conche realizzate in blocco unico
Foto da Qualivita.it

Durante la stagionatura, che deve durare almeno 6 mesi (alcuni produttori stagionano per 12-18 mesi o anche per tempi più lunghi), per il prolungato contatto del Lardo con il sale, si forma un liquido, la così detta "salamora" che dovrà essere controllata periodicamente e, qualora non si formi a sufficienza, il liquido potrà essere integrato con una soluzione satura di acqua fredda e sale marino. La stagionatura deve avvenire in locali poco areati e privi di qualsiasi condizionamento forzato, in modo da non compromettere la naturale umidità dell'ambiente.



Cantina di stagionatura - Foto Dario Sarti
Lardereria Fausto Guadagni, Colonnata (Ms)

Per la commercializzazione il lardo viene confezionato in tranci del peso variabile da 250 a 5.000 gr e messo sotto vuoto (il produttore dovrà apporre, prima del confezionamento, sulla cotenna del lardo lo speciale sigillo non riutilizzabile che riproduce il logo del prodotto).

Il Lardo di Colonnata può essere commercializzato anche affettato o macinato.

L'organismo di certificazione e controllo è Agroqualità S.p.A.

Il logo consiste in una figura romboidale formata da una superficie a bordi frastagliati con all'interno la figura in profilo di un maiale con sopra delle creste montane e, nello spazio sottostante, centralmente, la scritta "IGP" sovrastato dalla scritta "Lardo di Colonnata".

Le zone delimitanti le figure sono di colore verde e rosa, mentre le scritte sono di colore nero.



ASSAGGIO

La forma è variabile ma generalmente è rettangolare con uno spessore non inferiore ai 3 cm, la cotenna è presente nella parte inferiore, mentre la parte superiore è ricoperta dalla concia di colore bruno (sale e residui di spezie). La fetta che deve essere privata della cotenna e della concia, si presenta di un colore bianco/rosato o leggermente brunito, umida, morbida, vellutata, compatta, di consistenza omogenea; all'olfatto si percepiscono le note della speziatura e delle erbe aromatiche (da tener presente la presenza dell'aglio), il profumo è fragrante con un'intensità media; al gusto si percepisce la delicata tendenza dolce, con una sapidità non troppo marcata; dopo la masticazione, che risulta facile, quasi la fetta si scioglie in bocca, ritornano gli aromi delicati delle spezie e delle erbe aromatiche presenti nella concia.

ABBINAMENTI

Classico è con il Pane Toscano DOP (sciapo) e una fetta di pomodoro, per il vino, rimanendo sul territorio, si può prendere in considerazione un Colli di Luni Vermentino DOC o un Montecarlo bianco DOC, per gli amanti del rosso un Colli di Luni rosso DOC altrimenti un Trento DOC o un Oltrepò Pavese metodo classico Pinot Nero DOCG. Altro interessante abbinamento può essere con una grappa bianca, con gradazione non eccessiva, di sangiovese se privilegiamo il territorio toscano, anche se può risultare un po' troppo robusta, altrimenti una grappa giovane aromatica.

CONCLUSIONI

Oggi i produttori di Lardo di Colonnata IGP sono una dozzina, la metà dei quali sono quelli storici, con una produzione di circa 2.100 q.li annui. Il Lardo viene esportato principalmente nei paesi del nord Europa e nord America ma non mancano estimatori anche in Giappone e in altri paesi (non essendoci un Consorzio che certifichi, i dati riportati sono indicativi).



Trancio di lardo - Foto Dario Sarti

Ringrazio Fausto Guadagni Presidente dell'Associazione Tutela del Lardo di Colonnata per la sua disponibilità e per le informazioni che mi ha fornito. Colonnata (Ms)

FONTI



C. Barberis, A. Leitch, O. Olivieri, L. Veronelli
"Il Lardo di Colonnata - la via bianca del gusto tra i marmi di Carrara" (2003)

E. Doci "Paesi del marmo" (1993)

P. L. Secchiari "Un alimento della tradizione carrarese: il Lardo di Colonnata" (2013)

T. Villano, U.F. Veterinaria, ASL 1 Massa e Carrara
"Lardo di Colonnata - aspetti di carattere chimico e batteriologico" (2000)

IL SUINO NERO D'ABRUZZO



Foto gentilmente concessa da Prof. Giuseppe Martino - Università di Teramo

■ di Vincenzo di NUZZO

I maiale è sempre stato un elemento caratterizzante lo scenario antropologico abruzzese. Persino *Frate Cipolla* racconta che *“in terra d’Abruzzi gli uomini e le femmine vanno in zoccoli su pe’ monti, rivestendo i porci delle lor busecche”* (Boccaccio, *Il Decamerone*, XIV secolo).

La sua presenza è stata sempre fortemente connessa alla vita rurale ed al suo rito della *maialatura* che avveniva, in fase di luna a *‘manganza* (luna calante), con i primi veri freddi. Qualcuno ha detto che storicamente il maiale ha avuto per le regioni povere italiane la stessa valenza del bisonte per gli indiani d’America.

Dimostrazione ne è anche quel superbo *Museo del Maiale* allestito, unico al mondo nel suo genere, nel Castello Ducale di Carpineto Sinello in provincia di Chieti e suddiviso in cinque interessanti sezioni (*Chi è il Maiale, La Storia del Maiale nella Cultura e nell’Economia rurale italiana dall’epoca romana ai giorni nostri, l’Area Didattica, l’Allevamento e Commercio dei Suini nell’economia agroalimentare dell’Italia Centro-Meridionale: il ruolo storico di Carpineto Sinello e l’Arte Salumiera abruzzese, in particolare di Carpineto e del Vastese*).

Ancor più straordinario il fatto che all’area espositiva sia stata affiancata un’area degustazioni e acquisto prodotti. Come dire: ecco il modo giusto per rendere vivi e realmente interattivi luoghi anchilosati e imbalsamati come i musei. Purtroppo già da pochi anni dopo l’apertura, avvenuta nel 2008, il Museo risulta chiuso in attesa di lavori di ristrutturazione mai iniziati e di fondi mai dedicati.

Le origine genetiche del Nero abruzzese sono da ritrovarsi nella tipologia di maiale sviluppatasi tra Campania e Basso Lazio già in epoca romana e diffusasi, attraverso i percorsi della transumanza, lungo tutta la dorsale appenninica, adattandosi splendidamente al territorio abruzzese

Sul piano morfologico l’ANAS, infatti, include tale tipologia tra le denominazioni alternative o locali dell’Apulo-calabrese.

Tuttavia, bisogna aspettare la fine del XIX secolo per tracciare le prime testimonianze della presenza in Abruzzo del maiale Nero. Il vate Gabriele D’Annunzio, infatti, nella sua raccolta *Terra vergine* del 1882 scrive:



TERRA VERGINE

...dalla macchia scura del branco qualche grugnito sommesso, poi le peste monotone, monotone il cantilenante dei carrettieri, lo scampanellare delle alfane stanche, in quella immensa calma di frescura, di fragranza e di luce.

Alla fine del XIX secolo comincia a diffondersi un approccio più metodologico e scientifico nei confronti delle razze e dell’allevamento. In tale fervore, anche il Nero abruzzese inizia a conquistarsi una propria fama:

- ne parla l’illustre zootecnico Marchese Idelfonso Stanga (autore nel 1915 del trattato *Suinicoltura pratica* e ideatore nel cremonese di una cattedra ambulante di agraria che andava in giro ad insegnare ai contadini come migliorare le proprie conoscenze e i propri raccolti);
- viene citato nella *Nuova Enciclopedia Italiana* del 1926;
- è illustrato, nello stesso periodo, da Basilio Cascella (importante artista pescarese, autore di numerose raffigurazioni artistiche della vita pastorale e agricola abruzzese).

Ed è ovviamente citato anche da Ettore Mascheroni, che nel suo censimento delle razze autoctone regionali (*Zootecnia speciale III – I suini*, 1927) scrive che in

Abruzzo e Molise: il disboscamento spinto ha messo fine a un esteso allevamento dei maiali, che ora è ridotto al livello casalingo di singoli capi; la razza abruzzese è di piccola taglia, mantello nero con setole fini e piuttosto rade, il peso medio dei soggetti ingrassati è sui 100 kg, con punte di 125.

La breve nota del Mascheroni contiene in realtà due importanti considerazioni:

- la prima riguarda la definizione, anche se appena accennata, dello standard di razza, ribadito da Alessio Zanon della Facoltà Medicina Veterinaria di Parma e dell'Associazione R.A.R.E. che descrive un *animale piuttosto brachicefalo con orecchie piccole portate in avanti e quasi cadenti. Mantello nero con pelliccia piuttosto rada ma ben coprente e piuttosto morbida*¹;
- la seconda riguarda la consistenza numerica. Secondo quanto ci dice Mascheroni, già nel 1927 il Nero abruzzese appare fortemente ridimensionato nei numeri. Il suo ambiente naturale - quel millenario paesaggio fatto di boschi di castagno, quercia, faggio e di sottoboschi con ghiande, radici, frutti, tuberi - si riduceva progressivamente di valore, incalzato da un nuovo approccio, più industriale e commerciale, alla suinicoltura.

Un documento del 1926 riporta che il Nero d'Abruzzo era passato da circa 126.000 capi ad una decina di verri di qualche anno fa, come afferma il veterinario Simone Angelucci il quale racconta che

*“i primi riproduttori sono stati selezionati a Caramanico Terme partendo da tipi genetici autoctoni provenienti dall'alto Molise, Sub Appennino, e dalla Daunia, Gargano. Ultimamente sono stati inseriti riproduttori dall'area reatina con simili caratteristiche. Questa selezione ha permesso di eguagliare gli standard della razza di inizio secolo, con evidenti aspetti migliorativi ma senza perderne la rusticità, esaltandone inoltre le caratteristiche organolettiche e la tipicità del lardo”*².



Foto Ivan Masciovecchio da www.tesoridabruzzo.com

Tali operazioni di incrocio sono state realizzate partendo da soggetti ibridi, risultanti da incroci tra varie razze con caratteristiche morfologiche simili, per passare poi alla selezione in purezza di suini che evidenziano caratteri marcatamente tipici della razza e come tali iscritti poi al *Libro Genealogico* dell'ANAS³.

Vari sono stati negli ultimi anni i tentativi di recupero attraverso iniziative associazionistiche. Tuttavia il punto di svolta può essere considerato il 13 settembre 2018, quando a Pescara è stato ufficialmente costituito il *Consorzio di tutela del maiale nero d'Abruzzo*.

Un obiettivo raggiunto soprattutto grazie al lavoro di Giuseppe Martino, docente presso la Facoltà di Bioscienze e Tecnologie agro-alimentari e ambientali dell'Università di Teramo. Il lavoro di ricerca ha dovuto affrontare numerose criticità iniziali: allevamenti di piccole dimensioni e a conduzione familiare, soggetti morfologicamente disomogenei, assenza di programmi di riproduzione adeguati e in grado di risolvere gli inevitabili problemi di consanguineità e mancanza di una dieta attagliata alla tipologia di animale nelle sue varie fasi.



Loghi registrati e concessi dal Prof. Giuseppe Martino dell'Università di Teramo

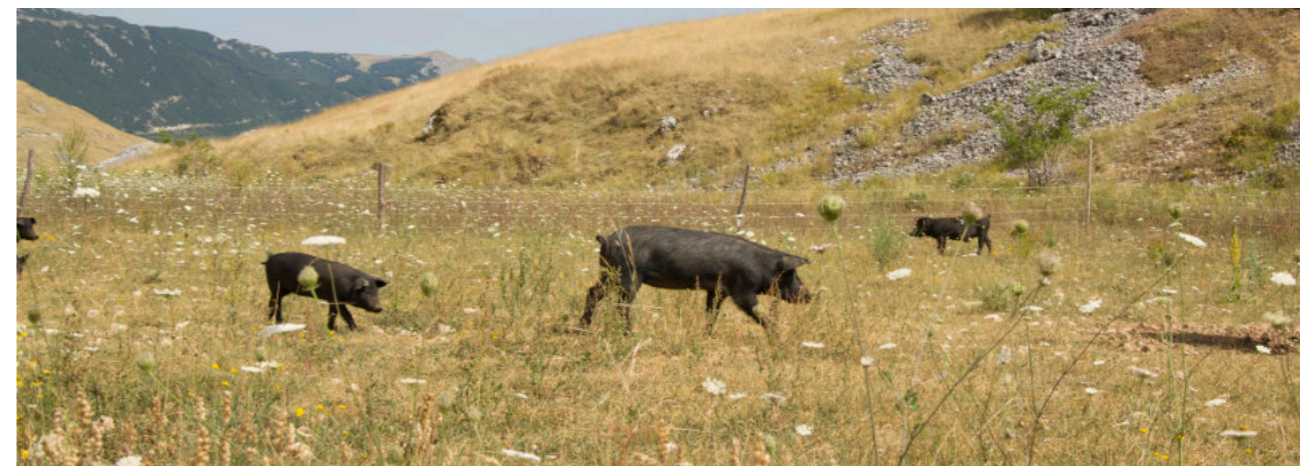


Foto Elisa Marulli da www.virtuquotidiane.it

Tuttavia, erano considerevolmente presenti anche quei punti forza che sono alla base di ogni serio progetto di recupero delle razze autoctone, primi fra tutti l'esigenza di conservazione della biodiversità, la qualità organolettica del prodotto sia fresco che trasformato e la disponibilità di aree marginali da valorizzare e tutelare.

Non a caso, come afferma il Prof. Martino, il disciplinare - attualmente in preparazione, primo passo per puntare poi ad una tutela europea - ruoterà intorno ad alcuni concetti fondamentali: allevamento all'aperto (previsti 24 capi per ogni ettaro), benessere animale, biodiversità e basso impatto ambientale.

Un ruolo importante è naturalmente affidato anche all'alimentazione che - non solo nelle raccomandazioni ma anche nell'attuale pratica d'allevamento - include necessariamente prodotti provenienti dall'azienda stessa o in ogni caso dal territorio.

Si parla quindi di allevamenti estensivi, ambienti naturalmente sostenibili, vita dell'animale allo stato semi-brado, fitta presenza di querceti e pozze d'acqua naturali, sottobosco ricco di alimenti, tempi di crescita e di riproduzione lenti ma comunque naturali, macellazione non sotto i 160 kg. Tutti elementi che tendono a preservare la rusticità dell'animale, esaltandone la diversità organolettica finale del prodotto, grazie anche alla presenza di una elevata mazzatura che conferisce morbidezza e sapore.

Anche questo aspetto è stato scrupolosamente trattato dalla Facoltà di Bioscienze dell'Università di Teramo che ha certificato, nella carne da Nero d'Abruzzo,

alti contenuti di Omega3, dei peptidi naturali dell'anserina, dell'antiossidante carnosina e del coenzima Q10 oltre che un ridotto contenuto di colesterolo negativo. Infine, la completezza del progetto è testimoniata anche dalla volontà di allestire una banca genetica al fine di assicurare la biodiversità dei soggetti.

La realtà consortile comprende oggi sette aziende associate con previsione di allargarsi a breve a circa una quindicina di allevatori/trasformatori, di cui alcuni giovani che hanno impiantato o convertito da poco la propria azienda. Tutto questo a dimostrare che, nonostante le difficoltà e la natura degli investimenti, l'allevamento di un suino autoctono, se condotto in un'ottica di corretta gestione e secondo una strategia di aggregazione degli operatori di filiera, non solo tutela l'animale e l'ambiente ma è comunque in grado di fornire un reddito aziendale



FONTI:

¹ - [Razze antiche Agraria.org](http://RazzeAnticheAgraria.org)

² - [Futuro roseo per il maiale nero? tesori dabruzzo.com](http://FuturoRoseoPerilMaialeNeroTesoriDabruzzo.com)

³ - [Anche i giovani allevatori credono nelle razze autoctone suinicolturaedagricole.it](http://AncheIgiornivallevatoriCredonoNelleRazzeAutoctoneSuinicolturaedAgricole.it)

PRODOTTI ARDUI *da* TROVARE



Foto S. Hermann & F. Richter - Pixbay

■ *di William LORIA*

Il titolo di questa rubrica, che per alcuni potrebbe sembrare un po' bizzarro o addirittura provocatorio, in realtà è il frutto di un ragionamento e di uno studio che parte da lontano, così come la storia di moltissimi prodotti del nostro Bel Paese che, dal 2001, sono inseriti in un elenco aggiornato annualmente dalle regioni italiane e pubblicato dal Mipaaf: i Prodotti Agroalimentari Tradizionali, meglio noti con l'abbreviazione P.A.T.

Moltissime materie prime e prodotti trasformati li ritroviamo proprio in questo elenco: è qui che è custodita la nostra storia, la nostra tradizione e la nostra biodiversità. E quindi proprio questo elenco diventa un punto di partenza interessante a cui ispirarsi non solo per allenarci come assaggiatori, ma anche per accrescere la nostra conoscenza personale e, perché no, appagare i nostri sensi e le nostre aspettative.

Questa rubrica va intesa quindi come una sorta di "palestra" dove fermarsi nei nostri viaggi, reali e sensoriali, una palestra spesso difficile da trovare, malgrado le più moderne tecnologie di geolocalizzazione. Ed è proprio su questo aspetto che, per magia, i Prodotti Agroalimentari Tradizionali diventano Prodotti Ardui da Trovare. Se infatti sono molteplici i salumi inseriti nell'elenco, tuttavia molti di essi sono delle vere e proprie perle rare, difficili da trovare perché magari la produzione è rimasta nelle mani di un unico produttore, ultimo testimone di una tradizione che si tramanda da generazioni, o perché la produzione è così limitata da non consentirne la vendita al di fuori del territorio regionale o addirittura comunale.

Questo viaggio non lo affronterò da solo, ma avrò il piacere di dividerlo, seppur in maniera virtuale, con altri assaggiatori appassionati come me. Speriamo che questa rubrica possa sollecitare la vostra curiosità, con l'augurio che, in un futuro relativamente prossimo, quello che viene descritto e raccontato lo si possa "toccare con mano".

BASSIANO E IL SUO PROSCIUTTO

■ di William Loria

Prima tappa del nostro viaggio è il comune di Bassiano, un paese in provincia di Latina incastonato alle pendici dei Monti Lepini, ad oltre 500 metri di altitudine. Questo comune è da tempo conosciuto per le sue condizioni climatiche particolarmente ideali per la stagionatura dei prosciutti. Qui, infatti, confluiscono continue correnti d'aria fredda di tramontana e venti umidi dalla pianura. A Bassiano, quindi, c'è da sempre la consuetudine di preparare il "prosciutto di famiglia" da consumare tutti i giorni e non solo nelle occasioni più importanti.

Negli anni Sessanta il prodotto subisce una svolta importante con il passaggio da una produzione prettamente familiare ad una di tipo artigianale-industriale, grazie soprattutto all'arrivo di un personaggio chiave per il futuro e la nomea di questo prosciutto: Astro Reggiani.

IL PROSCIUTTIFICIO REGGIANI. Nell'immediato dopoguerra, Reggiani, un salumiere modenese, fuggì dalla povertà della Pianura Padana e si trasferì nell'Agro Pontino in cerca di fortuna. Giunse casualmente nel borgo medievale di Bassiano e prese accordi con le monache di un convento per poter stagionare i suoi prosciutti.

Oggi, l'azienda Reggiani è il testimone di questo prosciutto che viene realizzato in tre versioni: "Classico" (stagionato 15 mesi), "Gran Riserva" (stagionato 24 mesi) ed "Etichetta Nera" (stagionato 15 mesi e affumicato con legno di faggio).



COME SI PRODUCE.

Agli inizi, si utilizzavano cosce di suini locali che venivano tenuti in piccoli locali sollevati dal terreno per garantire una maggiore igiene. Oggi si utilizzano cosce fresche di suini nazionali con peso superiore ai 13 kg e con peso finale del prosciutto compreso tra 8 e 12 kg.



La particolarità di questo prosciutto è legata innanzitutto alla ricetta: prima di salare le cosce, la parte scoperta viene spalmata con una concia di vino bianco locale ed aglio. Gli altri ingredienti sono il sale ed il pepe nero. Il prosciutto subisce quindi una doppia salatura a secco: la prima dura 5-7 giorni, seguita dalla seconda che si protrae per 14-15 giorni. Al termine di ogni fase di salatura, le cosce vengono spazzolate e massaggiate.

Dopo un riposo di 15 giorni a 2-4°C, i prosciutti vengono lavati con getto d'acqua a 30-45°C, lasciati gocciolare per 14 ore a 21-23°C e stufati in camera calda a 20°C per 6 giorni, eventualmente riscaldata con legno di faggio. Segue quindi l'asciugatura a 1-4°C per 90 giorni e la sugnatura con lardo, sale, peperoncino e farina di riso. La stagionatura, che si protrae da 10 a 18 mesi, avviene in maniera del tutto naturale regolando l'apertura delle finestre in base all'umidità dell'aria.

COME RICONOSCERLO.

Il Prosciutto di Bassiano "Classico" è caratterizzato da forma compatta tronco conica a pera e un po' appiattita, con rifilatura a punta di coltello della cotenna fino al gambo. All'esame visivo esterno presenta una cotenna di colore ocra con assenza di peli ed ematomi e con possibili tracce di sugnatura. Al taglio presenta un grasso di copertura di colore bianco latte dello spessore di 2-3 cm e con moderata marezza nelle fasce muscolari. La fetta si presenta con colore rosso-rosa del magro e bianco latte del grasso, in alcuni punti tendente al rosa.

Al naso il magro rivela sentori di stagionato, aromatico e speziato, mentre il grasso ricorda la nocciola ed il burro. In bocca è prima dolce, poi sapido grazie alla doppia salatura; il profilo aromatico è caratterizzato da sentori di stagionato, leggermente speziato, aromatico e burroso, con persistenza medio-elevata. La struttura è compatta, non elastica, con buona scioglievolezza del grasso. Nel finale è equilibrato, con sentori di stagionato, di aromi e di nocciola.



FONTI:
Lazio patrimonio agroalimentare tra biodiversità e tradizione - ARSIAL, 2019
Reggiani il prosciuttificio di Bassiano - www.prosciuttodibassiano.it

BRESAOLA: UNA STORIA DI PASSIONE

*Quando un salume diviene parte della storia di una famiglia.
150 anni di Bresaola raccontati con gli occhi di una bambina.*

■ di Francesca TRAVERSI

Lo scorso anno, nella pausa di riflessione imposta al mondo, mi resi conto che il mio amore per il territorio valtellinese passava dall'evoluzione storica di quel salume denominato *Bresaola della Valtellina*, per la semplice ragione che in me - rappresentante della quarta generazione di produttori - il racconto della mia famiglia e la storia di questo nobile salume possono andare a ritroso nel tempo fino al 1800.

Ciò che troverete nella narrazione è il mio vissuto personale o il racconto trasmesso dalla mia famiglia, da colleghi o da amici.

Si tratta pur sempre di una storia personale, legata alla nostra visione soggettiva. Tuttavia, vi chiedo soprattutto di immaginare la collocazione dell'evoluzione della bresaola nel suo "contesto storico", vi chiedo di pensare alle mode, al sentore, alle sensazioni di quei momenti, del tempo in cui si viveva. Del resto, sarebbe troppo facile giudicare le azioni senza calarsi nel momento in cui esse avvengono.

*Cartolina d'epoca
Ingresso al Paese*

LE ORIGINI

Alla fine del 1800 la Bresaola veniva prodotta con la carne di vacche del territorio; un tempo esisteva una razza valtellinese, oggi la più simile sarebbe la Bruna Alpina Originale, definita dagli esperti "a triplice attitudine". Si trattava infatti di una bestia atta al lavoro, piuttosto strutturata, alla produzione del latte e dalla quale si otteneva ancora una buona quantità di carne; e così anche per le manze di due tre anni o per i castrati. Con l'inizio del periodo fresco, da metà novembre, queste bestie venivano macellate. Tolte le parti, soprattutto dall'anteriore, utilizzate per cucinare o per la produzione di insaccati (salsiccia fresca o da stagionare e salami), dal posteriore, ovvero dal cuore della coscia, si ricavano i tagli per la Bresaola. All'epoca, non essendoci frigoriferi la tendenza era quella di fare un prodotto molto stagionato - probabilmente imparato dai cugini svizzeri, con i quali abbiamo condiviso quasi trecento anni di storia, e che loro chiamavano "Carne secca" (Viande de Grison, Bundenflash ecc) - per il quale non veniva utilizzato solo il manzo ma, in alcune zone, anche pecora, capra e selvaggina (cervo, camoscio e capriolo).



I PRIMI PASSI NEL NOVECENTO

Credo che per avere i primi prodotti simili alla "Bresaola" così come la conosciamo oggi, una fetta di carne rossa, ben morbida e in equilibrio tra carne e salume, dal sapore molto fresco al palato e poco salata, occorre risalire ai primi del '900, seguendo l'evoluzione dei gusti dei consumatori. A tale periodo fanno riferimento delle lettere indirizzate ad un macellaio della Val Chiavenna in cui viene commissionato il salume ancora morbido e fresco.

Sicuramente, all'epoca, con i pochi strumenti tecnici di cui si disponeva occorreva avere una grande conoscenza delle carni oltre che delle varie fasi di lavorazione. Importante era la prima asciugatura; le cantine di stagionatura venivano regolate con l'apertura di buchi per l'aria o con l'accensione di fuochi. Vi era inoltre grande maestria nella salagione e nella capacità di utilizzare solo la quantità necessaria di sale e spezie. Fattore importante soprattutto considerando il costo all'epoca e i tempi della salagione. Il tutto per poter ottenere un prodotto che si poteva definire salume, conservato, ma di cui si poteva ancora sentire il gusto buono della carne.



La produzione all'epoca era affidata a macellerie che normalmente macellavano il bestiame locale, che veniva sezionato e lavorato soltanto in parte come salume. Il lavoro era prettamente manuale o come diremmo oggi artigianale, e necessitava di una buona conoscenza di tutta la filiera. Si sapeva se la carne poteva essere salata quando non si riscontrava ad occhio una particolare acidità.



Ricordo un metodo utilizzato da nonno Riccardo: appoggiava la parte piatta di un coltello, a lama larga sulla carne; se era difficile staccare il coltello, allora significava che l'acidità non era quella giusta, che la carne avrebbe rigettato il sale e che, quindi, quel pezzo non era adatto a diventare salume ma andava bene per la cottura. Al contrario, se il coltello si staccava, scivolando subito via, allora quel pezzo era degno di essere lavorato e trasformato.

GLI ANNI SESSANTA

Fino agli '60 in Valtellina la Bresaola veniva prodotta nelle macellerie. Come di consueto l'abbondanza delle carni, dovuta alla macellazione dei capi nel periodo fresco, obbligava alla lavorazione per la conservazione e alla preparazione dei salumi. Esistevano già alcuni tentativi di rendere i salumifici più grandi e moderni e iniziava già ad affermarsi e a diffondersi l'uso di importare le carni dal sud-America. Mio padre Erminio ricorda un grosso importatore di bestiame di Brescia, un certo Maranesi, che importava bovini ancora vivi che venivano macellati da Zerbi di Cermenate e la carne veniva utilizzata in Valtellina per le sue caratteristiche: bella rossa e poco grassinata o marezzata, come si usa definire la puntinatura del grasso. Nei consumatori cominciava a farsi largo la preferenza verso un prodotto con tali caratteristiche.

Fra i salumifici creati in tale epoca si ricordano Ghislanzoni a Morbegno, Schiantarelli in Val Malenco (credo fosse a Chiesa in Val Malenco), poi ritirato da Merlo, a Grosio c'erano già i Robustellini e a Sondrio un certo Gola.

Dobbiamo immaginarli come l'evoluzione delle macellerie: si cercava di sviluppare il lavoro, rendendolo meno faticoso e un po' più seriale. Credo che la distinzione principale fosse determinata dall'uso di celle al posto delle cantine, mentre in realtà il lavoro restava ancora totalmente manuale.

Nei primi anni '60 (1962 o forse 1963) accadde un fatto singolare per lo sviluppo economico industriale della nostra provincia. Mio padre racconta che presso la sala da ballo della nostra famiglia, a Berbenno (all'epoca il nonno e gli zii erano ancora tutti assieme), l'Onorevole Valsecchi e il Geometra Crottogini di Sondrio stabilirono un incontro con diversi imprenditori della valle, proponendo loro di reinvestire gli ingenti guadagni raccolti dalla gestione delle acque, come Fondi del Bacino Imbrifero Montano (Bim), totalmente a fondo perduto, per fare partire l'economia industriale in provincia. Fra i primi fruitori vi furono i Bertoni e Frigerio e la Nuova Pignone nel ferro e, nell'alimentare, i Galbusera.

Furono offerti fondi anche alla mia famiglia per migliorare le attività nel comparto carni. Siamo nell'epoca della creazione dei primi salumifici. Ma mio nonno Riccardo e gli zii Mario e Giuseppe erano troppo vecchi e mio padre ancora troppo giovane per accettare un'offerta del genere. La vita a volte richiede tempi di maturazione. Sinceramente, conoscendo mio nonno, capo famiglia e uomo tutto d'un pezzo, abituato a guadagnarsi la vita faticosamente con il proprio lavoro, quei soldi gratuiti dovevano sembrare qualche cosa di non troppo giusto. E poi, molto più semplicemente, il lavoro non mancava. Dal commercio del bestiame, dal macello e dalla macelleria o perfino dal ristorante e dalla locanda, dalla campagna con i prati a fieno e le vigne. Era un modo di lavorare differente da quello industriale; diciamo che erano un'azienda completa e credo non sentissero il bisogno di cambiare le loro attività e la loro vita.

Vennero invece contattate varie macellerie a Sondrio; si chiese a Merlo, a Del Zoppo ma molti non accettarono, o perché avevano appena ampliato o perché in parte a quell'epoca pochi credevano che ti potessero dare del denaro gratuito. Venne chiamato Rigamonti, nella persona del Sig. Giuseppe (Peppino), fratello più anziano di Giovanni ed Emilio, che accettò i fondi e decise di ampliare la sua macelleria in Sondrio costruendo il salumificio.

GLI ANNI SETTANTA

La carne comincia a diventare sempre più "di moda". È una necessità che fa crescere i figli e rinvigorire la popolazione. Viene consumata sempre di più e mangiarla più volte alla settimana diviene segno di agiatezza.

Mio padre resta nella macelleria di famiglia fino al '72/'73; poi decide di costruire un nuovo stabilimento di macellazione, che in corso d'opera, con grande apertura di vedute, diventa un salumificio con sala di sezionamento fra le più moderne dell'epoca, strutturato su guidovie. Arrivavano i posteriori o le mezzene di bovino e suino scivolavano appese sui ganci, con le guidovie sino al reparto che a tutte le celle. Non vi era più bisogno di alzare pesi.

Questo primo salumificio venne costruito alle porte del nostro paese, Berbenno di Valtellina, attorno al 1975, su un terreno di proprietà, in via Fontana Savia. Ricordo che sembrava uno "scialet" di montagna con tetti in legno a vista; la struttura esiste ancora anche se è stata nel tempo modificata.

Oggi ospita un mini centro-commerciale con negozio d'alimentari, un estetista, una parrucchiera e appartamenti nei piani superiori, mentre, al di sotto, dove correva una buona fonte di acqua (la fontana Savia) che permetteva di creare delle ottime e freschissime cantine di stagionatura, oggi troviamo una cantina di vino.

Anni belli, quelli fra i '70 e gli '80; anni in cui le attività erano parte della vita, ed io, pur essendo nata nel '72, oggi ho un ricordo molto più vivo di questo salumificio che di quello più recente (in Postalesio, costruito nel '90). Probabilmente i ricordi da bambino, essendo primari, ma anche più lenti, sono fissati più profondamente nella mente. A volte mi capita di sentire l'odore buono delle spezie e dei salumi in stagionatura soprattutto prosciutti e salami.

La bresaola all'epoca era solo una parte della produzione e si faceva con vari tagli della coscia posteriore di bovino adulto (di almeno tre anni). Fesa, Sottofesa, Magatello, Noce e Slinzega con tagli vari (fascia della fesa ecc) e si faceva ancora anche quella secca.

Ricordo il nostro primo catalogo con diversi prodotti come, ad esempio, la Sottofesa che diveniva carne secca, mettendola negli stampi: Come tutti i salumifici avevamo un buon ventaglio di prodotti anche di suino tra cui il prosciutto detto Fiocco, salami e cacciatori, pancette, speck. Mio padre partecipò, con Walter Smith, alla creazione del Consorzio Speck che poi divenne solo Alto Adige.

Erano anni di crescita economica, e noi, anche se proprietari, eravamo tutti coinvolti direttamente nel lavoro. Perfino noi bambine, alla sera contribuivamo, orgogliosamente, mettendo il filo ai cartellini dei salumi, roba che oggi tutti griderebbero allo "sfruttamento minorile", ma che invece io ricordo come momenti belli in famiglia.



GLI ANNI OTTANTA

Per gente come noi, cresciuta tra le varie attività, era difficile trovare una linea di demarcazione fra vita privata e lavoro; la spontaneità di tutti i giorni ci portava a fare della vita il lavoro e viceversa; per questo volli entrare presto a lavorare in salumificio, ma anche quando studiavo ancora, prima del 1993, ho vissute in pieno tutte le attività. I miei ricordi vanno ai primi anni '80, quando avevo intorno ai 10 anni, periodo in cui la Fiera Campionaria di Milano cambiò la vita a diverse aziende, per via degli accordi con le televisioni del "Biscione". E ancora, dall'età di 14 anni passavo le estati in ufficio dai miei per permettermi qualche soldino per le vacanze.

Fino alla metà degli anni '80 i mercati di vendita erano rivolti alle belle salumerie nelle grandi città, principalmente Milano, per la ricca economia e la vicinanza alla Valtellina, e poi a Roma per la presenza:

- nutrita di persone di religione ebraica che non mangiano suino e che avevano una buona capacità di spesa;
- radicata fin dall'antichità (a partire dal XIII sec. a seguito dell'occupazione della Valtellina da parte delle Leghe svizzere) di valtelinesi, ancora oggi riuniti nell'associazione dei Valtelinesi a Roma, che promossero la conoscenza della Bresola.

Dei Valtelinesi a Roma ne parlano i libri di Tony Corti, romano di origini valligiane, autore di vari film a Cinecittà, che raccontano la storia nel periodo delle "Tre Leghe" quando la Valtellina, zona importante per il passaggio verso il Nord Europa, divenne zona preclusa al passaggio dei monaci Cattolici, invogliando il Papa a prendere al suo servizio i valtelinesi che si recavano a Roma per poter avere sempre informazioni aggiornate su ciò che accadeva in Valle. Molti emigranti vennero assunti direttamente come "Dazieri del sale" in Vaticano; in seguito molti avviarono negozi alimentari legati al commercio del sale, le antiche "salsamenterie", trasformate in tempi più recenti in piccoli supermercati.

Altre città di consumo significativo di Bresola furono Lecco, Bergamo, Brescia e un po' in tutta la Lombardia mentre, al di fuori della regione, piazze importanti erano Torino e Genova. Tuttavia, la Bresola rappresentava sempre una specialità, un prodotto di nicchia.

Gli anni '80 segnarono l'ascesa definitiva della Bresola; il benessere economico permetteva alla gente di acquistare più facilmente anche un prodotto più caro e i salumi entravano a far parte del pasto quasi giornaliero.

Sorridendo, con una certa ironia, penso che in quegli anni non era stato ancora avviato il processo alla carne che, come noto, oggi viene profondamente denigrata soprattutto come salume, come carni cosiddette "processate", quando invece è conosciuto il valore autentico di un salume fatto bene. Forse tutto ciò è conseguenza di una produzione smisurata che ne ha fatto perdere il senso originario; del resto esiste una legge in economia, detta "dell'utilità marginale", per cui si mangia fino alla sazietà e poi arriva il rifiuto; oggi dovremmo tornare al poco ma veramente buono, ma non dobbiamo dimenticare che le carni e i salumi hanno fortemente contribuito allo sviluppo della nostra società.

Da parte dei salumifici c'era anche una sorta di scambio e di aiuto, si crearono proprio dei gruppi e si registrarono i primi approcci per far riconoscere la Bresola come prodotto della Valtellina; un primo disciplinare era stato portato a Bruxelles e si chiedeva di "registrare" proprio il nome "Bresola".

GLI ANNI NOVANTA

Negli anni '90 l'interesse e il consumo della Bresola continuano a crescere. Da specialità viene sempre più considerato un prodotto di salumeria a tutti gli effetti, consigliato in tutte le diete. Lentamente raggiunge tutto il mercato italiano, mentre all'estero si era già diffuso da tempo in Svizzera.

Una battuta d'arresto si registrò a causa della mucca pazza. Di quel brutto momento ricordo solo che i fax si arrestarono, un silenzio assordante, non arrivavano più ordini.

La situazione fu critica soprattutto per i prodotti di pregio, con un certo costo, come appunto la Bresola, che necessitava di rotazione ideale, non potendo restare a lungo in stagionatura. Ricordo che noi superammo quel periodo solo perché facevamo già una buona produzione diversificata fra Prosciutto-Fiocco, Speck, Pancette o altro.

Iniziai a lavorare nell'azienda di famiglia nel '93, a settembre, subito dopo il diploma in Ragioneria. Per un periodo di circa un anno, mi misero a registrare fatture, un lavoro terribilmente monotono e per me incomprensibile, fatto di sterili e noiosissimi numeri. Quella fase mi servì sicuramente a capire che quello non era il mestiere adatto alla mia personalità. Mi incuriosiva invece il settore commerciale, per il rapporto umano che si creava con le persone. Tuttavia avevo un certo timore a palesarmi con mio padre. Ero in una sorta di limbo, non sapevo bene cosa fare, ma le vendite erano nel mio destino e verso la fine del '94, quando il referente commerciale dell'epoca andò via, mio padre mi portò davanti alla scrivania, aprì l'armadio, prese i faldoni e mi disse che da quel momento avrei seguito i clienti e i rappresentanti; una sorta di "tieni e vai" e da quel momento iniziai a viaggiare.

Ricordo quegli anni anche un po' impaurita da un mondo molto più grande e diverso da come me lo ero figurato. La scuola, con le sue visioni molto semplicistiche e filosofiche, si confrontava o meglio si scontrava con la realtà, fatta di ritmi veloci, e con un mondo economico che proprio in quegli anni aveva subito un profondo cambiamento.

A Ragioneria ci insegnavano che "il bilancio deve essere veritiero e corretto e che l'imprenditore deve dirigere l'azienda come un buon padre di famiglia" ma sulla nostra strada compariva sempre di più gente senza scrupoli.

Già gli anni del "Boom economico" per me non rappresentarono un periodo troppo positivo; personalmente iniziai a sentire qualche cosa che stonava in mezzo a tanto ottimismo; percepivo un mondo falso, irreali; in effetti, vedevo un mondo in profondo cambiamento ma avvertivo anche un senso di declino; soprattutto percepivo che si stava sgretolando la fiducia nell'uomo. La dimostrazione più palese furono i contratti nel mondo della carne che erano tradizionalmente fondati molto sulla parola. In quegli anni divennero scritti, con l'ausilio frequente di avvocati. Con l'avvento della "carta stampata" contratti controfirmati e pieni di postille arrivarono ad essere la prassi anche nel mio settore.



In Foto
Francesca Traversi

Come sempre vedo accadere nelle aziende, ci sono imprenditori che vivono di slancio coinvolgendo i propri collaboratori nel sogno stesso dell'azienda, creando imperi, ma poi ci sono i "contabili", quelli più esperti di me, che fanno i conti sulle fatiche degli altri.

Nel caso specifico della Bresaola - ormai sempre più legata per la materia prima al Sud America e, in particolare, al Brasile - divennero sempre più necessari i titoli Gat per l'Importazione.

In breve del settore delle carni e dei salumi si interessava il mondo finanziario. Ricordo con stupore, leggendo il "Sole 24 Ore", la quotazione in borsa della carne per hamburger e pensai che era la fine del nostro mondo, almeno di quello bello conosciuto fino ad allora, legato all'economia reale, ai consumi ed alle produzioni locali ma soprattutto fondato sulle persone.

A partire dalla fine degli anni '80 si erano imposte sempre più le leggi sanitarie europee, con i sistemi di autocontrollo. Vengono imposte migliorie ma anche costi maggiori e i salumifici sono costretti o a forti ristrutturazioni o alla ricostruzione ex novo. Così facemmo noi. Nel 1988 iniziammo a costruire nel Comune di Postalesio, presso un terreno di proprietà, in un'area adiacente alla Strada Statale, che peraltro dovvemmo asfaltare a spese nostre. Ma purtroppo affrontammo vari, troppi ostacoli burocratici. Alla fine riuscimmo ad entrare nel nuovo stabilimento solo nel '92.

Tutti i salumifici fanno un balzo di crescita tra la fine degli anni '80 e i primi anni '90. A chi ci chiede perché sono stati fatti stabilimenti così grandi ripeto che avrebbero dovuto vivere quel determinato periodo dove tutto imponeva la crescita. Eravamo lanciati in quella direzione. Oltretutto i costi aumentavano (le ASL imponevano continue migliorie) e l'unico modo di abbattere i costi non era aumentare i prezzi ma aumentare la produzione. Iniziava ad esserci concorrenza fra di noi, che a volte definirei stupida, ma che in fondo è servita anche a migliorarci tutti.

Negli anni '90 la Bresaola era presente quasi ovunque in Italia e diventa un salume a tutti gli effetti. Dopo un primo periodo in cui viene utilizzata come specialità soprattutto al servizio di certe categorie, quale immagine nello sport e nelle diete, diventa normale un pasto a base di Bresaola. Continua quindi l'aumento della produzione e inizia la standardizzazione anche con l'uso del sottovuoto.

La Grande Distribuzione in Italia, che si afferma fra la fine degli anni '80 e gli inizi degli anni '90, porta con sé un fenomeno di incredibile crescita dei consumi; di conseguenza, anche i salumifici crescono non solo in Valtellina.

In quegli anni, stava scadendo a Bruxelles la richiesta fatta precedentemente per il riconoscimento della "Bresaola" portato avanti da tre aziende: Del Zoppo, Lazzari e Traversi.

Qualche anno più tardi coloro che ostacolavano il processo consortile furono costretti ad arrendersi e venne finalmente indetta una riunione che sancì la nascita del *Consorzio Bresaola della Valtellina* con lo statuto promosso dall'Unione Industriali. Tuttavia non era possibile registrare solo il nome "Bresaola" perché era divenuto un salume a tutti gli effetti.

In un contesto commerciale sempre più ampio, la necessità di avere un prodotto standardizzato o più costante possibile - come richiesto dai nuovi mercati e soprattutto dalla GD, sempre più importante ed in crescita a discapito del dettaglio - portarono al ricorso sempre più frequente alla materia prima dal Sud America.

Tuttavia, è opportuno ribadire che il passaggio dal prodotto locale alla carne brasiliana è stato graduale e dovuto alla richiesta dei consumatori che esigevano una bresaola magra, senza grasso o macchie, di grandezza costante. In Italia, in quel periodo molte razze bovine stavano addirittura scomparendo. Ma anche l'Europa aveva un parco buoi limitato. E soprattutto bisogna considerare che per fare un buon prodotto occorreva un bovino di almeno tre anni vissuti allo stato brado. Da noi erano soprattutto allevamenti in stalla. Gli stabilimenti intanto si erano organizzati anche per ricevere carne congelata.

Resto però della convinzione che si scelse quella carne perché era la migliore, prodotta da animali che vivevano allo stato brado e ideale per ottenere il prodotto richiesto in quel momento dal consumatore.

Tenete presente che l'importazione dal sud-America era legata ai titoli *Gat*, in mano a poche aziende italiane e che avevano un valore come le azioni. Era fondamentale averli o affidarsi a chi li possedeva per poter importare proprio quella carne; non era un modo facile di lavorare, se pensate che ci sono state enormi fluttuazioni del titolo e che il bilancio delle aziende lo faceva per il 90 % la materia prima, a produrre solo la bresaola si rischiava di non avere più la gestione effettiva dell'azienda.

Come detto, io iniziai a lavorare in azienda nel '93, anche se l'ho vissuta fin dagli anni della mia infanzia. Iniziai ad occuparmi di commerciale nel '94, da sola, fino all'anno seguente quando mio padre assunse un direttore, il Sig. Ghidelli al quale devo molto la mia capacità di lavorare. Lavorammo insieme da fine '95 fino a fine '97 e grazie a lui imparai a crescere professionalmente, imparai a trattare con clienti ed agenti, ad andarli a trovare regolarmente. Insieme portammo avanti due progetti principali: la creazione della Bresaola Oro e l'innovativa Bresaola di Tacchino, prodotta in collaborazione e per il gruppo Amadori.

Nel '94 improvvisamente mio padre e mio zio ebbero delle sgradevoli vicende amministrative e giudiziarie che risultarono infondate solo dopo molti anni ma che dall'oggi al domani pregiudicarono tutta la nostra attività, portandoci ad un periodo molto duro.

A seguito della cessione del salumificio, dal '99 ad oggi ho continuato ad occuparmi di salumi, ma solo della parte commerciale, della vendita. Ho avuto modo di girare parecchio e conoscere molto di più il settore ma devo confessare che non mi sono più occupata direttamente di Bresaola, forse perché questo mi faceva troppo male o perché non riuscivo a sentire la Bresaola degli altri come un prodotto mio.

La perdita dell'azienda, da me molto sofferta, tuttavia mi ha permesso di vedere il mondo Bresaola sotto un'altra angolazione, quella esterna, con gli occhi di un testimone che ha vissuto in più parti.



Foto Mauro Capelli - Comune di Berbenno di Valtellina

IL PERIODO ATTUALE

Negli anni 2000 è continuata la crescita del prodotto in termini volumi di vendita. A parte piccoli periodi d'arresto come la seconda mucca pazza o particolari momenti di crisi, la Bresaola ha oramai conquistato anche il mercato mondiale,

Lentamente ci sono stati cambiamenti; in primis la corsa agli acquisti di salumifici di Bresaola da parte di realtà esterne. Prima Pozzoli poi la nostra azienda che fu affidata, inizialmente al gruppo Fiorucci e poi lo stabilimento, quello di Postalesio, fu ritirato dal Gruppo Cremonini con marchio Montana.

Nel 2010 il Multi Consorzio di Valtellina organizzò un tour per diversi giornalisti del settore enogastronomico. Un caro amico mi chiese di partecipare al suo posto, perché impegnato proprio in quei giorni, e con grande timore sono ritornata nella mia azienda dopo quasi 12 anni di diaspora... oggi penso che fu il primo passo verso una mia "guarigione". Nel tempo la mia passione per la Bresaola ha incluso tutto il territorio valtellinese ed ho iniziato un percorso che mi ha portato a conoscere molte realtà e persone che rendono importanti questo mondo.

Nel XXI secolo è iniziata una sorta di processo di denigrazione della Bresaola e dei suoi produttori che sinceramente non riesco a comprendere. È come se tutto ad un tratto gli stabilimenti, creati con tanta fatica, rappresentassero un male e che gli animali sudamericani fossero dei mostri con una brutta gobba. Come in una brutta favola per bambini dove una sgradevole cantilena ripete ancora e ancora che la bresaola non è fatta da carne della Valtellina.

Ma come sempre dalle brutte cose scaturiscono poi nuove positività. Le accuse più o meno velate, unite ad una minore disponibilità di carni americane, ha offerto l'occasione per riprendere a lavorare carni di produzioni europee soprattutto da Francia, Germania e qualche cosa dall'Italia, soprattutto pregiate vacche Piemontesi o anche della Valtellina.

Il risultato è che salumifici attenti hanno iniziato ad offrire un ventaglio diversificato di materie prime, con carni fresche e pregiate che hanno accresciuto il valore del mio prodotto del cuore.

Ed è il motivo per cui oggi in Valtellina, accanto alle produzioni storiche ancora attive, abbiamo anche nuove realtà, piccole produzioni nate con un'altissima vocazione alla qualità e varietà di materia prima che danno ancora una volta lustro al nostro meraviglioso territorio.

L'ARISTA DI MAIALE NELLO STRUTTO

*Ricetta di un prodotto antico
ma che è possibile ancora preparare
per risvegliare i ricordi di famiglia*



Foto: Constantine Pankin - Shutterstock

■ di Marco FRANCHINI

Arista. Senza altra specificazione perché l'arista era questa! Abbandono per un attimo la strada dei salumi tradizionali meno noti della Toscana per parlare di un prodotto che salume non è ma che non può essere trascurato se si parla di tradizioni toscane.

In questo mi ha ispirato ONAS con i recenti eventi dedicati al Rito della lavorazione del maiale. "Rito", appunto! Bella parola, usata molto a proposito in questo caso. Forse meglio direi "Riti" perché pur seguendo una base comune ogni famiglia, perché di rito familiare si parla, per un aspetto o un altro aveva delle varianti del tutto proprie.

C'è chi dice che i ricordi fanno rivivere ed io andrò appunto a pescare nel mio personale "tasca pane dei ricordi", facendo così rivivere per un attimo, il tempo di un ricordo, genitori, nonni, zii, collaboratori e amici di famiglia, tutti quelli che venivano coinvolti in quella giornata tardo autunnale di lavorazione del maiale che significava festa agli occhi di un bimbo, in realtà una giornata molto lunga e faticosa per i "grandi" anche se vissuta in una sorta di gioiosa armonia (quando l'annata era buona e l'amico maiale era sano e di buon peso) che non scacciava la fatica, ma la rendeva sicuramente più lieve.

Tralascio volutamente quanto si racconta sull'etimologia del nome, è storia molto nota e se a qualcuno è sfuggita basta digitare "arista significato" su un qualunque motore di ricerca web ed in pochi secondi si saprà tutto.

Piuttosto mi preme mettere in evidenza quanto l'esperienza e la cultura tradizionale hanno saputo rispondere ad una necessità vitale: la conservazione del cibo, con un prodotto di assoluta eccellenza.

L'Arista quindi come esempio di antica sapienza popolare.

La parte anatomica deriva dal disosso della costata del maiale o Carré.

Attenzione, il vecchio sezionatore stava bene attento a non mondare completamente il filetto, lasciandovi invece un dito abbondante del grasso esterno. Il motivo sarà chiaro più avanti.

A questo punto si era ottenuto un "rotolo" di carne con circa metà della superficie senza grasso (la parte che era attaccata alla costola) e l'altra metà coperta da uno strato di grasso di buona qualità bianco candido.

I pezzi così preparati venivano allineati sul tavolo di marmo in due, quattro o sei "rotoli" tutti uguali, lunghi tra i 15 ai 20 cm. In genere, non ne venivano fatti di più. Ogni anno si decideva cosa fare delle costate secondo le esigenze del momento.

In ogni caso, qui finiva il compito del "norcino di famiglia". Al suo posto subentrava la responsabile della cottura, in genere una delle donne di casa con maggiore esperienza. Era lei che preparava un piatto piano con pari quantità di sale e di pepe, ciuffi di rosmarino fresco (ramerino per noi) ed alcuni capi d'aglio sbucciati.

Per preparare la carne alla cottura la prima cosa da fare era schiacciare due o tre spicchi d'aglio con una "manata" (colpo secco del palmo della mano sugli spicchi mondati della loro cuticola), raccogliarli e strofinarli ad "uso sapone" come per lavarsi le mani.

Tale gesto sarebbe servito a passare alla carne, con la semplice manipolazione, un delicato aroma di aglio senza che la stessa venisse in contatto diretto con lo spicchio e che questo non rimesse poi nel prodotto finito evitando così di creare disarmonie di sapore localizzate o peggio.



A questo punto si prendeva uno dei pezzi di carne, lo si incideva nella metà della superficie senza grasso, affondando il taglio fino al centro del rotolo. Dopo aver aperto delicatamente a libro, si spianava con qualche colpo più o meno energico del palmo della mano. Nel fare questo, fino alla fine della manipolazione del pezzo, doveva essere ripetuto il passaggio dell'aglio sulle mani.

In questo modo, se si era stati bravi nei tagli fatti, si sarebbe formato un prisma quadrato con una delle due superfici magra ed una coperta di grasso.

Si procedeva tuffando le due facce, prima l'una poi l'altra, nella miscela di sale e pepe, si adagiava il pezzo con la parte magra sul tavolo e si completava mettendo sopra qualche ago di rosmarino. A questo punto con il vecchio taglio si arrotolava la carne avendo cura di chiudere all'interno il grasso e che la superficie esterna rimanesse tutta magra.

Poi lo si legava strettamente con spago grosso e si metteva in teglia. Così proseguendo venivano preparati tutti i pezzi che venivano poi disposti ordinatamente in una grossa teglia da forno sufficientemente grande da lasciare uno spazio poco meno di un dito tra un pezzo e l'altro ed alta almeno due dita più della carne. Le dimensioni della teglia sono un elemento importante nella fase di cottura in quanto, non toccandosi, i pezzi cuoceranno in maniera più omogenea.

L'ultima operazione era l'aggiunta del grasso di cottura che tradizionalmente era rappresentato dallo strutto, ottenuto in precedenza dallo stesso maiale che veniva messo a riempire tutti gli spazi vuoti del teglione.

Si passava così alla cottura iniziando con una temperatura adeguata a far fondere velocemente tutto lo strutto. Appena arrivati a questo punto si abbassava la temperatura del forno e si portava a cottura a fuoco medio cuocendo per alcune ore, girando la carne di tanto in tanto, fino a che la superficie non arrivava ad avere una leggera coloratura nocciola.

A questo punto la si toglieva dal forno ed ancora calda si disponeva ordinatamente nei contenitori "da serbo", una volta in terracotta smaltata, chiusi con un telo candido legato con lo spago, successivamente in barattoli di vetro a bocca grande e si coprivano con lo strutto di cottura, filtrato ma ancora liquido che solidificandosi costituiva un ottimo conservante.

Un'Arista così preparata si presentava al taglio con una fetta circolare coesa, con un'onda interna di grasso candido, sodo, profumato che equilibrava perfettamente la sapidità della parte magra. Inoltre, la carne, essendo stata cotta con grasso all'interno, risultava di una morbidezza unica e di un piacevolissimo colore rosa più o meno intenso che, è bene specificare, nulla aveva a che fare con la cottura al sangue, che tende invece a sfumare verso il grigio avvicinandosi alla superficie esterna.

Profumo intenso di spezie e rosmarino e buona persistenza che si ritrovava in bocca dove l'aromaticità tipica della carne era aumentata dalla cottura nello strutto. Una masticabilità sorprendente, si riusciva ad eliminare quasi del tutto la fibrosità tipica della carne magra di maiale cotta arrosto.

L'Arista veniva riposta in dispensa nei suoi vasi, periodicamente controllati, in attesa di diventare, tagliata sottile, di lì alla primavera successiva l'antipasto principe nei pranzi delle feste o per omaggiare un ospite di riguardo.

L'avvento dell'olio di semi, le nuove abitudini alimentari che hanno portato ad aborrire i grassi di origine animale hanno purtroppo trasformato il prodotto. Oggi qualche buon macellaio ancora la prepara, ma il grasso interno non c'è più, o quasi, altrimenti non la comprenderebbe nessuno, per lo più è cotta nell'olio come un normale arrosto dei nostri tempi e se conservata viene conservata appunto in olio.

Un ottimo prodotto, ci mancherebbe, ma alla fine, un altro prodotto.



Foto da macelleriamarini.it

ORIGINE DELLE CARNI SUINE

Il Decreto sull'indicazione in etichetta della provenienza delle carni suine trasformate

■ di Anna F. RAGONE

Il 16 novembre 2020 è entrato in vigore il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole 6 agosto 2020 che disciplina l'indicazione obbligatoria della provenienza delle carni suine nei relativi prodotti trasformati tra cui rientrano anche i prosciutti e i salumi.

Si tratta di un nuovo obbligo tutto italiano, analogo a quello previsto per il riso, la pasta, le passate di pomodoro e i formaggi, finalizzato alla tutela dei consumatori. Gli obblighi introdotti, infatti, oltre a fornire maggiori informazioni ai consumatori sui prodotti che acquistano, consentirà di rafforzare la prevenzione e repressione delle frodi e tutelare gli operatori onesti dalla concorrenza sleale.

Premesso che il Decreto NON si applica ai salumi DOP e IGP, per i quali sono già definite dai disciplinari le zone geografiche di origine e/o provenienza, vediamo quali sono le novità.

Il Decreto non si applica né alla carne fresca "tal quale" in quanto già disciplinata dal reg. (UE) n. 1337/2013, né ai prodotti in cui la carne è solo un ingrediente tra i tanti, come per esempio nei ragù, paste ripiene e altre preparazioni gastronomiche.

Si applica invece ai prodotti ed alle preparazioni costituiti di sola carne di suino (in cui sono ovviamente presenti gli altri ingredienti necessari alla loro lavorazione come aromi, sale, latte in



polvere, spezie, frutta secca, etc.); sono esclusi i prodotti e le preparazioni in cui le carni sono miste (pollo/suino, bovino/suino, ecc.).

L'indicazione del luogo di provenienza della carne suina compare nell'etichetta frontale (nel "campo visivo principale", quella parte dell'etichetta che per prima cattura lo sguardo del consumatore) ed è stampata in modo da risultare facilmente visibile e chiaramente leggibile, con caratteri non inferiori a 1,2 mm (si scende a 0,9 mm nei piccoli imballaggi). Questa informazione non deve essere in nessun modo nascosta, oscurata, limitata o separata da altre scritte o disegni o immagini suscettibili di interferire. Si deve quindi poter leggere senza difficoltà.

Origine e provenienza sono concetti diversi ma in questo ambito si considerano come sinonimi (per un approfondimento si veda l'articolo "L'etichettatura dei prodotti di salumeria (seconda puntata)" su Onas Review n° 8 aprile 2020), per *indicazione del luogo di*

provenienza si intende l'insieme delle seguenti informazioni:

- *Paese di nascita*: nome del paese di nascita degli animali;
- *Paese di allevamento*: nome del paese di allevamento degli animali. Le regole per determinare quale sia il paese di allevamento sono previste dal regolamento (UE) n.1337/2013;
- *Paese di macellazione*: nome del paese in cui sono stati macellati gli animali.

Quando la carne proviene da suini nati, allevati e macellati sempre nello stesso paese, l'indicazione si può fornire, in alternativa a quanto sopra, nella forma: "*Origine: (paese membro)*" quindi ad esempio: "*Origine: ITALIA*".

Se la carne proviene da suini nati, allevati, macellati e trasformati in Italia, al posto di "*Origine: Italia*" è possibile scrivere nell'etichetta la dicitura "*100% italiano*", indipendentemente dalla presenza di altri ingredienti (es. additivi, sale, pepe, pistacchi e aromi).

Al fine di chiarire ulteriormente al consumatore che l'indicazione della provenienza si riferisce alla sola materia prima CARNE del prodotto, è consentito aggiungere indicazioni del tipo "*carne di suino Origine Italia*" (o origine UE) o "*carne 100% italiana*", "*carne di suino 100% italiana*", "*da carne di suino 100% italiana*".

Diversamente, quando la carne proviene da suini nati, allevati e macellati in più Stati Membri dell'Unione Europea o Extra Europea, l'indicazione dell'origine può apparire nella forma: "*Origine: UE*", "*Origine: extra UE*", "*Origine: Ue e extra UE*".

Si tratta di una misura sperimentale adottata a seguito di uno studio dell'ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) da cui si evince come sia positivamente percepito dai consumatori italiani il nesso tra la

qualità dell'alimento e la sua provenienza.

Il Decreto sarà in vigore solo fino al 31 dicembre 2021 in forma sperimentale e, molto probabilmente, troverà conferma definitiva in un Decreto successivo e del resto la normativa dell'Unione Europea si sta indirizzando sempre più verso la valorizzazione delle informazioni relative all'origine o provenienza delle materie prime.

QUALI SONO I PRO?

Dopo i Decreti sul pomodoro, la pasta, il latte e il riso, la firma del decreto che rende obbligatoria l'indicazione dell'origine per le carni trasformate è un ulteriore passo compiuto dall'Italia nella direzione della trasparenza nei confronti del consumatore.

QUALI SONO I CONTRO?

Questo nuovo obbligo riguarda SOLO i salumi elaborati in Italia e destinati al mercato italiano. I salumi prodotti all'estero non avranno quindi le indicazioni dell'origine (con un certo vantaggio quindi a delocalizzare le produzioni al di fuori dei confini nazionali) e, inoltre, i produttori saranno costretti a predisporre etichette differenti in funzione del paese di destinazione.

Ma il problema più grosso è che questa disciplina convive con, e nonostante, la disciplina europea sull'indicazione dell'ingrediente primario entrata in vigore il 1° aprile 2020 (Regolamento della Commissione UE 2018/775) creando un quadro normativo incerto che non aiuta il fluire dell'attività economica.



FONTI:

Gazzetta Ufficiale serie generale
n°230 del 16.9.2020

Nota Ministero Sviluppo Economico e Ministero
Politiche Agricole prot
N.0171421 del 15/04/2021

L'AFFUMICATURA NATURALE

Il più antico e diffuso metodo di conservazione, l'affumicatura ha accompagnato l'uomo sin dalle origini, a partire dalla scoperta del fuoco.

Foto Esi Grünhagen - Pixbay - Elaborazione MKS

■ di Gian Luigi RESTELLI

UN PO' DI STORIA

L'utilizzo dell'affumicatura come tecnica di conservazione dei prodotti alimentari ha origini che si perdono nella preistoria quando i nostri antenati incominciarono ad essiccare gli alimenti appendendoli nelle caverne dove vivevano e così facendo li espongono al calore del fuoco che accendevano per riscaldarsi e al fumo che da esso ne derivava.

Omero, circa 2800 anni fa nell'Odissea, descrivendo la caverna in cui vive Polifemo ci parla di un fuoco acceso e dei suoi fumi in vicinanza di formaggi stesi su graticci a maturare.

In epoca romana numerose sono le testimonianze relative alle tecniche di affumicatura dei formaggi e della loro diffusione, addirittura Marziale descrive dettagliatamente le qualità organolettiche del Formaggio Affumicato dei Forni del Velabro in gran voga in quell'epoca.



© Foto: Roland Zumbühl - picswiss.ch

Sussequentemente alle invasioni barbariche provenienti dal nord Europa si ha un ulteriore sviluppo delle tecniche di affumicatura delle carni e dei salumi.

Questa tecnica di conservazione degli alimenti è comunque presente e diffusa in tutto il mondo, non solo utilizzata per carni, salumi, pesce e formaggi, ma anche per verdure e bevande come il the, senza dimenticare il sale, il così detto *smoked salt* che ha le sue origini nei Paesi Scandinavi e nel Nord America e che fin dall'antichità sarebbe stato utilizzato per conservare la cacciagione

IL FUMO E LA SUA COMPOSIZIONE

Il fumo utilizzato per l'affumicatura deriva normalmente dalla lenta combustione di segatura proveniente da legni duri ed è composto da una **fase dispersa** dove sono presenti composti allo stato solido e da una **fase disperdente** in cui sono presenti composti sotto forma di vapori, la fase del fumo che ci interessa e che contiene le sostanze a noi utili per le loro proprietà conservanti ed aromatizzanti è quella disperdente. Le sostanze contenute nella fase disperdente sono estremamente numerose e possono essere suddivise in classi in base alla loro affinità chimica, le più importanti sono:

- **i fenoli** che costituiscono i composti maggiormente presenti nel fumo e sono dotati di una decisa azione sia antimicrobica che antiossidante oltre ad essere responsabili di una gradevole azione aromatizzante. La loro presenza è funzione della temperatura di combustione e della tipologia di essenze legnose utilizzate, nel prodotto finito si concentrano soprattutto nella zona superficiale;
- **i composti carbonilici** (aldeidi e chetoni) che interagendo con le proteine della carne sono i responsabili della tipica colorazione giallo brunastra dei prodotti affumicati;
- **gli idrocarburi aromatici policiclici**, il più importante dei quali è il 3,4 benzopirene, sono ritenuti pericolosi per la salute poiché considerati responsabili di azione cancerogena ed i cui limiti di presenza nei prodotti affumicati sono normati per legge (Reg. CE 1881/2006).

GLI EFFETTI DELL'AFFUMICATURA

Come anticipato, il trattamento con il fumo influenza la conservabilità, la consistenza e la colorazione dei salumi e li arricchisce di una particolare aromaticità.

L'aumento della conservabilità è dovuto a due azioni diversificate, quella antiossidante e quella antimicrobica che agisce con efficacia soprattutto sulla flora microbica presente nella parte superficiale dei prodotti ed inoltre svolge un'azione inibente sullo sviluppo delle muffe, anche se in quest'ultimo caso l'effetto ha durata limitata.

La flora lattica ed i micrococchi la cui presenza è fondamentale nel processo produttivo dei salumi fermentati sono invece poco sensibili all'azione del fumo.

Le diverse sfumature nella colorazione dei prodotti affumicati sono influenzate dalla tipologia di essenze legnose utilizzate, dalla temperatura di combustione e dalla quantità di ossigeno presente.

L'azione aromatizzante, come ricordato in precedenza, è dovuta principalmente ai composti fenolici coadiuvati da una miscela assai complessa di altre sostanze fra i quali, ad esempio, i furani ed i lattoni.

Occorre ricordare che l'azione aromatizzante del fumo nei salumi non deve essere eccessivamente invadente e coprente ma si deve sposare in maniera armonica con gli aromi provenienti dalla carne e dalle spezie eventualmente utilizzate.

Il fumo, agendo sulle strutture periferiche delle fibre muscolari, determina anche una modificazione nella consistenza dei prodotti con un effetto inizialmente piacevole ma che, se non controllato, può sfociare in un eccessivo indurimento soprattutto a carico della parte superficiale.

LE TECNICHE DI AFFUMICATURA

Possiamo suddividere le tecniche o tipologie di affumicatura in base alla temperatura del fumo e alla durata dell'esposizione degli alimenti allo stesso, abbiamo quindi:

- **affumicatura a freddo**, il calore del fumo non supera i 20-25 °C ed il processo ha una durata che può variare fra qualche giorno ed alcune settimane, di norma utilizzato per il salmone e per gli alimenti semigrassi;
- **affumicatura semi calda**, il calore del fumo è compreso normalmente tra i 25 ed i 45 °C, la durata dell'esposizione al fumo è variabile in funzione delle dimensioni del prodotto da affumicare ed è quella normalmente più utilizzata nella preparazione dei salumi.
- **affumicatura a caldo**, ottenuta con un fumo con temperatura compresa tra i 50 ed i 90 °C e con una durata del processo di poche ore.

LE STRUTTURE E LE ATTREZZATURE

Nel corso del tempo le tecniche di affumicatura si sono man mano evolute e raffinate fino alla creazione, a partire dal periodo medioevale, di vere e proprie strutture dedicate al processo produttivo ed in alcuni casi anche alla conservazione ed immagazzinamento del prodotto finito.

Queste strutture chiamate "case del fumo" sono dei veri e propri edifici separati dalle abitazioni che venivano sfruttati in molti casi da più famiglie ed erano costruiti principalmente in pietra e legno.

Lo schema costruttivo poteva variare in funzione dell'area geografica, ma, nella maggior parte dei casi, prevedeva un unico ambiente dotato di un solo ingresso, privo di finestre vere e proprie ma con piccole feritoie per permettere il corretto flusso del fumo



Reitman's Smokehouse; Campbell County, Kentucky
Foto: Russell and Sydney Poore
commons.wikimedia.org

La generazione del fumo poteva avvenire nello stesso ambiente oppure venire convogliato da una camera di combustione esterna. In alcuni casi la camera di affumicatura vera e propria era situata ad un livello superiore mentre la combustione avveniva nel livello inferiore.

Ovviamente al giorno d'oggi, tralasciando le piccole attrezzature per l'affumicatura di tipo familiare, la moderna industria di trasformazione ha a disposizione una serie di strutture o attrezzature modulabili in funzione delle necessità produttive.

Possiamo infatti trovare, sia impianti destinati a produzioni medio piccole, i così detti affumicatori ad armadio, realizzati in acciaio inox, sia vere e proprie camere di affumicatura



Archivio Restelli

A prescindere dalle dimensioni, i principi di base con cui vengono realizzate sono quelli di permettere un controllo accurato dell'umidità, della temperatura del fumo e della temperatura di combustione, fattori essenziali, come visto in precedenza, per condurre un corretto processo di affumicatura.

Normalmente, nel caso di piccoli impianti il generatore di fumo è integrato nella parte sottostante e la combustione della segatura avviene tramite resistenza elettrica, nelle camere di dimensioni maggiori invece questo è esterno ed il fumo viene convogliato tramite condotte, in entrambi i casi sono previsti dei sistemi di filtraggio del fumo per limitare la deposizione dei composti solidi presenti nel fumo sulle superfici degli alimenti.

I parametri di processo vengono monitorati attraverso l'impiego di sonde per il rilievo delle temperature e dell'umidità sia a livello ambiente che interna al prodotto.

Negli impianti più automatizzati i parametri di processo possono essere regolati e programmati in modo tale da adattarsi alle diverse tipologie di prodotti da affumicare con modalità del tutto simili a quelle



FONTI

[Ballarini G. "Preziosi Formaggi Affumicati" ruminantia.it](http://Ballarini G.)

[Ballarini G. "Il Formaggio di Polifemo" ruminantia.it](http://Ballarini G.)

Grazia, L.; Coloretti, F.; Zanbonelli, C. "Tecnologie dei salumi" (2011)

[Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie "L'Affumicatura. Una tecnica antica con evoluzioni moderne"](http://Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie)

L'Affumicatura, "Premiata Salumeria Italiana" (05/2020)

L'affumicatura "Eurocarni" (08/2020)

"Old Smokehouse" www.meatandsausages.com

CORSO INTERNAZIONALE

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

ONAS INTERNATIONAL

**Assaggi
d'Europa
e dal mondo!**

II EDIZIONE

**FOCUS
Speciale Grecia**

SABATO 13 NOV 2021	DOMENICA 14 NOV 2021	SABATO 27 NOV 2021	DOMENICA 28 NOV 2021
---------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------	-----------------------------------

 EVENTO
ONLINE

 BOX DEGUSTAZIONI
INTERNAZIONALI

 INFO e ISCRIZIONI
WWW.ONASITALIA.ORG

www.onasitalia.org