

ONAS

FEBBRAIO 2022 - N°12

Review

PERIODICO TECNICO SCIENTIFICO

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

Fabio Callea, Silvia Colasanti,
Vincenzo di Nuzzo, Andrea Donzelli,
Giorgio Durante, Silvia Faitanini,
Marco Franchini, Gaia Giannotti,
Christian Giuffredi, Simona
Guarducci, William Loria, Nicola
Marangia, Renato Morzenti, Cristina
Nobili, Elena Maria Petrini, Tobia
Pegoraro, Paola Porcari, Anna F.
Ragone, Andrea Russo, Carlo
Schizzerotto, Nenad Terzic, Silene
Tomasini, Daniel Tsur

Copertina

Fenalår fra Norge
Foto: @FenalaarfraNorge

Impaginazione e grafica

Marika Susinni

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



Appena ho avuto in mano la bozza impaginata della Rivista ho immediatamente realizzato che si tratta di una delle edizioni più ricche di contenuti e con il più elevato numero di Autori.

Si sta concretizzando il desiderio dello staff di ONAS Review di far diventare la Rivista un caposaldo dell'offerta formativa dandole la connotazione di palestra per gli Allievi, non solo di teatro per i Maestri.

La prima parte di questo numero è curata da alcune firme storiche che ci portano a contatto con diversi prodotti di salumeria, non comunemente presenti sulle nostre tavole ma frutto di tradizioni ben consolidate, e a conoscere il Suino Nero Lucano, un tipo genetico autoctono storico che necessita di recupero e salvaguardia. Vi segnalo inoltre l'approfondimento su due preziosi animali, l'oca e l'anatra, che forniscono carni e frattaglie per la gastronomia e la salumeria. Infine un esaustivo articolo utile per districarci nel mondo del commercio online dei salumi, e non solo di questi, che spesso nasconde delle insidie.

La parte preponderante della Rivista è dedicata alla seconda edizione di Assaggi d'Europa e dal Mondo - Taste of Europe/Taste from World, l'interessante Convegno online organizzato da ONAS International nello scorso mese di novembre. L'evento, di altissimo livello culturale e didattico, ha consentito ai numerosi partecipanti di estendere le proprie competenze scoprendo realtà sconosciute ai più. L'ampio resoconto che se ne fa su queste pagine costituirà un vero arricchimento anche per coloro i quali non hanno potuto partecipare in diretta. Agli organizzatori va il plauso del Consiglio Direttivo ONAS che in questo contesto rappresento.

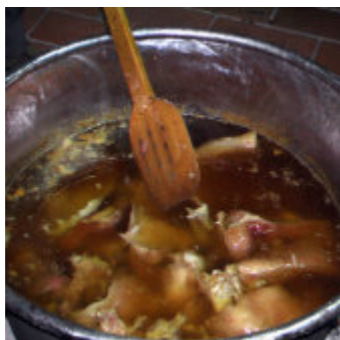
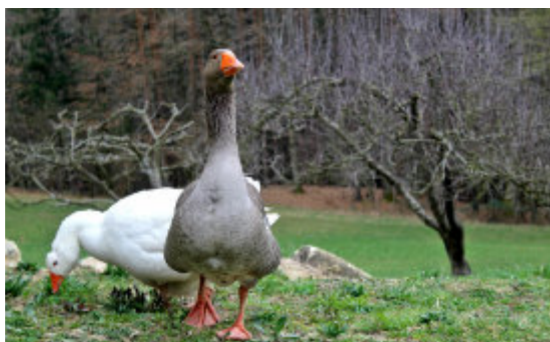
È iniziato il nuovo anno e ancora la pandemia non molla la presa ma con il rispetto delle regole ed un comportamento improntato alla prudenza sono sicuro che riprenderemo presto le nostre abitudini di vita.

Buon anno a tutti.

Vice Presidente ONAS
Roberto Pisano

Cagliari dal Bastione di Santa Croce
Foto: Roberto Pisano

SOMMARIO



D'Anatra e d'Oca non si butta via nulla! (Parte 1)
di Andrea Russo

06

Il suino Nero Lucano
di Simona Guarducci

16

La Quadara in Calabria: tradizione o rito?
di Giorgio Durante

20

Il Biroldo
di Marco Franchinii

26

Olevano Romano e la sua Ventricina
di William Loria

28

I salumi pugliesi (Parte 1)
di Silvia Colasanti e Nicola Marangia

30

Comprare salumi on line?
di Anna F. Ragone

38

SPECIALE CORSO INTERNAZIONALE ONAS

ASSAGGI D'EUROPA E DAL MONDO

40

Assaggi d'Europa e dal Mondo 2021
di Vincenzo di Nuzzo

42

La razza Alentejana
di Fabio Callea e Cristina Nobili

46

Il recupero del suino Swabian-Hall ad opera di Rudolf Bühler
di Gaia Giannotti

48

Laponia: tradizioni e salumi della terra di Babbo Natale
di Silvia Faitanini

52

Il prosciutto cotto di Thum
di Renato Morzenti

56

Lietuviskas Skilandis STG
di Christian Giuffredi

58

Il Basturma e le tradizioni norcine armene
di Tobia Pegoraro

60

Tradizioni e cultura ebraica: il cibo kosher
di Daniel Tsur

66

Maiali di razza Lituana: il Bianco e la Wattle lituana
di Andrea Donzelli

70

La razza Red Wattle di Grace Franck
di Paola Porcari

74

Il Fenalår fra Norge IGP raccontato da Per Berg
di Elena Maria Petrini

76

Valutazione sensoriale del Fenalår
di Vincenzo di Nuzzo e Silene Tomasini

94

In viaggio con Gordon Wright
di Nenad Terzic

96

Breve storia della carne secca
di Carlo Schizzerotto

D'ANATRA E D'OCA NON SI BUTTA VIA NULLA!

PARTE 1

Cenni storici e zootecnici, un excursus sulle razze e sull'utilizzo dell'animale in cucina in un lungo racconto in due parti che ci dirà tutto dei due palmipedi a confronto

■ di Andrea Russo



Anatra
Corritrice
Indiana

ANATRA Cenni storici

Dalle fonti storiche a disposizione si può ragionevolmente presumere che l'allevamento dell'anatra abbia avuto origine in Asia, dove questo uccello, più di 2.000 anni fa, veniva usato nelle risaie come strumento di "lotta biologica" contro insetti nocivi e piante infestanti.

Una pratica perfezionata nei millenni che ha avuto la sua culla nel territorio asiatico grazie a favorevoli condizioni climatiche e a colture presenti in quel territorio, condizione che consentirono lo sviluppo di veri e propri allevamenti estensivi.

Le anatre, sotto l'occhio vigile dei guardiani, erano libere di procurarsi il loro nutrimento spostandosi da una camera di risaia all'altra e al tempo stesso crescevano rapidamente di peso.

Se ne intuì il valore economico derivante e questa innovativa tecnica di allevamento, che, associata ai primitivi sistemi d'incubazione artificiale delle uova, già adottati per gli avicoli, permise un rapido sviluppo di questa zootecnia e nuovi sbocchi commerciali in tutto il territorio asiatico fino a raggiungere, successivamente, l'Europa. Importanti documentazioni agronomiche, in lingua latina, ci sono fornite dai testi di **Varrone** (*I secolo a.C.*) e **Columella** (*I secolo d.C.*) che nei loro scritti tracciano le regole per l'allevamento dei palmipedi (*anatra ed oca*), illustrando le diverse razze presenti in quel periodo storico.

In tempi molto più recenti, però, dopo il secondo conflitto mondiale, l'economia italiana, come quella di altri Stati, subì una profonda trasformazione.

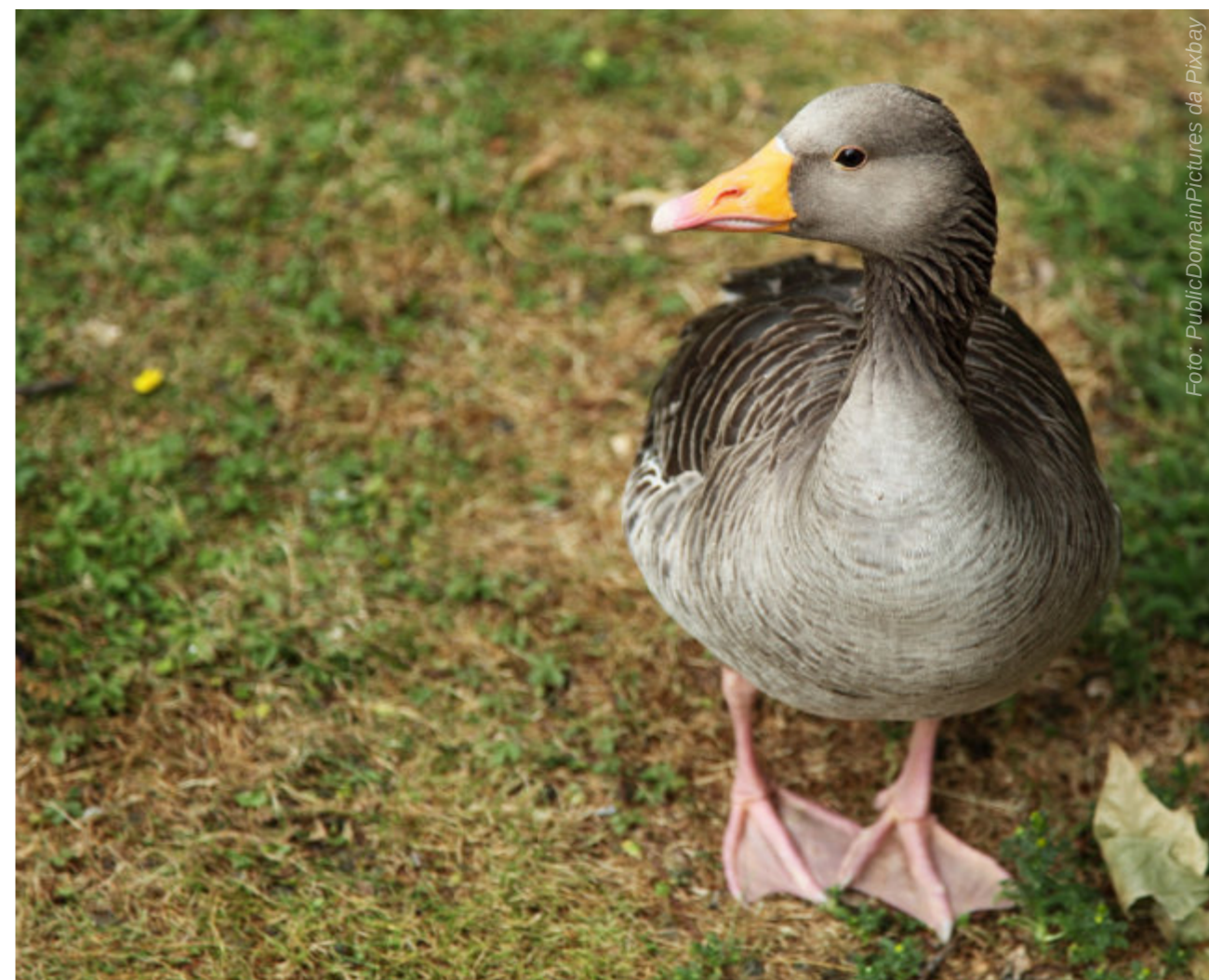


Foto: PublicDomainPictures da Pixbay

I cambiamenti socio-culturali, i nuovi scambi commerciali e la successiva ripresa economica hanno influenzato fortemente lo stile di vita.

Con il crescente spopolamento delle campagne e la perdita della microeconomia rurale, che caratterizzava il Paese fino al secolo scorso, è mutata radicalmente l'identità Nazionale, da contadina ad industriale.

Il cambiamento dello stile di vita e delle abitudini alimentari ha generato una mutazione nel "Gusto" degli Italiani (*figli del boom economico*), ciò ha causato un'inflexione negativa dell'interesse agricolo "professionale" verso l'anatra, di conseguenza, l'allevamento di questo volatile, fortemente migratorio più che stanziale, subì una forte battuta d'arresto, con conseguente perdita del patrimonio zootecnico autoctono, frutto di secoli di addomesticazione; destino che per fortuna non è stato riservato all'oca, di cui

permangono, ancora oggi, razze antiche afferenti a determinati territori italiani. Si sono estinte: la **Bergamasca** a portamento orizzontale, la **Friulana** dalla bavetta bianca, la **Piacentina**, la **Polesana bianca del Veneto** a portamento orizzontale, la **Polesana lilla del Veneto**, la **Vicentina**, la **bianca Romagnola**, la **bianca Toscana** e l'**anatra Babini bianca di Russi (Ravenna)**.

Rimangono esemplari di **Germanata Veneta**, razza di grossa taglia (2,7–3 kg) originaria del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, che discende direttamente dal Germano Reale (*di taglia inferiore*) e dall'autoctona **anatra muta di Barberia del Nord Italia** (*del genere Chairina e non Anas*), che trova ampio utilizzo in quanto razza a rapido accrescimento, specializzata per la produzione di carne d'eccellente qualità e del fegato grasso d'anatra, adatto alla produzione del *foie gras*.

ASPETTI ZOOTECNICI Razze

L'**Anatra** (*Anas Linnaeus*) è un volatile acquatico appartenente alla Classe degli Uccelli, Ordine degli Anseriformi¹ e gli Anatidi, come l'**Oca** è il **Cigno**. La Famiglia degli Anatidi, tuttavia, comprende sia specie selvatiche sia domestiche.

L'**Anatra Domestica** (*Anas platyrhynchos domesticus*) è il frutto di molteplici selezioni che l'uomo ha compiuto nei secoli, soprattutto nell'area afferente all'odierna Cina. Selezioni che hanno enfatizzato le caratteristiche genetiche dell'animale.

In relazione alla sua attitudine abbiamo due tipologie: **razze ornamentali** e da **reddito**.

Se da **reddito**, le anatre (*anche le oche*) si classificano in: **ovaiole**, per la propensione a produrre uova, da **carne**, a scopo di caccia ed allevamento, da **fegato**, ovvero idonee per produrre *foie gras*, infine, da **piuma** o **piumino** (*piumaggio della pancia e del collo*).

Trattando solo l'aspetto culinario che questo volatile ci offre, tralascieremo le numerose razze ornamentali che, tuttavia, ritagliano una parte importante del mercato palmipede, grazie al loro particolare aspetto e bellezza (*piumaggio e portamento*). Precisiamo, inoltre, che alcune razze possiedono **duplice** o **triplice attitudine**, pur mantenendo caratteri ornamentali di pregio.

In Italia le razze maggiormente utilizzate a livello zootecnico sono afferenti a due Generi distinti: il genere *Anas* e quello *Chairina*. Più semplicemente: il **Germano Reale** e la **Cairina moschata**.

Il **Germano reale** (*Anas platyrhynchos*), Tribù *Anatini*, facilmente riconoscibile per il suo caratteristico e variopinto piumaggio, è il capostipite delle razze nostrane.

La **Cairina moschata** (*Chairina moschata*), della Tribù *Cairinini*, è originaria dell'America del Sud, giunta in Europa nella sua forma domestica, ovvero l'**Anatra Muta di Barberia**, detta anche **muschiata**² è preferita al livello zootecnico per la sua docilità e le sue dimensioni (5-6 kg) rispetto a quelle ridotte del Germano Reale (700-1,500 g)



Anatra Muta
di Barberia

1. L'Ordine degli Anseriformi comprende circa 150 specie di volatili: tre appartenenti alla famiglia degli Animidi (originaria dell'America del Sud), le restanti alla Famiglia degli Anatidi. Si presuppone che l'uomo ha determinato nell'animale alcune mutazioni ormai fissate geneticamente, per questo motivo risulta difficile indicare con precisione il numero corretto delle specie esistenti. Alcuni studiosi, inoltre, considerano specie autonome anche quelle create dall'uomo, altri, invece, le reputano sottospecie, in quanto frutto di incroci

2. L'odore di muschio che emana dalla ghiandola dell'uropigio ha dato il nome moschata, a questo uccello; odore tuttavia percettibile soltanto nei soggetti di oltre un anno di vita. L'abbattimento dell'animale mediante decapitazione elimina questo odore caratteristico.

Allevamenti

L'anatra, un tempo largamente allevata nelle fattorie provviste di specchi d'acqua più o meno grandi, nei quali l'animale trovava tutto il suo nutrimento (*piccoli invertebrati, insetti, larve e piante acquatiche*), oggi è allevata in modo intensivo (*con densità variabile, 6-8 animali per metro quadrato*) per produrre principalmente carne e uova, più raramente, piume e piumino, pratica zootecnica che coinvolge maggiormente l'oca (*maggiori razze a piumaggio bianco*). L'anatra risulta meno esigente rispetto al resto del pollame e può essere alimentata con granaglie di cereali e mangime specifico per insettivori, nonché sottoprodotti della molitura cerealicola o scarti di lavorazione industriale prodotti da zuccherifici, caseifici, oleifici.

L'età della macellazione industriale è di circa 14 settimane per la femmina (2,5 kg) e 17 per il maschio (3,5 kg), molto ridotto rispetto alle produzioni domestiche che oscillano tra i 6 e gli 8 mesi (*dopo l'anno di vita le carni diventano più dure*). Sul mercato si trovano più facilmente anatre mute con penne chiare (*frutto di incroci*), maggiormente preferite dei consumatori, e di sesso femminile, più gestibili nella cottura intera, data la maggiore dimensione dei maschi.

Le specie allevate presentano un notevole **dimorfismo sessuale**³ (*caratteristica più rara nell'oca*), riscontrabile analizzando vari aspetti: colore del becco, dimensione dell'animale, voce (*più acuta nel maschio*), piumaggio, ricciolo sulla coda (*maschio*), oppure, semplicemente osservando la cloaca⁴, se è presente una spessa spirale rugosa siamo davanti all'organo sessuale maschile.

3. Per dimorfismo sessuale si intende la differenza morfologica fra individui, appartenenti alla medesima specie, di sesso differente.

4. La cloaca è una parte anatomica situata posteriormente, riscontrabile in alcune specie animali. Questa è provvista di un'apertura che serve come unico canale di "uscita" in cui affluiscono varie terminazioni: dell'intestino, dell'apparato genitale e di quello urinario.



OCA Cenni storici

Il percorso evolutivo di questo uccello acquatico è ben diverso da quello dell'anatra. Le prime tracce di addomesticazione risulterebbero al Neolitico (*VI-V millennio a.C.*). Scavi archeologici eseguiti in campi funerari della ex cecoslovacchia hanno portato alla luce varie ossa di animali, tra cui l'oca (*era usanza sacrificare animali domestici al defunto a titolo di nutrimento per l'aldilà*). Uno studio accurato sulle ossa ha mostrato una deformazione degli elementi scheletrici e delle loro articolazioni, rispetto ad altri palmipedi della stessa specie. Si ritiene, perciò, che questo mutamento del carattere morfologico possa essere imputato all'uomo, il quale, con la domesticazione portò l'animale ad un considerevole aumento del suo peso corporeo, questo influenzò la struttura anatomica degli arti inferiori.

Rispetto all'anatra, inoltre, le civiltà dell'uomo hanno riservato all'oca ben più dignità ed onori, sia nell'arte sia nella letteratura, come testimoniano i documenti storici in possesso.

Tombe e monumenti egizi confermano l'importanza rivestita dall'oca nella società del tempo; millenni dopo, **Omero** ne parla nei suoi canti e nei secoli successivi, illustri personaggi latini ne elogiano le caratteristiche nei loro scritti. Insolita è la testimonianza di **Plinio il Vecchio** che asserisce: "l'oca vigila anche quando i cani dormono", riportando ai posteri come grazie allo starnazzare delle oche del Campidoglio, l'ex console Marco Manlio e tutta la popolazione furono avvertiti dell'arrivo dei Barbari, salvando Roma dall'assedio dei Galli di Brenno (*Campidoglio, 382 a.C.*).

Apprezzamenti arrivano anche da **Lucio Licinio Lucullo** (*Roma, 117-56 a.C.*), generale romano, amante della buona tavola e delle carni d'oca. **Marziale** ribadisce: "fra tutti gli animali che popolano la campagna romana essa è la più scaltra", mentre **Plutarco** narra della destrezza dell'animale, ricordando l'episodio nel quale le oche sfuggirono ai numerosi attacchi sferrati dalle aquile sui monti Tauri (*odierna Austria*).

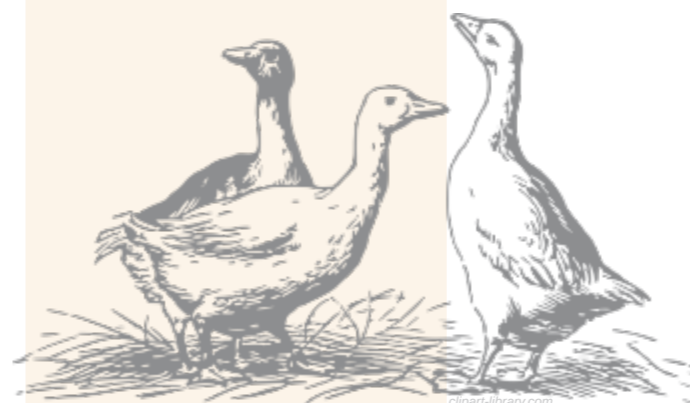
Sempre **Plinio**, nel suo *Naturalis Historia* (23-79 d.C.) racconta di oche provenienti dalla Gallia del Nord, mentre **Marco Gavio** detto **Apicio** (25 a.C.-?) cuoco e gastronomo dell'Impero, nel testo a lui attribuito, *De re coquinaria* (*L'arte culinaria*) riporta alcune preparazioni. Anche **Petronio Arbitro** nel suo *Satyricon* (I^a secolo d.C.) le cita, nel celebre menù di Trimalchione.

Le testimonianze si susseguono, anche dopo la caduta dell'Impero, con le altre Civiltà che si sono avvicinate nei secoli.

Nell'Italia di Carlo Magno, per esempio, non solo si favorì lo sviluppo dell'agricoltura, ma anche tutto il settore dell'avicoltura, compreso l'allevamento professionale di questi uccelli. Si crearono, perciò, le basi per una nuova economia che ancora oggi identifica alcuni territori italiani a vocazione palmipede: Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna



Oca Selvatica



ASPETTI ZOOTECNICI Razze

Con il termine comune oca indichiamo un numero considerevole di uccelli, tutti afferenti alla Famiglia delle *Anatidae*. Tuttavia i Generi interessati dal processo di domesticazione furono solo due: **Anser** (*Oca selvatica Anser anser, prime tracce in Mesopotamia e in Egitto*) e **Cygnopsis** (*Oca cignoide Cygnopsis cygnoides, considerevoli reperti in Asia orientale*).

L'oca selvatica, chiamata in gergo **oca cinerina** per il caratteristico piumaggio di colore grigio-cenere, è la capostipite di tutte le oche domestiche.

La domesticazione ha mantenuto pressoché simili le caratteristiche della progenitrice selvatica, ha influenzato solo corporatura (*aumento di peso*) e piumaggio (*variazioni di sfumature*), fino alla totale assenza di pigmentazione delle piume che oggi caratterizza alcune oche.

L'intervento dell'uomo ha fissato i tratti somatici delle molte razze attuali, che indentificano l'animale e lo collocano in un determinato territorio.

A livello **zootecnico**⁵, in Italia, è molto diffusa l'oca dalla livrea bianca, affiancata in minima parte dalle razze a piumaggio pezzato.

A differenza delle anatre, la quasi totalità delle razze non presenta dimorfismo sessuale, per cui risulta complicato distinguere il maschio dalla femmina. Solitamente il maschio è più grande e la sua voce più acuta rispetto alla femmina, inoltre il colore del piumaggio può facilitarne il riconoscimento.

Le poche razze che hanno connotati ben definiti tra i due sessi prendono il nome di "autosessate". Per esempio l'**Oca Pilgrim**, nonché, quelle della **Normandia** e delle **Shetland**, nel maschio presentano sempre un piumaggio totalmente bianco, mentre nella femmina questo risulta pezzato.

Nel nostro Paese l'allevamento da reddito è prerogativa del Settentrione, nello specifico: della **Lomellina**⁶ (*notevole presenza di acquitrini, nonché di fauna e flora palustri*) e territori a lei limitrofi, afferenti al Novarese e al Vercellese, nonché del Veneto e del Friuli. Alcune di queste regioni hanno persino avviato un'accurata selezione genetica, per poter definire le varie razze e le loro attitudini.

Solitamente le **razze**⁷ vengono identificate con il nome del paese che le ha selezionate, mentre, il peso che è molto variabile, ne determina la classificazione commerciale.



Oca di Romagna
o Romagnola

5. L'allevamento dell'oca Gèè è molto diffuso in tutto il mondo, specialmente in Europa, nello specifico: Francia, Germania, Inghilterra, Russia.

6. Un'area ben specifica, sita nella zona sud-occidentale della Lombardia, delimitata a nord, dal Basso Novarese ed a sud dal percorso del Pò, per un'estensione che va da dalla riva del fiume Sesia (ad occidente) e quella del Ticino (ad oriente).

7. Si presume che nel Pianeta vivano più di 100 razze, le quali si classificano in base al loro peso: taglia piccola, media, gigante.

Le razze “leggere” oscillano tra 4 e 5 kg, mentre quelle “pesanti” raggiungono i 14kg, fino ad un massimo di 16 per quelle “giganti”. Al contrario di quanto è accaduto per l’anatra ancora oggi sul nostro Territorio sono ancora allevate alcune razze autoctone.

L’**Oca di Romagna**⁸ o **Romagnola**, meglio conosciuta in tutto il mondo con il nome di “oca di Roma⁹”, ha il piumaggio bianco e comprende anche alcune varietà ciuffate (*con piume candide o pigmentate*), risultato di una mutazione di anatre bianche europee a seguito di incroci e selezioni.

La nostra **Romagnola** è ammirata in tutto il mondo per la sua alta deposizione di uova (110/115 l’anno), le altre razze ne producono solo la metà.

Altre autoctone sono: la **grigia Padovana** e la **pezzata Veneta**, sulle quali, finalmente, si sta operando geneticamente per definire uno standard. Nota dolente, l’**Oca Piacentina** risulta ormai estinta (*rassomigliava alla romagnola, ma di dimensioni ridotte*).

La vera pecca italiana, però, è stato aver trascurato la **selezione genetica**¹⁰ del patrimonio autoctono per realizzare uno standard codificato, perciò oggi risulta raro imbattersi in un esemplare geneticamente “puro”, a causa del meticciamiento tra razze.

Sul mercato zootecnico italiano, tuttavia, sono presenti molte razze estere, accuratamente selezionate, che gli allevatori scelgono in quanto più vantaggiose, sia sul lato economico sia su quello gestionale.



Foto: Vargaz da Pixbay

Ogni razza ha un interesse zootecnico ben distinto: da “carne” e da “fegato”; da “pelle” e da “piume”. Vi sono, come nell’anatra, animali a **duplice** e a **triplice attitudine**, per esempio la razza **Emden** e la nostra **Romagnola** che sono molto utilizzate in zootecnia per la produzione di carne (*anche salumi*), fegato, nonché **piume**¹¹, in quanto candide.

Le oche da carne e da fegato sono: **Bourbonnais, Emden, Tolosa, Pomerania, Touraine**, la **grigia delle Lande** (*una selezione dell’oca di Tolosa avvenuta nel Sud-Ovest della Francia*). Afferenti a questa categoria abbiamo anche quella definite “con poco grasso”, ovvero la nostrana **grigia Padovana**, quella dell’**Alsazia** e della **Normandia**.

Infine, quelle da pelle e da piume sono principalmente due: l’autoctona **Romagna** (*vedi oca di Roma*) e la **bianca di Poitou**.

Allevamento

Fino a metà del secolo scorso, in Italia, come per l’anatra, nelle zone pianeggianti e ricche di acquitrini era sovente che ogni famiglia contadina, possedesse delle oche.

Lo ricordano le pitture ad olio e le immagini fotografiche di quel tempo che raffigurano contadine intente a portare al pascolo le starnazzanti oche.

L’interesse per questo volatile è da cercarsi nella sua frugalità: un’alimentazione costituita da erba o fieno (*se non è possibile il pascolo*),

con interazioni cerealicole e sabbia alimentare, quest’ultima sostituisce il consueto cibo che lei assume mangiando e filtrando terra e fango negli acquitrini, da cui ricava importanti Sali minerali, come il Calcio.

Seguendo un regime di allevamento estensivo occorre ben 5-6 mesi per raggiungere il peso di macellazione corretto (6-7 kg), periodo che si poteva prolungare, secondo la razza allevata. Fino a raggiungere i 10 kg, per le razze di grossa taglia, come l’**Emden** e la **Tolosa**.

Nella pratica intensiva si raggiungono pesi di 6,5- 7,5 kg in soli 120 giorni, l’oca soffre la stabulazione in gabbia e richiede l’allevamento a terra in ampi capannoni, con una densità minima di circa 3-5 esemplari per metro quadrato, se possibile anche con piccoli spazi all’aperto (*recintati*).

Per la realizzazione di particolari prodotti agroalimentari italiani, come l’**Oca in onto** (*Presidio Slow Food*), conserva a base di carne d’oca, afferente alle zone collinari e di pianura delle provincie di Treviso, Vicenza, Padova, Verona, un disciplinare di produzione impone razze autoctone e sistema di allevamento estensivo.

Le oche, razza **Romagnola (pesante)** o **Grigia Padovana (rassomigliante alla Tolosa agricola, di taglia più piccola)** devono essere allevate in maniera tradizionale (*pascolamento*) e raggiungere, nel maschio di Romagnola, il peso di 7-8 kg e nella femmina i 6,5 kg circa.

Per la seconda razza, invece, il peso si riduce a 6-7 kg per il maschio e 5,5 kg per la femmina.

8. Il toponimo Romagna deriva dal tardo latino Romània (in greco bizantino Ρωμανία) e risale al VI secolo d.C., quando l’Italia fu divisa tra aree soggette ai Longobardi o all’Impero Romano d’Oriente. “Romània assunse quindi il significato generico di “mondo romano” (in opposizione a quello longobardo).

9. Nome che gli avicoltori spagnoli di Barcellona diedero alla razza quando venne presentata all’esposizione mondiale (maggio 1924). In quell’occasione i visitatori si domandarono se fossero state proprio le oche di questa razza a salvare il Campidoglio dall’invasione delle truppe galliche di Brenno. La questione probabilmente non sarà mai chiarita: Lucrezio sostiene che quelle oche fossero bianche, mentre Virgilio le definì argentate; ma con lo scorrere dei secoli il piumaggio potrebbe aver subito variazioni. Certo è che le oche romagnole possiedono una voce più acuta e stridula, diversa, per esempio dal tono borbottante della Tolosa. Comunque sia le nostre candide oche romagnole sono tra le razze più antiche al mondo. Il loro piumino è tra i più apprezzati e la loro carne è ottima!

10. In America l’oca di Roma è stata selezionata meticolosamente, tanto da ottenere una variante “ciuffata” ben codificata.

11. Solitamente tutte le razze con piumaggio bianco vengono sfruttate per il candido piumino, in quanto molto apprezzato sul mercato

ANATRA E OCA In cucina

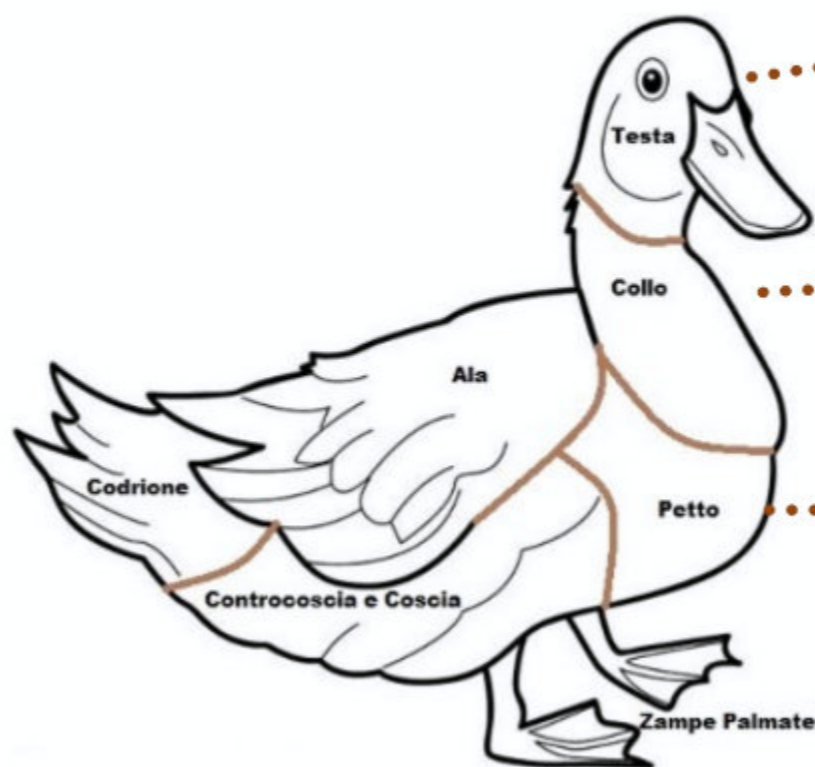
La frollatura richiesta per entrambe le specie, come per tutti volatili, è di minimo 24 ore.

I tagli dei due animali non si discostano molto, se non per alcuni tratti morfologici. Il portamento, per esempio (come illustrato nelle figure) vedrà in quello eretto una maggiore lunghezza del collo e la suddivisione dell'arto posteriore, in coscia e sovracoscia.

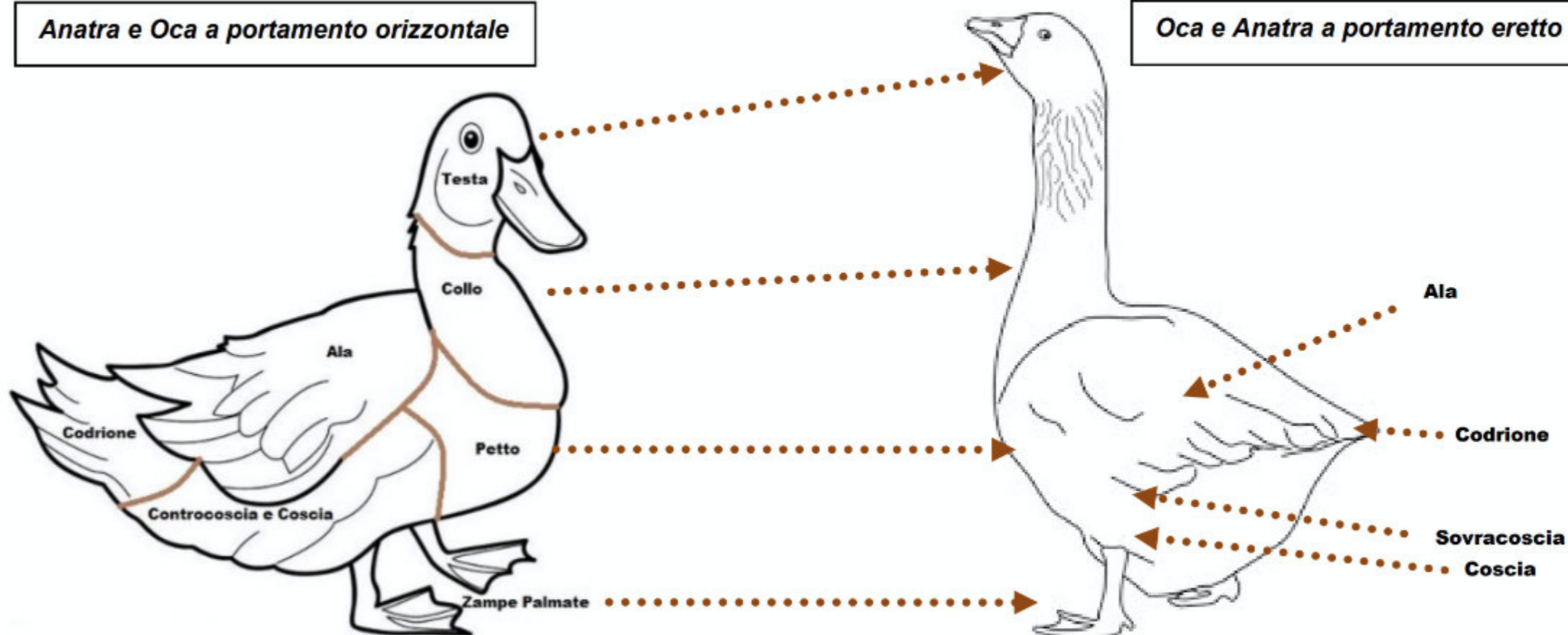
Tuttavia, occorre precisare che alcune anatre possono avere un portamento eretto, come l'**Anatra Corritrice Indiana**¹², con struttura anatomica molta rassomigliante all'oca; viceversa anche nell'oca possiamo avere un portamento orizzontale (che caratterizza l'anatra), come si riscontra nell'autoctona **Oca Pezzata Veneta (Oca Padana)**, allevata in Veneto e Lombardia. L'osservazione del becco suggerirà quale animale abbiamo davanti.

Se la preparazione prevede l'utilizzo dell'animale intero, prima di cucinarlo bisognerà asportare determinate parti anatomiche seguendo una precisa procedura che è valida per entrambi i volatili. L'animale verrà privato della **testa** e del **collo** (3/4 della sua lunghezza, utilizzabile per un bollito), la cui pelle ricucita alle due estremità può essere farcita e cotta seguendo una preparazione a parte: il **collo d'oca farcito** (di tradizione ebraica).

Anatra e Oca a portamento orizzontale



Oca e Anatra a portamento eretto



Successivamente si asporteranno le **zampe palmate** (all'altezza dell'articolazione fra la zampa e la coscia) e della **punta delle ali** perché priva di carne, infine verranno eliminate le ghiandole presenti nel **codrione**.

Trattazione a parte seguono, invece, le **frattaglie** (in dialetto veneto *rovinassi*), con cotture e preparazioni specifiche. Nei palmipedi il "quinto-quarto" riveste una notevole importanza, in primis, **fegato**, a seguire **cuore** e **ventriglio**¹³ (*durello*) con i quali realizzare insolite ma gustose ricette d'oltralpe: **fegato al cognac**, **cuori prezzemolati**, **ventrigli canditi**.

Se invece non volessimo utilizzare l'animale intero, ma solo alcune porzioni di esso, le parti anatomiche più utilizzate saranno: **petto** e **cosce**, entrambi costituiscono circa il 30% del peso dell'animale.



FONTI

- A. Dosi - F. Schnell,
Le abitudini alimentari dei Romani,
Edizioni Quasar, Roma 1986
- Petronio Arbitro, Satyricon
trad. it. di U. Dettore
BUR, Milano 2001
- Apicio, De re coquinaria, L'Arte Culinaria
Manuale di gastronomia classica
Traduzioni in italiano di Giulia Carazzali
Tascabili Bompiani, Milano 2004
- INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale
Corrado BARBERIS
"Atlante dei Prodotti Tipici"
I Salumi - Agra Editrice - Rai Eri 2002
- Allevamento dell'Oca - Ferruccio Frau Sanna
Ramo Editoriale degli Agricoltori - 1940
- Allevamento dell'Oca - Toschi Angelo
Universale Edagricole - 1971
- Fagiani, Tacchini, Faraone, Pavoni, Anatre, Oche, Cigni.
Razze ed allevamento
T. Pascal - C. Battiato di F. Battiato - 1908
- Scuola di cucina Slow Food - Gilberto Venturini
Pollame e animali da cortile - Giunti 2014
- Dizionario delle Cucine Regionali Italiane
Autori vari - Slow Food Editore 2008
- tacuinigastrosofici.it
- avicoliornamentali.it
- agraria.org
- rivistadiagraria.org
- decomortara.it/registro
- ilgustodiuntempo.it/secondi-piatti/lanatra-arrosto-in-tegame
- marcadoc.com/oca-in-onto-disciplinare-di-produzione

12. La Corritrice Indiana probabilmente è una delle più antiche anatre domestiche al mondo. Le prime testimonianze risalgono a più di mille anni fa, come testimonianza, alcune sculture nella pietra nel tempio a Giava, in Indonesia. Tuttavia errate valutazioni dei naturalisti Nolan, Zollinger,

13. Il ventriglio è una parte anatomica che serve all'animale per tritare alimenti molto tenaci, prima di essere digeriti dallo stomaco e in seguito dall'intestino.

IL SUINO NERO LUCANO

Un maiale, parente stretto dell'Apulo-calabrese, che ha saputo sviluppare nei secoli una propria specifica identità tanto da entrare di diritto nella quadro del Sud Italia descritto da Ettore Mascheroni nel 1927.

■ di Simona Guarducci



Il territorio - Foto di Simona Guarducci

Il Suino Nero Lucano, tipo genetico Autoctono Antico afferente al ceppo Apulo Calabrese, un tempo diffuso nelle campagne lucane e del mezzogiorno, oggi è a rischio estinzione.

Grazie ad un progetto dell'ALSIA - Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura, l'Università della Basilicata e l'Associazione Regionale Allevatori ne viene portato avanti il recupero e la valorizzazione.

Già nell'ottocento suini a mantello nero erano diffusamente allevati all'aperto, grazie alla loro rusticità e capacità di sopravvivere con risorse povere; erano presenti nelle aree incolte e se ne potevano trovare di liberi a circolare nei sobborghi.

Fino agli inizi del '900 ogni regione aveva le sue razze autoctone prevalentemente a manto scuro che si cibavano nella macchia o nel bosco; il suino nero era molto presente in Basilicata prevalentemente nei boschi.



Allevamento semi brado nei boschi di Roverella
Foto: Az. Soc. Agricola del Camino

L'introduzione di razze migliorate vide piano piano l'abbandono delle autoctone a vantaggio di razze cosmopolite, a maggior resa.

L'Associazione Nazionale Allevatori Suini che opera un importante controllo genetico registrando i dati, verificando le caratteristiche e certificando le razze, ha cortesemente fornito le informazioni sulle azioni del programma di salvaguardia, operativo dagli anni '90 sulle sei razze autoctone italiane a rischio di estinzione compresa la "Apulo-Calabrese".

Il programma segue attentamente il ciclo di vita di ogni suino: dalla nascita alla marcatura, tenuta dei dati genealogici, piani di accoppiamento, tracciabilità dei prodotti fino alla lotta alle contraffazioni. Normalmente si tratta di piccoli allevamenti costituiti da popolazioni strettamente imparentate tra loro, per lo più si attua un parto stagionale con nascite intorno ai 7/9 capi. Tra l'anno e l'anno e mezzo di vita raggiungono il peso di macellazione intorno ai 140 kg.

La popolazione di suini iscritti al libro genealogico della razza Apulo-Calabrese ed allevati in Basilicata è identificabile con la denominazione locale "Nero Lucano".

Al fine di salvaguardare la biodiversità è stata anche costituita un'Associazione di Tutela del Tipo Genetico Autoctono Antico "T.G.A.A. Antico Suino Nero Lucano con l'obiettivo per i produttori e i cosiddetti allevatori custodi di poterne valorizzare la qualità e il forte legame con il territorio.

Confrontandomi con gli allevatori custodi, ho appreso che nella regione è stata ben recepita l'importanza della qualità di vita che l'animale conduce; in passato alcuni allevatori lo allevavano al pascolo nei boschi di Roverella.

Per le sue peculiari caratteristiche e per la sua rusticità, il suino nero lucano ben si presta ad esser allevato all'aperto allo stato semi-brado in zone boschive dove si nutre prevalentemente di piccoli arbusti e radici e piccoli frutti e si abbevera alle fonti.

Il Tipo Genetico Autoctono Antico è ad alta rusticità, resistente alle patologie e facile ad adattarsi al clima, all'ambiente e all'allevamento di tipo estensivo che di solito prevede dei recinti anche molto ampi di diversi ettari in molti casi con accesso diretto ad aree boschive dove l'animale può nutrirsi spontaneamente, in questi ambienti non mancano pozze o vasche anche di acque sorgive e zone ombreggiate per ripararsi.

Le zone per il parto sono normalmente separate e confortate per evitare stress all'animale, mentre l'alimentazione è integrata soprattutto con cereali come orzo, frumento e mais, avena o con fibre come il favino, in gran parte prodotti dagli stessi allevatori e le ghiande.

La stabulazione fissa si utilizza solamente per il periodo del parto e per la lattazione per le scrofe e i suinetti, lo svezzamento ai 45 giorni, molta attenzione viene posta nella scelta del tipo di attrezzature utilizzate tali da evitare urti e stress all'animale.

È un suino con grande massa e di taglia media; il tronco allungato; il ventre stretto; spalla e coscia non molto sviluppate tranne che nell'adulto con pesi oltre 150 kg.

La testa è mediamente sviluppata e allungata, orecchie grandi e ben sviluppate portate in avanti e in basso, il profilo fronte-nasale rettilineo, collo e tronco di media lunghezza, arti robusti di media lunghezza, le setole e la cute sono nere, le setole si infoltiscono nella regione del dorso a formare una criniera.



Allevamento semi brado
Foto: Az.Soc. Agricola del Camino

Grazie alla qualità di vita di questi animali, totalmente all'aperto, in mezzo ad una natura incontaminata, nutrendosi per lo più di erbe spontanee e di ciò che il bosco produce le carni e i salumi da essi prodotti sono unici per qualità e profilo sensoriale.

Il Suino Nero gustato alla griglia regala una sensazione di grande piacere, la carne ha un importante marezzatura e un grasso sublime, è di una tenerezza straordinaria e di una dolcezza infinita, talmente delicata che la mente mi ha riportato un ricordo d'infanzia, quando in campagna veniva "ammazzato il maiale" e se ne gustava ogni pezzo.



Salsicce al finocchietto selvatico e peperoncino Foto di Simona Guarducci

Dalle mani sapienti del norcino, fedeli alla tradizione, ecco nascere le salsicce al finocchietto selvatico e peperoncino che hanno nella griglia la massima espressione, succulente con una bella nota di finocchio e appena piccanti che invitano ad un nuovo morso e a un buon bicchiere di rosso.

Nei salumi si respirano le erbe spontanee ad ogni fetta, si assaggia letteralmente "il bosco" e i suoi profumi. Profumi potenti di "selvatica natura" ormai ben difficili da trovare.

Come da tradizione vengono preparati: il capocollo, il prosciutto, la pancetta, il guanciale e il lardo, la soppressata dalla grana piuttosto grossa, ottenuta dai tagli più nobili dal rifilo dei prosciutti, spalla e lardo per dare la morbidezza con grani di pepe nero.



Pezzente - Foto di Simona Guarducci

Il Pezzente è un prodotto stagionato che fa parte della storia della civiltà contadina lucana, era l'ultima salsiccia che veniva preparata perché prodotta con gli avanzi delle lavorazioni delle parti più nobili che venivano destinate ai salumi da vendere, mentre con ciò che rimaneva comprese le frattaglie, si produceva questa salsiccia sapientemente addizionato di finocchietto selvatico, peperone essiccato in polvere e aglio.

Oggi è un salume molto ricercato per i suoi unici profumi e bouquet aromatico, ma viene prodotto con le rifilature di parti più pregiate come il prosciutto, le soppressate e le salsicce; il metodo di lavorazione attiene alla tradizione. Il prodotto della Montagna Materana da suini allo stato brado e prodotto tradizionalmente figura nell'elenco delle P.A.T. Il Pezzente fa bella mostra di sé su un tagliere assieme ad un bel caciocavallo, ma è ottimo nella preparazione del ragù come da tradizione potentina.

La tradizione nella preparazione dei salumi è un vero punto di forza del territorio, valori riscoperti oggi anche dalle nuove generazioni che continuano con grande energia a portare avanti il lavoro intrapreso dai propri predecessori e che hanno deciso di credere nella continuità della valorizzazione dei prodotti tipici, pur strizzando l'occhio anche a nuove sperimentazioni



Tagliere con Pezzente - Foto di Simona Guarducci

LA QUADARA IN CALABRIA

TRADIZIONE O RITO?

L'Accademia delle Tradizioni enogastronomiche di Calabria racconta la tradizione della quadara

■ di Giorgio Durante

Presidente dell'Accademia delle Tradizioni enogastronomiche di Calabria, che ha gentilmente concesso lo stralcio di un suo libro in preparazione

La tradizione, per meglio dire il rito della Quadara o meglio ancora della Frittola in Calabria è legata alla tradizionale trasformazione domestica del maiale. Intorno all'uccisione ed alla lavorazione delle sue carni ci ruotano usanze che si differenziano da paese a paese, ed ogni comunità fieramente difende le proprie peculiarità.

Il ruolo, la centralità del maiale nella tradizione contadina calabrese si riassume in questo detto,

"Cu si marita è cuntentu nu jorno cu ammazza u porcu e cuntentu tuttu l'annu".

Tradizionalmente la lavorazione del maiale prende circa tre giorni di lavoro, e tutta la famiglia è coinvolta da grandi a piccini. Lavoro e allegria, una vera e propria festa con numerosi contenuti enogastronomici tra l'altro concentrati temporalmente, tre, quattro giorni. Intorno a questo vero e proprio evento sono nate così moltissime tradizioni e moltissimi riti, **ma quello più conviviale è proprio il giorno della quadara**, che coincide con l'ultima giornata della lavorazione del maiale.

Tuttu 'u munnu è frittuli, così recita un antico detto calabrese, per indicare chi è in un particolare stato di grazia, che è pure un monito per chi pensa di potersela spassare per sempre come nel giorno delle frittole.

Un giorno lungo e faticoso che segna però il momento più alto del convivio contadino, la quadara si celebra come una vera e propria liturgia fatta di tempi e atti scanditi in circa 24 ore. In realtà la *Quadara*, o la *Caddara* a seconda delle zone consiste nell'utilizzo del quinto quarto del maiale, proprio perché **"Du Porcu nu si jetta nente"**, ma proprio niente, lardi, grassi, organi non altrimenti utilizzabili, ossa, cotiche ecc, ecc.



La cosa nasceva, in verità, per realizzare la preziosa sugna, un tempo molto utilizzata in cucina in sostituzione del più nobile olio di oliva, e proprio dai lardi si parte... infatti i lardi rimasti dalle lavorazioni fatte nei giorni precedenti tagliuzzati a striscioline e quadrotti vengono messi a bagno in apposite conche dalla sera precedente, con dell'acqua fredda, in tal modo sarà possibile detergere e depurare i lardi dalle macchioline di sangue e di altre impurità.

Al mattino di buon'ora in ogni caso prima dell'alba la caldaia con dell'acqua viene posizionata sul *"tripido"* grande nel camino a fiamma viva aggiungendo i lardelli risciacquati e completando con acqua fino a ricoprire il tutto.

La quadara tradizionale è un pentolone grande in rame a fondo concavo di circa un metro di diametro che riesce a contenere anche 100 litri di liquidi, spesso veniva effettuata la stagnatura per evitare che l'ossido a cui è soggetto il rame potesse rendere dannoso il contenuto.

Si avvia così una lenta cottura, che dura sei, sette ed anche otto ore, questa modalità di cottura otterrà l'effetto di sciogliere tutti i grassi dei lardelli e tra l'altro il rilascio dei magretti. Raccontata così sembra cosa semplice ma invero non lo è affatto perché questo lento andare viene interrotto e inframmezzato da tutta una serie di azioni preparatorie che portano come conclusione non solo la sugna ma soprattutto al pranzo tipico del giorno denominato anche *frittuliata*.

Durante la lenta cottura due aspetti sono importanti, la gestione della fiamma del caminetto né troppo alta né troppo bassa e la pazienza dell'addetto, *"U mastu da caddara"* che di tanto in tanto deve rimestare il contenuto, con una cucchiara rigorosamente in legno che supera il metro di lunghezza, raggiungendo il fondo del recipiente onde non far appiccicare i lardelli in cottura, è lui pure che scandisce i tempi di immersione delle altre parti del maiale, nel liquido in bollitura.



Turdilli - Foto G. Durante

Come accennato la finalità del processo di fusione dei lardi è quella di realizzare lo strutto, la sugna. La verità è che con la scusa della sugna *U mastu da Caddara* fin dall'antichità si è inventato tutto un mondo di prelibatezze utilizzando il quinto-quarto del maiale.

In primis, le parti magre piccolissime che aderiscono al lardo che durante la cottura vanno a depositarsi a fuoco spento sul fondo della quadara creando quelli che sono simili ai cosiddetti cicoli in altre parti ma in Calabria si chiamano "*Frisuli*", "*Scarafuogli*" assumendo anche altre denominazioni curcuci, risimogli, sprinzuli ed altre ancora.

Il loro utilizzo è diversificato va dall'uso come condimento nelle verdure, alla spalmatura sulle bruschette, l'utilizzo più indicato che esalta questa preparazione è l'uovo fritto in padella "*l'uovu curi Frisuli*".

Questi, un tempo molto più usati, si conservavano fino alla primavera, ovviamente essendo un cibo molto calorico veniva consumato soprattutto durante la stagione invernale ed era uso, nell'era pre-frigo conservare i scarafuogli all'interno della vescica del maiale ben pulita, gonfiata immediatamente al prelievo con una cannuccia naturale per

evitare l'afflosciarsi, altrimenti sarebbe diventata inutilizzabile, questa veniva poi riempita con i frisuli, alcune volte anche con la sugna, con un imbuto quando questi sono nella fase liquida. Invero appena raccolto il sedimento della quadara è abbastanza grasso e prima del consumo è uso sgrassarli riscaldandoli in modo che viene a separarsi la parte più magra dal grasso quindi a seconda del gusto personale assumono delle consistenze diverse, straordinaria è anche la zuppa fatta con dei tocchetti di pane resi croccanti all'interno della padella che assorbono appunto il condimento impregnandoli.

Prima però di arrivare ai scarafuogli, ci sono molte altre cose da fare, anzi proprio i scarafuogli scandiscono la fase ultima dello smontaggio della quadara. E' sempre il cuciniere, quasi sempre un uomo di grande esperienza, a gestire la quadara, non era lavoro per donne, ad esse era relegato il compito di preparare le frittelle, lavare le ossa da immergere poi, quando u Mastu dava un cenno, e i numerosi recipienti resi "nzivati" untuosi dagli ingredienti utilizzati. L'acqua calda serviva continuamente ed era prodotta nelle "pignate" di argilla, poste ai margini della fiamma dello stesso camino.

La preparazione delle frittelle atteneva proprio ai compiti delle donne, lavoro delicato per via della spelatura delle cotiche che doveva essere perfetta, si utilizzavano pure i rasoi a mano libera dei barbieri, assurdamente taglienti.

Le frittelle sono strisce di pancetta di circa 5-6 centimetri di larghezza e abbastanza lunghe, circa 30-35 centimetri, quelle più buone appartengono soprattutto alle scrofe e sono quelle che comprendono le ghiandole mammarie.

Le frittelle, oltre ad essere consumate nel pranzo della quadara, sono successivamente utilizzate per realizzare dei piatti straordinari come le fave col finocchietto, o in abbinamento con i fagioli.

Queste strisce di pancetta vengono legate insieme con dello spago naturale altrimenti vanno a disperdersi all'interno del quantitativo di grassi sciolti e vengono immerse nella quadara circa un ora e mezza prima della conclusione della cottura, quando vengono tirate su, la gran parte venivano conservate sotto grasso nei tipici recipienti di argilla definiti in Calabria salaturi o cantari.

Fegatini con la rete - Foto G. Durante



Non finisce qui la straordinarietà della quadara perché contemporaneamente alle frittelle vengono immerse in questo grasso ribollente in fase di asciugatura, le ossa che sono state in parte spolpate ma che ancora hanno polpe residuali aderenti.

La maggior parte della carne del maiale anche quella attaccata alle ossa infatti è utilizzata per realizzare i triti che vanno insaccati nei budelli per fare i salumi, soprattutto la salsiccia e la soppressata.

E' ancora una volta il cuciniere a dare lo stop alla cottura, e lo fa solo dopo aver testato l'assenza di acqua, ad asciugatura avvenuta, tutto il liquido presente deve essere solo grasso sciolto, il test oltre che si fa utilizzando la vista e l'udito, cambia infatti il suono del ribollire, ma la verifica finale consisteva nell'utilizzare una strisciolina di stoffa che viene immersa nel liquido e poi incendiata alla fiamma, se la fiammella crepita vuol dire che è ancora presente acqua se invece ardeva stabilmente la quadara era pronta e non si dava più fuoco.

Nel frattempo le donne avevano apparecchiato l'ampio tavolo, doveva accogliere coppe molto capienti con frittelle e ossa.

Le frittelle, le ossa, ed altro, vengono servite a tavola caldissime, fumanti, **questo è il piatto principe del pranzo della quadara.**

Le ossa vengono di solito poste in "*gavite*" al centro della tavola e consumate insieme ad una minestra di verza o altre verdure come la scarola, di solito c'è questo abbinamento tra la minestra di cavolo e le ossa dove le carni residuali si staccano quasi da sole essendo cotte e stracotte.

In realtà tutto il contesto offre al palato sensazioni gustative straordinarie, perché nella quadara finiscono anche spesso i reni, qualcuno mette la lingua, la milza, e in altri territori della Calabria come Pallagorio e Longobucco immergono nei grassi in cottura anche "*U Sacchiettu*", ovvero una sorta di cotechino ma fatto con carni scelte, con le quali si realizza un trito che viene cucito letteralmente all'interno della cotenna del "*Gammuncello*".



Nuglia e scarola - Foto G. Durante

Una preparazione molto particolare che però non attiene alla tradizione dei Calabresi, ma che probabilmente risente della cultura Arbëreshë per la presenza di diverse comunità albanesi insediatesi in Calabria, subito dopo lo sgretolamento dell'Impero Bizantino. Infatti i primi coloni si insediarono nei territori donati da Alfonso d'Aragona, dislocati un po' in tutto il territorio calabrese, grazie anche all'aiuto di Giorgio Castriota Scanderbeg, loro eroe. Queste comunità conservano intatte le loro tradizioni e i riti soprattutto quelli riferiti alla religione, Cattolico Greco-Bizantino, insomma si tratta di splendide contaminazioni.

Le *frittelle* e le ossa è vero che sono il piatto principe del pranzo che segue la conclusione della cottura della quadara, ma non sono l'unica portata, anzi! Il pranzo è un susseguirsi di portate, certo grasse ma anche di insalate acetose sgrassanti, le portate di verdure e carne si susseguono vorticosamente, inframezzate da brocche di vigoroso vino spillato direttamente dai "Varrili", un rosso tipico dei diversi territori che nel cosentino è il risultato della vinificazione di vitigni di Magliocco e di Gaglioppo che non di rado raggiungevano picchi alcolici di 16 gradi.

L'incedere delle diverse portate, che restano poi a stazionare tutte insieme sulla tavola, consente a tutti di poter dichiarare il "brindisi" quelli di successo devono avere la rima baciata,

altrimenti sollevano le battute ironiche dei commensali, man mano che si procede il contesto diviene sempre più allegro e giocondo, senza mai superare i limiti della *buona creanza*.

La *frittuliata* è un pranzo ovviamente in deroga o in rotta ad ogni regola di sana alimentazione, una quantità di calorie, di fibre, di proteine, e soprattutto di grassi e alcool difficilmente quantificabili. Perché mentre si aspettano le gavite con il contenuto della quadara, si incomincia dal servire un ragù fatto con un ricco soffritto di cipolla e con i tagli residuali, più grassi, soprattutto carni del collo, l'osso dello sterno, qualche costoletta.

Il vero segreto di questo ragù è la sua cottura, lenta anzi lentissima si mette su di buon mattino e va avanti borbottando con il coperchio posto a tre quarti per circa tre, quattro ore, per questa ragione assume fragranze e sapore straordinari, ovviamente come pomodoro si usano le passate fatte in casa, per quanto invece riguarda la pasta di solito si utilizzano gli ziti spezzati o le penne a candela, ovviamente il tutto viene, cosperso di copioso formaggio pecorino grattugiato, o ricotta salata, o affumicata, non di rado un pezzo di carne dello stesso ragù sormontava la pasta, mai poca, anzi, ovviamente il peperoncino non mancava mai con questo tipo di piatto, se era un "cancarieddu" piccantissimo, meglio.

Seguiva il primo piatto, anche per praticità, onde non cambiare piatto, il ragù, in primis la carne ormai sgrassata nel sugo, qualche costoletta e qualche "tennarune" (*tessuti cartilaginei*). Immediatamente dopo arrivano in soccorso antigrasso una serie di insalate che sono sempre presenti sulla tavola come tradizione vuole, l'insalata di arancia che essendo acidula è un po' asprigna serve appunto a detergere le papille gustative, a questa si accompagna pure un'insalata di verza finemente tagliuzzata condita con copioso aceto forte e un filo di extravergine, anche questa con l'intento di sgrassare la bocca. Erano sempre presenti pure i sott'oli e sott'aceti di tradizione melanzane, giardiniera, zucchine ecc.

Non mancavano mai a tavola i broccoli di rapa o rape, che sono quell'insieme delle foglie (*friarielli*) e delle "sponze" che vengono fritte insieme ad uno spicchio di aglio aggiungendo solo un po' d'acqua e di extravergine in modo che rimangono morbidi e umidi e non cambiano colore, è usanza pure friggere nei broccoli di rapa della salsiccia di fegato e qualche pezzetto di salsiccia dolce o piccante, fatta appena il giorno precedente. La portata successiva è davvero un "must" della cucina di tradizione, è un piatto molto particolare, le polpette di cavolo in realtà si tratta della verza appena sbollentata nelle cui foglie si avvolge imprigionandola una polpetta di carne di salsiccia, ovvero il trito speziato preparato il giorno precedente per insaccare la salsiccia.

Gammuncello - Foto G. Durante



Questa polpetta viene avvolta in due o tre foglie di cavolo e viene poi stufata all'interno di una pentola, o di un coccio, alcuni prediligono questo piatto passandolo anche un attimo al forno onde far rosolare l'esterno. Questo è davvero un piatto straordinario, inarrivabile da realizzare anche durante tutto l'anno, magari utilizzando triti meno grassi e conditi.

La *frittuliata* non finisce ancora qui, un'altra portata esagerata è il soffritto, sono dei pezzetti di carne residuale con tanto grasso, spezie ed aromi, alloro, origano, peperoncino il tutto fritto a fuoco molto vivace in padella fino ad essere il tutto ben rosolato nel grasso di cottura, ovviamente si serve caldissimo.

Ma c'è ancora dell'altro, il fegato, del quale una parte viene utilizzata per fare le salsicce di fegato, un'altra parte invece viene utilizzata il giorno della quadara. Il fegato viene tagliato a striscioline non sottilissime e si avvolge nell'omento che è quella parte conosciuta anche come retina o rete di maiale, per via dell'aspetto retato, ossia la sottile membrana che riveste la parte esterna dello stomaco del maiale, e che tiene insieme l'apparato intestinale.

Con questa frattaglia appartenente, anche questa, al cosiddetto quinto quarto, si avvolge la striscia di fegato insieme ad una foglia di alloro e si ferma il tutto con un bastoncino di origano, un tempo gli stecchini non esistevano. Si ripone il tutto in una padella rigorosamente di ferro, annaffiando ogni tanto con uno spuzzo di buon vino, il fegato cucinato così resta morbidissimo merito anche della abbondante presenza del grasso dell'omento, fino a rosolarlo nella parte finale della cottura stessa. Ovviamente il tutto va servito caldo altrimenti si ha il coagulo del grasso. Così si conclude la *frittuliata* o il pranzo della quadara, arance, mandarini e finocchio completano le numerose portate, dulcis in fundo arrivano i dolci fritti del periodo, in particolare turdilli e scalille e l'immane sanguinaccio, che si accompagnano ad un buon passito di zibibbo, malvasia e greco bianco.

Un grande applauso con dediche, brindisi e relativa ovazione è solitamente rivolto al cuciniere e mastu da caddara, il prosiegua un tempo era in musica, con fisarmonica, organetto e tarantelle, una grande allegria che coinvolgeva tutti grandi e piccini, ma erano altri tempi.

IL BIROLDO

Un grande prodotto della tradizione lucchese troppo spesso bistrattato ma che non ha mai perso smalto in termini di popolarità e consumo.

■ di Marco Franchini

Salume che rientra di buon grado nella in quella categoria di salumi “poveri” o di “recupero” con cui si riusciva ad utilizzare anche le parti meno nobili del suino se non veri propri scarti di macellazione. Tipico lucchese diffuso soprattutto in zona montana: Garfagnana, la Media Valle e l’area apuana, ma anche nella piana di Lucca dove può presentare qualche variante. E’ un sanguinaccio in cui viene utilizzata anche la testa bollita e disossata del maiale.

Salume povero, ma molto radicato nella tradizione lucchese tanto da svolgersi ogni anno a Marlia, nel Comune di Capannori (LU), una tradizionale Sagra del Biroldo. Negli ultimi anni si è trasformata in Palio del Biroldo, la tradizionale disfida tipica di queste manifestazioni è una gara al Biroldo migliore tra i norcini della zona. I Biroldi in gara vengono tutti assaggiati da una apposita giuria che provvede a proclamare il miglior Biroldo dell’anno.



IL BIROLDO DELLA GARFAGNANA, in particolare, è un Presidio Slow Food nonché prodotto tradizionale della valle montana omonima insieme alla Mondiola o Mortadella della Garfagnana.

È un salume di dimensioni medio grandi che dipendono dal contenitore in cui è insaccato: vescica o stomaco, anche detto “buzzetto”, del maiale. La dimensione della fetta può variare dai 5 ai 10/12 cm all’incirca.

E’ di consistenza morbida e si consuma fresco entro 15/20 giorni dalla produzione.

Il procedimento con cui si ottiene è solo apparentemente semplice; in realtà serve molta esperienza nel dosaggio delle varie componenti e notevole manualità e maestria per mescolare il tutto.

Si usa la carne della testa: orecchie, muso, cotenne, lingua. Può essere aggiunto anche cuore, il tutto legato dal sangue di maiale.

La testa viene fatta bollire a lungo per almeno tre ore. Quindi viene disossata e la carne che ne risulta viene tagliata in maniera grossolana.



Carne e frattaglie si mescolano con il sangue ed il grasso cubettato. Si condisce con sale e pepe e si aromatizza con abbondanti spezie ed erbe aromatiche che avranno un grande impatto nel profilo gusto olfattivo del prodotto finale

In particolare si possono usare: noce moscata, cannella, semi di finocchio, chiodi di garofano, anice stellato. Può essere aggiunto anche aglio tritato. La quantità e la qualità delle spezie utilizzate varia sulla base dell’esperienza e la tradizione di ogni norcino. Il tutto viene mescolato molto accuratamente.

Tradizionalmente questo era compito delle mani femminili. Alla fine veniva insaccato e legato con spago alle estremità. Una volta bucherellato per il necessario spurgo viene immerso in acqua fredda e sottoposto a lunga cottura di alcune ore.

Una volta pronto, viene estratto dalla pentola, sgocciolato e fatto raffreddare in genere sotto un peso in modo da spurgare bene i liquidi ed il grasso in eccesso.

I Biroldi prodotti a Lucca, in pianura, possono avere nell’impasto anche i pinoli, banditi però dalla versione montana.



Alla degustazione il Biroldo si presenta di forma cilindrica con dimensioni medie o medio grandi. La fetta, che deve essere spessa alcuni millimetri, è di color “fegato” più o meno scuro, nel quale si vedono chiaramente i pezzetti di carni grigie e lardelli bianchi. Non deve presentare fibrosità, peli, schegge di ossa, altre impurità o discontinuità.

La “pelle” morbida si deve staccare facilmente dalla parte interna, l’odore deve essere intenso, speziato. Il sapore è caratterizzato da una spiccata tendenza dolce, il sale deve essere usato con molta parsimonia per un risultato complessivamente equilibrato

L’aroma deve essere quello intenso di erbe aromatiche e di spezie utilizzate nella concia, abbastanza persistente. Tuttavia, gli elementi come sangue e spezie dai sapori e aromi talvolta anche piuttosto pronunciati, non devono comunque prevaricare i sentori della carne cotta ma convivere in un giusto equilibrio. La zona di produzione è la Provincia di Lucca.

Si ringrazia l’amico e pluripremiato produttore di Biroldo Giovanni Del Carlo di Lucca per averci gentilmente concesso l’uso delle fotografie a corredo dell’articolo.



OLEVANO ROMANO E LA SUA VENTRICINA

Prosegue il racconto dei PAT, rinominati scherzosamente (ma non tanto) Prodotti Ardui da Trovare, molto spesso legati a pochi se non unici produttori.

■ di William Loria



Della Ventricina si conoscono le varie tipologie diffuse in Abruzzo e, più in generale, in molta parte del territorio dell'Italia appenninica Centrale. Ben poco nota è la versione di questo piccolo comune laziale.

Arroccato sul Monte Celeste, a 570 metri di altitudine, sorge il comune di Olevano Romano, al confine fra la provincia di Roma e quella di Frosinone. Il paese è conosciuto soprattutto per la produzione di uno dei rossi più rinomati del Lazio, il Cesanese di Olevano Romano DOC, che è protagonista non solo a tavola, ma anche di alcuni salumi della tradizione olevanese.

La produzione della Ventricina olevanese si può far risalire agli inizi dell'Ottocento e sicuramente ha avuto un'influenza dalla ventricina abruzzese grazie ai "vitturali" che, nel periodo della vendemmia, portavano l'uva dalle campagne alle cantine di Olevano.

La differenza principale tra le due versioni è l'utilizzo della buccia di arancio nella ricetta olevanese. Custode di questa antica tradizione è oggi la famiglia Sebastiani

■ IL SALUMIFICIO SEBASTIANI

La passione della famiglia Sebastiani nasce nel 1927 in Via Cavour per poi continuare nella piazza antistante i "Giardinetti".

L'Antico Salumificio Sebastiani iniziò l'attività di commercio di salumi forti dell'esperienza maturata fin dal 1890 nel commercio di suini di qualità nelle zone di Roma e dei Castelli Romani.

La conoscenza accurata dellamateria prima e la capacità di selezionare i migliori capi fece sì che l'attività si sviluppasse anche nella trasformazione artigianale delle carni suine locali, cercando di salvaguardarne le caratteristiche qualitative.

■ COME SI PRODUCE

Il nome di questo particolare salume, sembra derivi dal fatto che anticamente l'insacco veniva fatto utilizzando lo stomaco (*ventricolo*) del maiale, all'interno del quale i contadini erano soliti riporre grossi pezzi di carne di suino.

La Ventricina olevanese viene prodotta esclusivamente con carni di suini italiani di primissima qualità provenienti da allevamenti abruzzesi.

L'impasto si compone di una parte magra (*prosciutto o spalla suina*) per circa l'80% e una parte grassa (*pancetta*) per il restante 20%.

Dopo la rifilatura, la componente magra viene tagliata a mano a punta di coltello a forma di cubetti irregolari, mentre la pancetta viene macinata con tritacarne provvisto di stampi con fori a passo grande (*36 mm circa*).

L'impasto viene condito con sale, pepe nero, peperoncino, buccia di arancia (*oppure, nei mesi invernali, si può utilizzare un'arancia locale detta "melango"*), finocchio selvatico, un pizzico di coriandolo ed aglio fresco pestato e precedentemente macerato nel vino Cesanese.

L'impasto viene poi lasciato riposare per due o tre giorni a 0-2°C. L'insaccamento avviene con tre tipologie diverse di budello naturale: budello piccolo per la pezzatura da 500 g, vescica di maiale per la pezzatura da 1,5 kg e bondiana di vitello per la pezzatura da 3,5 kg. Il salume, legato a "doppia briglia", viene stagionato da 20-30 giorni (*pezzatura piccola*) a 3 mesi (*pezzatura grossa*).

Nel corso della stagionatura in locali condizionati con umidità di 70-75%, il prodotto subisce la stufatura a 19-21°C e la stagionatura vera e propria a 14-15°C.



■ COME RICONOSCERLO

La Ventricina olevanese si presenta di forma cilindrica con un budello di colore beige-grigio e presenza di piumatura.

La consistenza è tenera e compatta.

La fetta, al taglio, presenta un magro di colore roseo tendente al rosso sulla parte più esterna ed un grasso di colore bianco di dimensioni variabili e non uniformemente distribuiti, con evidente presenza della speziatura (*peperoncino, pepe nero e buccia di arancia*).

L'impasto è alquanto compatto, con presenza di occhiature e la fetta si pela facilmente.

Al naso rivela sentori di stagionato, aromatico e speziato, in particolare spiccano le note di aglio, arancia e pepe nero, di media intensità.

Al gusto presenta un equilibrio tra dolce e salato con una leggera nota acida dovuta all'aglio. Il profilo aromatico è caratterizzato da sentori di stagionato, speziato, con prevalenza dell'aglio e di note agrumate e con una piacevole piccantezza finale.

La struttura è tenera, coesa, succosa e con buona masticabilità, più difficoltosa sulla parte di magro più a ridosso del budello.

Nel finale è equilibrato, con sentori di stagionato e di speziato.

■ CURIOSITÀ

Ad Olevano, la Ventricina viene spesso cucinata con patate, peperoni e melanzane per essere servita come secondo piatto. L'impasto può essere invece utilizzato al posto della carne macinata nella preparazione del ragù.



FONTI:

Lazio patrimonio agroalimentare tra biodiversità e tradizione – ARSIAL, 2019
Salumificio Sebastiani - www.salumificiosebastiani.it

I SALUMI PUGLIESI

Una lunga ed esaustiva rassegna dei salumi prodotti da una ricca regione e suddivisi in due parti: i prodotti PAT e quelli privi di riconoscimento ma caratterizzati da una grande diffusione a livello locale.

PARTE 1

■ di Silvia Colasanti e Nicola Marangia



Le Murge, un altopiano di natura calcarea posto a sud del Tavoliere delle Puglie che si estende fino alle serre salentine, e che raggiunge altitudini fino a circa 700 metri S.L.M. e la Daunia o Subappennino Dauno, unica zona montuosa della Puglia con rilievi che superano i 1000-1100 metri S.L.M, sono due aree ben definite nelle quali si ha la maggior propensione all'allevamento suino, che in Puglia prende il nome di suino pugliese, detto anche suino nero Dauno o nero di Capitanata perché allevato prevalentemente in provincia di Foggia.

Considerato un grande pascolatore e grufolatore ha un mantello nero, nero focato, pezzato e bianco avorio spesso con piccola calotta nera sulle natiche. Spostandosi verso le Murge era principalmente a manto nero.

L'allevamento suino era parte integrante della vita nelle Masserie, considerate tra il XVI e XVII secolo, vere e proprie aziende agricole, abitate dai proprietari terrieri, ma anche dai contadini che usufruivano di alloggi per lavori stagionali.

La tradizione, ancora oggi, in molte Masserie a conduzione familiare, vuole che la maestria nella trasformazione delle carni in salumi sia delle Massaie, mentre il Massaio o Fattore oltre all'allevamento si occupa dell'abbattimento dell'animale, assistito da un macellaio di fiducia.

Nelle suddette aree geografiche, sono nate nel tempo numerose realtà che oggi producono salumi eccellenti, seguendo meticolosamente procedimenti tramandati da generazioni, con un legame fortemente territoriale principalmente dovuto all'uso di ingredienti locali



I SALUMI P.A.T.

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

PROSCIUTTO DI FAETO (FG)

Faeto, un piccolo centro situato nell'area del Sub Appennino Dauno Meridionale, in provincia di Foggia, è il borgo dove questo famoso prosciutto viene prodotto ancora secondo metodi antichi.

La tradizione vuole che il suino utilizzato, comunemente chiamato suino nero dauno, per la produzione del prosciutto crudo, venisse allevato in libertà nutrendosi di bacche, ghiande e granturco. Questo tipo di alimentazione conferisce al prosciutto il suo eccellente gusto e sapore. Viene anche realizzato con cosce suine nazionali, in genere di un peso che va da 9 a 12 kg, salato a secco e pressato con massi di pietra.

La stagionatura di almeno 12 mesi, conferisce al prodotto sapore e struttura e deve avvenire in località non inferiori ai 700 metri dal livello del mare ed in presenza di particolari condizioni microclimatiche che ne garantiscono un processo di lenta maturazione. E' consigliabile degustarlo a fette abbastanza sottili, altrimenti potrebbe risultare eccessivamente sapido.

Si presenta di colore rosso vivo, caratteristica legata anche alla rusticità della razza suina. Ogni anno, ed ogni prima domenica di agosto, si svolge la Sagra del Prosciutto di Faeto, una manifestazione gastronomica di particolare interesse dove è possibile gustare questo prodotto direttamente dai produttori.





LARDO DI FAETO (FG)

Il lardo di Faeto (*in dialetto "Lu Rèj"*) è ottenuto dai tagli di carne suina corrispondenti alla zona adiposa presente sul dorso del maiale sino alle natiche e lateralmente sino alla pancetta.

Le razze suine impiegate sono suino nero dauno e nazionale. Ha forma rettangolare, di varie dimensioni e spessore non inferiore a 3 cm.

La parte inferiore conserva la cotenna, mentre quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura, da foglie d'alloro e pepe a granelli; si presenta di colore bianco, leggermente rosato, con consistenza morbida ed umida; ha un sapore fresco, tendente al dolce e profumo aromatico molto gradevole.

Può presentare una striscia di magro, comunemente chiamata Baffa.

Il riferimento a "lu rèj" lo si ritrova in molti detti popolari della zona, nei quali il lardo è sinonimo di ricchezza e sicurezza nutritiva contro gli inverni nevosi e freddi che caratterizzano la zona dei Monti Dauni.



SALSICCIA DELL'APPENINO

Dauno La salsiccia dell'Appennino Dauno viene preparata con la spalla, il prosciutto e la pancetta di suino. Ha una grandezza media, una forma a ferro di cavallo di circa 40 cm di lunghezza.

La carne viene prima tagliata a punta di coltello, successivamente viene condita con semi di finocchio, sale e peperoncino. L'impasto ottenuto viene poi insaccato in budella naturali di suino.

A questo punto la salsiccia viene bucherellata e fatta essiccare per 20-30 giorni.

Per conservarla più a lungo, la si può sistemare in barattoli di vetro a chiusura ermetica ricoprendola con strutto oppure con olio extra vergine di oliva.

Al taglio presenta struttura compatta, con consistenza dura ed elastica, grana medio-grossolana con netta distinzione delle componenti dell'impasto costituito dalla parte magra di colore rosso marrone e i lardelli di colore bianco sfumato di rosso per la presenza del peperoncino tra gli ingredienti.

Al palato il mix tra finocchietto e peperoncino la fanno da padrona insieme alla solubilità del grasso.

La zona di produzione di questa salsiccia include i paesi di Lucera, Faeto, Biccari, Volturara, Sant'Agata di Puglia e Monteleone.



SOPPRESSATA DELL'APPENNINO DAUNO

La soppressata dell'Appennino Dauno è un insaccato di antica tradizione, tramandato da generazione in generazione.

Le carni utilizzate sono il filetto, la spalla e il prosciutto che, una volta selezionate, snervate e sottoposte a mondata, vengono tagliate a punta di coltello e successivamente, condite con sale, pepe, peperoncino e in alcuni casi vino.

Si fa essiccare tra i 30 ed i 45 giorni in ambienti asciutti ed arieggiati e sottoposta a pressatura sotto assi di legno con sopra dei pesi, motivo per cui ne deriva il nome. Può essere conservata in barattoli a chiusura ermetica, sotto strutto oppure in olio extra vergine di oliva.

Al taglio appare un impasto a grana grossa di colore rosso scuro nella parte magra e di colore bianco in quella grassa.

Al palato si possono distinguere i pezzi di carne magra alternata dal grasso, tagliati in maniera grossolana ed assaporarne la loro consistenza. A similitudine della salsiccia dell'appennino Dauno viene prodotta nei medesimi comuni.



MUSCHISKA

La Muschiska è un prodotto legato alla tradizione della provincia di Foggia, in particolare nei comuni di Sannicandro Garganico e Rignano Garganico.

È un tipo di carne essiccata di colore scuro, preparata con carne di pecora, di vitello oppure di capra.

È incerta l'origine del nome che potrebbe avere origine dal termine marinaro "mosciame", che si riferisce alla preparazione del pesce essiccato al sole. Anticamente era un cibo che i pastori portavano con sé durante i periodi di transumanza dai Monti Dauni alle pianure del Tavoliere delle Puglie, quando le scorte di carne erano l'unica possibilità di nutrizione.

La carne, una volta disossata, viene tagliata trasversalmente alla nervatura per formare delle strisce di circa 2 o 3 cm di larghezza e 25 cm circa di lunghezza. Successivamente queste strisce vengono condite con peperoncino, sale, aglio e finocchio.

Vengono poi poste su dei vassoi ed esposte al sole per 15-20 giorni fino alla completa essiccazione. A questo punto, la carne può essere conservata fino a 10 mesi.

Ha un gusto molto deciso e si presta bene abbinata con un vino rosso primitivo.



TOCCHETTO

Il Tocchetto di Lucera è un insaccato di suino dalla forma schiacciata. La sua origine, come per la Muschiska, risale ai tempi della transumanza, quando i pastori portavano con sé questo pezzo di carne come pasto da consumare durante il lungo tragitto dai monti Dauni al Tavoliere delle Puglie.

Si pensa che la forma schiacciata del tocchetto sia dovuta al fatto che i pastori usavano mettere l'insaccato sotto la sella del proprio animale da soma.

Il Tocchetto viene ricavato dalla lonza di suino che viene disossata e tagliata a pezzetti. Questi pezzi vengono, poi, salati, aromatizzati e lasciati in salamoia per una settimana. Passati i sette giorni il composto viene insaccato in budella naturali ed appeso per alcuni giorni in modo che perda parte del liquido.

Successivamente viene schiacciato sotto assi di legno e fatto stagionare per circa 30 giorni. Ogni pezzo di Tocchetto ha un peso che si aggira tra i 200 e i 400 grammi.

La produzione è molto limitata e a volte difficile da reperire, se non previa prenotazione presso alcune macellerie locali del comune di Lucera.

È un prodotto dal sapore dolce e fruttato, risultato degli aromi di tutte spezie, di origine locale, selezionate dal produttore e utilizzate per la salamoia, al taglio presenta consistenza omogenea, compatta, di colore rosso vivo.



PZZNTELL

Il Pzzntell (*in Italiano Pezzentello*) è un insaccato di antica produzione, nato dalla necessità di recuperare tutti gli scarti della lavorazione del suino. Le parti recuperate includono le orecchie, la lingua, il guanciale, la cotica, i polmoni ed il cuore. Affinché il prodotto mantenga la sua tipica caratteristica organolettica deve essere essiccato in luoghi idonei, secondo il metodo tradizionale.

Il Pzzntell è conosciuto come prodotto di Gravina di Puglia, ma viene prodotto anche nei comuni di Altamura, Poggiorsini e Spinazzola, in provincia di Bari e B.A.T.

I pezzetti di carne tagliati a punta di coltello vengono insaporiti con semi di finocchio selvatico, peperoncino, sale e lasciati riposare per un giorno. Le budella, naturali di suino, che serviranno come involucro, vengono nel frattempo lavate con acqua e sale e messe a macerare con buccia di arancia e semi di finocchio. Passate le 24 ore si insacca la carne nelle budella.

Una volta finita l'operazione, queste, vengono attorcigliate a forma di corona e fatte maturare per 20 giorni.

Il prodotto viene di solito preparato tra i mesi di Novembre e Febbraio, quando le condizioni di umidità e temperatura sono ottimali per la preparazione.

Il Pzzntell è ottimo per dare sapore al sugo di carne, oppure cotto alla brace ed al forno.

Ha un sapore molto particolare tendente al dolciastro e alla vista si presenta con un colore molto vivo ed una consistenza morbida.



SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO DELL'ALTA MURGIA

La salsiccia a punta di coltello dell'Alta Murgia è un tipo di insaccato ricavato utilizzando il prosciutto e la spalla del suino con l'aggiunta del lardo dorsale. Il prodotto ha una consistenza compatta, è asciutto, di colore rosso con caratteristiche venature bianche tipiche del lardo. Ha un odore intenso, aromatico ed un sapore deciso.

La particolarità di questo prodotto si deve a macellai locali che hanno saputo mantenere in vita antiche tecniche di produzione garantendo una salsiccia di elevata qualità. L'area di produzione di questo tipico prodotto pugliese include alcuni comuni dell'Alta Murgia come Altamura, Gravina di Puglia, Spinazzola e Poggiorsini.

Le carni di maiale magre vengono tagliate a punta di coltello e mescolate aggiungendo semi di finocchio selvatico, peperoncino piccante o dolce, vino Malvasia Bianca di Gravina e sale. Si lasciano, quindi, riposare per una giornata. Le budella vengono lavate e messe a macerare con semi di finocchio, buccia di arancia e sale. Passate le 24 ore, la carne viene inserita nelle budella. Successivamente si formano delle corone che vengono bucherellate con un ago di grosse dimensioni, in modo da perdere l'acqua in eccesso, e fatte riposare per 12 ore.

Le corone di salsiccia pronte vengono appese, per farle asciugare, e lasciate maturare, per 20-30 giorni, in locali freschi ed arieggiati.

Al taglio si presenta di colore rosso mattone per la presenza del peperoncino, al palato risulta gradevole all'aroma del finocchio e i lardelli di grasso.



PANCETTA ARROTOLATA DI MARTINA FRANCA

La Pancetta Arrotolata di Martina Franca (*in dialetto Ventrèsche Arrutulète*) è anch'essa un tipico salume della tradizione norcina della valle d'Itria.

Le carni usate per la sua produzione vengono da suini allevati allo strato brado in boschi di quercia o dal circuito nazionale.

La pancetta viene prima disossata, salata e aromatizzata con pepe e aromi naturali locali, tipici della zona e selezionati dal produttore. Viene quindi tenuta in appositi contenitori per 15-20 giorni. Trascorso questo periodo viene fatta marinare in vinocotto per qualche ora.

Successivamente viene arrotolata a mano, avvolta in budello, legata e affumicata allo stesso modo della soppressata e del Capocollo. La stagionatura che va dai 60 ai 100 giorni, o anche più a seconda della pezzatura, avviene in locali arieggiati e freschi come trulli, neviere e cave naturali.

La sua particolarità all'assaggio è la solubilità del grasso, indice di un'alimentazione naturale del suino e la nota di fumo caratteristica, equilibrata, ma non invadente.



SOPPRESSATA DI MARTINA FRANCA

La Soppressata di Martina Franca è un prodotto di antica tradizione che fa parte delle specialità legate all'antica arte norcina di Martina Franca, comune della provincia di Taranto. Prevede l'uso di parti di animali allevati allo stato brado tra la Bassa Murgia e l'area di produzione ovvero la valle d'Itria, un'area che comprende i territori dei comuni di Martina Franca, Locorotondo e Cisternino.

È un salume leggermente affumicato, preparato con carni selezionate quali coscia e spalla, e con una percentuale di grasso del 10%.

Dopo il periodo di stagionatura il salume assume un colore rosso uniforme con venature di grasso ben distribuite. Le carni del maiale, una volta snervate, vengono tagliate a punta di coltello ed insaporite con vino bianco di Martina o vinocotto, pepe e sale.

Il composto viene lasciato riposare per 24 ore e poi insaccato nel budello rigorosamente suino. Successivamente il prodotto viene affumicato con corteccia di fragno, bucce di mandorle e vari arbusti a similitudine del capocollo e della pancetta arrotolata, per poi passare alla stagionatura che deve essere di almeno 45 giorni in ambienti freschi ed arieggiati.

Per una lunga conservazione il prodotto può essere conservato sotto strutto in contenitori di vetro.

La soppressata si può gustare tagliata a fettine come parte di antipasti insieme ad altri prodotti locali come formaggi. Ha un sapore molto intenso e ben strutturato che ricorda il suino, per via dell'uso del budello crespato dello stesso animale, una lieve nota di affumicato e la frizzantezza del chicco di pepe intero.

La tradizione vuole che si degusti d'estate e secondo alcuni racconti di vecchi macellai, per evitare l'esposizione al caldo estivo venivano calate nelle cisterne vuote in pietra e lasciate sospese in esse perché in ambienti più freschi e umidi rispetto all'ambiente esterno.



VINOCOTTO

Vino ottenuto dalla fermentazione del mosto cotto di uve Verdeca o Bianco d'Alessano.

Dal mosto appena spremuto se ne toglie una parte, circa la metà che ridotta ad 1/3 del suo volume mediante bollitura viene aggiunto alla restante parte di mosto precedentemente spremuto. Questa operazione conferisce al vino una gradazione alcolica maggiore, dovuta alla concentrazione degli zuccheri in cottura e una colore ambrato.

Era una pratica, ancora oggi diffusa in Valle d'Itria, usata dai contadini per aumentarne il periodo di conservazione, quando le uve avevano una bassa gradazione zuccherina).



CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Il Capocollo di Martina Franca è il più famoso salume dell'arte norcina di Martina Franca e dei territori di Cisternino e Locorotondo che assieme si racchiudono nella Valle d'Itria.

È un prodotto preparato con tecniche tradizionali usando carne di suini locali e all'occorrenza nazionali. Secondo racconti di alcuni Massai o Massari (*Fattori che conducono le attività in Masseria*) i suini dovevano essere "Sopr'Ann", ovvero dovevano superare l'anno di età, allevati in boschi di querce, il fragno (*Quercus Trojana Webb*) e di macchia mediterranea, distese boschive uniche della Murgia, adiacenti alle proprietà della Masserie.

Dalla presenza di queste Querce oltre alle ghiande per l'alimentazione, ne deriva l'antica pratica della leggera affumicatura fatta appunto con la loro corteccia, i gusci di mandorle secche e altri arbusti come lentisco e timo selvatico.

L'affumicatura è una nota caratteristica, che contraddistingue il Capocollo di Martina Franca insieme alla marinatura/lavaggio post salagione, con il vinocotto e che lo legano fortemente al territorio di produzione.

Questi procedimenti sono utili per conservare integro e sano il salume e arricchiscono il prodotto, dandogli un sapore morbido e fragrante con odore inconfondibile.

Il Capocollo di Martina Franca una volta lavorato e sagomato leggermente più lungo delle classiche Coppe, perché sezionato a 7 vertebre anziché 5, contando dalla nuca a scendere, viene tenuto a macerare sotto sale per 15-20 giorni.

Dopo il passaggio nel vinocotto viene insaccato nel budello di suino (*Muletta o Peritoneo*) e asciugato avvolgendolo con panni di cotone, operazione fondamentale per conferirgli una forma cilindrica e permettere una corretta aderenza dello stesso budello alla carne, evitando vuoti d'aria. Dopo un riposo su delle assi di legno per una decina di giorni viene sfasciato e successivamente affumicato vicino ad apposti camini.

Una volta effettuata l'affumicatura inizia il periodo di stagionatura in appositi ambienti asciutti come stanze di trulli o cantine; tale periodo va dai 3 ai 7-8 mesi, in base alla pezzatura e al peso iniziale.

Ha un sapore delicato e gradevole al palato, una stagionatura più spinta renderebbe il prodotto molto particolare con sentore di tostatura miste all'affumicatura delicata, smorzata dai tannini del vinocotto (*che a volte penetra nelle carni lasciando un leggero cordone esterno, da non confondere a difetto per spinta asciugatura e rapida disidratazione*) e con una punta di piccantezza dovuta alla proteolisi.

La tradizione gastronomica lo vuole tagliato a mano con coltello affilatissimo, oppure con affettatrice a volano.

Oggi alcuni produttori, stanno avviando importanti progetti di recupero delle razze suine, come Apulo Calabrese e qualche Casertana, impiantando allevamenti, con il coinvolgimento di aziende agricole locali; operazione necessaria per l'avvio alla tutela del prodotto con il riconoscimento della D.O.P., che risulterebbe l'unica in Puglia.

COMPRIARE SALUMI ON LINE?

La pandemia sta modificando, anche radicalmente, alcune nostre abitudini costringendoci a rinunciare a gesti semplici come, ad esempio, entrare e scegliere un prodotto in una gastronomia. Serve allora sapere come muoversi sul web e in che modo siamo salvaguardati nell'acquisto on line di prodotti di salumeria.

■ di Anna F. Ragone



Con il Regolamento UE 1169/11 sono state stabilite le regole europee per l'etichettatura degli alimenti (vedi ONAS Review n°8 - aprile 2020) e sono state previste anche le regole per il commercio "a distanza", per vendere o acquistare sul mercato elettronico. La possibilità di vendere on line è stata una valida opportunità nel periodo della pandemia quando i decreti di marzo 2020 hanno bloccato molte attività produttive e commerciali, consentendo solo la prosecuzione delle attività on-line. Da quel momento il commercio elettronico è diventato essenziale non solo per i consumatori, impossibilitati ad andare in negozio, ma soprattutto per le aziende che, con qualche difficoltà, si sono dovute velocemente attrezzare. Gli ambiti geografici si sono ampiamente dilatati e per le imprese si sono aperti mercati prima irraggiungibili.

L'e-commerce è una opportunità, è vero, ma l'altro lato della medaglia mostra un cresciuto impatto ambientale, la perdita del rapporto diretto tra produttori e consumatori, qualche insidia nella corretta gestione dell'offerta.

Non è questa la sede per ripercorrere le norme che disciplinano i contenuti dei siti internet in generale (Dlgs 70/2003) e ci limiteremo quindi a esaminare quali informazioni devono trovarsi necessariamente nella pagina di vendita on-line di un alimento e quindi anche di un salume.

In primo luogo, l'art 14 del Reg. UE 1169/11 prevede che TUTTE le informazioni obbligatorie che sono previste per una normale etichetta, tranne il termine minimo di conservazione ed il lotto, debbano essere fornite al consumatore PRIMA dell'acquisto.

La logica è la stessa che ispira l'etichettatura "cartacea" ovvero il consumatore deve poter scegliere consapevolmente sulla base delle informazioni che il Responsabile dell'alimento mette a sua disposizione. Questo significa che le informazioni sull'alimento devono apparire sulla pagina del sito dove il prodotto è presentato, devono essere leggibili, comprensibili, chiare, puntuali, complete.

Per ogni alimento posto in vendita devono essere indicati la denominazione del prodotto (le DOP/IGP devono essere indicate con il loro nome corretto, compreso l'acronimo), l'elenco degli ingredienti, gli allergeni, le indicazioni nutrizionali, il prezzo al chilogrammo, il responsabile del prodotto con il suo indirizzo, la sede dello stabilimento di produzione o il bollo CE.

Quest'ultima informazione sarà presente nella Home page se si tratta di un sito aziendale di un singolo operatore, oppure sulla pagina della singola inserzione se si tratta di una piattaforma che vende prodotti di terzi (Amazon, Ebay ecc), nella sezione "venditore".

Al momento della consegna al consumatore il prodotto deve essere etichettato secondo le normali regole (sfuso o confezionato che sia), comprensive di lotto e termine di consumo preferibile.

Queste sono le regole ma l'esperienza ci suggerisce alcune riflessioni.

Il requisito di leggibilità delle informazioni sugli alimenti è un principio generale che è stato introdotto dal Regolamento 1169/11 e va inteso in senso ampio: facilità di lettura e di reperimento dei dati, comprensibilità, accessibilità dai più diversi dispositivi.

Eppure, sono frequentissimi i siti di vendita on line in cui la leggibilità delle informazioni non è così garantita perché, per esempio, si aprono continuamente POP-UP che distraggono dalle informazioni importanti, in cui ci sono sfondi ricchi di immagini che rendono poco leggibili le informazioni obbligatorie o sono presenti finestre in cui i testi sono scritti con caratteri con corpo piccolo e/o colore confondibile.

Spesso nella stessa pagina del sito vengono offerti in vendita più prodotti insieme, rendendo difficile il collegamento tra il singolo prodotto e le "sue" informazioni obbligatorie.

A volte le informazioni su un singolo prodotto sono sparse su più pagine del sito e in tal modo non risultano facilmente reperibili: le informazioni obbligatorie su un alimento infatti dovrebbero essere raggruppate in una sezione per facilitare lettura e comprensione mentre le informazioni volontarie sarebbe opportuno che fossero collocate in una sezione diversa.

Facciamo un esempio. Se sono allergico al latte e voglio comprare un "salame al tartufo" trovato sul sito del salumificio X, non dovrei essere obbligato a spulciare tutto il sito per capire se il prodotto che desidero va bene per me, ma dovrei trovare le informazioni sugli allergeni presenti in corrispondenza del prodotto da me scelto, così come le informazioni sull'origine delle carni, sulla percentuale di carne suina utilizzata, sugli ingredienti e così via.

Anche la qualità delle foto è di importanza cruciale: le foto troppo piccole si devono poter ingrandire senza plug-in aggiuntivi, non devono essere sfocate e devono consentire all'utente di visualizzare tutti i lati dell'eventuale imballaggio in cui compaiono le informazioni importanti. Questa cautela è della massima importanza qualora nella progettazione del sito si sia optato per la scelta di non ripetere le informazioni obbligatorie nella inserzione/pagina-prodotto ed il consumatore deve quindi ricavare dalle foto le informazioni a lui necessarie.

Può accadere anche che un sito consultato su dispositivi diversi non presenti lo stesso livello di leggibilità e di contenuti informativi: un sito molto leggibile su PC a volte risulta poco leggibile se "navigato" da mobile.

Infine, per alcuni alimenti, come i salumi, la vendita può essere a peso ma nella vendita on line questa scelta non è semplice come nella vendita "in presenza" e la questione merita attenzione.

Per la vendita al dettaglio è sempre obbligatoria l'indicazione del peso al chilogrammo (Dlgs n. 114/1998) e la vendita on line non fa eccezione ma, poiché i singoli salumi hanno peso variabile, non è possibile per il consumatore sapere in anticipo la somma precisa dovuta per il suo acquisto. È necessario quindi che il venditore indichi un valore MINIMO di pezzatura garantita e che l'importo dovuto per l'acquisto indicato nella inserzione sul sito si riferisca a tale quantità.

Ad esempio, se nell'inserzione di vendita on line è reclamizzato un "salame - 30 euro al chilogrammo" è necessario indicare la pezzatura minima ("500 g CIRCA") e quindi il prezzo da pagare ("15€"). Al momento della consegna il pezzo recapitato al cliente non dovrà essere di peso inferiore al peso medio indicato e pagato perché, se così accadesse, si tratterebbe di una frode commerciale (art 515 Codice penale).

Un ultimo aspetto da verificare è che all'acquisto di un salume reclamizzato come DOP/IGP segua la consegna di un prodotto certificato, con etichetta che riporta il logo UE (giallo e rosso per le DOP/giallo e blu per le IGP), il logo della singola DOP/IGP, il nome del salume completo e tutte le altre informazioni obbligatorie. Se il prodotto consegnato dopo il pagamento non corrisponde al pattuito, oltre che un reclamo al responsabile del prodotto (nel caso di sito aziendale) o al venditore del prodotto (indicato sulla pagina del marketplace), è opportuno segnalare il comportamento illecito agli organi di controllo poiché si tratta in questo caso di frode nell'esercizio del commercio con l'aggravante prevista per i prodotti di qualità registrata (art 517 bis Codice penale).

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



Lo scorso novembre 2021 ONAS International ha presentato la seconda edizione di *Assaggi d'Europa e dal Mondo - Taste of Europe/Taste from World* con rilascio di un certificato di diploma sulla Salumeria internazionale.

Focus speciale della prima giornata di studio è stata la Grecia. Grazie alla collaborazione di AGENFORM - Agenzia dei servizi Formativi della provincia di Cuneo, ONAS ha ospitato tre esperti del mondo ellenico che hanno parlato di territorio, prodotti a marchio registrato, biodiversità, razze suine e tecnologia dei prodotti tradizionali di salumeria.

Le giornate successive sono state dedicate a relatori da tutto il mondo con prospettive dettagliate sui vari aspetti dell'universo norcino e suino. Si è parlato infatti di prodotti della tradizione kosher, della Corsica, del Sud Africa, della tradizione mitteleuropea, armeni, lituani, di renna della Lapponia e della tradizione vichinga.

Sono state illustrate alcune importanti razze suine come l'Alentejana portoghese, la Wattle lituana e quella statunitense o il Nustrale corso.

Si è parlato di arte del taglio a mano del prosciutto della tradizione ispanica. Ma soprattutto abbiamo ascoltato storie di meravigliosa resistenza come quella del tedesco Richard Bühler che, insieme al recupero della razza Swabian-Hall, ha dato vita ad una serie di progetti etici in Serbia, Ucraina, Romania, India, Medio Oriente e Africa volti a ridare dignità alla figura del contadino e dell'allevatore.

In chiusura il vulcanico chef, scrittore, allevatore e cacciatore sudafricano Gordon Wright che dalla Riserva Naturale del Karoo ci ha raccontato i salumi da animali selvatici e, per rendere meno virtuale l'incontro, ci ha spiegato in dettaglio come realizzare a casa la sua ricetta del biltong.

Infine, nell'edizione di quest'anno abbiamo deciso di alzare ancora di più il livello dei prodotti delle sessioni di degustazione. Con la guida dei Maestri Assaggiatori più esperti, abbiamo avuto infatti occasione di confrontarci con prodotti particolari, alcuni dei quali introvabili in Italia: il Lietuviškas Skilandis, primo salume baltico a tutela europea, il Fenalår fra Norge IGP norvegese, la Basturma armena, la salsiccia di Lefkada, l'Apaki di Creta, la Louza di Tinos, il Syglino di Maina, la corallina bovina e la pancetta di vitello kosher o il Biltong sudafricano prodotto da un'azienda italiana secondo le indicazioni di Wright.

Gli interventi sono stati tutti accompagnati da interpreti in lingua italiana

Vincenzo di Nuzzo

LA RAZZA ALENTEJANA

di Fabio Callea e Cristina Nobili

Siamo in Portogallo per presentarvi la razza Alentejana, maiali allevati in modalità estensiva, concentrati prevalentemente nei periodi primaverili ed autunnali, che vivono e crescono a contatto con l'ambiente e quindi sottoposti a trattamento nutritivo naturale.



Foto fb: Alporc - Agrupamento dos avradores Criadores de Porco Alentejano

I capi sono identificati attraverso il numero punzonato sull'orecchio e ciò consente di fornire qualche dato: allo stato attuale gli allevamenti contano circa 5000 scrofe ed 15000 maiali.

L'ambiente nel quale si sviluppa questo allevamento è il Montado, un territorio nel quale è praticata agricoltura, allevamento e caccia, e la cui estensione è di circa un milione di ettari.

L'alimentazione degli animali è basata sostanzialmente sulle ghiande (*alimento che contiene circa l'80% di carboidrati*) piuttosto che su erbe o altro nutrimento: per dare una idea si potrebbe parlare di un rapporto di 7 a 2 Kg tra ghiande ed altri nutrimenti.

Come accennato ciò è maggiormente concentrato nell'arco temporale autunnale-invernale e generalmente, in questo intervallo di tempo, i maiali raddoppiano il peso. Interessante osservare che l'elevato livello di "estensiva" implica che questa razza viva e mangi in un ambiente con grande biodiversità. L'ecosistema del Montado è particolarmente sviluppato in tal senso, e questo anche grazie alla presenza di più specie animali la cui tipologia di alimentazione non risulta confliggente con quella suina. Come sappiamo i maiali non brucano, ma sono dotati di una notevole capacità nel processare alimenti, ed è proprio questo uno degli aspetti che ne favorisce maggiormente l'adattamento ambientale.



Il maiale Alentejano, razza appunto caratterizzata da una spiccata capacità di adattamento e resistenza alle varie temperature e condizioni ambientali, si connota per una struttura di lunghezza media, di colore grigio scuro o tendente al rosso, con corpo dorsale arcuato ed apparato scheletrico leggero.

La capacità riproduttiva per scrofa è di circa 5 - 8 lattonzoli per un paio di volte all'anno; la gestazione dura 112 giorni e le nascite avvengono nei periodi compresi tra marzo-aprile e settembre-ottobre.

Il periodo di svezzamento dura circa 2 mesi, durante il quale i lattonzoli, allevati con latte materno, raggiungono il peso indicativo di 10-12 kg.

Negli 8-10 mesi successivi la crescita passa da 14 kg a circa 110 kg; l'alimentazione avviene presso i pascoli ma laddove si renda necessario, è possibile integrarla con cereali selezionati o altri nutrimenti naturali.

Paleta do Alentejo DOP

Foto: Facebook: @Alporc - Agrupamento dos avradores Criadores de Porco Alentejano



Enchidos são os de Porco Alentejano

Foto: Facebook: @Alporc - Agrupamento dos avradores Criadores de Porco Alentejano



Foto fb: Alporc - Agrupamento dos avradores Criadores de Porco Alentejano

Nella fase principale dell'ingrassamento, dai 3 ai 4 mesi i maiali debbono aumentare di peso, minimo 46 kg, pertanto vengono portati nella "Montañera" dove si nutrono fondamentalmente di ghiande; possono mangiarne fino a 10 kg\giorno.

Chiaramente gli animali sono sottoposti a monitoraggio veterinario costante: ogni 6 mesi sono effettuati controlli ed ogni 4 mesi vengono praticati vaccini.

In Portogallo sono riusciti a preservare la razza in purezza, questo ha consentito un miglior accesso e sviluppo al mercato.



A favorire tale crescita sono stati principalmente due fattori: la "rusticità" di questa razza che permette un allevamento di tipo estensivo, e la capacità del maiale di accumulare grasso tra i muscoli rendendo quindi la carne più saporita...

Una delle produzioni di punta è il prosciutto di Bolota, ma sono diversi i prodotti "certificati" ottenuti da questi animali.

A tutela della razza Alentejana vi sono diverse realtà di riferimento tra cui 2 associazioni principali ANCPA e ACPA fra le cui molteplici attività rientrano anche la gestione del libro della razza Alentejana, e tutti gli altri servizi e progetti correlati.

Non ci soffermeremo sui punti di forza e di debolezza del "maiale Alentejano" (e del mercato relativo), ma desideriamo sottolineare che la sua "unicità" lo candida per essere destinato ad un mercato di nicchia. Tale requisito non è legato solo alle caratteristiche ed all'alta qualità degli alimenti prodotti ma anche all'elevato livello di know how necessario alla loro realizzazione;

basti pensare all'implementazione a lungo termine delle linee di investimento: dalla nascita del lattonzolo al prodotto finito possono passare anche 4 anni.

In conclusione, malgrado le criticità che a vari livelli si possono generare, ci sono grandi potenzialità di sviluppo per i salumi provenienti da questa razza, dal mercato più raffinato fino alla tavola di tutti i giorni... Pertanto l'invito è a conoscere da vicino questi prodotti straordinari senza confinarli alle "grandi occasioni"

Presunto do Alentejo DOP

Foto fb: Alporc - Agrupamento dos avradores Criadores de Porco Alentejano



Paio de Lombo

Foto: Facebook: @Alporc - Agrupamento dos avradores Criadores de Porco Alentejano



IL RECUPERO DEL SUINO SWABIAN-HALL

ad opera di Rudolf Bühler

di Gaia Giannotti

Rudolf Bühler è un agricoltore e allevatore biologico nell'azienda agricola di famiglia "Sonnenhof", che dagli Anni Ottanta ha contribuito allo sviluppo rurale della regione di Hohenlohe in Germania.

Fin dal periodo degli studi Rudolf ha avuto una grande passione per i progetti di Sviluppo Rurale, che lo ha portato, subito dopo la laurea in Agraria, per sei anni in Africa, Medio Oriente e Asia

Nel 1984 Rudolf torna "a casa" in Germania, con l'obiettivo di realizzare uno sviluppo rurale sostenibile nella propria regione d'origine, partendo dall'azienda agricola di proprietà della sua famiglia da 14 generazioni, dove intraprende il recupero della razza del suino autoctono Swabian-Hall, fino a quel momento poco richiesta dal mercato e in progressivo abbandono.

Foto articolo: Rudolf Bühler



Il suino Swabian-Hall (*Schwäbisch-Hällische Landschwein*) è originario di Schwäbisch Hall nel Baden-Württemberg, in Germania. È stata introdotta da Re Giorgio III, che nel 1820 importò dalla Cina, dalla regione di Jinhua nella provincia di Hangzhou, maiali Meishan per incrociarli con la razza autoctona tedesca con l'obiettivo di aumentare il contenuto di grasso. Dopo un grande successo negli allevamenti della regione di Hohenlohe e nell'area intorno alla città di Schwäbisch Hall, negli Anni Sessanta inizia il progressivo abbandono a favore di razze più magre e nel 1984 la popolazione di suini di Swabian-Hall, mantenuta dall'impegno di alcuni allevatori locali, conta solo sette scrofe da riproduzione e due verri.

Rudolf ha sempre creduto nel ruolo sociale e ambientale degli agricoltori, in quanto figure in grado di mantenere e tramandare la cultura rurale, realizzare pratiche di coltivazione e allevamento sostenibile, difendere la biodiversità e rappresentare un punto di riferimento per la crescita della comunità e dell'economia locale. Tali valori sono i pilastri dell'Associazione degli Allevatori di Swabian-Hall, che Rudolf fonda nel 1988 con altri 7 allevatori e che oggi conta circa 1546 membri nella regione di Hohenlohe. L'obiettivo principale dell'Associazione è il mantenimento del suino Swabian-Hall e la valorizzazione dei prodotti di norcineria derivati dalle sue carni. Il suino Swabian-Hall è caratterizzato dalla grossa taglia e dal manto bianco nella parte centrale del corpo e nero alle estremità (*la testa e i posteriori*) con strette bande grigie nel passaggio dalla pelle bianca a quella scura. Data la sua grande rusticità, è allevato allo stato brado.

I prodotti di norcineria derivati dalla razza Swabian-Hall sono protetti a livello comunitario dall'Indicazione Geografica Protetta (IGP). Dall'animale si ricavano numerosi prodotti: agli di carne fresca e salumi, nei quali l'alto contenuto di grasso svolge un ruolo fondamentale nel costruire un profilo sensoriale unico e complesso.

L'Associazione realizza diverse tipologie di salumi (*prosciutti, salami, wurstel, ecc.*) in un'ottica di filiera corta e etichetta pulita: tutta la materia prima proviene dagli allevamenti tradizionali dei soci; le spezie utilizzate provengono da agricoltori biologici partner del progetto; i prodotti trasformati non contengono esaltatori di sapidità, fosfati e altri additivi; gli unici ingredienti impiegati sono sale marino, erbe aromatiche e spezie naturali. L'Associazione garantisce la completa tracciabilità dal campo alla tavola e tutti i prodotti sono certificati senza glutine e senza lattosio.



Rudolf Bühler

Oggi Rudolf non è soltanto il punto di riferimento per l'allevamento della razza Swabian-Hall in Germania, ma è anche una delle personalità del Gruppo BESH (*Bauerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall*), che da quasi 40 anni si occupa dello Sviluppo Rurale della regione di Hohenlohe.

È impegnata nella definizione di tecniche di allevamento attente al benessere animale, nel recupero e nella tutela delle razze autoctone: oltre al suino Swabian-Hall anche

dell'agnello e del manzo di Hohenloher. Al Gruppo partecipano anche altre realtà, al fine di creare una filiera completa e diversificata: agricoltori di foraggio bio, stabilimenti di lavorazione delle carni, un caseificio per la lavorazione del latte, una scuola di alta formazione di nuovi allevatori e norcini, un'accademia per lo sviluppo sostenibile della regione, un biohotel per l'accoglienza del turista. Inoltre, il Gruppo ha attivato numerose collaborazioni di sviluppo sostenibile con agricoltori in Africa e Asia per la produzione delle spezie e dal 1994 ha aperto 6 punti vendita nei principali centri della regione.



LAPPONIA:

Tradizioni e salumi della terra di Babbo Natale

di Silvia Faitanini

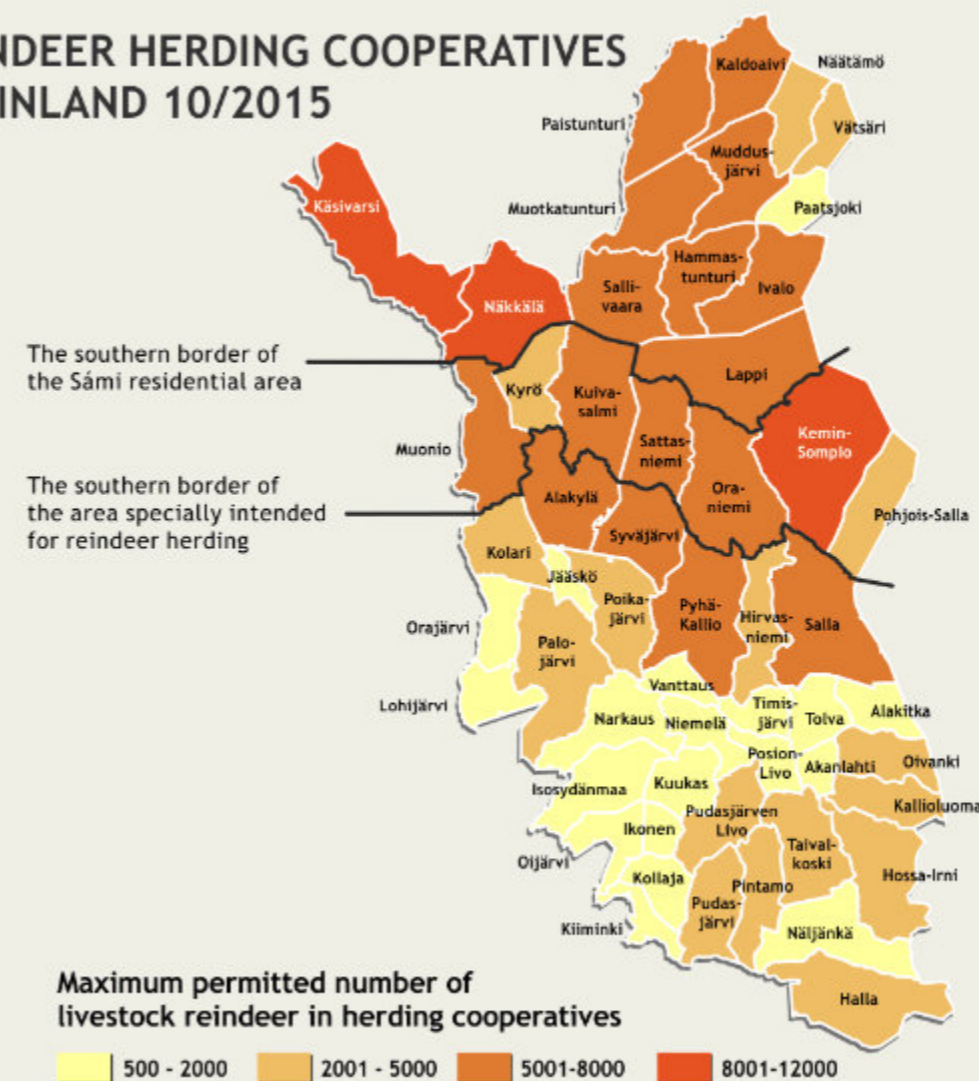


Con -18°C, una giornata limpida e a 7 km dal Circolo Polare Artico, Petri Huhta ci ha portato a fare un viaggio nel fantastico mondo di Babbo Natale: la regione finlandese della Lapponia.

Huhta è un allevatore di renne che, con passione, porta avanti una tradizione millenaria. Petri ha notato come, negli ultimi cinque anni, molti giovani si siano allontanati da questa regione e da questa attività così faticosa, spostandosi nelle maggiori città per studio e, poi, lavoro. L'allevamento delle renne è infatti molto duro e strettamente legato alle stagioni più rigide dell'anno. Fortunatamente però, nell'ultimo periodo, c'è un significativo ritorno alle origini da parte dei ragazzi più giovani che, così, si riavvicinano alle tradizioni.

Le renne hanno il proprio habitat naturale principalmente concentrato in quattro paesi: Norvegia, Svezia, Finlandia e nella regione della Siberia in Russia.

REINDEER HERDING COOPERATIVES IN FINLAND 10/2015



L'80% delle renne vengono allevate tra Siberia e Finlandia, dove la regione con più allevatori è al nord. Quasi tutte le famiglie che abitano la Lapponia infatti posseggono un renna, solitamente libera di pascolare nella natura, nei boschi circostanti. Gli animali sono contrassegnati con un anello all'orecchio, esistono oltre 2000 marchi diversi, per non essere confusi tra gli oltre 200 proprietari.

La Siberia è invece certamente l'area con il maggior numero di capi di bestiame, arrivando fino a 1.800.000, ed ha una grande esportazione di animali già macellati verso l'Europa.

La renna è un animale che per certi versi assomiglia all'essere umano: la gestazione dura infatti circa 9 mesi al termine dei quali nasce, generalmente, solo un cucciolo.

I piccoli nascono in primavera, tra Aprile e Maggio, quando le temperature sono prossime allo zero. Per questo le madri asciugano velocemente i propri cuccioli, leccandoli accuratamente, per evitare che congelino a causa delle basse temperature ambientali.

I cuccioli possono pesare tra i 4 e i 6 kg e già dopo due ore dalla nascita riescono a reggersi sulle proprie zampe. Per i primi 5-6 mesi si nutrono principalmente di latte materno, per poi iniziare a cibarsi di tutto ciò che trovano nelle foreste finlandesi. La crescita è estremamente veloce durante tutto il primo anno di vita.

Una peculiarità che caratterizza le renne è la velocità con cui crescono le loro corna: aumentano addirittura di 2 cm in lunghezza e 100 g al giorno.



Come sempre nulla avviene a caso in natura. Il palco di corna servirà infatti ai maschi per combattere con i simili, durante la fase di corteggiamento delle femmine.

Durante l'estate poi le femmine, che perdono molto peso a causa dell'allattamento, non riescono ad integrare la propria dieta fino al periodo di crescita dei funghi che, in Finlandia, inizia ad Agosto.

L'estate è un periodo di grande cambiamento per le renne: vedendole in questa stagione infatti potrebbero sembrare malandate o addirittura sofferenti, mentre invece stanno solo perdendo il folto pelo e le corna. Durante l'inizio dell'autunno ricresceranno più forti e robusti di prima, per sopravvivere all'ormai prossimo e rigidissimo inverno.

La stagione estiva porta con sé un grave pericolo, in particolare per i cuccioli: gli insetti. Al fine di non essere attaccate, cercano riparo sulle colline più alte, dove il vento spira con forza e tiene alla larga gli insetti.

E' l'autunno la stagione più importante per questi animali, sia riguardo il cibo, sia riguardo gli accoppiamenti: durante le cinque settimane di durata della stagione, le foreste finlandesi

offrono una gran varietà di prodotti del bosco, funghi soprattutto, maggiore fonte di grassi nell'alimentazione delle renne.

Fondamentale è l'approvvigionamento di cibo, ma è l'accoppiamento - con le relative lotte fra maschi per la conquista delle femmine - la vera fase cruciale della vita di questi cervidi.

L'inverno è invece di sicuro il periodo più difficile da affrontare, tanto che perdono fino al 40% del proprio peso. Le renne sono ben attrezzate per resistere alle bassissime temperature polari, ma reperire il cibo diventa via via, sempre più complicato. Nonostante l'integrazione con erbe e fieno secchi fornita dagli allevatori, gli animali cercano di frugare con gli zoccoli fra la neve alla ricerca di alimentazione, nel terreno sottostante.

Per permettere loro di non soffrire le rigide temperature, sono dotate di una sostanza corporea oleosa che scorre all'interno degli zoccoli e delle zampe. Inoltre sono coperte da un folto vello con peli internamente cavi, a garantire ancora maggiore isolamento termico. Per proteggersi ulteriormente il branco si muove in modo compatto, così da scaldarsi a vicenda e ottimizzare anche la ricerca di alimenti.

La stagione più fredda presenta anche molti altri pericoli. Solo in Finlandia, ad esempio, oltre 4.000 renne muoiono in seguito ad incidenti stradali: percorrere le strade è infatti più semplice per il minore strato di neve depositato, rispetto alle foreste limitrofe. Ma è anche più sicuro, perché sono numerosi i predatori naturali di queste splendide bestie: orsi, lupi, ghiottoni, linci e persino aquile.

Il predatore più odioso, oltre che pericoloso in particolar modo per i cuccioli, è il ghiottone. Questo mustelide cattura e abbatte i piccoli di renna, cibandosi però solo di alcune parti e lasciando il resto della carcassa intoccato. Per questo motivo gli allevatori chiedono con forza al governo finlandese, oltre a ristori economici, anche la possibilità di abbattere diversi esemplari di ghiottone, ove questo minacci il proprio branco. D'altra parte, in quanto animale autoctono, la Finlandia cerca di proteggere l'esistenza anche di questo predatore.

Infine, le aquile rappresentano un ulteriore pericolo per i piccoli nati durante l'estate: riescono a catturarli con un solo attacco fulmineo.

Nei supermercati e nei ristoranti è tipico trovare le seguenti tipologie di carne:

- renna della Finlandia
- alce, proveniente dal Nord Europa
- cervo, proveniente dalla Nuova Zelanda

Il mercato ormai chiede alimenti proteici e a basso contenuto di grassi, pertanto la carne di renna risulta ideale per questo tipo di necessità, poiché contiene mediamente solo il 22% di



materia grassa, contro oltre il 75% di proteine. Un ulteriore valore aggiunto è costituito dall'assenza di antibiotici, essendo l'allevamento assolutamente non intensivo e completamente allo stato brado.

Tradizionalmente la carne di renna veniva acquistata già affettata, perché storicamente gli allevatori rimuovevano la carne immediatamente dopo aver cacciato l'animale. Le fette poi venivano fritte, salate e gustate subito.

Negli ultimi anni invece si sono sviluppati gli usi di altri tagli, come la coscia posteriore, che viene cotta lungamente a bassa temperatura, sfruttando il seppur minimo contenuto di grasso, ottenendo un piatto saporito e morbido, dal tipico sentore di selvaggina.

In 2000 anni di tradizione gli allevatori hanno cercato il modo di consumare la carne anche d'estate, perché la macellazione viene eseguita solamente in inverno. Come in altre parti del mondo, i metodi escogitati sono stati quindi salagione, affumicatura e stagionatura, creando una piccola varietà di salumi, affumicati o meno, sia a caldo, sia a freddo, con varie essenze di legno presente nei fitti boschi finlandesi.

La carne acquisisce, ovviamente, gusti e aromi differenti a seconda del territorio e dell'età di macellazione del capo: è possibile distinguere nettamente la carne di renna del nord della Finlandia, rispetto a quella della Siberia.

Ringrazio di cuore Petri per la sua disponibilità e per averci trasmesso la passione per la sua terra e i suoi animali. Sarà interessante, un giorno, poter assaggiare i suoi salumi. Chissà se tra le sue renne non si nascondano proprio quelle di Babbo Natale!

Foto articolo:
Reindeer Herders' Association

IL PROSCIUTTO COTTO DI THUM

di Renato Morzenti



È un'avvincente storia di uomini ai quali, in ogni tempo, piace cimentarsi in esperimenti dove la fantasia e la passione portano alla scoperta di prodotti che si riveleranno fonte di piacere.

La nascita del prosciutto di Praga va fatta risalire a metà Ottocento e più precisamente al 1857, quando in una salumeria di Praga, si provò a lasciare in salamoia e poi affumicare una coscia intera, osso compreso, mentre prima si era soliti dividerla in tre parti.

L'innovazione piacque e questo prosciutto si diffuse in grandi città dell'impero austro-ungarico quali Vienna e Budapest e venne chiamato "prosciutto di Praga" semplicemente perché nacque in tale città.

Essendo la tutela di nomi e ricette un fenomeno recente, inizialmente nessuno si preoccupò di proteggere il "marchio" e la diffusione proseguì in modo capillare e senza ostacoli con diverse interpretazioni.

La persona che definì l'importanza del prosciutto di Praga e della sua lavorazione fu Antonín Chmel, che guardò all'idea originale per tentare di appropriarsene in modo personale e proficuo. Nel 1879 fondò nel quartiere di Vinohrady, dove oggi sorge l'hotel Le Palais, la propria azienda e trasformò la produzione da artigianale a ritmi e dettami industriali.

Il segreto del suo successo consisteva nell'accurata selezione della carne e in un processo produttivo che non trascurava i dettagli.

Ispirandosi alla produzione della birra considerava fondamentale la regolazione della temperatura e degli spazi in cui la carne veniva deposta per la salatura e l'essiccazione.

La fase finale di affumicatura con legno di faggio doveva essere lenta (8-12 ore) e il fumo doveva solo profumare la carne senza coprirne l'aroma.

Fu fondamentale per l'evoluzione del prosciutto di Praga anche per altri due motivi: il primo è che ebbe l'idea di confezionarlo in scatole di latta, per una più agevole conservazione; il secondo (*collegato al primo*) è che riuscì ad esportarlo addirittura nel continente americano.

Tuttavia, dopo essere stato uno degli alimenti di punta dell'industria cecoslovacca a cavallo fra le due guerre, al termine della Seconda Guerra Mondiale subì un fortissimo calo, tanto che la sua ricetta fu quasi dimenticata. Apparvero delle varianti all'originale e sul finire degli anni '70 la versione senza osso.

Il Praga fu gradualmente sostituito dal prosciutto stufato, coperto da una superficie di aspic (*realizzazione con brodo di carne*) e confezionato nei classici involucri a forma ovale che si trovano in tutti i supermercati.

La rinascita è avvenuta nell'ultimo decennio ed ha portato a diverse contese.

Dapprima nel 2004 l'imprenditore gastronomico ceco Thomas Karpisek, titolare della catena di ristoranti Ambiente, verificato che non era registrato alcun marchio protetto, con l'aiuto di un ex collaboratore di Chmel, ripropose la vecchia ricetta chiedendo la concessione del marchio all'ufficio brevetti:

"intendo fare il prosciutto secondo la tradizione originale in quanto il mio obiettivo è fare in modo che i migliori cuochi lo vogliano nel loro menù come avviene per il prosciutto di Parma".

Il marchio fu concesso nel 2007, ma fu revocato tre anni più tardi. L'Unione Ceca delle Industrie della Lavorazione della Carne si era opposta sostenendo che: la locuzione "prosciutto di Praga" non può riferirsi all'esclusiva attività di un solo ristoratore poiché nell'immaginario collettivo è patrimonio della collettività locale.



Nel frattempo il peso del suo successo è aumentato negli anni in modo così esponenziale da portare a numerose imitazioni regionali sparse in diversi Paesi europei (*Italia, Germania, Austria e Slovacchia*) e a diatribe legali sull'utilizzo del nome.

L'Italia, e più precisamente Trieste, fa parte di questa tradizione di contatto con il famoso prosciutto, tanto che il prosciutto di Praga è riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) del Friuli-Venezia Giulia e i salumieri triestini sono portatori dell'autentica ricetta originale boema del 1857.

Prodotto tra i più tipici della tradizione est europea, l'Unione Europea (*marzo 2018*) lo ha riconosciuto come Specialità Tradizionale Garantita (STG) e la sua bontà e il suo sapore affumicato ne fanno uno dei prosciutti più rinomati al mondo.

Nel 1860 Raimund Thum portò per la prima volta a Vienna la ricetta del prosciutto fatto a mano dalla regione della Boemia, gettando così le basi per l'azienda di famiglia che si tramanda oramai da cinque generazioni.



CARATTERISTICHE DEL PROSCIUTTO DI VIENNA DELLA FAMIGLIA THUM



La materia prima è la coscia di maiale di un'antica razza: **Mangalitza o Mangalica**, con caratteristico pelo lanoso folto e riccio di colore bianco, biondo o rosso.

Le cosce devono avere un peso non inferiore ai 5 kg. Solitamente le cosce usate sono intorno ai 10 kg. Vengono mantenute con osso, ritenute maggiormente pregiate, o disossate.

Oggi il prodotto più frequentemente richiesto è quello senza osso, per maggiore comodità nell'utilizzo da parte dei clienti.

Le cosce vengono poi impreziosite con una salamoia al cui interno vi sono aromi, spezie e altri ingredienti introdotti a discrezione del produttore.

Il metodo migliore di iniezione della salamoia avviene manualmente attraverso le arterie della coscia.

Vi è poi il momento principe della lavorazione, **l'affumicatura**, fondamentale per dare al prosciutto il suo aroma tipico.

Le lavorazioni più pregiate prediligono l'utilizzo di legni di montagna. Le cosce di prosciutto della ditta Thum rispecchiano la ricetta originale essendo meno affumicate per incontrare il gusto dei viennesi abituatisi a gusti delicati, a differenza degli abitanti delle montagne che prediligono, per contrario, un gusto più deciso.

La fase successiva della produzione è quella della **cottura a vapore**, la cui durata può arrivare fino a 13 ore. Il produttore ha dichiarato, in occasione del corso "Assaggi d'Europa e dal mondo" conclusosi il 28 novembre, che alla fine delle fasi di lavorazione il prosciutto cotto non subisce cali.

Il prodotto finale si presenta con un colore rosato, con trama della carne compatta. Lo strato di grasso sotto la cotenna dorata, per la versione con osso, è presente nella misura del 30%. Il prosciutto sprigiona un delicato aroma affumicato. Odore di pane e burro con delicate note tostate. In bocca è succoso, armonico, dolce.

Il prosciutto cotto con osso Thum va tagliato con maestria tramite taglio a coltello. Il taglio deve essere fatto al momento, con il prosciutto ben caldo. Viene tipicamente servito con patate e con una birra fresca stile lager. Può essere reso gourmet con pane condito con fichi e noci. Peccato non rientrasse nei prodotti valutati in "Assaggi d'Europa e dal mondo", in quanto la vita dell'alimento non poteva sostenere la qualità dal momento del confezionamento all'effettivo utilizzo durante il corso.

Foto articolo:
Archivio THUM - thumschinken.at



LIETUVISKAS SKILANDIS STG

di Christian Giuffredi



Lietuviškas Skilandis STG - Foto:Kadagine.it

“Per 400 anni, la nostra cucina fu basata sul multiculturalismo, con influenze dai crociati tedeschi, gli imperi bizantino e ottomano, la Russia, dagli estereuropei che passavano da qui per andare fino al Mar Nero agli architetti italiani che costruirono i nostri palazzi e chiese barocche. Poi ci fu l’occupazione sovietica. Perdemmo la nostra identità e storia, e dimenticammo di essere orgogliosi di noi stessi. Non ci era permesso. Durante quegli anni i piatti nei ristoranti erano sempre gli stessi: latte, patate e panna acida. Adesso dopo l’indipendenza rivendichiamo la nostra identità culinaria. Non siamo primitivi senza creatività.”

Con queste parole Liutauras Čepreckas, uno dei più famosi e rinomati chef lituani, in un’intervista al National Geographic del 2019, ha voluto introdurre la storia gastronomica dei paesi baltici.

L’indipendenza dall’Unione Sovietica venne conquistata nel 1991, mentre nel 2004 (insieme a Lettonia ed Estonia) entrò nell’Unione Europea, per poi terminare il processo di occidentalizzazione con l’ingresso nell’Eurozona.

Geograficamente queste tre repubbliche appartengono all’area del Mar Baltico, e negli ultimi anni si è sentita la presenza economica degli stati scandinavi. Vi è anche una piccola exclave russa, l’Oblast di Kaliningrad, che storicamente era la Prussia Orientale.

Nel 1430 la superficie del Granducato di Lituania andava dal Mar Baltico al Mar Nero, comprendendo le attuali Lituania, Bielorussia e Ucraina. Nel 1619 ci fu la Confederazione polacco-lituana, che oltre alle nazioni sopracitate comprendeva anche la Polonia.

Grazie a queste notizie storiche, possiamo affermare che la gastronomia baltica, polacca, bielorussa ed ucraina è estremamente simile; e che lo Skilandis racchiude la tradizione norcina di questi paesi. Altri esempi sono esempi il kielbasa e il kabanosi polacco, e il salo (lardo) ucraino. Nella famiglia dei sanguinacci sono celebrati i lituani “bulviniai vedarai” (ripieni di patate) e i polacchi “kishka”.

Caratteristica unica per tutti questi paesi è data dall’affumicatura, quasi sempre a base di ontano e betulla. Sulle coste del Mar Baltico spiccano centinaia di piccole camere per l’affumicatura dei pesci.

Le erbe aromatiche utilizzate nella cucina baltica sono l’erba storna e l’aneto.

Kishka (Polonia) - Foto Christian Giuffredi



Bulviniai vedarai (Lituania) - Foto Christian Giuffredi

Nei bar e nei ristoranti di questi paesi dell’Est Europa, i salumi vengono serviti per accompagnare la vodka, assieme ai cetrioli marinati e al pane nero di segale; con la birra sono un classico le orecchie di maiale, tagliate a listelli.

La marinatura delle verdure è una tecnica di conservazione utilizzata per avere la possibilità di avere la verdura anche nei freddi mesi invernali. Non dimentichiamo che da novembre a marzo la temperatura raramente sale sopra lo zero, mentre, soprattutto a gennaio e febbraio, la minima va dai -10 ai -30 gradi.

Questo excursus ci porta al Lietuviskas Skilandis, il primo prodotto di salumeria di una ex repubblica dell’Unione Sovietica ad avere ricevuto il marchio DOP-IGP-STG dall’Unione Europea.

Durante la seconda edizione di Assaggi d’Europa e dal mondo, Kadagine, piccolo salumificio a conduzione familiare, ha presentato questo prodotto.

Il taglio del magro proviene dalla coscia, che assieme al grasso viene tagliato a mano. Il budello naturale utilizzato è la vescica del suino, legata fino a formare 8 spicchi che rendono il prodotto simile ad un melone, ad una sfera, che ricorda la ferrarese Salama da sugo.

Fino all’inizio del secolo XX si utilizzava lo stomaco (“skrandis” in lingua lituana) dei maiali come involucro; da qui il nome Skilandis.

Dopo 7 giorni di asciugatura, ecco per 7 giorni l’affumicatura a base di legno di betulla e ontano con all’inizio e alla fine piccoli rami di ginepro a dare quella caratteristica di fumo così presente nei salumi di queste zone. Infine, 30 giorni di stagionatura per un prodotto che ha dato ai partecipanti all’evento una piacevole introduzione ai salumi dell’Europa dell’est.

IL BASTURMA

e le tradizioni norcine armene

di Tobia Pegoraro



La repubblica d'Armenia, indipendente dal 1991 dall'URSS, con capitale Yerevan, è collocata in una posizione geografica unica a cavallo tra Europa e Asia, nella regione montuosa del Caucaso, senza accesso diretto al mare. Confinante ad est con l'Azerbaigian, a nord con la Georgia, a sud con l'Iran e ad ovest con la Turchia, si caratterizza per essere uno stato di antica religione cristiana in mezzo a quattro invece di religione musulmana.

Considerato uno dei luoghi più antichi al mondo capace di conservare e tenere in vita la sua cultura e le sue tradizioni attraverso i secoli, l'Armenia fu il primo paese a riconoscere il **cristianesimo** come religione di stato nel 301 d.C., tanto che uno dei suoi principali simboli è il monte biblico **Ararat**, su cui la tradizione vuole che sia approdata l'arca di Noè dopo il diluvio universale.

Legato proprio alla religione di questo popolo non si può non menzionare il genocidio degli armeni, avvenuto in Turchia tra il 1915 e il 1916. Lo sterminio e la deportazione di massa della popolazione cristiana dell'Armenia erano stati decisi dall'impero ottomano a causa delle sconfitte subite all'inizio della prima guerra mondiale per opera dell'esercito russo, in cui militavano anche battaglioni di volontari armeni. Le marce della morte verso la Siria coinvolsero più di un milione di persone: centinaia di migliaia morirono per fame, malattia, sfinimento o furono massacrati lungo la strada. Il genocidio causò un esodo di circa 500.000 abitanti verso Russia, Stati Uniti, Argentina e Francia, una numerosa diaspora che svolge tuttora un ruolo molto importante nella vita del paese e gli fornisce sostegno economico e politico.

Anche dal punto di vista gastronomico l'Armenia mantiene quest'impronta decisamente tradizionalista e conservatrice, con numerosi piatti ricchi di sapori preparati secondo tecniche secolari e capaci di trasmettere la cura che c'era da parte degli armeni di preparare le loro pietanze.

L'abilità di questo popolo di mantenere vive le sue antiche tradizioni culinarie è stata portata nel 2006 in Lituania dalla famiglia di Genrik Varnadian, il fondatore dell'azienda Armeni, unico produttore di carne armena preparata seguendo le storiche ricette.

A partire dalla sua fondazione, l'azienda ha registrato sempre più un aumento della propria notorietà e della propria fama, che l'ha portata ad essere molto considerata, grazie al fatto che i suoi prodotti hanno gusti eccezionali e si possono conservare anche per sei mesi.

Tra questi prodotti quello che merita maggior attenzione è il basturma, ritenuto il fiore all'occhiello dei prodotti gastronomici armeni. Le sue origini risalgono addirittura all'anno 85 a.C. circa, quando l'Armenia era governata da re Tigrane il Grande, che portò il paese all'apogeo della sua potenza, grazie anche alle carovane che viaggiavano verso oriente e commerciavano con Cina e India.

Proprio per la durata e la percorrenza dei viaggi in ambienti caldi e aridi, il trasporto della carne era molto difficoltoso e venne quindi elaborata una particolare procedura di salatura e successiva essiccazione all'aria che consentiva di conservarla fresca a lungo e con un aroma piacevole, grazie all'impiego di un mix di spezie.



La tecnologia di produzione prevede l'utilizzo della fesa e del girello di manzo, che vengono sciacquati, salati ed infine essiccati nei forni a 45°. Si procede poi con l'aggiunta a mano dello "chaman", un insieme di spezie quali l'aglio, il pepe e il sale conservati in una bottiglia di vetro fino a diventare una miscela morbida da spalmare con le mani. Si lascia quindi riposare la carne fino a quando diventa secca, e dopo questo primo periodo di essiccazione, si procede con la pressatura al fine di permettere un'adeguata rimozione di acqua dalla carne. Una volta che la carne è secca, viene nuovamente ricoperta con lo "chaman". Segue un secondo momento di essiccazione. L'intero processo dura per circa tre mesi, fin tanto che si raggiunge così una perfetta stagionatura del prodotto.

Il basturma è proposto al consumatore a fette o pezzetti interi. Viene considerato uno snack che si abbina molto bene con vino, cognac, brandy e birra. Dal punto di vista nutrizionale il prodotto finito conserva tutte le vitamine, nutrienti ed è piuttosto magro, grazie alle basse temperature di lavorazione.

Foto articolo:armeni.eu

TRADIZIONI E CULTURA EBRAICA: *il cibo Kosher*

di Daniel Tsur



Cholent israeliano - Foto Shutterstock

Nell'ebraismo, il termine kosher si riferisce a un insieme di regole che determinano quali tipi di cibo è consentito o vietato mangiare e quali sono le leggi che si applicano ai sostenitori delle mitzvos. Il termine non è solo tipico dell'ebraismo, e divieti su certi cibi esistono anche in altre religioni e culture.

Il cibo di origine animale è considerato secondo l'animale da cui proviene. Quindi uova e latte sono consentiti solo se provengono da un animale puro. Un'eccezione a questo è il miele che può essere mangiato anche se è vietato mangiare le api. Il motivo del permesso di consumo del miele è che questo non contiene una parte integrante dell'ape ma subisce solo un processo di lavorazione nel suo corpo.

MITZVA:	Obbligo / Comandamento Halachico
HALACHA	Una definizione nel giudaismo per tutte le leggi che un ebreo è comandato diseguire. Leggi stabilite dalle discussioni di importanti rabbini.
GOY - GENTILE	Qualsiasi persona di qualsiasi religione che non sia ebrea.
TORAH:	E' la Torah scritta. Sono I primi 5 libri della Bibbia. Tutti I principi della religione Ebraica, derivano dai comandamenti descritti in questi libri.
SAGGI:	I nostri vecchi saggi la cui memoria sia benedetta.
RASHI:	Il nostro rabbino Shlomo Yitzhaki, noto come Rashi, (a.c. 1040 - 13 luglio 1105) è stato uno dei fondatori dell'ebraismo francese nel Medioevo. Considerato uno dei piùgrandi commentatori della Bibbia e del Talmud, fu chiamato il commentatore della religione.

Ma prima di parlare dei tipi di animali che possono essere consumati, è importante sapere che la macellazione nel giudaismo è un comandamento a macellare un animale: una bestia o un pollo di tipo puro secondo l'Halacha.

Un animale che non viene macellato correttamente è considerato una carogna e non è kosher sia per mangiare o sia per essere sacrificato. Eccezioni a questo sono il pesce e le cavallette di tipo kosher, che possono essere mangiate in qualsiasi tipo di uccisione.

È vietato mangiare animali, bestie e uccelli senza la macellazione e la preparazione secondo le regole della halachah.

I pesci possono essere mangiati in qualsiasi forma subito dopo la morte, tuttavia è vietato mangiarne mentre sono vivi. Inoltre, è vietato mangiare qualsiasi animale kosher che è stato predato da un altro animale e sta per morire, così come qualsiasi animale che ha una ferita o una malattia grave a causa della quale morirà.

Gli animali puri, che possono essere mangiati sono gli animali con zoccolo fesso e che sono anche ruminanti (*animali con 4 stomaci*). L'animale, che ha solo uno di questi due segni non è kosher, come un cammello che è ruminante ma con uno zoccolo intero o il maiale che ha zoccolo diviso in due ma non è ruminante. Altri animali, privi di entrambi i segni, come il cammello, l'asino e il cavallo non sono kosher.

Si possono mangiare solo pesci con pinne e squame. I nostri saggi, hanno affermato una regola: "Chiunque ha le squame ha una pinna. Pertanto, la presenza di squame è un chiaro segno kosher e non c'è bisogno di cercare le pinne.

La Torah ha fornito un elenco di uccelli che è proibito mangiare. In Halacha, sono stati dati vari segni per l'identificazione degli uccelli puri. Ad esempio, i rapaci sono tutti vietati.

Tutti gli animali che infestano la terra, ad eccezione di alcuni tipi di locuste, non sono kosher. A causa di tutto ciò - tutte le verdure e la frutta, nonché farina e legumi, dovrebbero essere ispezionate e controllate che siano privi di insetti.

Commentatori biblici spiegano che la ragione per cui fu permesso a Noè di consumare la carne dopo il diluvio è perché tutti gli animali furono salvati dalla giustizia di Noè, tenendoli nella sua arca che li abitava durante il diluvio. Così che Dio gli permise ucciderli per il cibo.

Come dicevamo, alcuni divieti di mangiare certi animali esistono anche in altre religioni, come per il comandamento dell'halal musulmano. Queste usanze hanno avuto origine tra i popoli arabi prima dell'Islam.

È opinione diffusa che l'allevamento di maiali fosse comune tra i residenti permanenti (*poiché non è possibile migrare con i maiali*), e per ostilità a queste popolazioni fu stabilita una tradizione tra i popoli nomadi (*compresi gli Ismaeliti e gli Israeliti*) di non mangiare maiali.



Illustrazione della shechitah del XV secolo - WikFoto ipedia

C'è un'argomentazione, fatta da mia suocera, relativa alle istruzioni date al popolo ebraico durante le sue peregrinazioni nel deserto del Sinai dopo l'esodo dall'Egitto.

Poiché si trattava di un soggiorno quarantennale di una grande tribù che doveva anche fare la guardia

alle bestie da soma e da sella, era necessario ordinare la custodia di quelle bestie (*asini, cammelli e cavalli*) per distinguerle da quelle che potevano essere macellate e mangiate. Un altro fatto che supporta questa credenza è che gli animali selvatici, in particolare i maiali, non crescono in una zona desertica.

■ CONSUMO DI ORGANI

Vi è un comandamento che vieta di mangiare un organo prelevato da un animale mentre è vivo, anche se subito dopo, avviene la morte dell'animale.

In vari punti della Torah è menzionato il divieto di mangiare o bere il sangue, e quindi una condizione necessaria nella preparazione della carne da mangiare è la rimozione del sangue da essa. Gli organi saturi di sangue (*come il fegato*) non sono kosher e devono essere arrostiti. Questo divieto non si applica al sangue di pesce.

Lo scopo di questo comandamento è evitare la crudeltà, la misura più indecente e crudele è tagliare un organo o la carne di un animale mentre vive davanti a noi e lo mangiamo.

Il fatto che questa mitzvah sia inclusa all'interno delle sette mitzvot dei figli di Noè, indica la forte tentazione di mangiare un organo dell'animale che esisteva nei tempi antichi. In assenza di mezzi di refrigerazione o congelamento, l'uccisione dell'animale ha obbligato di mangiare tutta la sua carne in breve tempo, altrimenti la carne si sarebbe putrefatta. L'amputazione di un animale mentre era in vita, quanto più crudele sembrava questo atto, forniva alla famiglia una quantità minore di carne, mentre l'animale continuava a vivere.

■ DIVIETO DI MANGIARE INVOLUCRI MUSCOLARI, TENDINI E IL NERVO SCIATICO

Gli involucri dei muscoli, che sono l'origine dei fasci tendinee, fanno parte dei tessuti grassi, che vengono sacrificati sull'altare in caso di un animale sacrificale. Alcuni spiegano che queste membrane non sono destinate al consumo umano, ma al sacrificio sull'altare e lo scopo del divieto è quello di aumentare la dignità delle vittime.

Tre involucri muscolari per cui vige il divieto assoluto di consumo e per cui viene imposta la pena di esclusione dalla comunità ebraica, si trovano nell'area dell'apparato digerente: quelli sull'intestino, sui reni e quelli sui lati della vita.

■ RIMOZIONE DELL'INVOLUCRO MUSCOLARE

L'atto di rimuovere le guaine tendinee dall'animale per consentirne il consumo è chiamato puntura. È ormai consuetudine, soprattutto tra le comunità ashkenazite, non pungere affatto la schiena dell'animale ma venderlo a estranei, a causa della grande difficoltà richiesta nel beccare questa parte.

■ DIVIETO DI MANGIARE IL NERVO SCIATICO

Il divieto è associato nella Torah alla storia della lotta di Giacobbe con un uomo misterioso prima del suo imminente incontro con suo fratello Esaù, di cui Giacobbe aveva molta paura. Sebbene Giacobbe abbia vinto questa battaglia, è rimasto zoppo sulla coscia a causa di un infortunio alla coscia. Un nome tradizionale per l'ebraismo in Cina è "Religione della rimozione del nervo".

■ LA SEPARAZIONE TRA CIBI A BASE DI CARNE E LATTICINI

si incontra tre volte nella Torah: "Non cucinerai un capretto nel latte di suo madre" (*I Saggi hanno esteso questo divieto a mangiare la carne di ogni tipo di animale con il latte o i suoi derivati, e più tardi anche al pollo*).

I ricercatori ritengono che in questo divieto si tratti di una rimozione della crudeltà e del cinismo, proprio la cottura del capretto nel latte materno.

Così, nelle cucine kosher è consuetudine trovare set separati di utensili (*piatti e posate*) per carne e latticini. Inoltre, in queste cucine si possono trovare due lavelli usati per separare carne e latte. Al contrario, c'è l'usanza in altre nazioni di cucinare un capretto nel latte di sua madre, come il piatto tra i Beduini chiamato "Capretto nel latte di sua madre" che è considerato un alimento di lussuria, che viene preparato per ospiti illustri.

ANIMALI AMMESSI - Elenco parziale -				ANIMALI VIETATI - Elenco parziale -		
BOVINI	BESTIE	POLLAME	INSETTI	MAMMIFERI	ALATO	FRUTTI MARE
Bovini domestici (<i>mucca</i>)	Cervo Asino	Gallo domestico	Cavalletta Locusta	Cammello Cavallo	Vari tipi	Vari tipi
Capra	Eco	Tacchino		Asino		
Pecora domestica	Bufalo Giraffa	Oca Anatra Piccione		Coniglio Maiale		

■ CIBI STRANIERI

Un gentile non può eseguire la macellazione kosher o altre azioni destinate alla preparazione di cibo kosher.

Non è kosher: un vino che un gentile ha versato o ha toccato, il latte munto da un gentile, senza supervisione ebraica, il pane cotto da un gentile o i cibi cucinati dai gentili.

Alcune attività sono invece consentite quando un ebreo partecipa alla preparazione del cibo, ad esempio accendere il fuoco per cucinare e appoggiare sopra il fuoco, la pentola.

■ DIVIETO DI MANGIARE CHAMETZ A PASQUA

Chametz è una farina di uno dei cinque cereali (*frumento, orzo, farro, avena e segale*) che entra in contatto con l'acqua, provocandone il rigonfiamento.

L'impasto del pane subisce un processo di acidificazione, derivante dalla fermentazione degli ingredienti nella farina che sono venuti a contatto con l'acqua. Perciò, quando si prepara la Matzah (*il pane di Pasqua*), è necessario sbrigarsi e fare attenzione a non avviare un processo di acidità nell'impasto.

Secondo la Torah, al popolo Ebraico, è vietato mangiare chametz e tenere la farina in casa per sette giorni. Il divieto di mangiare chametz è stato posto in memoria del narratore nel Libro dell'Esodo, che la pasta dei figli d'Israele, quando lasciarono l'Egitto, non ha avuto ancora il processo di acidificazione a causa della preparazione frettolosa, e quindi i figli d'Israele mangiarono matzah e non pane.

■ SUPERVISIONE KOSHER IN ISRAELE

Lo Stato di Israele ha una serie di leggi volte a ridurre la disponibilità di alcuni tipi di cibo non kosher. Queste leggi includono il Pig Breeding Prohibition Act, che vieta l'allevamento di suini, e una legge nelle autorità locali che limita o vieta la vendita di carne di maiale e dei suoi prodotti destinati al consumo. Queste leggi riflettono lo status speciale del maiale, che nel corso delle generazioni è diventato un simbolo della negazione dell'ebraismo.

L'immigrazione dall'ex Unione Sovietica negli anni '90 ha portato una vasta popolazione a mostrare interesse per il cibo non kosher e, di conseguenza, sono stati aperti molti negozi che offrono cibo non kosher.

Nelle leggi dello Stato di Israele, viene dato un peso speciale al mantenimento del kosher come segno di uno stile di vita religioso. Una ragazza che chiede l'esenzione dal servizio nell'IDF per motivi di riconoscimento religioso deve dichiarare che sono soddisfatte due condizioni per poter beneficiare di questa esenzione: "mantiene kosher in casa e fuori" e "non viaggia di Shabbat".

■ LEGGE SULLA PROIBIZIONE DELLE FRODI DI KASHRUT

Questa legge autorizza il Gran Rabbinate e i rabbini da esso autorizzati a concedere un certificato kosher ai luoghi che servono cibo.

Per quanto riguarda i prodotti alimentari importati, il Gran Rabbinate concede la propria approvazione per poterli vendere in Israele come kosher, anche se hanno un timbro kosher dall'estero.

Il rabbinate capo, attraverso il rabbinate locale, colloca i sorveglianti nei luoghi che producono cibo, che a volte ricevono il loro salario dallo stesso imprenditore.

■ LA MACELLAZIONE KOSHER

La macellazione viene effettuata tagliando il collo dell'animale mentre è vivo con un coltello privo di difetti, affilato e liscio. Come parte dell'incisione, l'esofago dell'animale e la trachea devono essere tagliati.

Dopo la macellazione, si controlla che l'animale non sia stato cacciato. È abitudine in tutta Israele controllare la presenza di adesioni (*lesioni*) alle lobature dei polmoni. Ci sono due esami:

- quello esterno: durante il quale l'esaminatore rimuove il polmone dopo l'esame interno, per controllare in base all'aspetto degli occhi e, se necessario, per gonfiare il polmone, per verificare se non ci sono fori;
- quello interno: durante il quale l'esaminatore inserisce la mano nell'addome dell'animale e sente attraverso il tocco della mano se ci sono dei adesioni.

■ CARNE LISCIA (GLAT)

La carne Glatt è tale se al momento della macellazione non sono state trovate adesioni e non è sorto alcun dubbio sulla sua kosherness.

Come veterinario dell'autorità in cui lavoravo, vi fu un caso in cui sono stato chiamato, nel primo anno di lavoro, da una signora che sorvegliava il suo vicino che macellava una pecora in presenza del rabbino. In Israele la macellazione privata è proibita e perciò dovevo verificare la rimostranza. Arrivato sul posto, scortato dalla polizia, ho fermato la macellazione della pecora che non doveva aver luogo se non in un macello. Ma ci tengo a precisare che mentre il rabbino approvava la regola kosher per il consumo della carne e di tutti gli organi, io ho individuato la presenza di Echinococcus nei polmoni e sul fegato che naturalmente non provocano adesioni ai margini degli organi ma il cui consumo può provocare la morte.



Matzah, pane azzimo - Foto Shutterstock

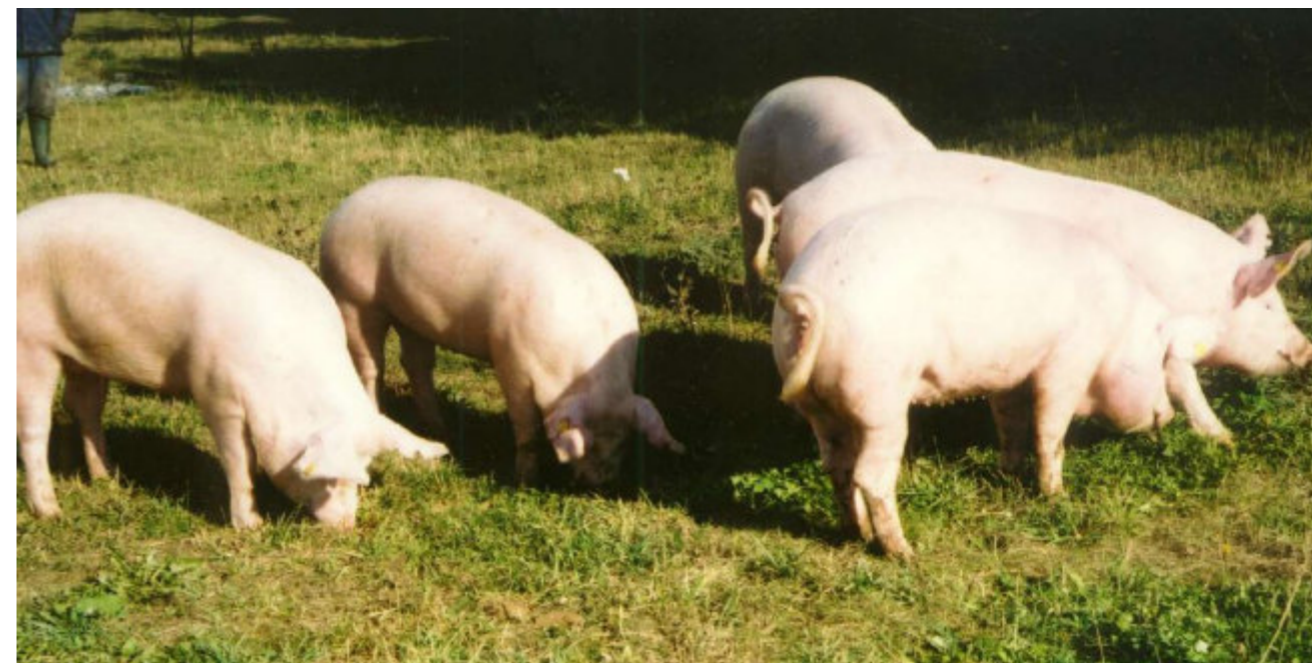
MAIALI DI RAZZA LITUANA:

il Bianco e la Wattle lituana

di Andrea Donzelli



La relazione della Dr. Violeta Razmaitė dell'Istituto di Scienze Animali dell'Università Lituana di Scienze della Salute ha messo in luce le caratteristiche delle razze autoctone lituane: la Bianca Lituana e la Wattle (razza autoctona con bargigli).



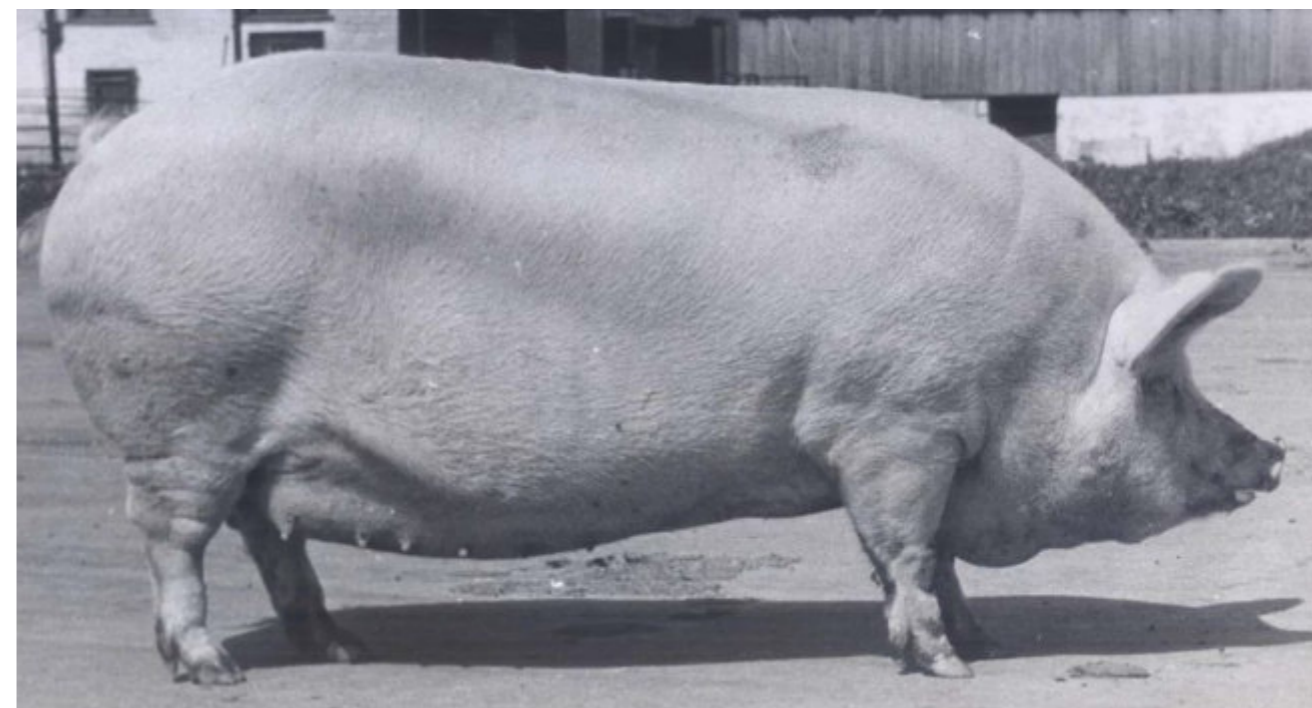
■ RAZZA DI MAIALE BIANCO LITUANO

La razza di maiale bianco lituano è stata sviluppata incrociando dei vecchi suini autoctoni lituani con esemplari di razza Large White, Middle White, Edelsweine, Berkshire e Maiali danesi prima della prima guerra mondiale.

Le occupazioni e la seconda guerra mondiale hanno interrotto le attività di selezione, e parte del miglior materiale genetico è stato perso durante la guerra e il dopoguerra.

Le proporzioni delle razze utilizzate e l'origine esatta non sono note. La selezione dei suini sopravvissuti e dei maiali bianchi lituani come razza è stata ufficialmente riconosciuta nel 1967.

Caratteristiche fenotipiche dei maiali di Razza Bianco Lituano sono caratterizzate dall'essere una razza bianca di taglia media, monocolore, con orecchie erette; una razza che si è ben adattata alle condizioni locali e con maiali con una costituzione forte.





MAIALI INDIGENI LITUANI CON BARGIGLI

L'origine di questa razza è sconosciuta. Non c'era alcun allevamento selettivo controllato da organizzazioni di allevatori. Questi suini sono considerati come evoluzione "naturale" di razze preesistenti. Si ritiene che gli animali siano stati addomesticati nelle aree meridionali e poi si trasferì al nord.

I Maiali Indigeni Lituani con Bargigli sono caratterizzate dall'essere una razza di taglia media con un paio di bargigli sotto il collo, essere multicolore (*per lo più maculati*).

Le variazioni di colore includono bianco, nero e bianco e zenzero. I maiali sono insensibili al sole e sono adatti al pascolo. Una caratteristica è data da avere orecchie sia pendenti ma più spesso erette. La taglia del corpo è più piccola ma la dimensione delle orecchie è più alta di quelle del maiale bianco lituano. I maiali hanno un temperamento docile e tranquillo.

All'interno del progetto universitario TREASURE sono state fatte delle ricerche su "Alberi filogenetici", costruiti utilizzando distanze genetiche tra 20 razze locali europee, ma queste non hanno rivelato informazioni sufficienti per spiegare queste differenze. Tuttavia, per quanto riguarda le razze lituane è stata una sorpresa riscontrare una vicinanza genetica con la razza Sarda.

Il numero di capi di suini in Lituania è variato molto nel periodo tra le due guerre mondiali. Circa 1,4 milioni di maiali (*la maggior parte locali*) nel 1925.

In quel periodo era attiva anche l'esportazione di suini vivi lituani, iniziata nel 1923 e seguita poi dall'esportazione di carne suina dal 1925 e l'esportazione di pancetta dal 1927.

L'esportazione di suini e dei loro prodotti ha incoraggiato la crescita dei volumi di esportazione fino a quando la crescita non è stata fermata dall'occupazione nel 1940

Dopo la seconda Guerra Mondiale il numero di capi è variato da circa mezzo milione del 1945 con una forte crescita fino al 1990 con circa 2,7 milioni di capi per riscendere poi con il distacco dall'Unione Sovietica e l'indipendenza della Lituania agli attuali poco più di mezzo milione.

L'aumento del numero di suini durante il periodo sovietico è stato caratterizzato dal fatto di essere in un periodo di carenza alimentare permanente e grande richiesta di carne nell'impero sovietico, mentre a partire dal 1990 con l'indipendenza, il declino è dovuto sia alla perdita del mercato sovietico, all'importazione di carne più economica da altri paesi, al pericolo della peste suina africana e al crescere delle normative sanitarie per gli allevamenti di suini.

Nel corso del tempo i maiali locali lituani sono stati sostituiti da suini bianchi lituani selezionati.

Quando la Lituania si è impegnata a preservare le sue risorse genetiche firmando la Convenzione sulla diversità biologica, sono stati conservati esemplari di maiali autoctoni e della razza di maiali indigeni lituani con Bargigli presso l'Istituto di Scienze Animali nel 1994.

Tutti i cinghiali bianchi di razza lituana sono stati castrati nel 2003 e i maiali bianchi lituani sono stati sostituiti da razze magre internazionali e dai loro ibridi.

I maiali bianchi lituani sono stati selezionati per un duplice scopo: per la produzione di pancetta e come una delle principali razze suine utilizzate come razza madre in incroci commerciali. Le sue carni hanno quantità di colesterolo e di acidi grassi saturi, monoinsaturi o polinsaturi più bassa della media delle razze convenzionali, ciò è indice di qualità della carne.

La scarsa disponibilità dei consumatori a pagare per la qualità insieme all'importazione di carne a basso costo, anche se con maggior presenza di grasso, insieme alla mancanza di piccoli macelli e impianti di lavorazione sono fattori ancora limitanti nell'uso delle razze suine locali.

Foto articolo: Violeta Razmaitė



LA RAZZA RED WATTLE

di Grace Franck

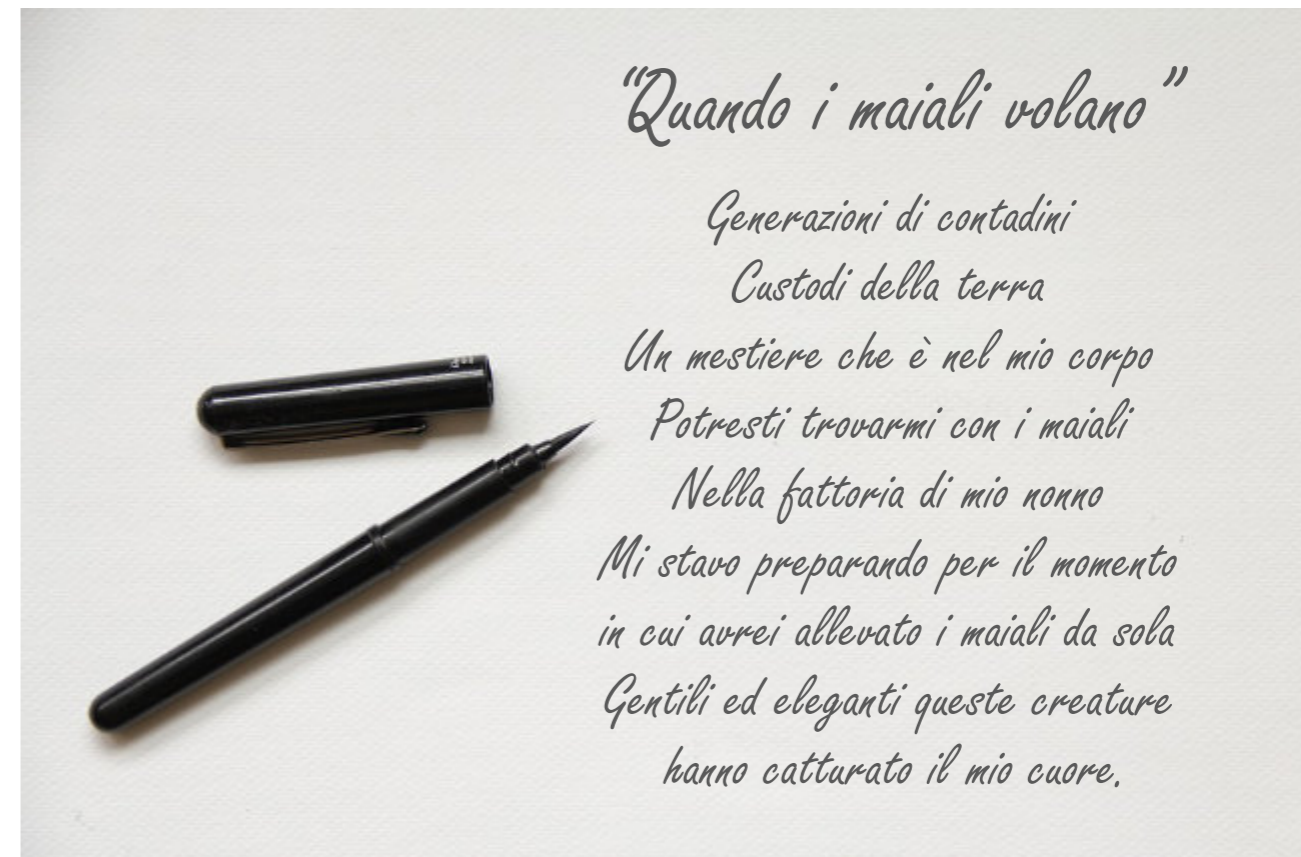
di Paola Porcari



Abbiamo attraversato l'oceano ed incontrato Grace Franck, cresciuta in sud Dakota, allevatrice di quarta generazione. Dopo gli studi presso la prestigiosa università del Colorado, si è specializzata nella Ricerca Scientifica sugli Animali e dopo un master in Marketing ha iniziato ad occuparsi principalmente del suo allevamento di suini di razza autoctona Red Wattle.

La sua passione per questa razza particolare nasce nell'azienda di famiglia, Grace racconta che "quando chiedevano di lei il nonno rispondeva che la potevano trovare insieme ai maiali".

Il coinvolgimento che Grace ha per questi particolari suini ha indotto un poeta a dedicargli una poesia:



"Quando i maiali volano"

Generazioni di contadini

Custodi della terra

Un mestiere che è nel mio corpo

Potresti trovarmi con i maiali

Nella fattoria di mio nonno

Mi stavo preparando per il momento

in cui avrei allevato i maiali da sola

Gentili ed eleganti queste creature

hanno catturato il mio cuore.

Perché questa scelta?

Il primo motivo che ha spinto Grace Frank ad allevare maiali di razza Red Wattle è la loro resistenza. Sono infatti animali molto resistenti, soprannominati la "razza bisonte" dei maiali.

Il secondo motivo è rappresentato dalla loro crescita veloce. Infatti trascorrono appena 7 mesi dalla nascita alla macellazione, fase in cui gli animali hanno raggiunto tra i 90 e 110 kg di peso. Inoltre, molto importante è la resa della carcassa che varia tra 80 e 85% di carne sul totale.

Il terzo motivo è la qualità della carne con una bassa presenza di grasso, quindi molto magra e conseguentemente senza perdita di peso. Relativamente al grasso si può affermare che si integra e si fonde molto bene con il magro ed il sapore che restituisce è uno degli aspetti migliori di questa carne.

Nei "farm market" la carne è considerata un'eccellenza, che consente chiaramente di ottenere un prezzo maggiore. Anche gli chef amano lavorare questa carne perché con la cottura mantiene le sue caratteristiche. Nel 2020 è stata premiata come migliore carne suina.

I maiali Red Wattle sono animali docili e gentili. Il verro più grande dell'allevamento di Grace, di circa 300 kg, si fa accarezzare senza problemi.

Questi maiali hanno una protuberanza, un bagiglio ai lati della mascella detta appunto wattle, da cui il nome Red Wattle. Questa razza è poco conosciuta e non ci sono molte informazioni. Probabilmente introdotto attraverso il golfo del Messico, i coloni francesi portarono questi animali prima a New e da lì si diffusero fino ad arrivare nelle foreste del Texas, più ad ovest.

È stata inclusa nelle razze a rischio estinzione dalla Organizzazione Conservazione Razze Americane (ALBC). Infatti, ci sono meno di 1.000 esemplari registrati ed annualmente si registra un aumento di soli 200 esemplari.

La principale difficoltà è la mancanza di programmi per il miglioramento del materiale genetico. Gli allevatori su cui poter fare affidamento per la ricerca sono pochi a causa dei costi richiesti da tale tipo di allevamento. Non si ha conoscenza di studi che relazionino la razza Duroc alla razza Red Wattle.



Diverse sono le due strutture, il Duroc ha una struttura forte e muscolosa paragonabile ad un toro Angus. Mentre la Red Wattle è meno muscolosa e più piazzata, paragonabile quasi ad un bisonte.

Un altro problema da non sottovalutare è la percentuale di sopravvivenza dei suinetti tra parassiti e vaccinazioni, perché la perdita del suinetto riveste una perdita finanziaria molto importante in questo tipo di agricoltura.

Grace Franck dichiara che le difficoltà non l'hanno fermata ed ha pianificato il mio allevamento per stati di avanzamento.

Il primo aspetto che ha dovuto risolvere è quello del sistema di abbeveramento:

“ho testato 5 o 6 sistemi di abbeveramento con il verro prima di arrivare ad optare per quello definito *Trojan Water*, automatico, che ci ha permesso di risparmiare 200 dollari al mese, tempo ed acqua, quest'ultima ad un costo da non sottovalutare.

Il secondo aspetto su cui mi sono focalizzata dove è la suddivisione in aree. L'allevamento è stato suddiviso in zone dove pascolano e possono stare liberamente ed altre dove si possono controllare più facilmente che sono tutte realizzate in cemento e che aiuta tantissimo a ridurre i parassiti.

I maiali mangiano nelle mangiatoie Osborne, in cemento.

La zona dove pascolano 5/6 maiali è di circa 800 mq ed è stabile mentre le aree di pascolo sono a rotazione.

Il terzo aspetto è l'area dove nascono i suinetti. Ho passato 3 anni a studiare il miglior assetto per ridurre le morti da schiacciamento. Pur essendo delle madri eccellenti dopo il parto il rischio iniziale è molto forte. La nidiate è di 10/14 suinetti e la cosa più importante era come costruire il recinto per le madri e far sopravvivere i suinetti”.

Questo aspetto è stato risolto progettando un'area parto dove la superficie è stata divisa in tre, di cui due, divise tra loro, riservate a due diverse nidiate, la zona è riscaldata con delle lampade e la madre non ha accesso laddove i suinetti stanno tranquilli. L'area così distribuita ha avuto un costo molto elevato, la mortalità dei suinetti è stata ridotta del 90%. Questo sistema garantisce la tracciabilità ed evita il fenomeno della consanguineità.

L'ultimo aspetto ha riguardato la zona riservata alla quarantena che viene utilizzata nel caso di isolamento degli animali e/o nel caso in cui si fa castrazione oppure per nuovi arrivi di animali nell'allevamento che devono seguire un periodo di isolamento per evitare contaminazioni.

La fattoria, che si chiama Fly Pig Ranch, I Maiali Volanti, ospita 80 capi, oltre a otto scrofe e a due verri entrati da poco per aumentare la produzione. Le scrofe hanno due nidiate l'anno per evitare malattie ed altre problematiche. Inizialmente macellava 2 maiali al mese ora è aumentato a 3, l'ideale sarebbe per il momento 5.

I prodotti ottenuti da questi maiali sono salsicce, costine, bratz, macinati di maiale, costolette, bacon, controfiletto, spalla e filetto. Le salsicce e le bratz (*salsiccia tedesca*) sono prodotte con la coscia del maiale, questo perché, tranne che per le festività, la coscia di maiale non ha un buon mercato. Al contrario, questi prodotti hanno un ottimo riscontro ed il margine di guadagno è di gran lunga superiore al pezzo intero. Si va dagli 8 dollari al Kg per la coscia, agli 11 dollari per ½ kg di bratz ai 25 dollari per le salsicce.

Il secondo miglior prodotto della Fattoria è la salsiccia fresca, mild sausage, né piccante né dolce e piuttosto magra.

Le costine vengono vendute per essere cucinate al barbecue e servite con salse tipiche del territorio. Il Gran Pork è il macinato, molto richiesto per le sue caratteristiche eccellenti e perché poco grasse. Un altro prodotto molto apprezzato è la spalla e la coscia, cotti arrosto ed affumicati. Anche gli organi vengono venduti ad un costo di circa 12 euro /Kg.



L'obiettivo per accrescere il potenziale di questa razza è il miglioramento genetico che si potrebbe avere con l'inseminazione artificiale, ma esiste solo un allevatore sul territorio statunitense che al momento attua tale pratica. Un altro obiettivo è la creazione di linee genetiche particolari attraverso degli allevamenti familiari per fornire ristoranti di livello medio-alto in maniera tale da remunerare in modo equo l'allevatore.

Foto articolo: Grace Frank



IL FENALÅR FRA NORGE IGP

raccontato da Per Berg

di Elena Maria Petrini



Foto: @FenalaarfraNorge

Per Berg, del Consorzio dei produttori di Fenalår fra Norge IGP, ha acquisito molta esperienza in diverse aziende a partire dal 2006 come Direttore responsabile di ricerca in Nortura, come Direttore di produzione di uno dei principali stabilimenti produttivi della Norvegia ed oggi come responsabile di settore in Animalia.

Il Consorzio che rappresenta è costituito da quattro aziende che si sono consorziate per proteggere il prodotto tipico norvegese ottenendo nel 2012 il marchio IGP in Norvegia e nel 2017 nella Comunità Europea.

Tra i Principali obiettivi troviamo l'aumento della produzione della carne di agnello, l'aumento del valore stesso del prodotto tipico (*Fenalår fra Norge IGP*) ma anche la vendita e l'export del prodotto a cui si aggiunge la presentazione con le confezioni in packaging, già apprezzate in Francia e in altri stati ma vorrebbero raggiungere anche il mercato italiano.

Gli agnelli vengono prodotti non solo dalle aziende fondatrici del Consorzio, che si trovano principalmente al centro della Norvegia, ad eccezione di una più a sud, ma anche da altri produttori in prossimità di quelle zone che fanno parte della filiera ma non del Consorzio. I principali prodotti con questa carne sono gli insaccati, e rappresentano circa il 41,2%, e gli hamburger che costituiscono il 34,7%. Il prodotto di punta è rappresentato appunto dal Fenalar, anche nella versione speziata.

STORIA

Il Fenalår fra Norge IGP è un salume tipico norvegese ottenuto dalla coscia di agnello o di pecora: la carne viene salata e successivamente essiccata e stagionata, talvolta affumicata. La zona di produzione comprende tutto il territorio del Regno di Norvegia ad esclusione delle isole Svalbard e Jan Mayen; questo paese ha un'antica tradizione dell'allevamento di ovini, risalente circa al 3.000 a.C., attività che si adatta perfettamente al clima freddo e ventoso, ed all'orografia impervia e frastagliata del territorio scandinavo. La carne di Agnello è stata esportata dai Vichinghi che viaggiavano fino in Sud Africa.

LE RAZZE

Sono ammesse le razze locali quali la Norwegian White, la Dala, la Norwegian Pelt Sheep e la Old Norwegian Short Tail, nonché i loro incroci. L'età di macellazione è in genere 7-8 mesi per gli agnelli e di 1-5 anni per i capi adulti.

PRODUZIONE

Per disciplinare gli ovini devono essere nati, allevati e macellati in Norvegia e si possono usare sia le carni fresche, sia quelle congelate ma da non più di 12 mesi.

Le cosce di agnello o di pecora, vengono parzialmente o interamente disossate, e sono rimossi del tutto o in parte gli zoccoli e la parte inferiore della zampa.

Le carni subiscono dapprima una marinatura e successivamente la speziatura ed in entrambe le fasi sono impiegati: rosmarino, aglio, pepe, timo, miele ed altre bacche.

Durante il processo di lavorazione le cosce devono essere massaggiate e pressate per eliminare le tracce di sangue, e la temperatura dell'ambiente di produzione deve mantenersi tra 1 e 4°C, almeno fino a che le cosce non abbiano terminato la salatura.

La fase di essiccazione deve avvenire in un clima con un adeguato livello di umidità e a temperatura controllata.

Il Fenalår fra Norge IGP, è prodotto con due varianti: con grado di essiccazione minimo del 30%, un contenuto di sale inferiore al 7%, e con tempi di stagionatura di 3-6 mesi e un altro con un grado di essiccazione minimo del 35%, un contenuto di sale inferiore al 9%, e con tempi di stagionatura di 5-9 mesi.

Per le versioni "smoked" è previsto un metodo di affumicatura a freddo, con l'impiego di trucioli di legno di faggio e talvolta di ginepro. Il Fenalår fra Norge IGP, può essere venduto come coscia intera, con osso o senza, oppure a fette. Il peso medio di una coscia intera, dopo l'essiccazione, è compresa fra 1,4 e 2,1 Kg per l'agnello; per i capi adulti il peso medio di una coscia è compreso tra 2,0 e 4,2 Kg.. Nelle confezioni affettate le fette sono di norma sottili, di spessore compreso tra 0,6 e 1,2 millimetri.

Questo salume tradizionale è un ottimo prodotto di alta qualità molto apprezzato in Norvegia, dove le conoscenze, le competenze e le tecniche di lavorazione si sono perfezionate e trasmesse di generazione in generazione, fino a farne uno dei cibi di più elevata e indiscussa reputazione e diffusione, che consumato tutto l'anno, non solo per Natale o per la festa nazionale del **17 maggio**, ma anche in estate.

DEGUSTAZIONE

Il Fenalår fra Norge IGP si presenta con fette di un bel colore rosso e subito si percepisce un profumo intenso di carne stagionata con una leggera speziatura.

All'assaggio si scopre il gusto pieno, piacevole ed equilibrato tra il dolce del muscolo stagionato e il sapido dell'umami, con gli aromi delle spezie delicate e della carne, e, qualora, di una affumicatura dosata con sapienza.

Un ottimo prodotto molto gradevole, in Italia quasi sconosciuto: un salume unico tutto da scoprire e da gustare. Un'esperienza da rifare e sicuramente da consigliare ai nostri lettori.





Foto: Lorenzo Bullita

FENALÅR IGP

STUDIO PER L'IDENTIFICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FENALÅR IGP E DEL FENALÅR IGP SPEZIATO

di Vincenzo di Nuzzo e Silene Tommasini.

ONAS in collaborazione con il Consorzio del Fenalår norvegese IGP ha realizzato lo studio che ha riguardato due prodotti di due delle quattro aziende iscritte al citato Consorzio. A tale scopo sono stati utilizzati Panel nazionali di ONAS che si sono serviti delle schede ONAS (in calce le elaborazioni dei dati acquisiti).



SEDUTA DI ASSAGGIO

I partecipanti alla seduta di assaggio, costituiti da Tecnici Assaggiatori e da Maestri Assaggiatori ONAS, sono stati suddivisi in tre distinti panel ONAS:

■ PANEL 1 (NERO)

costituito da 71 Assaggiatori (Tecnici e Maestri), ha avuto il compito di procedere ad una analisi descrittiva dei due prodotti e ad una valutazione edonistica di gradimento, specificando eventuale pregressa familiarità con la tipologia di prodotto;

■ PANEL 2 (VERDE)

costituito da 28 Maestri Assaggiatori con esperienza almeno quinquennale, ha avuto il compito di realizzare un'analisi descrittiva quantitativa e qualitativa dei due prodotti;

■ PANEL 3 (ROSSO)

costituito da 14 Maestri Assaggiatori selezionati tra quelli con maggiore esperienza, ha avuto il compito di realizzare un'analisi descrittiva quantitativa e qualitativa dei due prodotti.

PANEL LEADER: MA Silene Tommasini

Gli Assaggiatori hanno effettuato due sedute di assaggio, valutando 2 prodotti appartenenti allo stesso lotto. I dati analitici, raccolti con le schede ONAS, sono stati elaborati statisticamente per determinare: media, mediana e deviazione standard e per valutare comparativamente i due prodotti.

PRODOTTO		Fenalår fra Norge IGP
CAMPIONE		C19_1
PANEL		1
SCHEDE COMPILATE		71
DATA DEGUSTAZIONE		27 NOVEMBRE 2021

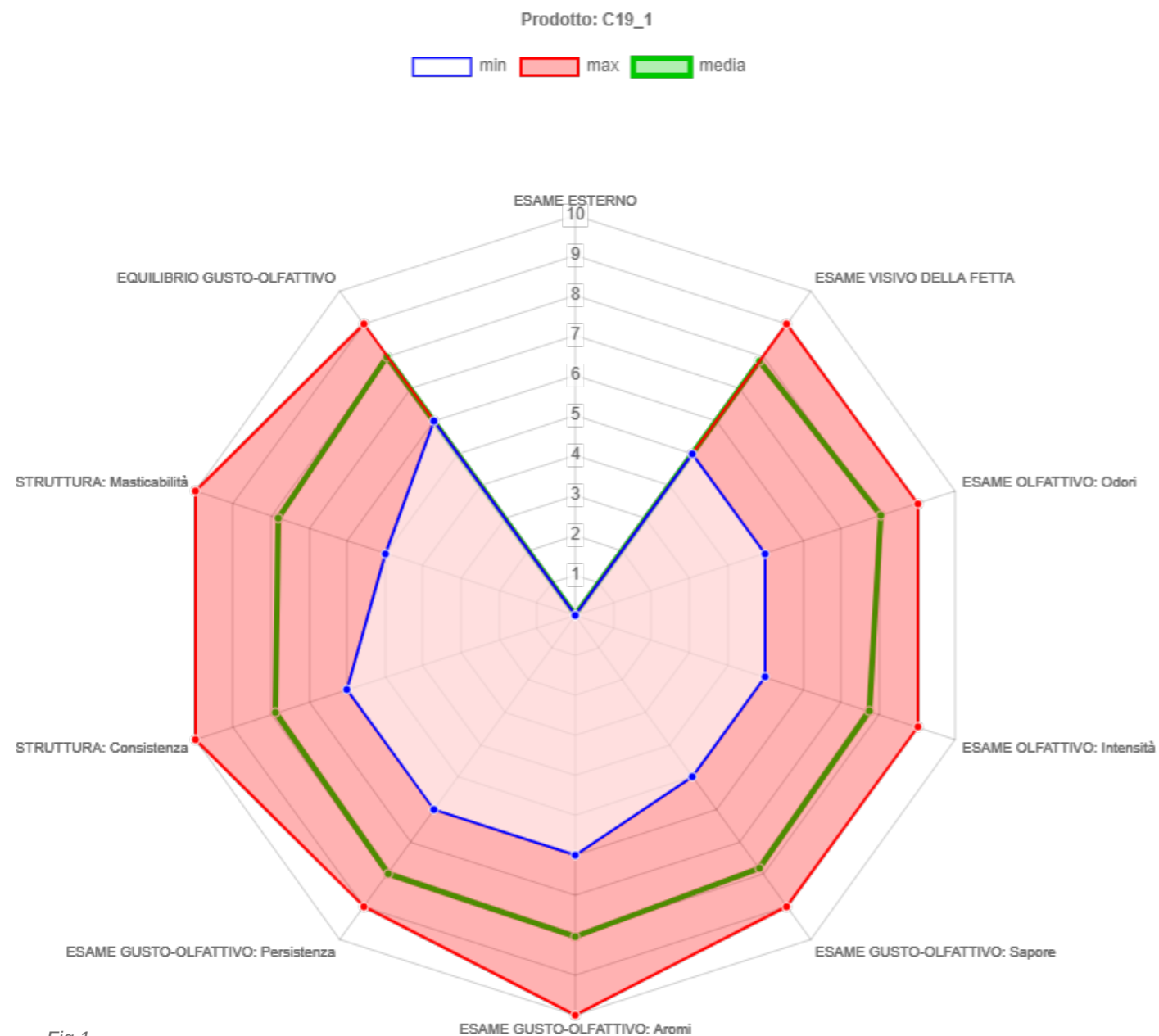


Fig.1

Descrittori	Somma	Media	Dev.std.	Mediana	
ESAME ESTERNO	0	0,00	0,00	0,00	
ESAME VISIVO DELLA FETTA	553	7,79	0,89	8,00	
ESAME OLFATTIVO	Odori	569	8,01	0,90	8,00
	Intensità	548	7,72	0,84	8,00
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore	555	7,82	0,76	8,00
	Aromi	568	8,00	0,79	8,00
	Persistenza	566	7,97	0,73	8,00
STRUTTURA	Consistenza	559	7,87	0,85	8,00
	Masticabilità	556	7,83	1,05	8,00
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO	569	8,01	0,74	8,00	
TOTALI	5043	71,03	5,02	72,00	

Fig.2

PANEL 1

Profilo analogico olfattivo gustativo standard Fenalår IGP

L'analisi sensoriale ha messo in luce che il prodotto Fenalår IGP si presenta con una fetta conforme integra di colore rosso cupo che non lascia spazio alla lucentezza del grasso quasi assente. L'odore di carne ovina stagionata è presente con una intensità medio-elevata. Alla degustazione, la sensazione dolce e sapida rimane predominante ed il retro-olfatto conferma gli odori percepiti al naso ma con una maggiore persistenza che si esprime nelle valutazioni medio elevate. I valori dei dati rilevano una buona masticabilità del prodotto che risulta un po' asciutto e fibroso.

Il giudizio finale è positivo.

OSSERVAZIONE N. 1

Considerando un così alto numero di Assaggiatori, la Deviazione Standard è relativamente bassa (5,02), così come vicini sono i due valori di Media e Mediana (71,03 e 72,00). Come vedremo successivamente tale forchetta tenderà a restringersi ulteriormente con Panel più ridotti e selezionati.

OSSERVAZIONE N. 2

I timori di una eccessiva sapidità sono stati fugati da un buon equilibrio tra dolce e salato evidenziato da un'alta valutazione dei sapori nell'esame gusto-olfattivo.

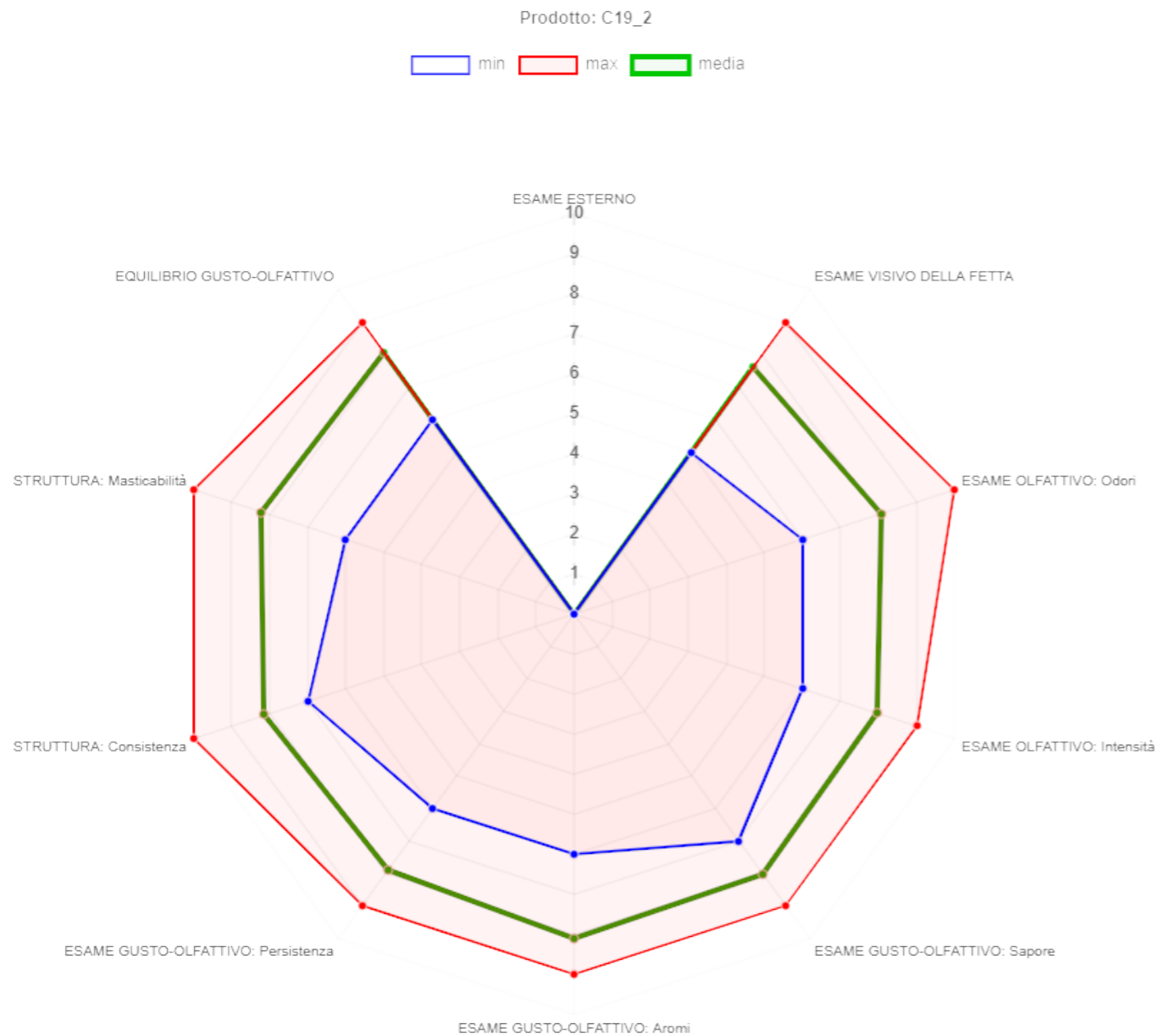
PRODOTTO		Fenalår fra Norge IGP - Speziato
CAMPIONE		C19_2
PANEL		1
SCHEDE COMPILATE		68
DATA DEGUSTAZIONE		27 NOVEMBRE 2021

PANEL 1

Profilo analogico olfattivo gustativo standard Fenalår IGP Speziato

L'analisi sensoriale ha messo in luce che il prodotto Fenalår IGP speziato si presenta con una fetta mediamente conforme di forma anatomica non sempre integra, di colore rosso brillante, il grasso di colore bianco è presente in quantità adeguata. L'odore di carne ovina stagionata e speziata è particolarmente intenso. Alla degustazione, la sensazione dolce e sapida rimane predominante ed il retro-olfatto trova conferma degli odori percepiti al naso con elevata persistenza. I valori dei dati rilevano un grado di scioglievolezza e facilità alla masticazione del prodotto molto elevata.

Il giudizio finale è più che positivo.



Descrittori	Somma	Media	Dev.std.	Mediana	
ESAME ESTERNO	0	0,00	0,00	0,00	
ESAME VISIVO DELLA FETTA	515	7,57	0,88	8,00	
ESAME OLFATTIVO	Odori	551	8,10	0,67	8,00
	Intensità	541	7,96	0,78	8,00
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore	547	8,04	0,65	8,00
	Aromi	552	8,12	0,68	8,00
	Persistenza	541	7,96	0,78	8,00
	Consistenza	553	8,13	0,71	8,00
STRUTTURA	Consistenza	553	8,13	0,71	8,00
	Masticabilità	561	8,25	0,86	8,00
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO	550	8,09	0,80	8,00	
TOTALI	4911	72,22	4,61	72,00	

Fig.4

Fig.3

Esame Comparativo

C19_1 - Fenalår fra Norge IGP (71)

C19_2 - Fenalår fra Norge IGP - Speziato (68)

Code escluse: 1

Campioni	Totali in assoluto	n. in assoluto	Punteggio medio in assoluto	Totali senza estremi	n. senza estremi	Punteggio medio senza estremi
C19_1	5582	71	78,62	5426	69	78,64
C19_2	5425	68	79,78	5269	66	79,83

Fig.5



Fig.5A

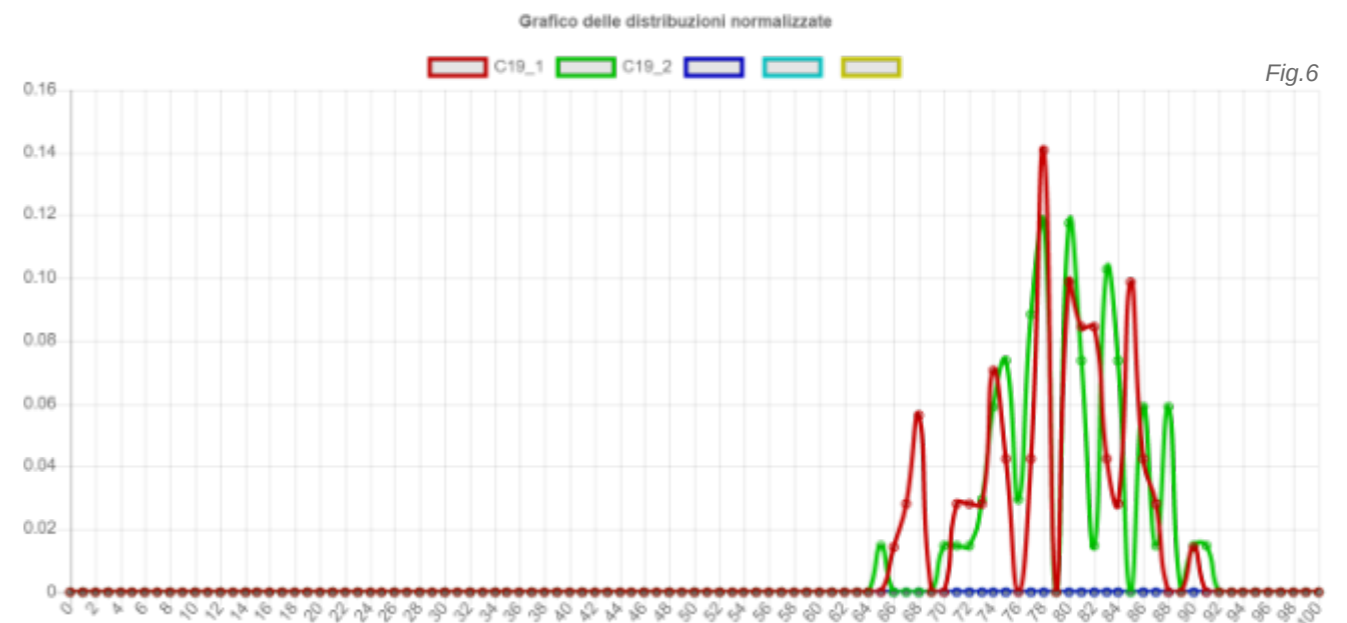
PANEL 1

Valutazione comparativa tra i due prodotti

comparazione dei prodotti si rileva che il Fenalår IGP speziato nella complessità ha raggiunto valori complessivi maggiori con uno scarto seppur minimo.

È molto interessante l'analisi dei dati raccolti in fase di profilo analogico olfattivo gustativo parametrico (*non presente tra gli schemi allegati*). In tale esame:

- l'aspetto della fetta del Fenalår IGP è stato premiato mentre la non integrità della fetta del Fenalår IGP speziato ha ricevuto qualche penalizzazione;
- l'intensità olfattiva del Fenalår IGP speziato ha ottenuto una valutazione superiore;
- i sapori, gli aromi, la persistenza percepiti nel Fenalår IGP speziato sono superiori in ordine di valore espressi;
- la struttura e la masticabilità del Fenalår IGP Speziato Dalla la fanno da padrone in rapporto al Fenalår IGP che presenta una fetta asciutta e di più complessa masticazione.



Analisi di Gradimento del prodotto

Il 94% ha riportato un giudizio positivo (*con l'80% tra buono, ottimo ed eccellente*) sul prodotto Fenalår IGP.

Il prodotto Fenalår IGP speziato ha riscosso un gradimento positivo per il 92% dei partecipanti ma in questo caso si alza la percentuale di chi ha riportato un parere tra ottimo ed eccellente.

OSSERVAZIONE N. 3

Si rileva che chi ha espresso un parere sufficiente di gradimento edonico, nella scheda di analisi sensoriale ha espresso un parere più che positivo: 75 punti su 90. Chi ha espresso un parere insufficiente di gradimento edonico, nella scheda di analisi sensoriale ha espresso un parere più che negativo.

OSSERVAZIONE N. 4

Dalle schede si rileva come non sia fondamentale avere una determinata estrazione territoriale per valutare un prodotto di tale tipologia. Non è infrequente che in alcune aree lontane dalla zona di produzione si consumi più prodotto che nell'area stessa.

PANEL 2 – ANALISI DESCRITTIVA

Fenalår fra Norge IGP

Campione: C19_1
 Schede compilate: 28
 Data: 27 Novembre 2021

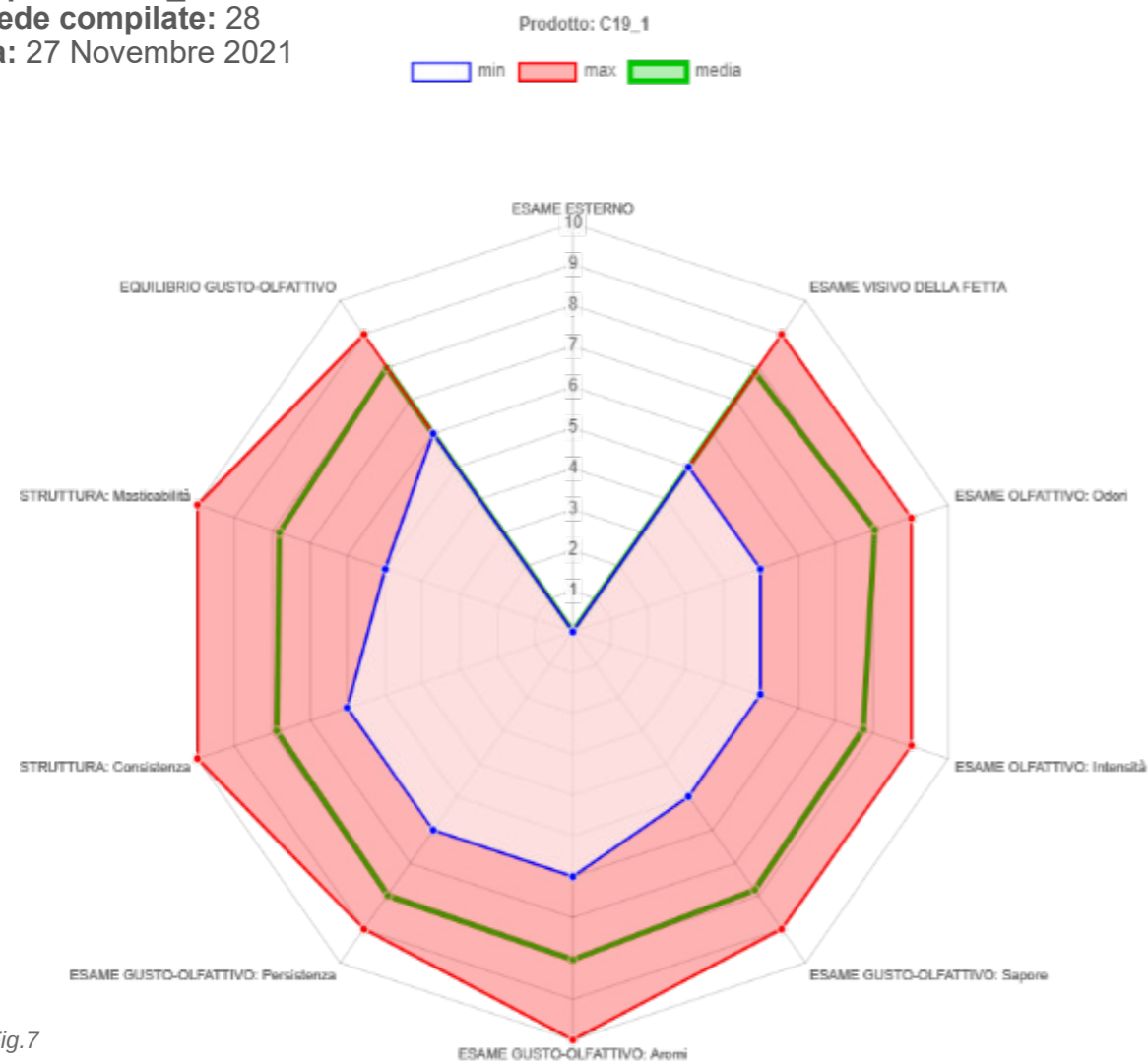


Fig.7

Descrittori	Somma	Media	Dev.std.	Mediana	
ESAME ESTERNO	0	0,00	0,00	0,00	
ESAME VISIVO DELLA FETTA	228	8,14	0,91	8,00	
ESAME OLFATTIVO	Odori	233	8,32	0,76	8,00
	Intensità	216	7,71	0,80	8,00
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore	223	7,96	0,73	8,00
	Aromi	230	8,21	0,77	8,00
	Persistenza	225	8,04	0,63	8,00
STRUTTURA	Consistenza	221	7,89	0,94	8,00
	Masticabilità	222	7,93	1,07	8,00
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO	229	8,18	0,60	8,00	
TOTALI	2027	72,39	4,45	72,50	

Fig.8

PANEL 2 – ANALISI DESCRITTIVA

Fenalår fra Norge IGP - Speziato

Campione: C19_2
 Schede compilate: 25
 Data: 27 Novembre 2021

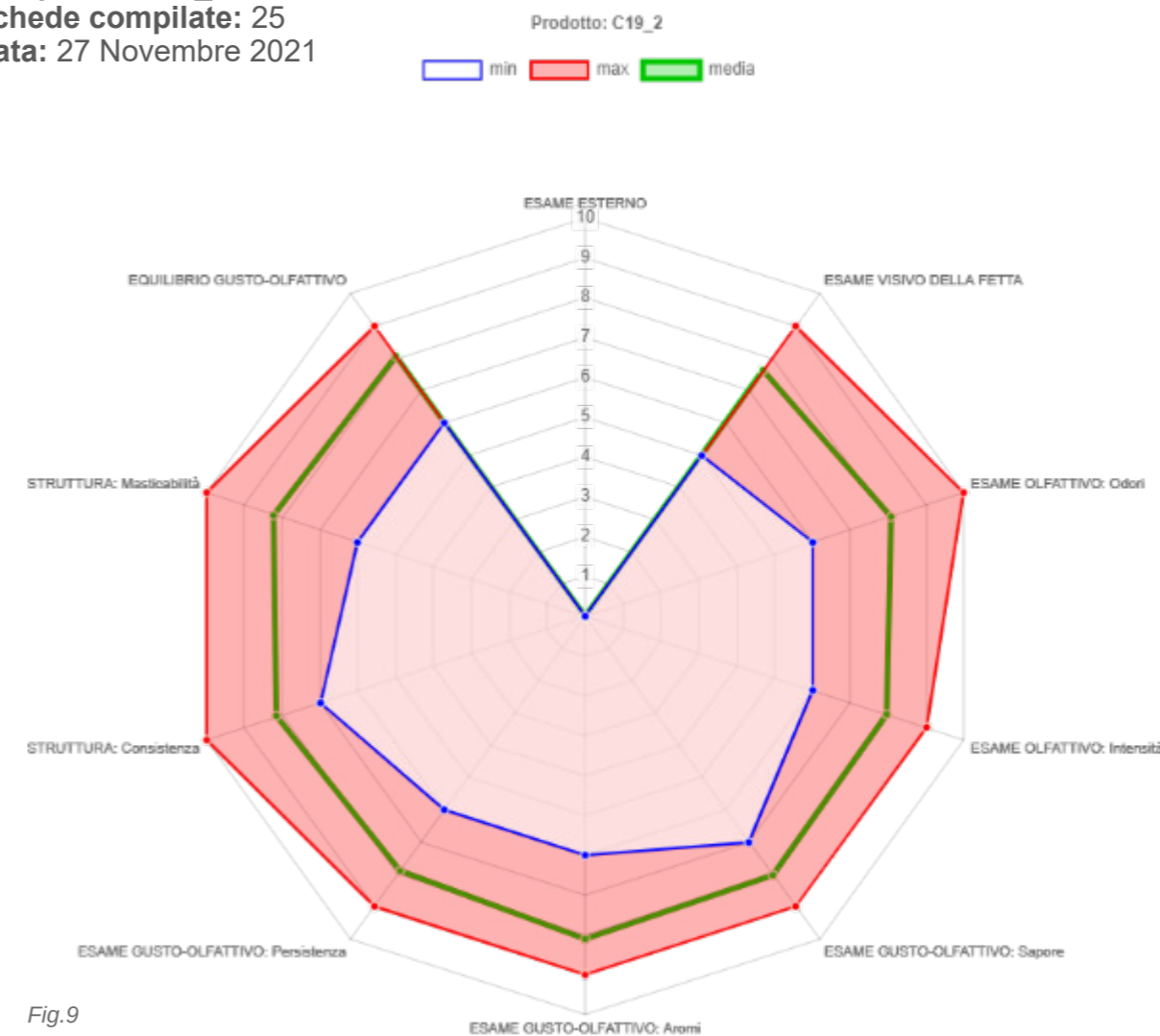


Fig.9

Descrittori	Somma	Media	Dev.std.	Mediana	
ESAME ESTERNO	0	0,00	0,00	0,00	
ESAME VISIVO DELLA FETTA	194	7,76	0,99	8,00	
ESAME OLFATTIVO	Odori	205	8,20	0,69	8,00
	Intensità	198	7,92	0,98	8,00
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore	197	7,88	0,59	8,00
	Aromi	204	8,16	0,61	8,00
	Persistenza	201	8,04	0,77	8,00
STRUTTURA	Consistenza	205	8,20	0,80	8,00
	Masticabilità	208	8,32	1,01	9,00
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO	203	8,12	0,65	8,00	
TOTALI	1815	72,60	4,56	72,00	

Fig.10

Esame Comparativo

C19_1 - Fenalår fra Norge IGP (28)

C19_2 - Fenalår fra Norge IGP - Speziato (25)

Code escluse: 1

Fig.11

Campioni	Totali in assoluto	n. in assoluto	Punteggio medio in assoluto	Totali senza estremi	n. senza estremi	Punteggio medio senza estremi
C19_1	2238	28	79,93	2081	26	80,04
C19_2	2006	25	80,24	1844	23	80,17

Grafico delle distribuzioni normalizzate

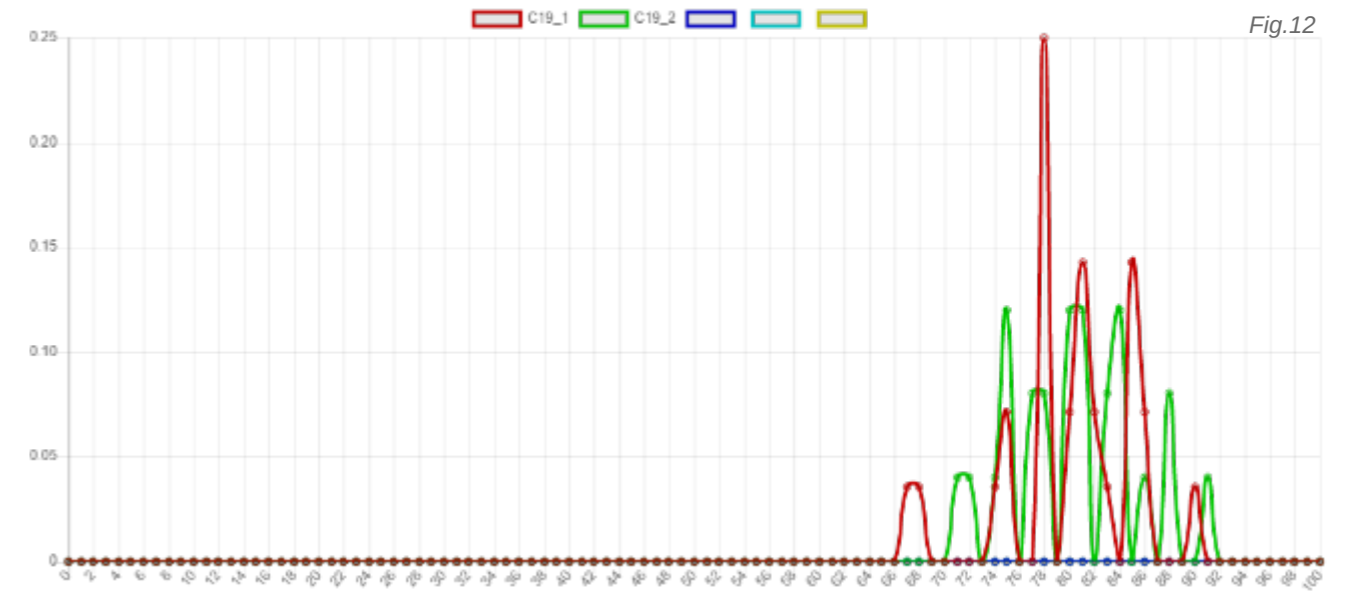


Fig.12

Grafico radar comparativo

C19_1 C19_2

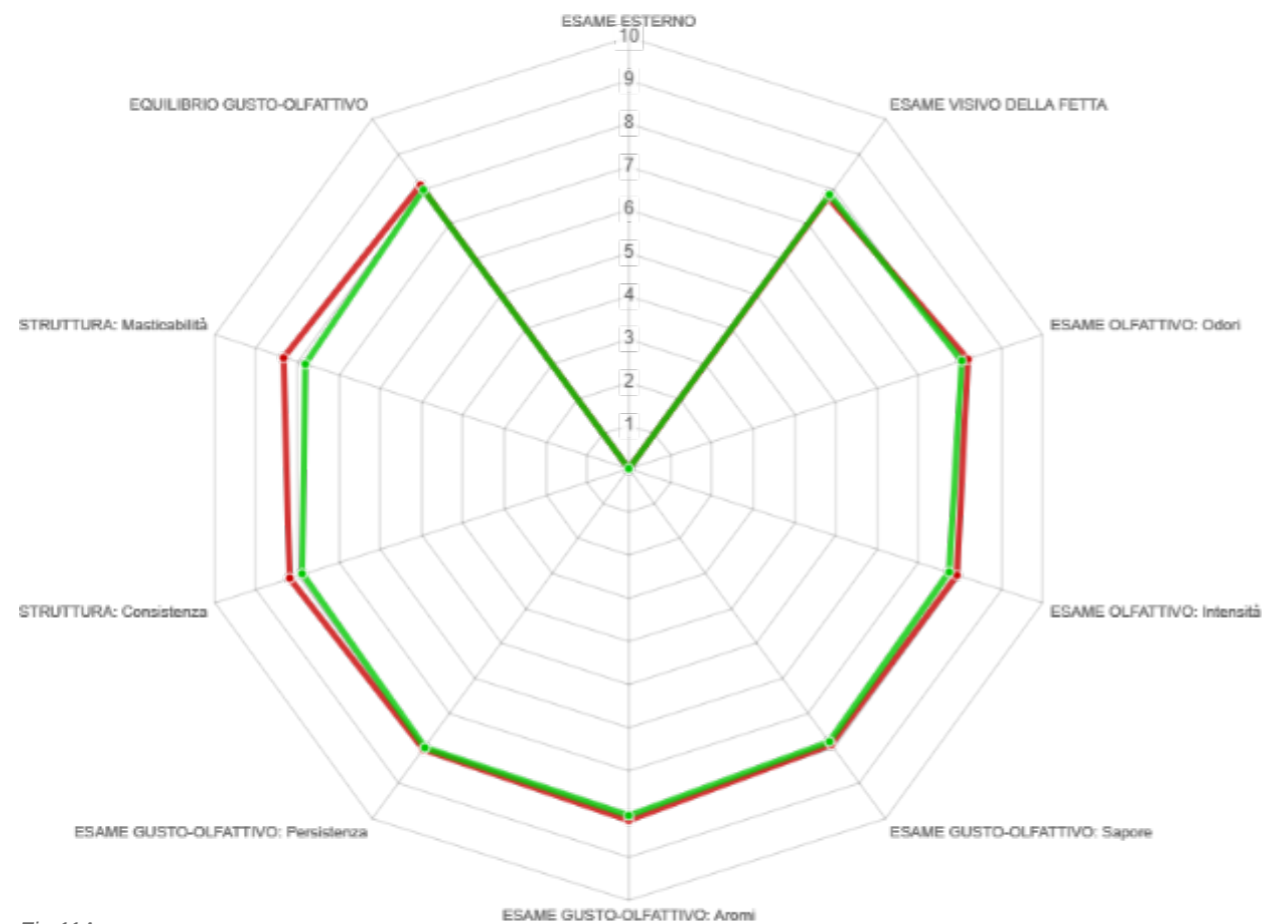


Fig.11A



PANEL 3 – ANALISI DESCRITTIVA

Fenalår fra Norge IGP

Campione: C19_1
 Schede compilate: 14
 Data: 27 Novembre 2021

Prodotto: C19_1
 min max media

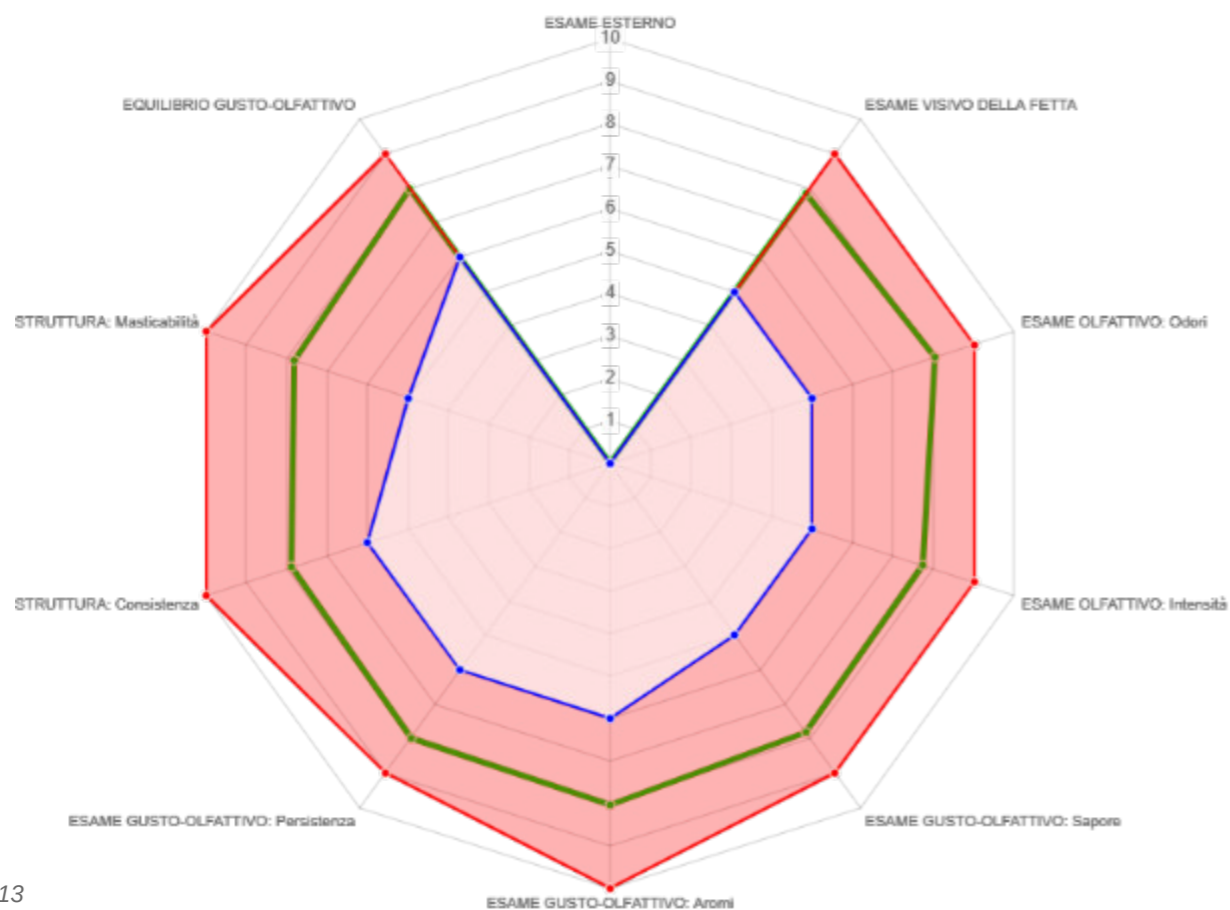


Fig.13

Descrittori		Somma	Media	Dev.std.	Mediana
ESAME ESTERNO		0	0,00	0,00	0,00
ESAME VISIVO DELLA FETTA		113	8,07	0,70	8,00
ESAME OLFATTIVO	Odori	119	8,50	0,50	8,50
	Intensità	107	7,64	0,72	7,50
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore	111	7,93	0,59	8,00
	Aromi	117	8,36	0,48	8,00
	Persistenza	116	8,29	0,45	8,00
STRUTTURA	Consistenza	111	7,93	1,03	8,00
	Masticabilità	110	7,86	1,12	7,50
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO		113	8,07	0,59	8,00
TOTALI		1017	72,64	3,44	71,50

Fig.14

PANEL 3 – ANALISI DESCRITTIVA

Fenalår fra Norge IGP

Campione: C19_1
 Schede compilate: 12
 Data: 27 Novembre 2021

Prodotto: C19_2
 min max media

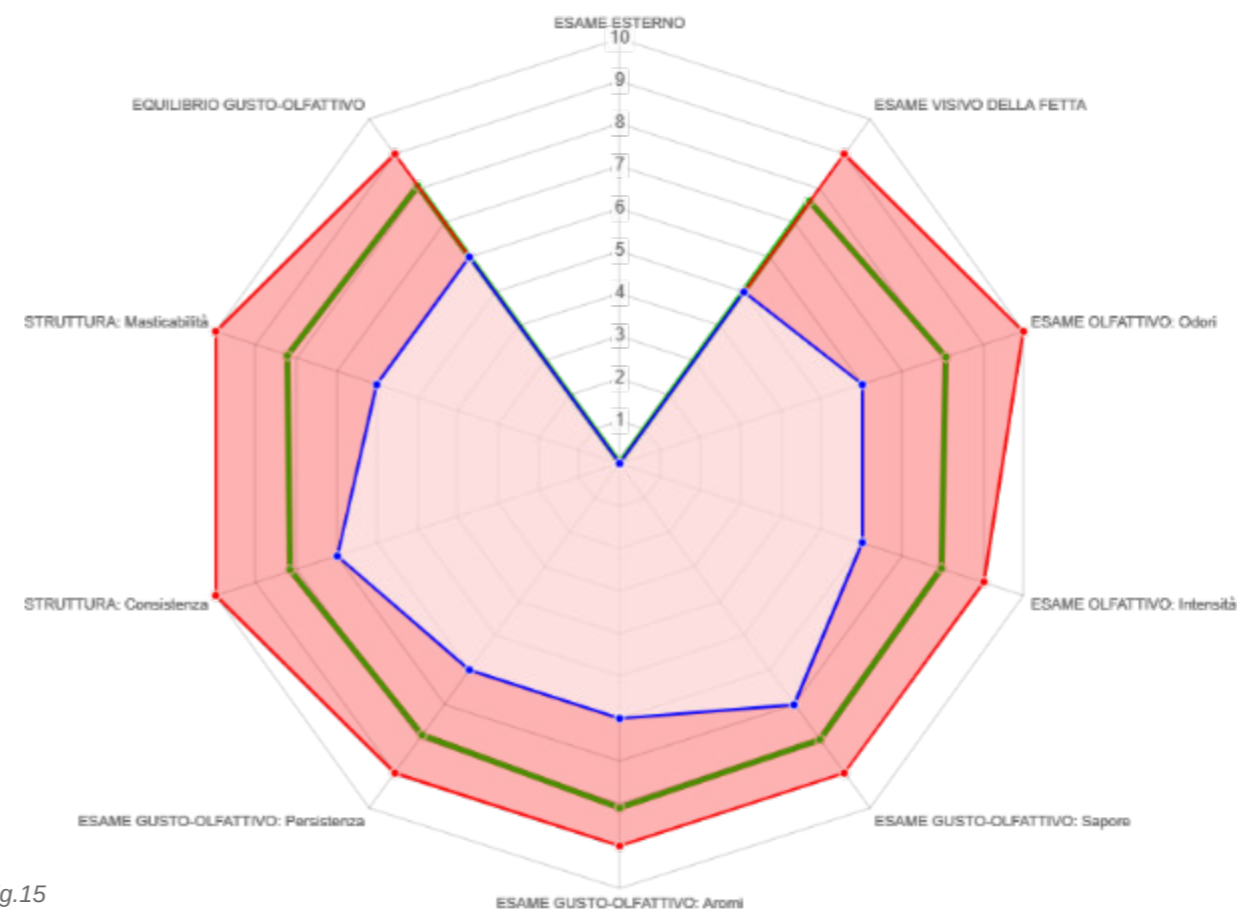


Fig.15

Descrittori		Somma	Media	Dev.std.	Mediana
ESAME ESTERNO		0	0,00	0,00	0,00
ESAME VISIVO DELLA FETTA		96	8,00	0,82	8,00
ESAME OLFATTIVO	Odori	99	8,25	0,60	8,00
	Intensità	97	8,08	0,86	8,00
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore	94	7,83	0,55	8,00
	Aromi	98	8,17	0,69	8,00
	Persistenza	95	7,92	0,86	8,00
STRUTTURA	Consistenza	99	8,25	0,83	8,00
	Masticabilità	99	8,25	0,92	8,00
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO		97	8,08	0,76	8,00
TOTALI		874	72,83	3,95	72,50

Fig.16

Esame Comparativo

C19_1 - Fenalår fra Norge IGP (14)
 C19_2 - Fenalår fra Norge IGP - Speziato (12)
 Code escluse: 1

Fig.17

Campioni	Totali in assoluto	n. in assoluto	Punteggio medio in assoluto	Totali senza estremi	n. senza estremi	Punteggio medio senza estremi
C19_1	1123	14	80,21	958	12	79,83
C19_2	966	12	80,49	804	10	80,39

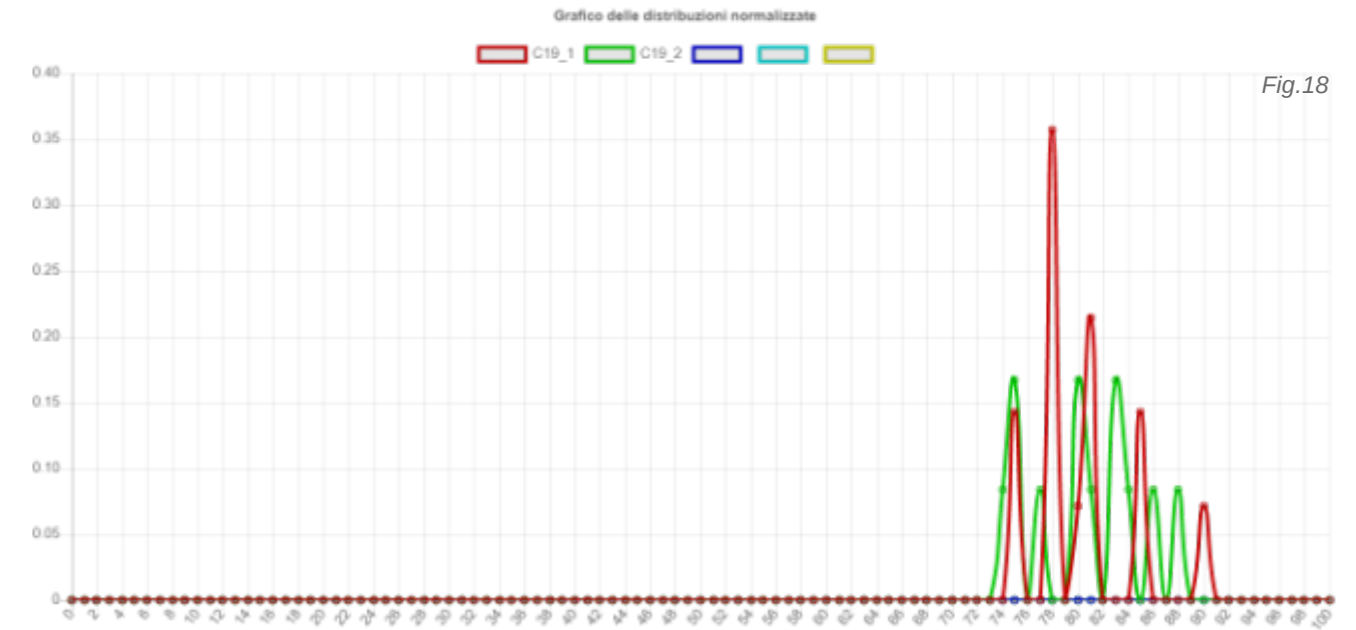
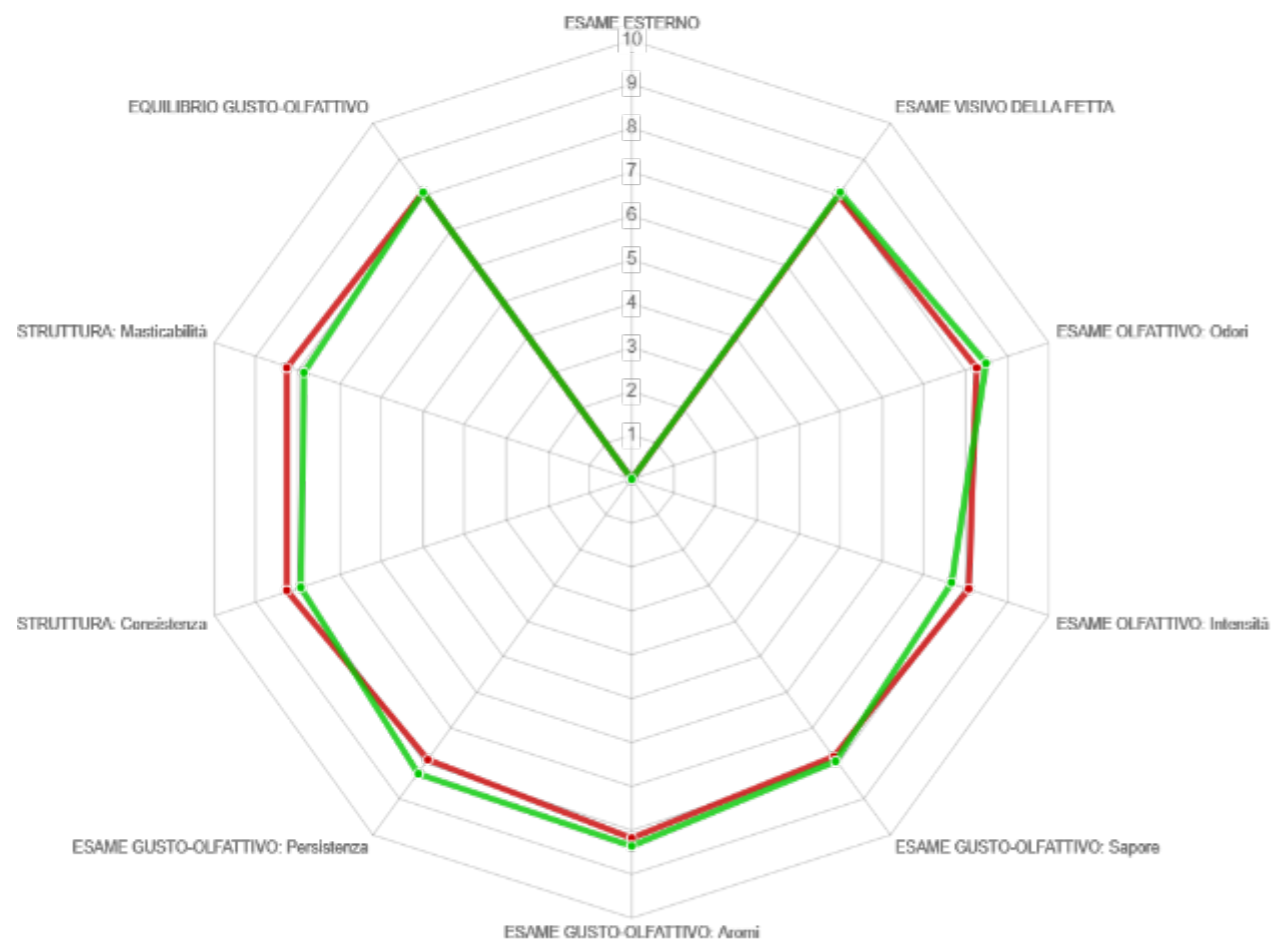


Fig.18

Grafico radar comparativo

C19_1 C19_2



OSSERVAZIONE N. 5

I dati tra i tre panel sono sovrapponibili. Le differenze - minime - dei valori rilevati assumono un significato solo in base alla diversa esperienza dei componenti del panel.

La suddivisione in panel diversi non ha comunque evidenziato aspetti e diversità significativi. Le differenze di pochi centesimi di punto dei valori espressi confermano l'omogeneità di giudizio sia tra i tre diversi gruppi sia nel confronto tra il giudizio di gradimento edonistico e quello tecnico.

Si evince che tutti e tre i panel hanno espresso una preferenza seppur minima per il Fenalår IGP speziato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La descrizione organolettica del prodotto è quella che scaturisce dalla rappresentazione scritta delle caratteristiche percepibili attraverso gli organi di senso. Sulla base delle osservazioni riportate dai singoli assaggiatori, si riportano qui di seguito le caratteristiche organolettiche dei due prodotti in quanto il prodotto intero non è stato disponibile.



FENALÅR IGP	
ESAME VISIVO DEL PRODOTTO INTERO	
Non valutabile in quanto il prodotto intero non è stato disponibile	
ESAME DELLA FETTA	
VISIVO	La fetta, volutamente di forma rettangolare, appare integra, con il magro di colore rosso scuro uniforme ed un grasso minimamente presente, di colore bianco che vira leggermente verso il giallo dorato ai bordi
OLFATTIVO:	Appena aperta la confezione, la ricerca dell'odore della carne di ovino viene immediatamente appagata ed arricchita da netti sentori di stagionato e di frutta secca. L'intensità è percepita chiaramente anche se non è marcata
GUSTO OLFATTIVO	L'esperienza gustativa rileva aspetti positivi e sorprendenti. Il prodotto inizialmente è dolce mentre in seguito compare un'autoritaria sapidità che rimane in ogni caso bilanciata dalla dolcezza. Nocciola, stagionato e animale (<i>ovino</i>) esprimono una notevole complessità e ricchezza aromatica
STRUTTURA	
CONSISTENZA	La struttura del prodotto rileva una consistenza lievemente asciutta e fibrosa
MASTICABILITÀ	Leggermente difficoltosa dovuta ad una stagionatura spinta
EQUILIBRIO GUSTO - OLFATTIVO	
Equilibrato, con sentori di nocciola, con finale aromatico e di stagionato	

FENALÅR IGP - SPEZIATO	
ESAME VISIVO DEL PRODOTTO INTERO	
Non valutabile in quanto il prodotto intero non è stato disponibile	
ESAME DELLA FETTA	
VISIVO	La fetta di forma anatomica integra presenta nella parte del magro un colore rosso brillante uniforme con un grasso ben presente, di colore bianco. Visibile una leggera marezzatura
OLFATTIVO:	All'apertura della confezione l'odore di carne ovina e il sentore delle spezie inebriano il naso. L'intensità è medio alta
GUSTO OLFATTIVO	Il prodotto al gusto è inizialmente dolce, in seguito prevale una piacevole sapidità. L'aroma intenso ed elevato si esprime nella complessità data dalle spezie, dalla tipicità della carne ovina, da gradevoli sentori di frutta secca
STRUTTURA	
CONSISTENZA	Consistenza: la struttura del prodotto si rivela morbida
MASTICABILITÀ	Masticabilità: agevole con accentuata scioglievolezza, da attribuirsi probabilmente a tempi minori di stagionatura.
EQUILIBRIO GUSTO - OLFATTIVO	
Equilibrato, con sentori speziati che amplificano il finale aromatico	

IN VIAGGIO CON GORDON WRIGHT

di Nenad Terzic



Le aspettative erano alte...la realtà non ci ha delusi. Incontrare una persona che è veramente un personaggio, come Gordon Wright, può solo arricchirti e darti una spinta.

Lo Chef Slow Food del Karoo. Fondatore del *Convivium Karoo* e membro dell'Esecutivo Nazionale di Slow Food International in Sud Africa, vive, respira, ride e beve Karoo. È un grande narratore. I suoi libri di cucina *Veld to Fork* e *Karoo Food* sono un vero riflesso di quella specifica porzione di territorio africano.

Ha passione e rispetto per la regione e per il suo ecosistema e cucina solo con prodotti che ha coltivato, cacciato o reperito personalmente.

Wright sostiene che tutti noi mangiamo troppa carne e che dovremmo mangiarne molto meno ma di qualità superiore.

Nel suo libro si descrive:

“Come cacciatore etico che aderisce ai principi della caccia equa e dell'utilizzo sostenibile. Amo stare fuori sotto il cielo africano cercando di battere la mia preda e fornire qualcosa per il piatto. Capisco che non tutti sono in grado o disposti a farlo, ma sento fortemente che è importante per tutti sapere da dove viene il loro cibo e assumersene la responsabilità. Che tu sia disposto a fare l'atto da solo o preferisca che lo faccia qualcun altro, è molto importante mostrare il dovuto rispetto ed etica e consentire alla tua fonte di cibo la dignità di una buona qualità di vita.”

Per incontrarlo il volo dura tanto.

Arrivare alla Riserva Nazionale del Karoo ancora di più. È pure in un click ci siamo teletrasportati. All'improvviso ci siamo ritrovati nella Samara Private Game Reserve vicino a Graaff-Reinet. Siamo a Karoo (*Ka-roo*) che in lingua Khoisan significa “terra della sete”. Terra arida, semi-desertica.

Eve Palmer scrittrice e botanica sudafricana ha detto: “a prima vista il Karoo può sembrare arido, desolato e spietato, ma per chi lo conosce è una terra di segreta bellezza e di infinita varietà”

Gordon ci guida sulla strada di una perfetta consapevolezza. Ci presenta la storia di un salume da lui definito il “prosciutto d'africa”: il **Biltong**.

I primi colonizzatori del Karoo hanno notato che per conservare la carne le tribù la essiccavano appendendola sugli alberi. Qualcuno decise di unire questa tradizione Africana alla cultura europea aggiungendo spezie e sale. È un “salame” molto tradizionale. Spesso si prepara in casa.

Il prodotto finale perde il 50% del volume iniziale e più del 40% di peso; può essere consumato come snack oppure come carne da cuocere con le verdure. Ci sono varie tipologie ma è importante che il prodotto finale sia esternamente duro e secco e internamente tenero e succulento.

Ma a un certo punto della narrazione parte la magia. Gordon ci mostra in tempo reale come preparare il Biltong.

La sua versione è di selvaggina, kudu, un'antilope. Si può usare manzo o vitello.

Oltre alla carne, il primo ingrediente è rappresentato dal sale grosso marino (2-5%).

Come spezie si usano coriandolo leggermente tostato e pepe nero. Si aggiunge anche un po' di zucchero di canna. Infine, è molto importante l'aggiunta di aceto di malto. Le spezie sono spezzettate, non macinate.

Ci ha spiegato che il clima sudafricano permette una produzione di Biltong facile a differenza che in Europa dove le condizioni climatiche rappresentano un forte ostacolo.

La marinatura è a freddo e dura da 12 a 24 ore; l'asciugatura dipende dalle dimensioni del pezzo di carne tagliato a strisce. In ogni caso il prodotto è da considerarsi pronto quando è ridotto del 50%.

La temperatura di asciugatura è tra i 10 e i 20°C. Nelle condizioni naturali è possibile produrlo solo in inverno, il periodo che coincide con quello della caccia.

Ed ecco la sua ricetta per ottenere 6kg di Biltong:

La ricetta di Gordon Wright



- ☑ 10 kg di carne tagliata a strisce e pulita delle nervature (*parte posteriore; vari tagli*)
- ☑ 250 gr sale marino grossolano
- ☑ 80 gr di coriandolo tostato
- ☑ 20 gr pepe nero
- ☑ 20 gr zucchero di canna
- ☑ 2 l aceto di malto

È stato un vero privilegio assistere alla sua dimostrazione e oltretutto aver avuto la possibilità di degustare il prodotto preparato dall'azienda trentina **Anege Taneghe** su sua specifica ricetta.

BREVE STORIA DELLA CARNE SECCA

di Carlo Schizzerotto



Foto www.25snack.it

Nel mondo esistono tantissime tradizioni di carne secca: biltong, jerky, pemmican, borts, ch'arki, charqui, carne de sol, coppiette, musciska, pendola, pastirma, tasajo, nikku, sou nan, rou gan, fenalår... Hanno tra loro un minimo comun denominatore: i popoli nomadi.

Andando indietro nella storia troviamo antiche tracce tra il popolo mongolo e gli Incas. Cambiano i climi, le carni, le tradizioni, le tecniche, ma permane il concetto di conservazione e di spostamento all'interno di una cultura del recupero.



Charqui, la carne secca in Sudamerica
Foto: 25snack.it

Il popolo Incas si era espanso in tutto il sud america creando un vero e proprio impero di dimensioni colossali. Una delle difficoltà era gestire la comunicazione tra le varie regioni e la capitale. Per ovviare al problema i governanti avevano costruito delle stazioni di posta, dette "tampu", una serie di magazzini dislocati lungo le vie commerciali delle Ande per offrire riparo e ristoro ai viaggiatori Inca in caso di necessità. Al loro interno gli archeologi hanno ritrovato dei barili contenenti carne di lama essiccata. Gli studiosi hanno difficoltà a fissare una data precisa per la nascita di questa tradizione, ma concordano che sia tra 8 e 12 mila anni fa.

Il "Ch'arki" era considerato un bene di lusso, largamente consumato dai nobili ed era distribuito alla popolazione solo in caso di eventi cerimoniali. Era anche richiesto dai reali Inca come pagamento delle tasse.

Gli Inca sfruttavano il clima freddo e secco delle Ande per produrre la carne secca con un metodo particolare: l'essiccazione a freddo.

Le strisce di carne, private del grasso, venivano disposte all'aperto. Il clima secco, il freddo delle notti andine e il sole battente in quota portavano ad un'essiccazione naturale.

Una volta seccata e salata, poteva conservarsi per mesi nel clima arido e freddo delle Ande.

Si trattava quindi di cibo a lunga conservazione dall'alto valore nutritivo.

La tradizione è rimasta nella cultura popolare, cambiando nome da "ch'arki" (la parola quechua per carne secca) a "charqui".

Quando giunsero i Conquistadores in Sudamerica, cambiarono la tradizione della carne secca.

Dall'essiccazione a freddo degli Incas, passarono all'essiccazione a caldo o all'affumicatura.

Il frate e conquistatore spagnolo Bernabé Cobo nel 1653, scrisse che il popolo peruviano preparava la carne secca di lama tagliandola a fette, mettendole sul ghiaccio per un pò di tempo e poi facendola a pezzi.

Al giorno d'oggi è prodotta con carne di lama. Quando si utilizza la carne di agnello cambia nome in "chalona".

In Brasile diventa "carne de sol" o "carne di sertao" e può essere prodotta con manzo.

I gauchos nelle pampas piuttosto che i sertanejos (i mandriani della regione del Sertão) sono soliti portare con sé della carne secca da consumare durante l'esercizio del proprio lavoro.

Nella cultura culinaria esistono almeno tre piatti legati alla cultura della carne secca: il Chairo, il Charquican e l'Olluquito con Charqui.

Nell'estremo nord del continente americano il popolo Cree aveva tradizione di essiccare la carne, polverizzarla e quindi unirla al grasso fuso. Tale tradizione si chiama pimîhkân. I Sioux e i Lakota la chiamano wasná.

Passato alla storia come **Pemmican**, si produce con carne di bisonte, alce, cervo, ma non si esclude l'uso di anatra, salmone. In alcuni casi si possono aggiungere bacche selvatiche tipo mirtillo, aronia, ciliegie o ribes.

La produzione di pemmican divenne vitale per l'esplorazione del continente americano.

Il calcolo era fissato in modo preciso: una femmina di bufalo, del peso di 4 quintali, produrrà circa 123 kg di carne e circa 30 kg di carne secca. Un bufalo maschio di 9 quintali produrrà 250 kg di carne e circa 60 kg di carne secca.

Un sacco di pemmican o taureaux pesava circa 43 kg e conteneva tra 21 kg di carne secca pestata e 21 kg di grasso e bacche.

I commercianti di pellicce in Canada non avevano tempo di coltivare la terra durante la breve stagione in cui i laghi e i fiumi erano liberi dal ghiaccio. Dovevano portare con sé tutto il necessario per la sopravvivenza se la distanza percorsa era troppo grande per essere rifornita lungo la strada.

Il pemmican era così importante che, nel 1814, il governatore Miles Macdonell iniziò la *Pemmican War* con i Métis quando superò la breve proclamazione Pemmican, che vietava l'esportazione di pemmican dalla colonia del fiume rosso. Non fu una vera e propria guerra, ma piuttosto una serie di schermaglie concluse nel 1821 con la fusione delle due compagnie che commerciavano pellicce in Europa: la Hudson's Bay Company (HBC) e la North West Company (NWC).

Alexander Mackenzie si affidò al pemmican per la sua spedizione del 1793 attraverso il Canada fino al Pacifico.

L'esploratore del Polo Nord Robert Peary usò il pemmican in tutte e tre le sue spedizioni, dal 1886 al 1909, sia per i suoi uomini che per i suoi cani.

I membri della spedizione di Ernest Shackleton in Antartide del 1914-1916 ricorsero a mangiare il pemmican destinato ai cani da slitta quando rimasero bloccati sul ghiaccio per l'inverno. La "Razione di emergenza" in dotazione ai soldati britannici nella seconda guerra boera nel 1889, era composta da 4 oz. di pemmican e 4 oz. di pasta di cacao.

Durante la seconda guerra boera (1899-1902), le truppe britanniche avevano in dotazione la razione di pemmican.

A temperatura ambiente, il pemmican può generalmente durare fino a cinque anni, ma ci sono leggende di pemmican conservato in cantine fresche che si è conservato per oltre un decennio. Sottovuoto può rimanere commestibile anche per un secolo.

Così com'è può essere uno snack proteico.

Esistono due modi tradizionali di cucinare il pemmican: il *rubaboo*, una specie di stufato, e il *rechaud*, che prevede la frittura.

Dall'altra parte del mondo, in Mongolia, troviamo una tradizione simile, quella del "borts".

I Mongoli tradizionalmente erano e sono un popolo nomade. Fin da bambini addestrati a vivere a cavallo, a dormire e mangiare in sella percorrendo lunghissime distanze, i mongoli avevano sviluppato una tecnica per conservare la carne.

Dopo aver tagliato la carne in sottili strisce, le frapponevano tra il dorso del cavallo e la sella; il calore e il sudore salino dell'animale e l'incessante sobbalzare frollavano, seccavano la carne e la preservavano.

La carne secca così prodotta poteva essere consumata direttamente in sella, non richiedeva il fuoco, e quindi legna in una zona brulla; inoltre, l'assenza del fuoco rendeva invisibile l'accampamento ai nemici. Il clima secco della Mongolia aiuta sia la preparazione che la conservazione di quella che, in mongolo, si chiama "borts" (*борц*) e significa appunto "carne secca".

Questo metodo di conservazione fa diminuire notevolmente il volume della carne; una volta essiccate potevano essere macinate per produrre una polvere fibrosa tradizionalmente conservata in sacchetti di lino che consente il contatto con l'aria. Si narra che attraverso questo procedimento la carne di un'intera vacca potesse essere conservata nella vescica essiccata di una mucca.

Un pizzico di polvere di "borts" poteva nutrire molte persone in forma di zuppa. Le carni della tradizione sono il manzo, la capra, il cavallo o lo yak. La tradizione del "borts" (*борц*) dei guerrieri mongoli prosegue nelle "ger", le tipiche tende mongole.

Sul soffitto della tenda si appende ancora oggi a seccare la carne oppure, alternativamente, si posiziona in apposite scatole che garantiscono il passaggio dell'aria. La carne essiccata viene conservata in sacchetti di lino e, con il clima mongolo, questo metodo di conservazione preserva la qualità della carne per mesi o addirittura anni. Ecco perché i guerrieri di Gengis Kahn portavano sempre con sé la carne secca.

Nelle grandi città, come Ulan Bator o Darhan, è possibile acquistare il "borts" nei negozi.

La versione più diffusa è a base di carne di manzo; tuttavia, è molto popolare la carne di cavallo o cammello. Nella cucina tradizionale mongola il Borts si utilizza in almeno tre piatti tipici: il Buuz, il Bانش e Kuunshuur.

Gli ingredienti delle tre ricette prevedono l'uso della carne secca, della farina, aglio, acqua e cipolle. Si tratta di qualcosa di simile ai nostri ravioli ripieni. La principale differenza tra le tre versioni è nella cottura (e nella forma): fritti (*Kuunshuur*), bolliti in acqua (*Bانش*) o cotti al vapore (*Buuz*).

Nell'attuale Turchia si sono incrociate nei secoli la tradizione nomade e i dettami coranici, i bizantini e il popolo armeno. Le popolazioni mongole e quelle unne con il nomadismo guerriero diffusero le loro tradizioni di produrre e consumare la carne secca nei territori conquistati.

La disciplina Halal degli alimenti indica cinque diversi modi per consumare la carne:

- salato e / o marinato ma non essiccato,
- essiccato non fermentato,
- fermentato semisecco / essiccato,
- affumicato,
- cotto e / o candito.

Il Corano inoltre afferma che è consentito mangiare carne secca e pesce secco. È menzionato in un Hadith.

Dal clima, dalle influenze nomadi, dai dettami religiosi sono nate ricette di carne secca. Da qui nasce la storia della **Pastirma**.

Pàstirma, basturma, pastourma, basdırma o basterma, è un manzo stagionato essiccato all'aria che fa parte delle cucine di Armenia, Azerbaijan, Bulgaria, Egitto, Grecia, Iraq, Macedonia del Nord e Turchia. La tradizione probabilmente è stata portata dagli Armeni. A supporto di questa teoria il fatto che gli arabi prendevano in giro gli armeni con espressioni come "puzza come se ci fosse basturma qui vicino", facendo riferimento al forte odore di aglio e fieno greco che avvolge la pastirma. Il nome probabilmente proviene dal turco "premere" (*bastirma*) oppure dal bizantino "akropaston apakin Pastirma" ovvero "filetto ben stagionato".

Di certo le origini si perdono nella notte dei tempi. Tradizionalmente a base di manzo o bufalo d'acqua, la pastirma può essere prodotta anche con carne di capra, vitello, agnello, cammello o cavallo. 26 diversi tagli di carne di manzo producono 26 diversi tipi di pastirma. Le più pregiate sono quelle di filetto, coscia o spalla. La carne viene salata per farla asciugare e pressata (*bastirma appunto*), poi viene avvolta in una pasta di spezie, tra cui il fieno greco e l'aglio. La coperta di spezie tiene lontani gli insetti durante l'essiccazione tradizionale all'aperto.

La città dove si produce la pastirma più rinomata della Turchia è Kayseri, l'antica Cesarea dei Romani, già popolata dagli armeni. È un piatto rinomato per la colazione, nelle omelette o con le uova. Si usa per condire gli hamburger, farcire i börek o completare un panino con formaggio. È un ingrediente per un tradizionale stufato a base di spinaci, pomodoro, cavoli, ceci, fagioli bianchi e asparagi.

Non sappiamo con esattezza se furono le migrazioni legate all'Impero Romano d'Oriente, i bizantini o i turchi a portare la tradizione della carne secca nel centro-sud Italia. Forse fu conseguenza dell'impero di Giustiniano, delle influenze bizantine, delle incursioni dei Selgiukidi e degli Ottomani in Puglia, storica la Battaglia di Otranto e la dominazione saracena. Sta di fatto che esiste una produzione tipica del Gargano, in Puglia, che ci riporta alla storia della carne secca: la **musciska**. Le origini arabe della tradizione si evincono dal nome, *musciska*, che deriva dalla parola araba "mossammed", letteralmente "cosa dura e secca".



Jerky, la carne secca americana
Foto: 25snack.it



Certo è che gli arabi ben conoscevano l'arte di seccare la carne. (*Curiosità: ritroviamo la parola "mosciamme" nella tradizione genovese, riferendosi al filetto di pesce essiccato. L'origine è sempre la parola araba "mossammed". È uno dei tradizionali ingredienti della "caponadda ligure"*)

Tradizionalmente si usava la carne di capra, la capra garganica, razza autoctona di cui ormai restano pochi capi.

Le strisce di carne appese con un filo di cotone ai rami degli alberi locali; il prugnolo e il pero selvatico, con le loro spine proteggevano la carne da attenzioni indesiderate. Il lavoro poi era lasciato al sole e al vento estivi che essiccavano lentamente la musciska. Nei mesi freddi la carne veniva appesa in una casetta nella quale si accendeva un fuoco che rimaneva acceso per circa tre giorni. Dopodiché l'ambiente umido e ventilato portava a termine il lavoro.

Non c'è un taglio di carne specifico per produrre la musciska, ma si usava tutto l'animale disossato e salato. Le spezie della tradizione sono alloro, sale, finocchio selvatico e aglio. La Musciska si può consumare sia fresca che secca. Quella fresca viene consumata cotta in padella, alla brace o al forno. La versione secca invece si può conservare a lungo.

A Rignano Garganico, in provincia di Foggia, si tiene ogni anno a metà agosto, la Sagra della Musciska e della carne di capra.

"Settembre, andiamo è tempo di migrare..." così il poeta iniziava una celebre poesia dedicata alla Transumanza dei pastori. Dal latino trans, attraverso e humus, terreno: transitare sui luoghi. Oggi è patrimonio dell'UNESCO.

Settembre è il mese della "transumanza" in cui i pastori ripartono per lo spostamento delle greggi verso sud, per cercare d'inverno pascoli non ghiacciati e climi più miti, percorrendo le vie naturali dei "tratturi".

A maggio, lo spostamento è di nuovo verso nord, per tornare a casa, alla ricerca di erbe montane appena spuntate dopo lo scioglimento delle nevi, su pascoli mantenuti verdeggianti dal clima.

Il legame tra l'Abruzzo e il Gargano è sempre stato forte, visto che, anticamente, le date di apertura e di chiusura della dogana e della transumanza nel Tavoliere (29 settembre e 8 maggio) coincidevano con i due annuali pellegrinaggi al santuario di San Michele sul Gargano nonché con la stessa festa di San Michele Arcangelo (29 settembre) e con la leggendaria data dell'apparizione dell'Angelo (maggio del 490). Le fasi di monticazione e demonticazione scandivano questo antichissimo rito.

I pastori si sono mossi indisturbati per secoli nel centro-sud Italia con il proprio bestiame. Hanno creato vere e proprie autostrade verdi dette "tratturi" in tutto il territorio. Osservandone una mappa si vede l'estesa rete dei tratturi che copre le regioni Abruzzo, Molise, Puglia, Campania, Basilicata e Lazio.

Lungo i tratturi si sono mosse le tradizioni pastorali, il folklore, gli animali, le genti e gli usi culinari. Dalla tradizione della Musciska, di cui sopra, lungo le vie dei pastori la tradizione si è diffusa con un altro nome: coppiette.

Troviamo conferma di questa ipotesi nel fatto che a Pescasseroli la carne secca si chiama mescica, micischia, o vicischia, vicicchia, mucischia, a seconda delle varie dizioni locali.

La cultura pastorale è una cultura del recupero. Quando oggi un trattore cessa di funzionare, viene portato dalla sfascia carrozze.

Un tempo, quando il "trattore" era un animale, a fine carriera si macellava si usava per sfamare la famiglia. La materia prima delle **Coppiette** erano gli animali della Transumanza: capre, pecore, bovini, suini, equini. Gli animali vecchi o malati venivano "recuperati" in questo modo.

Il nome "coppiette" deriva dall'usanza di appendere le strisce di carne a coppie su un filo tirato sulla cappa del camino. Nell'arco di tre giorni la temperatura del camino seccata ed affumicava la carne. I pastori avevano dunque a disposizione la carne secca, uno snack proteico con il quale nutrirsi nel corso della giornata di lavoro, senza dover sostare.

Le **Pendole** sono una specialità della zona delle Dolomiti e del bellunese. Sono strisce di carne affumicata che un tempo costituivano, assieme al formaggio, il cibo usuale di tutti quelli che dovevano mangiare fuori casa come i boscaioli, i pastor transumanti e gli zatterieri del Piave.

Il nome "Pendole" deriva dal fatto che queste strisce di carne si mettevano ad asciugare su un bastone dal quale penzolavano. Si asciugavano stando appese davanti al fuoco dei camini delle case, i «fogher», che erano alimentati con legna di faggio, e conferivano al prodotto un particolare aroma.

Originariamente per la produzione delle pendole erano utilizzate carni di grandi animali selvatici, cervi, caprioli, daini oppure ovini e caprini; oggi invece sono utilizzate quasi esclusivamente carni bovine e suine.

Una volta tagliata la carne a strisce, queste marinano per 4-5 giorni nella concia.

Questa comprende sale, pepe nero, vino rosso, un pizzico di cannella, chiodi di garofano, rosmarino, salvia, alloro e aglio oppure nel ginepro.

Quando sono pronte inizia l'affumicatura.

Un fumo freddo generato da segatura di legni duri e bianchi, come il faggio, il nocciolo e il carpino. Sul pavimento della sala di affumicatura si mette uno strato di fronde di ginepro tra due strati di segatura. La tradizione vuole la carne appesa sul camino con un fumo caldo diretto dal basso verso l'alto. Oggi dopo la marinatura, si procede all'affumicatura e quindi all'essiccazione.

Le ricette del bellunese utilizzano questo prodotto come ingrediente "brodo di polenta". Dei piccoli pezzi di pendole soffritte sono mixati ad un liquido a base di acqua e farina gialla dando sapore al piatto.

Nell'Africa del Sud le popolazioni indigene Kohisan (*ottentotti e san*) erano solite cacciare in gruppo selvaggina per la sopravvivenza già nel periodo precoloniale. Il popolo Kohisan ha tramandato la tradizione del *braai* (una sorta di *barbecue*) e dell'essiccazione della carne.

Nel 17esimo secolo arrivarono gli olandesi, la Compagnia Olandese delle Indie Orientali, gli ugonotti di ordine tedesca ed altre popolazioni europee implicate con il commercio.

Nel 1652 si stabilisce la colonia del Capo di Buona Speranza, successivamente colonia britannica. Gli Afrikaneers acquisirono le tecniche di sopravvivenza indigene durante le loro esplorazioni.



Biltong la carne secca del Sudafrica
Foto: 25snack.it



I voortrekkers (*esploratori*) impararono così la tecnica di essiccazione della carne dando vita al biltong. Il biltong è una parola composta dall'olandese "bil", letteralmente "natica", e "tong" che significa "lingua, striscia".

La preparazione consiste nel taglio di strisce di carne magra, marinata nell'aceto di mele, e l'aggiunta delle spezie portate dai coloni olandesi: coriandolo, chiodi di garofano, pepe nero tra le altre. L'aceto di mele aveva la funzione di acidificare la carne, creando un ambiente sfavorevole alla proliferazione del "Clostridium Botulinum". La carne veniva preparata con aceto e spezie quindi appesa per essere essiccata all'aria per due settimane durante l'inverno, quando le temperature più fredde inibivano ulteriormente la crescita di funghi e batteri.

Una volta asciugato era pronto per essere confezionato in sacchetti di stoffa che consentivano la circolazione dell'aria per prevenire la muffa.

Al giorno d'oggi la preparazione può includere aceto balsamico, aceto di malto, zucchero, peperoncino, noce moscata, paprika, succo di limone, aglio, salsa Worcesterhire, cipolla in polvere, ecc.

Le carni utilizzate sono estremamente varie. Tra queste: manzo, impala, orice, eland, springbok, struzzo, kudu, ecc. Quando è preparato con pesce, principalmente triglia, assume il nome di bokkoms.

Dall'unione della tradizione sudamericana e quella nordamericana, negli Stati Uniti nasce la tradizione del **Jerky**. La parola deriva evidentemente dai parenti del Sud e precolombiani: Ch'arki - Charqui - Jerky. Probabilmente i Conquistadores spagnoli, sbarcati sulle coste del Messico, incontrarono la tradizione Incas del Ch'arki.

Il metodo di stoccaggio della carne secca era estremamente efficiente e quindi cominciarono a produrre carne secca per le esplorazioni dell'interno sia per gli spostamenti via mare. Quando poi si spostarono verso il Nord America, incontrarono i nativi americani e la tradizione del pemmican. Così i nativi americani iniziarono a chiamare la carne secca con il nome spagnolo "charqui" ma regalando la loro pronuncia e il loro accento alla parola. Così probabilmente nacque il jerky.

Il Jerky divenne popolare nelle Americhe nel 1500, in quanto permetteva ai soldati ed agli esploratori di avere sostentamento nei loro viaggi e conquiste. Gli elementi che lo resero popolare furono la lunga conservazione e il fatto che si poteva produrre sempre e ovunque. Il frutto di una battuta di caccia poteva essere consumato fresco in loco e preparato per la conservazione, grazie all'essiccazione con fuochi da campo. All'inizio del 1800, i cowboy erano abituati a trasportare carne secca o salata mentre spostavano il bestiame da pascolo a pascolo.

Dava loro uno spuntino nutriente da masticare durante le lunghe ore che dovevano lavorare, ed era generalmente un'esperienza piacevole. Questo accadeva in un'epoca in America in cui la carne secca era capita e prodotta con vari tipi di carne.

Dopo la dichiarazione di indipendenza, la carne secca è diventata più un alimento di piacere che un alimento di guerra e sopravvivenza. Per molto tempo, lo snack ha avuto la reputazione di consentire la conquista di nuovi territori senza che le persone soffrissero la fame o morissero di malattie legate al cibo avariato, molto comuni all'epoca. Successivamente, quella motivazione di consumo è diminuita sempre di più. Alla fine dell'800 il prodotto si rivolgeva sempre più al comune consumatore che non all'esploratore o soldato. Tuttavia, ancora una volta, il jerky si è dimostrato immensamente prezioso durante la prima e la Seconda guerra mondiale, utilizzato nelle cosiddette *Razioni C* per le truppe americane.

Gli Incas praticavano l'essiccazione a freddo grazie al clima delle Ande. I nativi americani polverizzavano la carne e la mischiavano con il grasso animale e le bacche del bosco.

Gli spagnoli usavano l'essiccazione a caldo o per affumicatura. Il governo americano ha disposto delle linee guida per la produzione domestica del beefjerky. In pratica suggerisce di essiccare la carne per 8 ore a 70 gradi centigradi (165° F) per ridurre il rischio di Salmonella e E. Coli.

Tantissime aziende negli Stati Uniti e in Canada producono Jerky. Le carni utilizzate sono tantissime: manzo, maiale, capra, montone, agnello, cervo, renna, bisonte, canguro, tacchino, struzzo salmone, alligatore, tonno, emù, cavallo, cammello.

Recentemente un'azienda ha iniziato a produrre jerky a base di lombrico!

Le spezie usate variano dal semplice sale, fino al mango, lemonfresh, ecc. Il limite è la fantasia.

Abbiamo visto che a seconda del luogo la carne utilizzata cambia, dal lama al cavallo, dall'agnello al bufalo d'acqua.

Cambiando il luogo ed il clima abbiamo visto mutare la tecnica di essiccazione, dall'essiccazione a freddo degli incas, all'affumicatura a fumo di camino, piuttosto che l'essiccazione all'aria.

Gli utilizzatori però avevano tutti la necessità di conservare la carne e di poterla consumare in movimento.

Dalla storia della carne secca si evince che questa sia nata come snack da consumare senza sostare.

Da lì è nata l'idea di **25 Snack – The Italian Jerky**. Dalla tradizione delle coppiette e della carne secca in Italia, proviamo a ripercorrere e ad innovare questa tradizione.

Se vi incuriosisce la storia della carne secca e il nostro progetto, potete visitare il nostro blog: <https://www.25snack.it/blog/>





ONAS®