

ONAS

GIUGNO 2023 - N°14

Review

PERIODICO TECNICO SCIENTIFICO



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

Piorgiorgio Angelini, Silvia Colasanti,
Alessandra C. Giovannini,
Robi Jakomin, William Loria,
Nicola Marangia, Noemi Rinero,
Andrea Russo, Dario Sarti,
Carlo Schizzerotto

In Copertina

Birra e Salumi
Foto: Freepick

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

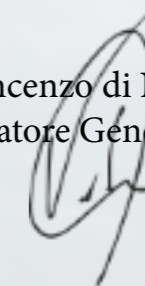
Il 27 e 28 maggio scorso si è svolto il convegno nazionale ONAS che ha avuto come palcoscenico il Parco del Ticino. Per ragioni editoriali l'evento sarà coperto solo con il prossimo numero del nostro magazine. Tuttavia, ci preme dare una breve anticipazione di quanto meraviglioso sia stato l'evento.



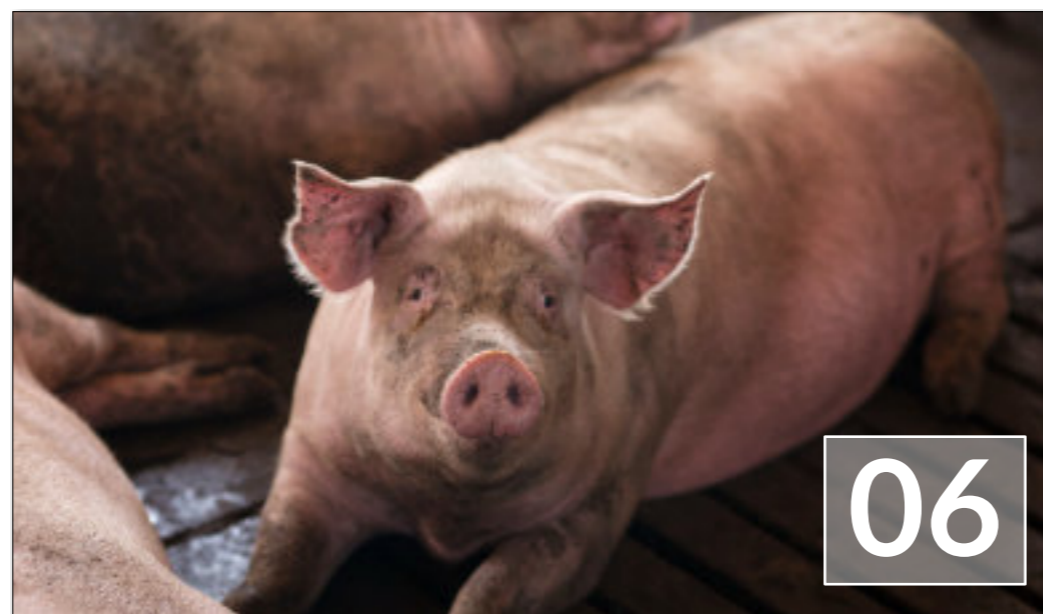
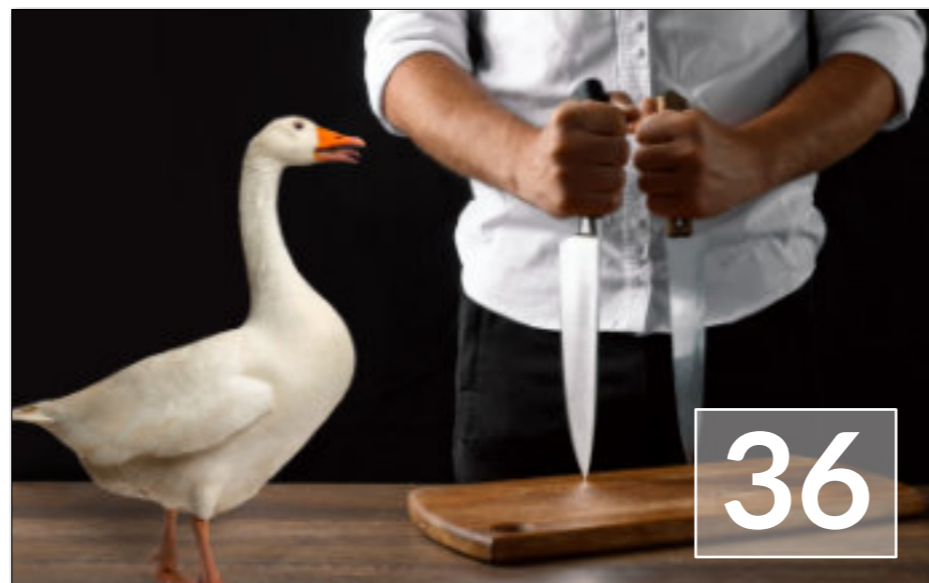
La diga del Panperduto, il museo delle Acque, l'ex Dogana austro-ungarica, la piazzetta di Tornavento...ogni elemento era lì a raccontarci la straordinaria sfida dell'uomo alla natura e alla forza di un fiume che ha segnato a fortune alterne la storia di questa gente di pianura. Spesso si pensa con accezione negativa alla definizione di "paesaggio antropomorfizzato". Invece, il Parco del Ticino costituisce un altro, sorprendente esempio di come un approccio positivo da parte dell'uomo possa attribuire una forma alla natura, rispettandone nel contempo l'essenza, i ritmi e la bellezza.

Dopo aver "camminato" il Parco, abbiamo concluso il primo giorno con la generosa cena nell'esclusivo scenario di Villa Annoni. Al mattino dopo ci siamo ritrovati nella funzionale biblioteca di Robecchetto con Induno, pronti a seguire una serie ben bilanciata di interventi: Michele Bove ha inquadrato il territorio, Sandro Passerini ha raccontato di come i vincoli di un Parco tutelato possano trasformarsi in garanzia di tutela per gli stessi agricoltori/allevatori, il prof. Vittorio Sala ha incantato con la sua lezione sul benessere animale, Alessandra Ubezio ha narrato la storia della sua famiglia e della razza suina Nero di Lomellina, Paolo Bianchi ha parlato invece di un altro campione storico del territorio, la razza bovina Varzese, mentre la chiusura con sapida dolcezza è stata affidata a Giampietro Passerini che ha descritto la salumeria dell'area, preparandoci di fatto al succulento successivo assaggio di salumi perfettamente bilanciati, puliti nei sapori e privi di difetti. Ancora un grazie alla famiglia Passerini per l'enorme lavoro svolto.

Vincenzo di Nuzzo
Coordinatore Generale ONAS



Parco del Ticino
Diga del Panperduto



SOMMARIO

PRATICHE DI ALLEVAMENTO

06 **CLASSYFARM**
di Noemi Rinero

SALUMI ALL'OCCHIELLO

10 **La coppa di testa delle Marche**
di Piergiorgio Angelini

SALUMI ITALIANI

16 **I salumi della Puglia Parte 2**
di Silvia Colasanti e Nicola Marangia

IL RITO DEL MAIALE

20 **Istantanee dal Carso**
di Robi Jakomin

PAT – PRODOTTI ARDUI DA TROVARE

28 **Viterbo e il salame cotto della Tuscia**
di William Loria

32 **Spalla Cotta di Filattiera**
di Dario Sarti

SALUMI E DINTORNI

36 **D'Anatra e d'Oca non si butta via nulla - Parte 2**
di Andrea Russo

ABBINAMENTI

44 **Birra e Salumi, un mariage parfait**
di Carlo Schizzerotto

SPAZIO GIA

48 **Il magico mondo del miele**
di Alessandra C. Giovannini

ATTIVITA' ED EVENTI

52 **...questo è ONAS!**

CLASSYFARM

L'analisi del rischio applicata agli allevamenti zootecnici

di Noemi Rinero



IMG: freepick

L'allevamento intensivo sta cambiando e necessita di un approccio integrato che permetta di valutare in modo oggettivo l'efficienza e la qualità degli allevamenti sotto diversi punti di vista quali il rispetto delle normative europee riguardanti il benessere, il consumo di farmaci e i parametri di biosicurezza per limitare l'ingresso di agenti patogeni negli allevamenti.

A questo proposito a partire dal 07 dicembre 2017 al fine di procedere alla categorizzazione degli allevamenti la Direzione Sanitaria Pubblica in Italia, unico paese a livello Europeo, si è dotata di un sistema informativo efficace, denominato ClassyFarm.



“Il Sistema informativo di cui al comma 1 assicura la raccolta, la gestione e l'interscambio delle informazioni tra l'operatore del settore alimentare che alleva animali destinati alla produzione di alimenti e le autorità competenti del settore veterinario, della sicurezza alimentare e dei mangimi di cui all'art. 2 del decreto legislativo n. 193 del 2007 (DM 7 dicembre 2017).”

Questo sistema integrato permette di fare in allevamento, in collaborazione con il proprio Medico Veterinario, adeguatamente formato, una categorizzazione dell'allevamento in base al rischio, permettendo di migliorare la collaborazione e il dialogo tra allevatori e autorità competente per migliorare il livello di sicurezza e di qualità dei prodotti della filiera agroalimentare. Il sistema infatti, attraverso il monitoraggio della situazione aziendale, rende consapevole l'allevatore di quali sono gli interventi da effettuare in allevamento per conformare e recepire al meglio le normative europee sul benessere animale per prevenire le malattie negli animali e per ottimizzare l'utilizzo degli antimicrobici.

Tale sistema di valutazione, unico a livello europeo, è il risultato di un progetto voluto e finanziato dal Ministero della Salute e realizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lombardia ed Emilia Romagna in collaborazione con l'Università di Parma.

Le aree su cui viene valutato l'allevamento sono:

- biosicurezza;
- benessere animale;
- parametri sanitari e produttivi;
- alimentazione animale;
- consumo di farmaci antimicrobici;
- lesioni rilevate al macello

Tutti i dati disponibili vengono convertiti tramite dei coefficienti in un indicatore numerico che misura il livello di rischio dell'allevamento stesso. Questo permette quindi alle autorità competenti di programmare i controlli presso gli allevamenti in maniera più mirata e ridurre gli oneri per gli operatori conformi alla normativa che saranno sottoposti ad un numero di controlli inferiore.

A livello pratico tutto ciò si traduce, per esempio, per quanto riguarda il benessere animale in una visita annuale presso l'allevamento del Medico Veterinario, il quale munito di check list adatta per la tipologia di allevamento, “Riproduttori” o “Svezzamento Ingrassato”, osserva e attribuisce una valutazione per ogni criterio utilizzando una delle tre opzioni disponibili: “insufficiente” o “accettabile” o “ottimale”.

Per quanto riguarda il benessere animale i parametri valutati sono 71 suddivisi in 4 grandi aree di competenza sotto elencate:

Area A management aziendale:

varie voci esempio numero degli addetti che si occupano degli animali, formazione degli addetti etc;

Area B strutture ed attrezzature:

per esempio gestione degli alimenti, infermeria etc;

Area C animal-based measures:

per esempio pulizia degli animali in tutte le scrofe, disordini enterici in tutti i lattinzoli, etc;

Area grandi rischi e sistemi di allarme:

per esempio allarme impianto di ventilazione e impianto di riserva.

Di seguito viene riportato, a titolo esemplificativo, il primo elemento di verifica e i parametri oggetto di valutazione. Il giudizio sarà “insufficiente” se nell’allevamento è presente un solo operatore per più di 400 scrofe, “sufficiente” per un operatore ogni 200 – 400 scrofe, “ottimale” per un operatore per meno di 200 scrofe.

Elemento di verifica 1

NUMERO DI ADDETTI CHE SI OCCUPANO DEGLI ANIMALI

(Categoria di non conformità: Personale)

“Gli animali devono essere accuditi da un numero sufficiente di addetti”

Il numero di addetti deve essere sufficiente tale da garantire la salute e il benessere per tutti gli animali in allevamento: verificare il rapporto n. addetti - n. animali

(i limiti indicati sono solamente un ausilio per il valutatore che dovrà comunque considerare tutti i fattori di rischio dell'allevamento prima di esprimere il giudizio)

Numero non sufficiente di addetti:

indicativamente un operatore per più di 400 scrofe presenti al momento della visita

Numero sufficiente di addetti:

indicativamente un operatore per 200 - 400 scrofe presenti al momento della visita

Numero ottimale di addetti:

indicativamente un operatore per meno di 200 scrofe presenti al momento della visita



Al termine della rilevazione e dopo aver caricato i dati sulla piattaforma verrà prodotto un documento finale di elaborazione con un riepilogo contenente:

- elenco dei punti critici, criteri non conformi o insufficienti,
- livello di rischio complessivo
- livello di rischio degli animali in riferimento a ciascuna delle quattro aree oggetto di valutazione.

Tale report è quindi utile sia per l'allevatore perché attraverso una valutazione oggettiva mette in luce le criticità dell'allevamento sia per gli organi di controllo che hanno a disposizione una fotografia di facile lettura della situazione degli allevamenti.

Per quanto riguarda la biosicurezza, la checklist deve essere anche compilata ed aggiornata dal Medico Veterinario e caricata sul portale.

Anche per il consumo di farmaci l'Italia è stata pioniera, primo paese a livello Europeo a introdurre la Ricetta Veterinaria Elettronica (REV) che sostituisce la forma cartacea della ricetta veterinaria sull'intero territorio nazionale, ed è stata introdotta dalla legge 20 novembre 2017, n. 167 (Legge europea 2017) Art.3.

La REV è lo strumento attraverso il veterinario, previa visita degli animali, prescrive i farmaci da utilizzare in allevamento al fine di migliorare la salute degli animali.

Inoltre dal 28 gennaio 2022 è entrato in vigore l'obbligo di registrazione elettronica dei trattamenti che consiste nella registrazione delle somministrazioni e nello scarico dei farmaci utilizzati sugli animali su un registro elettronico, caricato su una banca dati nazionale. Questo significa che gli organi di controllo possono verificare la quantità di farmaci utilizzata in allevamento ma anche le misure preventive (quali utilizzo di vaccini) impiegate per tutelare la salute degli animali allevati.

Anche in questo caso tutti i dati sulla banca dati nazionale, si integrano con gli altri parametri relativi alla biosicurezza, benessere, etc e sono a disposizione degli organi di controllo per verificare la non conformità degli allevamenti.

Tutti questi adempimenti sono sicuramente una ulteriore incombenza burocratica sia per gli allevatori sia per i veterinari ma sono stati accettati da tutti gli operatori della filiera con l'obiettivo finale di dare maggiori garanzie al consumatore riguardo alla qualità dei prodotti zootecnici e al controllo della filiera agroalimentare.



FONTI

<https://www.classyfarm.it/>

https://www.classyfarm.it/wp-content/uploads/sites/4/2019/12/CHECK_LIST_SUINI_RIPRODUTTORI_ESTESA.pdf

<https://www.classyfarm.it/wp-content/uploads/sites/4/2020/10/Manuale-SUINO-RIPRODUZIONE-2018-solo-LPrev3.pdf>

- Data ultima consultazione 31 Agosto 2022 -

COPPA, COPPA DI TESTA, TORTELLA

di Piergiorgio Angelini

Riceviamo e volentieri pubblichiamo uno stralcio dal libro in corso di pubblicazione "I salumi delle Marche: 2.000 anni di storia" per gentile concessione dell'autore Piergiorgio Angelini



FOTO: Alberto Camilletti

Prodotta in tutta la regione marchigiana, la coppa appartiene alla famiglia dei salumi cotti, come la mortadella di Bologna, la spalla cotta di San Secondo Parmense, la spalla cotta della Garfagnana, i prosciutti cotti, la cicciolata di Parma, le varie galantine ecc. Prodotti simili erano già conosciuti dai vari popoli italici, come attestato dalle tavole eugubine e da numerose testimonianze letterarie romane, anzi nel mondo antico cuocere i salumi era la regola, mentre consumarli crudi (*lucaniche*) erano l'eccezione.

Nelle Marche la citazione più antica risale a un manoscritto del XVII secolo trovato fra i documenti di cucina e dispensa della nobile famiglia Bonaccorsi di Macerata, dove un salume simile è citato con il nome di "testa cotta di rufolotto" (*suino selvatico*).

Nel libro di Antonio Nebbia "Il cuoco maceratese" pubblicato nel 1779, compare "La coppa alla mosaica" (*dall'aspetto della fetta che presenta un mosaico di colori*).

Nei secoli XVIII – XIX con il nome di "coppa" e di "coppa di casa", compare in numerosi inventari e carte di cucina marchigiane, come ha ben documentato Tommaso Lucchetti nel suo libro "O salumi bene amati".

Nel "Dizionario del dialetto fabrianese", pubblicato nel 1877, lo storico locale Oreste Marcoaldi descrive così la coppa:

"La coppa è un misto di cotenna lessa tagliuzzata e di altre parti per lo più della testa del porco, condita con sale, pepe forte pestato, cannella, mandorle dolci, imbusecchiato e stretto con spago a guisa di mortadella..."

Non c'è molta differenza con quella preparata attualmente nella stessa area, salvo la sostituzione della cannella con la noce moscata e l'eliminazione delle mandorle dolci.

Nel libro di ricette di autore anonimo "Il cuoco perfetto marchigiano", pubblicato a Loreto nel 1891, troviamo la ricetta della "Coppa di Bologna", forse ispirata al libro del bolognese Vincenzo Tanara "Il cittadino in villa" del 1664, ove compare una ricetta di "Testa cotta nel vino", dato che gli ingredienti sono gli stessi.

Un'altra testimonianza viene dal "Manuale di cucina popolare marchigiana" di Bel-Domenico N., pubblicato a Roma nel 1928 e datato "Aogliano 1928":

"Lavate bene con acqua bollente i ceppi d'orecchio di maiale e le cotenne e poi, unitamente alle ossa cucinateli a lessso; cotti ritirate, spolpate le ossa, fate tutto a pezzetti e mettete in caldo in pentola con un pochino dello stesso brodo, e finito che avrete di spezzettare, su quattro chili di carne aggiungete un chilo di lingua di bue, già fatta a lessso, spellata e fatta a pezzetti: poi ritirate, sgocciate un pochino e mettete tutto in recipiente, mischiate bene, versateci sopra mezzo litro di vino bianco e buono, una presa di pepe dolce, una presa di cannella, 150 grammi di romano, o pecorino e pinoli a piacimento, e ancora tutto caldo insaccate, legate ad uso lonza e mettete al sereno".



Piergiorgio Angelini

In questa interessante ricetta sono inseriti, oltre alla lingua bovina, cosa ancora abbastanza diffusa nell'area celtica delle Marche settentrionali, anche i pinoli e il pecorino romano. Infine, ricordo la "Guida gastronomica d'Italia" del Touring club italiano, nella quale, fin dalla sua prima edizione del 1931, la coppa viene indicata come "*specialità del Piceno*", come confermato anche da Nicla Mazara Morresi nel suo libro "La cucina marchigiana", edito ad Ancona nel 1978: "*Famosa nelle Marche è la coppa di Ascoli Piceno*".

Le molteplici e antiche testimonianze letterarie, il confezionamento capillare in tutta la regione, il gradimento del consumatore, confermato dalla presenza costante nei negozi e supermercati per tutto il periodo autunnale/invernale, a differenza delle altre regioni italiane dove la produzione è in costante diminuzione, fanno di questo salume uno dei più identitari della norcineria marchigiana.

ETIMOLOGIA

Probabilmente l'etimologia del nome coppa, diffuso nella parte dell'Italia centrale, ove erano insediati gli antichi SAFINI (*Umbri, Piceni, Sabini ecc.*), deriva dall'antico termine "KOPADIA" (*battuto di carne di maiale*), o da "KUMATA" (*carni macinate assieme*), entrambi indicati sulle tavole di bronzo, dette eugubine, risalenti al III-I secolo a.C., riportanti gli antichi cerimoniali religiosi (*sec. X- IX a. C.*), officiati dalla confraternita sacerdotale dei *fratres atiedi*, nel più antico santuario di quelle genti sito, verosimilmente, sul monte Fano nell'area di Atidiu, la romana Atidium, oggi Attiggio, presso Fabriano. Un'altra interpretazione lo fa derivare dal latino *caput = capo*, modificato dal dialetto in *capa*, poi *coppa*.

In ogni caso, l'etimologia conferma le origini antichissime della preparazione, che potrebbe essere nata come offerta agli dei pagani durante cerimoniali rituali, mentre oggi è semplicemente un salume cotto a base di ingredienti di recupero di ogni parte residuale commestibile del suino.

Come spesso accade in un territorio variegato e complesso come quello italiano, lo stesso nome, a seconda delle aree geografiche e dialettali, spesso, contraddistingue salumi diversi, oppure lo stesso salume viene chiamato con nomi diversi. Nell'Italia settentrionale il termine coppa designa il salume intero, crudo, ricavato dalla parte posteriore del capo, vicino al collo del maiale, ma in Umbria e nell'Italia meridionale è chiamato capocollo e, nelle Marche, lonza. Invece il salume chiamato coppa/coppa di testa nelle Marche, Emilia-Romagna, Veneto, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise e in molte aree del sud, viene chiamato "testa in cassetta" in Liguria, Piemonte, Sardegna, "bondiola" in Lombardia, "soppressata", capofreddo, capaccia in Toscana. Ance all'estero, soprattutto nelle aree di antica colonizzazione romana prima, benedettina poi, si produce con i nomi di "fromage de tête" in Francia, headcheese o brawn in alcune zone dell'Inghilterra, schweinskopfschulze in Germania, Toba in Romania ecc.

TAGLIO

Carni, cartilagini, grassi, provenienti dalla testa (*escluso cervello e occhi*), dal muso, dalle orecchie, dalla spolpatura delle ossa della schiena, dalle cotenne e, a volte, dal codino, zampetti e lingua del suino. In alcune zone si aggiunge anche lingua bovina a pezzetti.



FOTO: Flavio Vai

CONCIA

A seconda delle zone e delle famiglie: noce moscata, cannella in polvere, buccia di limone e/o di arancia o mandarino, tagliate sottilmente o tritate, succo di limone, sale e pepe nero, foglie di alloro, pistacchi, sugo d'aglio, finocchio selvatico, olive verdi, mandorle, pinoli, gherigli di noce, ecc.. A volte si aggiunge brodo di cottura filtrato, e/o vin cotto (*area Picena*), distillati secchi come brandy, cognac, rum, mistrà (*distillato marchigiano di vino aromatizzato con semi di anice*), nella misura di un bicchierino piccolo per ogni chilo di carne.

La grande varietà dei condimenti corrisponde alle caratteristiche di questo salume che è anche preparazione culinaria a carattere familiare, sulla quale influisce molto il gusto personale e, in certi casi, le usanze del luogo di origine della famiglia.

Fermo restando il sale e il pepe macinato, presenti in tutta regione, le numerose variabili che si riscontrano nei condimenti, possono essere ricondotte a quattro grandi aree sub-regionali.



FOTO: Alberto Camilletti

MARCHE SETTENTRIONALI

Montefeltro-Pesarese, Massa Trabaria-Urbinata-Fanese, Valle del Cesano.

Nella Massa Trabaria, oltre al sale e al pepe, si aggiungono foglie di alloro, vino bianco, pistacchi e, a volte, pezzetti di lingua vaccina. Qui la coppa assume anche il nome di "TORTELLA" o "TORTA DI MAIALE", forse per la forma rotondeggiante che la fa somigliare a una torta. Infatti l'impasto, invece di essere insaccato, si stende su di una larga tela naturale a trama larga che, una volta chiusa e legata, viene stretta progressivamente e schiacciata da un peso posto sopra, venendo ad assumere forma rotonda. In alcune famiglie si utilizza ancora l'antico stampo rotondo bucherellato per favorire lo sgrondo dei liquidi, con o senza *un buco al centro e, in questo caso, assume la forma di una grossa ciambella. In altre si preferisce la forma quadrata utilizzando antichi stampi di legno bucherellato.*

MARCHE CENTRALI

Anconetano, Jesino, Fabrianese

In quest'area la coppa è la meno ricca di condimenti; oltre al sale e al pepe, non devono mancare il succo di limone, la noce moscata grattugiata, la buccia d'arancia grattugiata e, eventualmente, poco mistrà, o rum, o brandy. Nell'Anconetano, frequentemente si aggiungono anche mandorle tritate. La forma normalmente è cilindrica schiacciata. Nella media valle del fiume Esino sopravvive una coppa dalla storia antica, che prevede l'aggiunta del formaggio pecorino locale grattugiato, nella misura di circa trenta grammi per ogni chilo di carne.

MARCHE CENTRO - MERIDIONALI

Fermano - Maceratese

La coppa è più ricca di ingredienti: sale, pepe, noce moscata grattugiata, cannella, pistacchi, mandorle tritate, sugo d'aglio (*posto in un sacchetto e schiacciato*), scorza di limone e d'arancia o mandarino, tritate, a volte, soprattutto nell'area montana, anche semi o foglie tritate finemente, di finocchio selvatico, detto "bastardo", mentre nel Fermano si aggiungono anche olive verdi denocciolate e, a volte, noci tritate. La forma è normalmente cilindrica-schiacciata.

MARCHE MERIDIONALI

Ascolano

E' la coppa più ricca di condimenti e che gode della maggior fama nella regione; sale, pepe, noce moscata grattugiata, cannella (*versione più antica che persiste in molte famiglie*), olive verdi denocciolate, bucce di limone d'arancia o mandarino, tritate, mandorle, pinoli, pistacchi e gherigli di noce, tritati. La forma è normalmente cilindrica-schiacciata.



FOTO: Flavio Vai

LAVORAZIONE

Dopo la preventiva, accurata pulitura della materia prima (*pelatura, asportazione del cervello, degli occhi, del grasso di gola e di possibili residui sanguinolenti indesiderati ecc.*), le componenti vengono fatte bollire per più ore (*mediamente da 3 a 5*) in un grande recipiente di rame, in acqua semplice o, più spesso, salata e, a seconda delle zone e delle famiglie, aromatizzata con rosmarino, chicchi di pepe nero, chiodi di garofano, sedano, carota, cipolla, schiumando ripetutamente per sgrassare ed eliminare le impurità. La carne è cotta quando si stacca facilmente dalle ossa. Tolta dalla pentola, dopo la scolatura, si procede allo spolpo manuale ponendo la carne sul piano di lavoro accuratamente pulito, dove viene, prima, spezzettata grossolanamente poi sminuzzata. Si aggiunge il sale e il pepe e tutti gli altri componenti della concia, mescolando a mano con molta cura per ottenere un composto omogeneo, con gli ingredienti e i condimenti ben distribuiti. In questa fase, quasi sempre, per favorire l'amalgama, si aggiunge un po' di brodo di cottura filtrato.

Il composto, ancora caldo, s'insacca manualmente, normalmente nel budello vaccino detto "trombone", mentre in alcune zone delle Marche settentrionali, invece dell'insaccatura, si avvolge l'impasto con una tela naturale, stringendo forte, oppure si pone negli appositi stampi bucherellati. Frequentemente, prima della pressatura, si procede ad una seconda cottura a bagnomaria dell'insaccato, per 10–20 minuti, per favorire l'amalgama dei componenti. Oggi gli involucri sintetici hanno soppiantato quasi completamente quelli naturali e, siccome non vengono posti sotto peso, le coppe assumono forma cilindrica allungata non schiacciata.



FOTO: Flavio Vai

ASCIUGATURA

Per far sgrondare i liquidi, i grassi e il collagene in eccesso, gli involucri naturali vengono bucherellati, oppure, nel caso dell'utilizzo di stampi, sono questi ad esserlo. A questo punto la coppa è, normalmente, posta sotto peso per un numero di ore variabile, a seconda delle dimensioni, evitando l'asciugatura eccessiva. Gli involucri sintetici, invece, non vengono bucati perché, essendo porosi, vengono semplicemente appesi per lo sgrondo; inoltre, essendo elastici e resistenti, garantiscono l'aderenza durante l'asciugatura. A questo punto la coppa è posta in luogo fresco o in cella frigorifera, mediamente per 16/24 ore per consentire alle parti gelatinose, di fondersi con tutto il resto, dando alla coppa la caratteristica compattezza ed elasticità.

STAGIONATURA

Trattandosi di un salume cotto, non necessita di stagionatura; anzi, se non si consuma in pochi giorni, perde fragranza aromatica e qualità gustativa (a Fabriano si dice che prende di "freschino," termine che deriva, probabilmente, dal longobardo "Frisking", che significa cinghialino, quindi odore di selvatico, e l'aspetto della fetta diventa scuro, lucido ed untuoso).

CONSUMO

Si consuma fresca, normalmente dopo 36 ore e fino a 20 – 30 giorni. Se messa sottovuoto, e conservata in frigorifero anche tre mesi e oltre. Nel periodo invernale entra a far parte del classico antipasto di salumi misti del banchetto festivo. Spesso è associata a olive nere cotte, sale grosso e bucce di arancia candite. A volte viene servita come secondo piatto, tiepida, tagliata alta e accompagnata, o da erbe di campo amare bollite e ripassate in padella con olio e aglio, o da purea di patate. Nel Piceno, con parte delle carni più vicine alle ossa, staccate e spezzettate dopo la bollitura, e condite con olio d'oliva, aceto, sale e pepe, si prepara un gustoso antipasto chiamato "Insalata di maiale".

ANALISI SENSORIALE

ASPETTO ESTERNO:

Normalmente ha forma cilindrica allungata, a volte schiacciata, altre rotonda, con o senza il buco centrale, oppure quasi sferica, o quadrata. Il peso in genere è di 4 – 5 kg, ma può anche arrivare a 8 – 10. Al tatto deve essere elastica. Il colore è marroncino più o meno chiaro con chiazze biancastre.

ASPETTO INTERNO:

La fetta, per via della composizione variegata di carni magre, grasso, cartilagini, condimenti, ecc., presenta colori che vanno dal biancastro-grigio al beige-nocciola-marroncino chiaro, al rosa scuro- rosso smorto (*carne magra*), con strisce bianche (*cartilagini delle orecchie*), tonalità che ricordano la carne bollita e chiazze verdi (*alloro, pistacchi, olive*). Colori come il rosa acceso e il rosso vivo, caratteristici della carne cruda, denunciano la presenza di conservanti. La fetta si deve presentare compatta, giustamente umida, con tutti i componenti ben distribuiti e coesi.

OLFATTO

Deve emergere subito un buon odore di carne lessata e di buon brodo pulito, seguito da percettibili note aromatiche e speziate, con sfumature variegata e numerose. I vari profumi, nell'insieme formano il caratteristico "profumo di coppa".

GUSTO

SAPORI E AROMI DI BOCCA

Si percepiscono sensazioni gusto-olfattive di grassezza, tendenza dolce, giusta sapidità, succulenza, leggera untuosità, intensa aromaticità e speziatura con lunga persistenza retro olfattiva. La tradizione marchigiana predilige coppe da gusto equilibrato, senza che alcuna componente domini eccessivamente le altre, con l'eccezione di una leggera prevalenza del pepe. In pratica i singoli ingredienti non si devono sentire ma, tutti insieme, concorrono a formare il caratteristico "gusto di coppa".

TATTO/STRUTTURA

La fetta presenta struttura compatta, coesa, senza componenti separate, salvo possibili, eventuali, pezzetti di oliva se tagliata a pezzi grossi. La masticazione presenta inizialmente una leggera resistenza, ma diviene, in breve, facile e piacevole, con rapida formazione del bolo.



FOTO: Alberto Camilletti

ABBINAMENTI

Le coppe sono salumi cotti dal gusto più o meno differenziato a causa delle presenze di molteplici fattori (*durata della cottura, quantità di componenti grasse e magre, di cotenne, collagene, condimenti aromatici, speziati, frutta secca, scorze e succo di agrumi, vegetali ecc.*) presenti in proporzioni diverse.

In genere, quando si degustata da sola, come antipasto o come secondo piatto, gli abbinamenti riescono bene soprattutto con vini rosati o rossi, giovani, secchi, fermi, di medio corpo, poco tannici, caldi di alcol, molto profumati e con buona persistenza gusto olfattiva. Più raramente, in caso di coppe particolarmente grasse, anche qualche vino bianco con caratteristiche simili a quelle sopra descritte (*salvo i tannini*), può fare qualche abbinamento piacevole, ma che non sarà mai completamente armonico per mancanza di concordanza fra le famiglie aromatiche del cibo e del vino. Quelle della coppa (*carne bollita, brodo di carne, elastina, collagene*), concordano con con quelle dei i vini rosati-rossi, che presentano sentori di frutta fresca a polpa rossa, come fragola, mirtili rossi, ribes, visciole ecc, I vini bianchi, invece, presentano sentori di fiori bianchi, pomacee a polpa bianca o verde, note vegetali ecc., non sono presenti nella coppa e che appartengono ad altre famiglie aromatiche.

Fra i bianchi marchigiani, pur considerando quanto sopra precisato: Colli pesaresi Roncaglia, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica, Colli maceratesi Ribona, Falerio Pecorino. Fra i rosati: Colli pesaresi rosato, Pergola rosato Marche IGT rosato. Fra i rossi: Colli pesaresi Sangiovese, Colli pesaresi Focara Pinot nero, Lacrima di Morro d'Alba, Pergola rosso, Colli maceratesi rosso, Serrapetrona, Rosso Piceno Sangiovese, San Ginesio rosso.



I SALUMI PUGLIESI

PARTE 2

IMG: freepick

SALUMI PRIVI DI DENOMINAZIONE

di Silvia Colasanti e Nicola Marangia

Seconda e ultima parte di una dettagliata rassegna pugliese dedicata, questa volta, ai salumi non tutelati da una denominazione ma che hanno avuto e continuano ad avere un grosso ruolo nelle tradizioni popolari. È il caso della Pagnottella avvolta nella crusca, un salume povero che ritroviamo anche in altre aree italiane, come il Friuli Venezia Giulia, a dimostrazione del fatto che, pur cambiando le coordinate geografiche, non varia la centralità del maiale nella vita contadina.



CAPOCOLLO AL VIN COTTO DI FICHI

Il Capocollo al Vincotto di fichi viene prodotto nella Daunia e precisamente a Toria (FG) presso una macelleria dall'antica tradizione norcina da tre generazioni. La carne utilizzata proviene dall'Agro Troiano e dal Beneventano al confine con la provincia di Foggia, rispettando il più possibile il km 0.

Gli ingredienti per la realizzazione di questo salume sono: sale iodato, pepe, alloro, chiodi di garofano, vincotto di fichi. Proprio nel massaggio del capocollo con il vincotto di fichi che va ricercata la sua singolarità. Non è solo il vincotto a renderlo esclusivo, ma l'ottimizzazione degli ingredienti fa sì che i 120 giorni di stagionatura lo rendano comunque morbido e fragrante. Prodotto unico nel suo genere dalle caratteristiche organolettiche uniche.

(Vincotto di fichi: cottura del liquido estratto dei fichi fino a renderlo caramello, in puglia lo si usa anche sui dolci natalizi come dolcificante oppure nei decotti terapeutici contro influenze e raffreddori).

SALSICCIA DI GINOSA

La Salsiccia di Ginosa è un insaccato ad impasto crudo, prodotto nel comune di Ginosa in provincia di Taranto.

Si ottiene con carne di suino, tagliata grossolanamente a mano a cui vengono aggiunti sale e aromi variabili da produttore a produttore.

Si consuma fresca dopo 15-20 giorni di stagionatura oppure può essere conservata per lunghi periodi sott'olio o sotto strutto.

Ha forma cilindrica, legata a catena a formare salamini di 10-15 cm.

Presenta una superficie liscia, lucida di colore rosso intervallato dal bianco. Al taglio presenta grana grossolana, consistenza compatta, colore rosso vivo della parte magra con presenza di lardelli di colore bianco, della parte grassa. Viene realizzato con tagli di spalla, coscia e grasso dorsale nella percentuale del 15%, condito con sale, pepe, peperoncino piccante o dolce e finocchietto selvatico.

Degustarlo è una piacevole scoperta perché si riesce a distinguere il pezzo di carne da quello del grasso intervallato dai semi di finocchietto selvatico



CAPOCOLLO UBRIACO

Il Capocollo Ubriaco viene realizzato nel Salento, a Monteroni di Lecce (LE), presso una giovane azienda che seleziona le carni dal circuito Nazionale.

Le fasi di realizzazione si suddividono in stazionamento nelle vinacce per 15 giorni a bassa temperatura, successivamente viene salato e lasciato per altri 15 giorni con sale e vinacce.

Dopo la salagione il Capocollo viene lavato e insaccato in budello suino e portato ad asciugare in ambienti appositi. È un salume che stagiona in media 60 giorni, oltre ai 40/50 giorni di preparazione precedentemente elencati.

La sua realizzazione è stata possibile utilizzando lo scarto agricolo delle Aziende Vitivinicole e in particolare le vinacce di Negroamaro salentino. Tramite l'utilizzo di questo scarto si riducono gli antiossidanti chimici, sostituendoli con i polifenoli contenuti nelle vinacce, del vino di Negroamaro, in particolare il Resveratrolo, antiossidante naturale con importanti proprietà salutistiche

Altro particolare di questa produzione è il riutilizzo delle stesse vinacce essiccate e utilizzate per affumicare il Capocollo Ubriaco, rendendolo così un prodotto innovativo e sostenibile.

Al taglio è evidente la presenza di un cordone esterno a dimostrazione della sua permanenza nelle vinacce, il profumo ricorda molto il tannino, mentre al palato si dimostra molto equilibrato, nonostante il breve periodo di stagionatura e la lieve affumicatura.

PAGNOTTELA IN CRUSCA

Molto simile alla Mica e alla Pitina, la Pagnottella in Crusca è una salume che ricorda la storia delle transumanze e della raccolta del grano, perché proprio il derivato di quest'ultimo, la crusca, viene impiegato per rivestire il salume.

Realizzato con carne suina di coscia e grasso, tagliati grossolanamente, viene condita con sale pepe, vinocotto, creata una grossa polpetta e poi messa in uno stampo per dargli la forma di pagnotta da cui prende il nome. Viene posta ad asciugare qualche giorno e stagionata in ambienti asciutti per circa 2 mesi.



Prodotta a Martina Franca da pochissimi produttori, è un salume delicato che lascia il palato morbido e si sposa bene sul pane e formaggio vaccino fresco. Durante le transumanze era considerato un cibo di facile trasporto e all'occorrenza di apporto energetico, considerata la sua piccola forma. Veniva comodamente conservato in tasca. Di colore rosso vinoso e dal profumo persistente ma gradevole.



COPPA DI CEGLIE MESSAPICA

La Coppa di Ceglie Messapica è un salume dalle eccellenti qualità organolettiche prodotto a Ceglie Messapica (BR) non tanto lontana dalla conosciuta Martina Franca, per via del simile salume.

Viene realizzato con carni di suini locali, secondo alcuni di razza Apulo Calabrese, meticcio con suini locali.

La carne viene strofinata con solo sale grosso e pepe, tenuta in salagione per qualche giorno. Terminata la salagione viene lavato con vino bianco verdea e insaccato in budello naturale di suino per poi farlo asciugare naturalmente per 10-12 giorni avvolto in panni di cotone. Non ci sono molti produttori che lo realizzano, quindi potrebbe considerarsi un vero e proprio prodotto di nicchia.

Al taglio si presenta di colore rosso intenso, con profumi decisi di carne e grasso animale, in bocca è dolce dal sapore persistente.



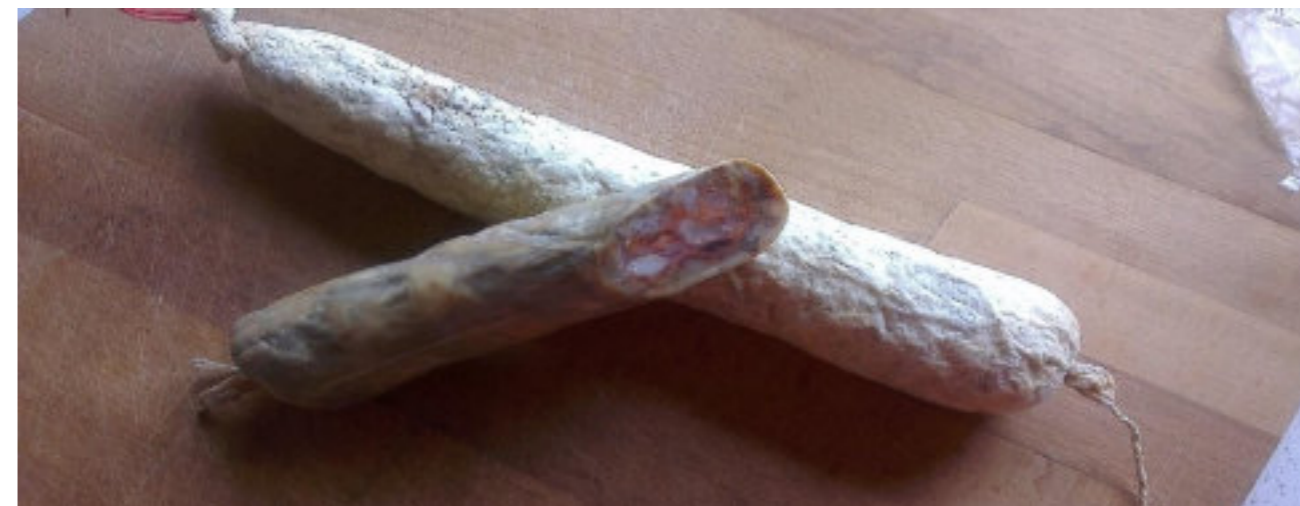
LANNUGGHIA (A LANNÙGGHIJƏ)

La Lannuggia è un salume tipico della tradizione contadina delle zone di Ginosà, Castellaneta e Laterza in provincia di Taranto e in alcune zone della Murgia Barese, considerato povero per via delle carni utilizzate, ovvero gli scarti della lavorazione del maiale.

Si vanno ad utilizzare le parti grosse e spesse dello stomaco e dell'intestino del maiale, ritagli di guancia e altri ritagli grassi. Il tutto viene poi aromatizzato con sale, peperoncino piccante in polvere e semi di finocchio selvatico per poi essere lasciate a macerare. Passato questo periodo di riposo, si procede all'insaccatura del tutto nel budello più capiente, per poi lasciarlo ad asciugare in ambiente fresco e ventilato.

La Lannuggia presenta un gusto deciso e piccante, viene utilizzata principalmente per condire le minestre e il giorno di Pasqua, per la preparazione della minestra di cicoria selvatica, oppure mangiata sola su pane casereccio.

È un prodotto molto particolare dal sapore deciso e molto raro.



ROBI JAKOMIN

e il Rito del Maiale

Robi Jakomin e una raccolta di sue immagini inedite del rito propiziatorio per eccellenza, il sacrificio che diventa cerimonia e che scandisce ancora oggi il tempo naturale della vita contadina.

Sono scene di vita del Carso.

Ma potrebbe essere dovunque:

“... nel cuore della Sila, nella Bassa Bergamasca, lungo la Queralpenstraße in Baviera o a ridosso del Lugu Hu nello Yunnan. Cambierebbero il paesaggio, l'intensità del freddo, la lingua o i vestiti.

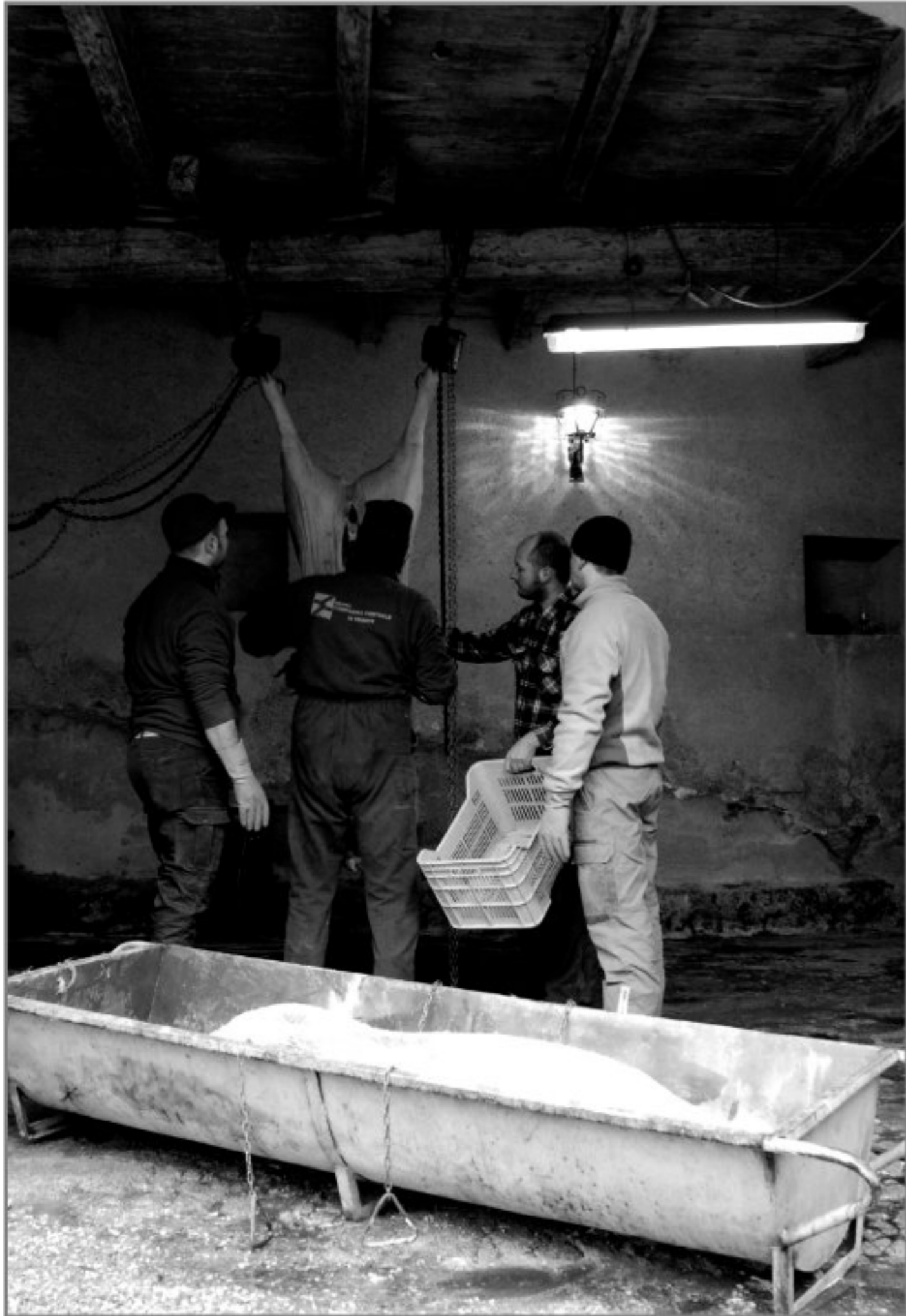
Ma i gesti resterebbero gli stessi.

La simbologia e la sacralità della cerimonia rimarrebbero immutate.

E immutati sarebbero soprattutto i due protagonisti: l'uomo officiante e la vittima sacrificale. Del resto, è sempre stato così, andando indietro nei tempi, a memoria di maiale”.

Vincenzo di Nuzzo









VITERBO E IL SALAME COTTO DELLA TUSCIA

di William Loria



La città medievale di Viterbo è la capitale della Tuscia, territorio corrispondente in parte all'antica Etruria. È noto che gli Etruschi fossero degli abili norcini e la produzione di salumi in quest'area risale al V-IV secolo a.C.

Il Salame cotto è quindi un salume di antica tradizione viterbese, generalmente insaccato in un involucre naturale di origine suina (*colon e sigma*) o bovina, legato a mano con imbracatura a due fili per tutta la lunghezza.



IL SALUMIFICIO COCCIA

Collocato a Viterbo, il Salumificio Coccia è uno dei maggiori produttori di salame cotto. La storia del salumificio nasce nei primi anni del '900 quando nonno Nazzareno iniziava il "mestiere", prestando la sua abilità di norcino presso le abitazioni private del suo paese d'origine, Preci, in provincia di Perugia, a pochi chilometri dalla nota Norcia.



Papà Sesto, nativo di questa terra, nel solco dell'esperienza paterna inizia con grande passione il mestiere e durante la guerra, appena ventenne, si trasferisce con la famiglia a Viterbo dove, in un piccolo locale del centro storico, intraprende la sua avventura da "norcino".

Dopo tanti sacrifici, arrivano le prime soddisfazioni, il matrimonio e la nascita delle tre figlie che, crescendo, seguono le impronte paterne. L'attività si amplia fino a trasformarsi in un'importante realtà e, nel 1978, lo stabilimento viene trasferito in una struttura di 2000 mq nella zona artigianale di Viterbo

Qui ancora oggi si producono salumi in maniera artigianale secondo le orme del nonno, disponibili presso il punto vendita insieme ad una selezione di prodotti tipici locali.



COME SI PRODUCE

Il salame cotto viene prodotto esclusivamente con carni di suini italiani e locali, questi ultimi alimentati a secco con prevalenza di cereali. La materia prima, ossia le rifilature magre e grasse di spalla ed il lardo, subiscono una macinatura medio-fine; la salatura si effettua con sale fino per 12-24 ore, mantenendo il prodotto in cella a 5°C su basi di legno; il condimento è a base di pepe, aglio ed altre spezie. L'impasto ottenuto viene bollito per 6-10 ore e successivamente lasciato raffreddare per 12 ore a 2-3°C. L'insaccatura avviene in budello naturale o di cellulosa. Il peso finale del salume può variare tra 300 g e 1 kg.



COME RICONOSCERLO

Il salame cotto si presenta di forma cilindrica con un budello di colore beige-grigio (*naturale*) o trasparente (*cellulosa*).

La consistenza è tenera e compatta.

La fetta, al taglio, presenta un magro di colore roseo ed un grasso di colore bianco di dimensioni variabili e non uniformemente distribuiti, con evidente presenza della speziatura (*pepe nero*).

L'impasto è compatto, con presenza di occhiature e di lardelli, e la fetta si pela facilmente. Al naso rivela sentori di carne cotta e di speziatura, in particolare spiccano le note di pepe nero, pepe bianco e aglio, di media intensità. Al gusto è prima dolce e poi salato di media intensità con una leggera nota acida dovuta all'aglio.

Il profilo aromatico è caratterizzato da sentori di carne cotta e di speziatura con prevalenza del pepe. La struttura è tenera, coesa, succosa e con buona masticabilità. Nel finale è equilibrato con sentori di speziato.

FONTI

Lazio patrimonio agroalimentare tra biodiversità e tradizione - ARSIAL, 2019

Foto: Salumificio Coccia - www.salumificiococcia.it



CURIOSITÀ

Il primo a parlare del salame cotto è Apicio, il famoso cuoco vissuto alla fine del I secolo a. C., nel suo celebre ricettario "De Re Coquinaria".

Nel libro IV, capo II, tra le ricette a base di pesce, riporta la seguente:

"Piatto di pesci – Scaglia e sventra pesci di qualunque specie. Sminuzza scalogne secche, o di altra sorte, nel tegame, e collocavi sopra i pesci. Aggiungi sapore ed olio. Quando tutto sia cotto, mettivi in mezzo il salume pur cotto. Spruzza aceto, e cospergi di santoreggia".

SPALLA COTTA DI FILATTIERA

Un salume quasi introvabile

di Dario Sarti

Da molto tempo avevo sentito parlare di questo salume, ma non mi era mai capitato di trovarlo in commercio né tantomeno di poterlo assaggiare fino a quando, la scorsa primavera, conversando con Marco Cavellini, Responsabile tecnico del tavolo delle comunità Slow Food Toscana, sui prodotti tipici della Lunigiana si è parlato anche della *Spalla Cotta di Filattiera* e quindi, vista la mia curiosità, mi ha fatto presente che c'era l'opportunità di poter assistere alla lavorazione di questo particolare salume.



Giuseppe Scoccia



Finalmente, all'inizio di questo 2022 il mio desiderio si è realizzato con la disponibilità del sig. Giuseppe Scoccia norcino dalla lunghissima esperienza, il quale si diletta a preparare salumi per sé e per gli amici, che mi ha aperto le porte della sua cantina/laboratorio privato, potendo così assistere alle fasi operative del processo produttivo.

La *Spalla Cotta di Filattiera* è un Prodotto Agroalimentare Tradizionale annoverato nell'elenco dei prodotti PAT della Regione Toscana, le cui origini sono sicuramente antiche ma, delle quali, io non ho trovato documentazione; è prodotta in Lunigiana (MS), in particolare nei comuni di Filattiera (da cui prende il nome), Pontremoli, Mulazzo e Villafranca in Lunigiana.

La parte anatomica è la spalla del suino che viene privata della cotenna, opportunamente sgrassata, rinfilata e parzialmente disossata, ad eccezione della scapola, che viene in parte asportata (la stagionatura con una porzione di osso è la sua caratteristica, anche se per questo la produzione e la sua corretta stagionatura risulta molto difficoltosa).

Con la rinfilatura si cerca di dare al pezzo una forma regolare, tondeggiante e leggermente schiacciata (a pagnotta), in modo da favorire la lavorazione successiva.

Finita la rinfilatura, si lascia la spalla ad asciugare per alcune ore, in modo che perda parte di umidità, quindi si procede alla salatura, massaggiandola con cura per favorirne l'assorbimento.

Particolare attenzione deve essere posta nel cospargere di sale la zona dove è stata asportata parte della scapola e dove l'osso emerge dalla carne, sono queste, infatti, le parti più delicate e soggette a difettare (irrandimento, deterioramento, imputridimento).

In seguito, si cosparge tutta la spalla con un misto di spezie macinate (tra cui *noce moscata, cannella, pepe, chiodi di garofano ecc.*).

Terminata quest'operazione, si procede con una prima legatura per dare la forma desiderata al pezzo anatomico, che in seguito viene insaccato nella vescica di maiale o, in alternativa, avvolto in un budello.

La tradizione vorrebbe che fosse avvolto nella sua cotenna ma, questa tecnica non è più utilizzata, se non in casi rarissimi, per i tempi di stagionatura che si allungano notevolmente (circa due anni); questa tecnica conferisce al prodotto una maggiore morbidezza.

Una volta che la spalla è stata avvolta nella vescica si procede con una seconda legatura (molto stretta) e, quindi, si bucherella l'involucro.



Spalla di suino rinfilata



Salatura sull'osso



Spalla salata e speziata e legata, pronta per essere avvolta nel budello



Spalla pronta per la stagionatura

A questo punto il prodotto è pronto per iniziare la fase di asciugatura e successivamente di stagionatura nelle cantine.

La stagionatura deve essere almeno di sei mesi se la Spalla viene consumata esclusivamente cotta, di almeno dodici mesi se consumata anche cruda, sì, perché, in barba al suo nome, la *Spalla Cotta di Filattiera* può anche essere consumata cruda!

La Spalla Cotta di Filattiera, per essere consumata, sia cruda sia cotta, occorre prima prepararla: inizialmente si procede con un accurato lavaggio in acqua calda, quindi devono essere tolti lo spago utilizzato per le legature e il budello in cui il salume era stato avvolto e ripulita da eventuali infiltrazioni di muffe, eventualmente rifulata.



Eliminazione del budello dopo la lavatura in acqua calda.

Se viene consumata fresca, la spalla è pronta per essere affettata in fette sottili se, invece, si vuole consumare cotta, come da tradizione, è necessario procedere con la cottura.

La spalla ripulita e rifulata è immersa in una pentola con abbondante acqua fredda e portata a ebollizione; quando l'acqua inizia a bollire si calcola il tempo per la cottura che ammonta a circa 20 minuti per kg di prodotto. Contrariamente a quanto ho letto in alcune descrizioni del processo produttivo, all'acqua non si deve aggiungere sale poiché il salume è già salato e, l'aggiunta di sale, lo renderebbe immangiabile.

Terminata la cottura, la *Spalla Cotta di Filattiera* è pronta per essere consumata sia calda, magari accompagnata da un purè di patate, fagiolini verdi lessati, oppure fagioli cannellini all'olio, oppure può essere

consumata fredda; il connubio ideale è con la *lisetta*, una focaccia non lievitata di acqua e farina cotta nel testo, questa focaccia a metà cottura è girata e avvolta nelle foglie di castagno per evitare che si bruci.



Spalla Cotta

La *Spalla Cotta di Filattiera*, come già detto, è un salume che è di difficile realizzazione e, nella produzione artigianale, è facile incontrare prodotti con difetti, in alcuni casi talmente evidenti e gravi da renderla immangiabile.

Tra questi possiamo sicuramente indicare l'eccessiva sapidità e i fenomeni di deterioramento dell'osso che, se non correttamente trattato, tende a sgretolarsi e a polverizzarsi; se si verifica questo inconveniente la carne intorno all'osso assume un odore di putrido.

Questi difetti, più o meno gravi, sono così frequenti che un detto locale recita: *meglio bere che sputare* per ribadire che qualora la spalla risulti troppo salata si può comunque consumare (*accompagnata da abbondanti libagioni*), magari aggiungendo all'acqua di cottura delle patate, ma se assume il sapore di rancido o, peggio ancora di putrido, il prodotto diventa assolutamente non commestibile.

La *Spalla Cotta di Filattiera* in passato si poteva trovare in tutte le fiere paesane, in particolare alla sagra di Filattiera il primo martedì di giugno dove, oltre alla *Spalla Cotta* si consumavano tradizionalmente i tordelli e le anguille fritte del fiume Magra.

Anche in occasione della Festa di San Genesio, il 25 agosto a Filetto è possibile assaggiare questo particolare prodotto.

DEGUSTAZIONE

Il prodotto che ho avuto la possibilità di assaggiare, sia nella versione cruda sia in quella cotta, aveva una stagionatura di oltre 24 mesi.

PRODOTTO CRUDO:

La fetta si presenta con la parte magra di colore rosso intenso con striature di grasso di colore bianco avorio.

Al naso note di carne stagionata, di cantina di frutta secca (*nocciole*), emerge un piacevole sentore di pepe e cannella e altre spezie indistinte con una buona intensità.

Al gusto è sapido e leggermente dolce, si percepiscono poi gli stessi aromi dell'esame olfattivo, più evidenti nelle note di stagionato e frutta secca, con un'evidente e piacevole persistenza, leggermente offuscata dalla nota sapida che permane.

La struttura è di consistenza dura e asciutta per la lunga stagionatura, ma la masticabilità è risultata facile e piacevole.

PRODOTTO COTTO

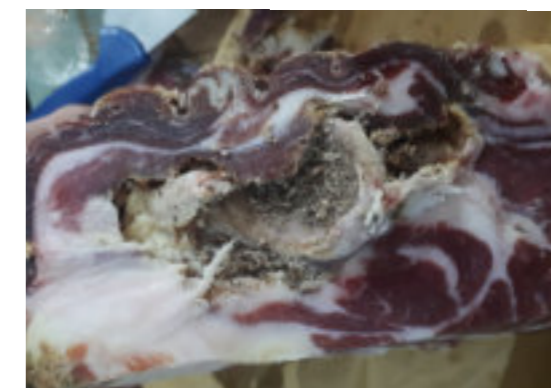
Il colore della fetta è rosa scuro, al naso sentore di noce moscata e cannella, leggerissimo sentore di carne cotta, d'intensità contenuta. Sapido, con aromi di spezie (*cannella e noce moscata*) di buona intensità. Tenero, succoso e di facile masticazione.

Foto Articolo: Dario Sarti



Spalla Cotta cruda

Esempi di prodotto difettato





IMG: freepick - Elaborazione MKS

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

PARTE 2

di Andrea Russo

Continua il viaggio nel meraviglioso mondo dell'oca e dell'anatra.

Dopo averne inquadrato la genetica nell'articolo precedente (*ONAS Review N° 12*), in questa seconda di quattro sezioni leggeremo invece degli usi in cucina di un volatile che, sebbene abbia perso leggermente terreno, continua a destare interesse sia nella gastronomia popolare che nella tradizione più nobile e ricercata.

PREPARAZIONI PER LA COTTURA



COTTURA DEL VOLATILE INTERO

Oggi le operazioni preliminari da eseguire prima della cottura si riducono al minimo dal momento che i volatili si possono acquistare già pronti per essere cucinati, in quanto già spiumati ed eviscerati dal mattatoio.

Per la realizzazione di una ricetta che prevede la cottura intera in forno le operazioni non si discostano da quelle applicabili ai volatili in genere, in quanto nella maggior parte dei casi hanno medesima struttura anatomica, tuttavia, essendo un volatile grasso, necessita, come per l'oca, di alcuni accorgimenti.

Dopo aver asportato le parti anatomiche non utilizzabili, con l'ausilio di uno spiedino verrà punzecchiata (*in più punti*) la pelle in tutte le parti anatomiche dell'animale (*cosce, petto, codrione*), insistendo nelle ghiandole sebacee presenti sotto le ali.

Prima di adagiare il volatile sulla gratella si effettuerà una salatura uniforme, sale grosso sulla pelle e fine sulle parti scoperte, inoltre sulla pelle verrà macinato del pepe nero, secondo gradimento.

All'interno si inserirà un rametto di rosmarino fresco e uno spicchio d'aglio. Nella *leccarda* sottostante, che servirà per evitare che l'anatra tocchi il liquido (*stiamo eseguendo una cottura a calore secco*), si verserà mezzo bicchiere di vino che in cottura diffonderà i profumi e un po' d'acqua per bilanciare l'umidità del forno.



Incisione dell'oca - Immagini A. Russo

COTTURA DI PARTI ANATOMICHE

Se la ricetta prevede la cottura di una parte specifica, allora il volatile verrà sezionato a piacimento, secondo la ricetta da realizzare. Mentre il petto o coscia sono tagli più in uso, l'esofago può essere cotto, tal quale, e spolpato per farne un ragù, la pelle invece potrà essere riempita (*collo d'oca farcito*), per realizzare una sorta di polpettoni da arrostitire, come ritroviamo in molte ricette della cucina ebraica.

Il divieto del consumo di carne suina ha spinto gli ebrei a cercare un animale sostitutivo. Quello che più si prestava, sia al consumo immediato sia alla conservazione, era proprio l'oca. Sono numerose, infatti, le ricette di tradizione giudaica (*a calore secco e a calore umido*) che la impiegano.

Per esempio le preparazioni di tradizione ashkenazite, elaborate dalle comunità ebraiche stanziate nel medioevo nella valle del Reno (*regione franco-tedesca*) hanno, oggi, arricchito il patrimonio della nostra cucina, una tra queste è il **Collo d'oca (e di anatra) ripieno**, nelle sue numerose varianti.

La carne macinata dei volatili viene unita con cipolla ed erbe aromatiche oppure arricchita con: mandorle, noci tritate, uova sode e *gribole (pelle d'oca fritta nel suo grasso)*.

La cottura può essere eseguita arrosto nel forno (*secca*), oppure nel brodo (*umida*) da solo o insieme altre preparazioni, con lo scopo di arricchirle. Il *Cholent* è uno stufato della tradizione, una zuppa di fagioli, orzo, patate, e carne (*se disponibile anche un collo d'oca ripieno*), preparata il venerdì, prima del tramonto e gustata nel pranzo del sabato, *Sabbat*.

TECNICHE DI COTTURA

METODI DI COTTURA PER UN VOLATILE GRASSO

I metodi di cottura per questi due volatili sono identici, in quanto entrambi volatili grassi. L'unico accorgimento da osservare risiede nel tempo di cottura, considerando le dimensioni maggiori dell'oca, i tempi saranno più lunghi, inoltre, pur avendo carni scure, l'oca non ama cotture troppo al sangue, che invece si preferiscono per l'anatra, in quanto evidenzia una leggera nota selvatica poco gradita, meglio una carne più cotta tendente al roseo.

La tecnica di cottura dell'**anatra intera** varia secondo l'età degli animali, che si può dedurre sottoponendo il becco ad una leggera pressione con le dita (*se si piega l'esemplare è giovane*). Agli **animali giovani** è riservata la **cottura a calore secco**: *griglia* o *arrosto*; per quelli **adulti**, quella a **calore umido** come: il *brasato* o il *bollito*.

Per alcune si utilizza anche una **cottura mista** come l'*arrosto morto* o la cottura in umido nel forno.



Porzioni anatomiche - Immagini A. Russo

Un aspetto da non trascurare nell'oca è la notevole quantità di grasso, maggiore rispetto all'altro palmipede, perciò si presta ad essere conservata nel suo grasso (*Oca in onto – Presidio Slow Food*).

Se invece cuociamo una specifica parte anatomica, per entrambi gli animali, avremo il **petto** più adatto per la **cottura a calore secco**, mentre per **ali** e **cosce intere (comprehensive di controcosce o sovracosce)** quella a **calore umido**.

COTTURA INTERA AL FORNO

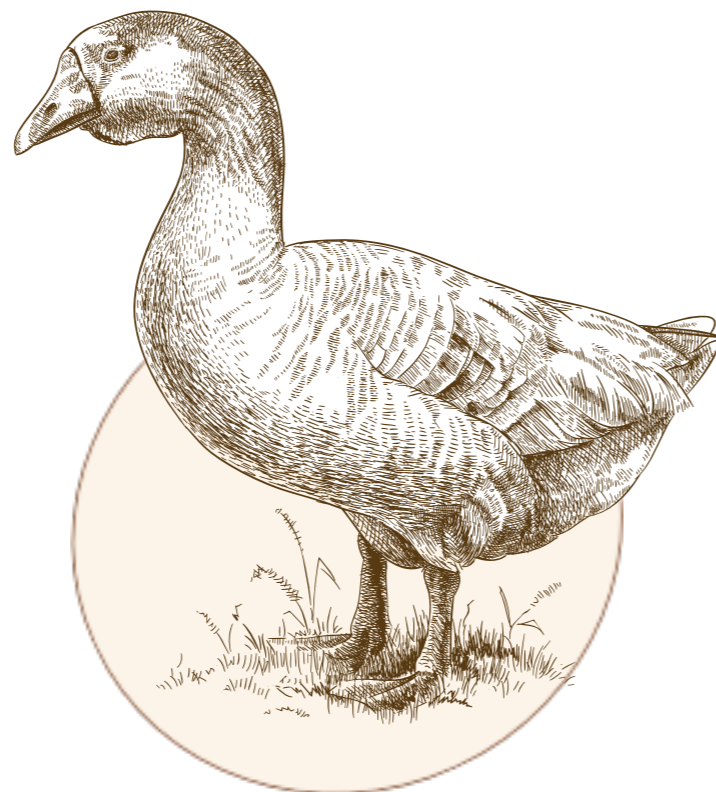
Quando si parla di cottura al forno, si intende quella condotta a **calore secco**.

Per comodità sarebbe auspicabile utilizzare una teglia da forno con griglia antiaderente. Una volta che il forno (si preferisce ventilato, ne enfatizza la modalità di cottura) ha raggiunto la temperatura di 200-220°C verrà infornato il volatile e si procederà alla rosolatura (reazione di Maillard).

Appena conclusa si abbasserà la temperatura fino a 100°C e all'occorrenza si bagnerà delicatamente sulla superficie della pelle con il fondo della leccarda (intriso di grasso fuoriuscito durante la fase di precottura), monitorando il grado di cottura delle carni.

A differenza del pollo, questa cottura evidenzia una criticità: il petto e la coscia hanno diverse caratteristiche anatomiche, perciò quando il petto risulta cotto a puntino, le cosce e le controcosce (sovracosce), più ricche in fibra muscolare, risultano ancora fibrose e richiedono qualche decina di minuti in più. Per ovviare a questo inconveniente quest'ultime possono essere asportate e proseguire la cottura separatamente. In questo modo la cottura sarà uniforme in tutto il volatile.

Gli altri aspetti da non trascurare, rispetto al pollo, sono due: il maggiore spessore del grasso cutaneo, che se non fuoriuscirà (importanza della punzecchiatura) durante la cottura con il raffreddamento potrà solidificare, assumendo un colore giallo ocra, inoltre la pigmentazione del muscolo notevolmente più scura (commercialmente questa carne è definita "nera").



Il colore scuro delle carni richiederà cotture a calore secco condotte "al sangue" (per evitare di rendere ancor più scure le carni) con una temperatura "al cuore" compresa fra i 54 e i 60°C, secondo i gusti.

Il metodo più infallibile per capire giusto punto di cottura è quello di usare un termometro a sonda, facendo attenzione che la sonda non tocchi le ossa, pena l'inattendibilità della misurazione.

In alternativa, se non si possiede questo strumento di precisione, per capire se il volatile è ben cotto all'interno, può essere utile punzecchiare una coscia, se fuoriesce un liquido rosato l'animale è ancora crudo, se il liquido bianco è cotto, se invece non esce alcun liquido, ahimè, è stato troppo cotto.

Segue "alla lettera", questa procedura, l'**anatra muta in porchetta** reperibile in alcuni ricettari italiani con nomi diversi in **Umbra** e nelle **Marche** è la **Papera in porchetta**, mentre in **Toscana** il volatile è chiamato **Nana**. Entrambe prevedono una farcita con un trito di rigaglie insaporite con finocchietto selvatico ed olio extravergine (da qui il nome in porchetta) e una cottura arrosto in forno.

Un'altra ricetta a calore secco, che utilizza il forno, è l'**anatra al sale**, piatto tipico di **Piacenza** che ritroviamo anche in **Emilia**.

La preparazione prevede un'aromatizzazione interna con salvia, rosmarino, Brandy (o Cognac) e una copertura totale del volatile con sale grosso che, terminata la cottura, verrà rimosso.

Per quanto riguarda la **cottura al forno** dell'**oca** intera, in **Umbria** si realizza con una aromatizzazione semplice: aglio, rosmarino, alloro; ponendo attenzione a bagnare la superficie del volatile con vino bianco; mentre nel **Parmense**, l'**oca alle verdure**, segue una memoria ebraica, in questo caso, si inserisce all'interno un grosso limone tagliato a spicchi, mentre all'estero si collocano le verdure ed erbe aromatiche poi, si cosparge con: olio, brodo e vino bianco (anche Cognac) a sfumare.

Nelle aree storiche d'allevamento di questi volatili, come il **Casalese**, la **Lomellina**, il **Cremonese**, il **Mantovano**, la **pianura veneta** e **friulana**, ma anche altre, meno vocate, nei giorni della festa, era ed in parte lo è ancora, usanza preparare il **volatile ripieno** e cuocerlo al forno, consuetudine che in ogni territorio si arricchisce alcune varianti nella sua preparazione.



Uno dei piatti simbolo di Treviso è l'**oca rosta**, in questo caso il ventre è riempito con le sue interiora (*durello e fegato*) unite a sedano a pezzi. Più elaborata è l'**oca con le castagne**, la ricetta **Trentina** prevede castagne lessate, salate pepate ed inserite nel ventre. L'oca è rosolata nel burro, irrorata con vino bianco, brodo e cotta nel forno in più riprese, ovvero, a metà cottura si asporterà il condimento fuoriuscito, sostituendolo con piccole strisce di pancetta e si rinformerà continuando a bagnare con vino e fondo di cottura della prima infornata. Nella **Lomellina**, invece, il ripieno è più ricco, sono inserite: castagne (*lesse o arrostate*), salsiccia o pancetta ed un trito del suo fegato.

A **Novara** il ripieno per **anatra** ed **oca** è caratterizzato dal riso (*vista la vocazione alla risicoltura*), il quale precedentemente cotto (*scottato o lessato*) viene amalgamato con un ricco trito: coscia di vitello, salsiccia, lardo, uova, aglio, prezzemolo, noce moscata.

In **Valcamonica (Lombardia)** la ricetta per l'**anatra con le verze** (*unite a metà cottura*) prevede un volatile ripieno con un trito di: carne di maiale, pollo, salamelle, formaggio grattugiato, uova, pangrattato, aglio, prezzemolo.

In **Friuli Venezia Giulia** nell'**anatra** la farcia è a base di: pane raffermo ammolato, tuorli d'uovo, fegatini di pollo, burro, salvia e rosmarino, mentre la pelle viene bardata con lardo.

In fine, a **Venezia**, secondo un'antica ricetta delle grandi occasioni, per la festa del Redentore (3ª domenica di luglio) è tradizione cucinare l'**anara col pien**, un ricco ripieno a base di *Soppressa* (tipico salume vicentino dop), sbriciolata con le mani, carne trita di maiale e vitello, tuorli d'uovo, mollica di pane, funghi.

COTTURA DI UNA PORZIONE ANATOMICA

La cottura di una porzione anatomica specifica richiederà meno accortezza, in quanto la parte interessata non richiederà cotture diverse, come per quella intera. Generalmente, per praticità e rapidità nell'esecuzione, la cottura avverrà in padella, nello specifico, una provvista di strato antiaderente che effettuerà una corretta rosolatura della pelle, senza attaccarla sul fondo.

Il taglio di gran lunga utilizzato, per entrambi i volatili, è il petto (*forma ovoidale*), senza ala, con pelle o la coscia intera, anch'essa comprensiva di pelle.

Nella cottura del **petto**, seguiremo la procedura per la **cottura a calore secco**. Cominceremo con il salare e pepare (*a piacimento*) uniformemente il pezzo, collocando in padella fredda, dalla parte della pelle. Si accenderà il fuoco e si terrà vivo, senza girarlo. Durante la rosolatura bisognerà asportare il grasso che potrà essere riutilizzato per altre preparazioni, per esempio, le patate arrosto. Quando la pelle sarà ben rosolata verrà abbassato il fuoco al minimo, per consentire la corretta cottura al cuore.

Raggiunto il giusto grado di cottura, è essenziale l'ausilio di un termometro a sonda, il petto verrà girato dal lato della carne e lasciato cuocere per 2-3 minuti, in relazione allo spessore del pezzo anatomico (*solitamente 3-4 cm*). Se la procedura è stata eseguita correttamente la pelle sarà ben rosolata e la carne interna sarà di colore rosa.

Nella cottura della **coscia intera** utilizzeremo la **cottura a calore umido**.

Inizieremo con rosolare in una casseruola antiaderente dal lato della pelle, quindi verrà asportato il grasso fuoriuscito (*se ne produce molto in quanto volatile grasso*) il quale può essere utilizzato, per esempio, per friggere un uovo.



IMG: freepick

Riprenderemo la cottura dopo aver salato e pepato il pezzo anatomico al quale aggiungeremo aglio in camicia e un rametto di rosmarino o altra pianta aromatica a piacimento (*salvia*), raggiunta la temperatura corretta (*fuoco vivo*), verseremo un bicchiere di vino bianco strutturato, anche un marsala stravecchio (*secco*) e lasceremo sfumare fino a quanto l'alcol etilico sarà completamente evaporato. Fare sobbollire a fuoco lento, coprendo con coperto, togliere i rametti delle aromatiche a metà cottura (*potrebbero rilasciare troppa componente tannica*), fino a che il sugo sprigionato diventerà quasi glassato, controllare la cottura con i metodi prima descritti (*punzecchiatura o termometro di precisione*).

LA COTTURA MISTA. L'ARROSTO MORTO O IMPROPRIO

Si utilizza per quei tagli anatomici coperti da pelle (*molto grassi*) o avvolti nel lardo, nella pancetta, nell'omento. È una tecnica mista perché unisce i due metodi di cottura precedentemente descritti: a calore secco ed umido.

Per la precisione si realizza in tre fasi distinte. Si procede con una forte rosolatura (*calore secco*) del pezzo anatomico in una casseruola, preferibilmente antiaderente, su tutti i lati (*per questi volatili si può anche non aggiungere ulteriore grassi in questa fase*); raggiunta la temperatura (*vivace*) si versa vino o succo di agrume, in altre preparazioni del brodo vegetale.

Una volta stemperato, si sala e si aggiungono aglio, pepe e aromi naturali (*spezie e rametti di piante aromatiche*) secondo ricetta, cuocendo a fuoco lento e con il coperchio (*calore umido*).

Quando il vino e i succhi sprigionati dalla carne si saranno quasi prosciugati si procede alla seconda rosolatura, più breve. Il risultato sarà una vivanda morbida e succosa all'interno, arrostita e croccante all'esterno.

Un esempio di questa tecnica è l'**anatra all'arancia**, alla rosolatura iniziale segue una lunga cottura, mantenendo costantemente umido il volatile con succo d'arancia aggiunto man mano, per poi finire con una rosolatura finale che renderà la pelle croccante.

Crocantezza che ritroviamo anche in una ricetta nel **Padovano**: l'**anatra frasenà**, nata come piatto di recupero delle cotture lesse del giorno prima, che si riprende il giorno dopo con la cottura alla griglia dei ritagli carnei comprensivi di pelle.

Possono prevedere una cottura mista anche per alcune ricette che utilizzano l'**anatra** o l'**oca a pezzi** sposata alle verdure. La cottura è riconducibile a quella **a calore umido**, preceduta da una rosolatura iniziale delle carni, con vino a sfumare. Si realizza in padella o casseruola (*casoeûla, cassolla*), come nel brasato si manterrà la vivanda umida, in questo caso con aggiunta di vino bianco e di brodo vegetale, unendo a metà cottura, con le verdure. Una preparazione degna di nota è quella di **Cremona**, l'**oca con le verze**, reperibile anche nelle zone di confine con il Piemonte, con qualche variante, prevede la rosolatura dell'oca (*a pezzi*) in padella e la successiva cottura in brodo (*anche con aggiunta di pelati*) insieme ad un trito di verdure aromatiche e spezie, si termina aggiungendo listarelle di verza a coprire, che verranno appena sbollentate.

BIRRA E SALUMI

Un mariage parfait!

di Carlo Schizzerotto



IMG: freepick

L'abbinamento del cibo con le bevande è sempre un lavoro complesso, ricco di sfumature e soggetto a personali interpretazioni. Esistono tuttavia alcune linee guida generali legate alle sensazioni ed alla loro interazione sul palato.

Si usa dire che un abbinamento ben riuscito sia quello nel quale $1+1=3$. Quindi l'interazione tra il cibo e la bevanda produce nuove sensazioni e gusti.

Per avere un buon approccio è necessario conoscere la bevanda, in questo caso la **BIRRA**, e il cibo, in questo caso i **SALUMI**.

Di birre e di salumi ne esistono moltissime varietà, tuttavia hanno delle caratteristiche base comuni a tutte le birre e a tutti i salumi, salvo alcune eccezioni.

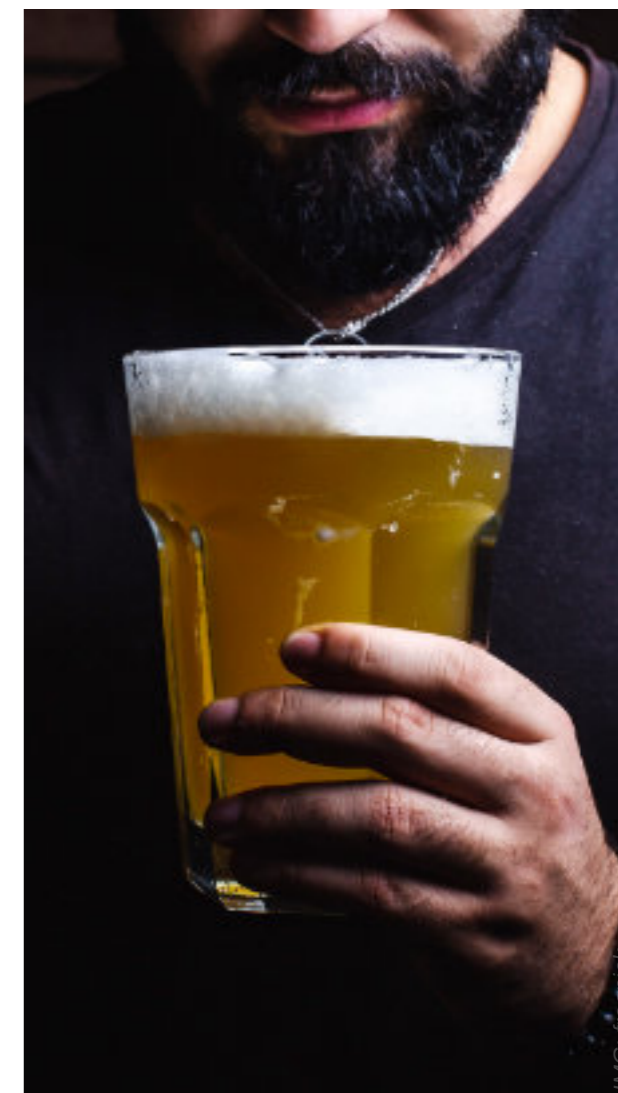
Partiamo dunque dai **GUSTI** della birra dividendoli in **DURI** (*amaro, salato, acido*) e **MORBIDI** (*dolce, umami*).

A questi aggiungeremo le **SENSAZIONI TATTILI** (*astringenza, piccantezza, calore, carbonatazione*). La loro interazione è interessante e va tenuta in considerazione: l'**amaro**, rafforzato dall'alcol, tende a contrastare il dolce e a rinforzare l'acido senza però sortire effetto sul salato; il **dolce** contrasta amaro e acido senza agire sul salato, ma temperandolo; l'**acido** rinforza l'amaro e si tempera con il salato; il **salato** generalmente non è presente nella birra, tranne in uno stile ad alta fermentazione tedesco chiamato "Gose" tipico della città di Lipsia.

Per quanto concerne le sensazioni tattili: l'**astringenza** (*asciuttezza, disidratazione delle mucose*), è conosciuta nei tannini del vino, nei carciofi, nelle mele cotogne, nel tè.

La **piccantezza** si presenta come pungenza e lieve atrofia delle papille, supportata ed incrementata dall'alcol che rende più permeabili le membrane lipidiche.

Il **calore** è un'altra sensazione tattile importante, poiché a bassa temperatura si accentuano le note dure, mentre ad alta temperatura supporta le note morbide e l'alcol.



IMG: freepick

La **carbonatazione**, intesa come pungenza dovuta alla CO2 nella birra aiuta a pulire il palato.

Combinando tra loro le sensazioni tattili ed i gusti otteniamo ulteriori interazioni. L'amaro aumenta l'astringenza in intensità, ma non in durata. Il dolce contrasta l'amaro ma non agisce sull'astringenza. L'Alcol e la carbonatazione aiutano la pulizia della bocca.

Questo per quanto concerne la birra.

Analizzando le **caratteristiche dei cibi**, possiamo dividerle in **morbide** (*grassezza, untuosità, tenenza dolce, succulenza*) e **dure** (*tendenza amara, tendenza acida, sapidità, piccantezza, aromaticità*).

La **grassezza** è propria dei grassi solidi come il lardo, riporta alla pastosità e morbidezza. L'**untuosità** propria dei grassi sciolti, porta ad una scivolosità.

La **tendenza dolce** è propria dei carboidrati. La **succulenza** può esser naturale come la carne cotta al sangue o indotta, per esempio in una minestra.

La **tendenza amara** invece è riferita ad una leggera nota amarognola, per esempio il radicchio. La **tendenza acida** trova esempi nello yogurt, gli agrumi o l'aceto. La **sapidità** è tipica dei salumi e dei formaggi. La **piccantezza** la troviamo nel pepe, peperoncino o rafano. L'**aromaticità** può essere naturale legata alle erbe aromatiche, o indotta (*vd Maillard*).

Le sensazioni aromatiche e tattile possono essere condizionate da altri aspetti del cibo: il **crudo** risalta gli aromi e il gusto naturali; il **cotto** modifica profondamente le caratteristiche del cibo con speziatura, gligliatura, ollitura, brasatura, ecc; la **reazione di Maillard** avviene in cottura tra zuccheri e aminoacidi, attribuendo ai cibi il tipico aspetto bruno e il gusto di cibo cotto, come ad esempio la crosta di pane o la bruciatura della bistecca; una **lieve atrofia** delle papille può essere provocata dal calore o dalla piccantezza.

La **consistenza** influisce sulla percezione dei gusti. Il **calore** o temperatura di servizio, influisce su alcune caratteristiche: in basso supporta le durezza e in alto le morbidezze.

Cercando degli elementi comuni, in linea di massima possiamo dire che tutte le birre hanno una componente amara, mentre tutti i salumi hanno una componente sapida. Ci sono sempre eccezioni da valutare caso per caso.

Nella birra l'amaro varia in intensità, gradualità, nel momento in cui compare, dalla provenienza (*malto, luppolo o lievito*), mentre il sale è presente in tutti i salumi in varie forme e persistenze. Date le considerazioni precedenti sappiamo che il salato è temperato dal dolce e dall'acido.



Gli abbinamenti tradizionalmente si dividono in quattro categorie: la **tradizione** (*pizza e lager*), il **territorio** (*ostriche e stout, haggis e bitter*), l'**analogia** (*radicchio con IPA o formaggio acido con saison*) o il **contrasto** (*salmoncino crudo e lambic, panna cotta e stout*).

Esistono alcune regole di base nell'abbinamento: l'**intensità** della birra e del cibo deve essere uguale e nessuno deve prevalere. La **gradualità** deve essere crescente: si comincia da sapori leggeri per chiudere con i più corposi, complessi, acolici, strutturati. Qualora si cucini un piatto con la birra è importante servire a tavola la stessa birra. Il **tipo di cottura** varia i sapori, quindi va tenuto in considerazione durante l'abbinamento. Le **salse ed i condimenti** sono da tenere in considerazione in quanto alterano il sapore del cibo.

In linea di massima possiamo osservare come la CO2 e l'acido puliscano le mucose; quindi, si abbinano con cibi grassi ed untuosi; favoriscono inoltre la salivazione, quindi potrebbero trovare spazio in un abbinamento con cibi astringenti. L'amaro e l'alcol sono astringenti, quindi possono trovare un buon abbinamento con i cibi succulenti.

L'amaro enfatizza il piccante mentre il dolce lo mitiga. L'alcol tende ad esaltare l'amaro, il dolce e il piccante, mentre diminuisce l'acido ed il salato. Il dolce della birra tende a far risaltare l'umami e la sapidità dei cibi.



Gli abbinamenti tradizionali e territoriali di birra e salumi trovano in Germania la **Kolsch**, tipica birra della città di Colonia, accanto ai **Mettwurst**. In Baviera invece le tradizionali **Helles** o **Marzen** vengono servite con **Weisswurst**. La **Weizen**, celebre birra tedesca di frumento con sentori di banana, viene spesso servita con i **wurstel di vitello**.

Gli abbinamenti per analogia o contrasto possono essere, ad esempio, i **salumi affumicati** tipici dell'Alto Adige abbinati alla **Rauch**, birra tedesca caratterizzata dall'utilizzo di malti affumicati. Dovendo immaginare un efficace contrasto possiamo immaginare la **coppa di testa** abbinata ad una **Gueze**, una birra a fermentazione spontanea belga caratterizzata da un'intensa acidità e astringenza.

Da produttore di **carne secca**, ho sempre immaginato i miei prodotti accanto ad una buona birra in un pub. Sono partito con tre ricette diverse per poter avvicinarmi al maggior numero possibile di stili birrai. Analizzando il prodotto è secco, quindi non presenta grasso o untuosità, la arte sapida tuttavia provoca salivazione e chiama la bevuta.

La prima ricetta di **coppiette di maiale** l'ho chiamata "**Tradizionale**", caratterizzata dall'uso del peperoncino. Possiamo abbinarla all'amaro di una **IPA** per accentuare il piccante oppure all'acidità leggera di una **Berliner Weisse** per spegnere questa sensazione.

La seconda ricetta è "**Smoked Paprika**", caratterizzata dalla paprica dolce affumicata, trova il suo abbinamento principe con la **Rauch bier** o con le **smoked ale** inglesi. Tuttavia, ben si accompagna con le helles e marzen bavaresi.

La terza ricetta è "**Delicato**" che trova la sua ispirazione in una birra belga, la **Blanche**, caratterizzata dal coriandolo e dalla buccia di arancia, oltre alle sensazioni speziate di lievito. Una leggera astringenza dovuta all'uso del frumento non maltato completa questo stile brassicolo. Le coppiette, quindi, sono state conciate con coriandolo e buccia d'arancia che, unendosi ai diversi tipi di pepe, regalano una sensazione vicina alla birra. L'abbinamento per analogia è dunque servito!



IL MAGICO MONDO DEL MIELE

di Alessandra C. Giovannini

L'associazione Ambasciatori dei Mieli si occupa della diffusione della cultura apistica e della conoscenza dei prodotti dell'alveare.

La principale attività è quella di creare ponti di collegamento fra professionisti del settore e diffondere la tecnica di assaggio del miele, sia attraverso corsi riconosciuti dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele condotti da docenti abilitati, che attività informali o didattiche condotte da soci con specifica formazione.

www.ambasciatorimieli.it

Voglio usare poche righe per farvi scoprire un mondo molto molto particolare, quello dell'unico zucchero che l'essere umano utilizza derivato dall'elaborazione da parte di un insetto. Il magico mondo del miele è fatto di milioni di micro prelievi di sostanze zuccherine -nettare e melata- fatti su fiori e piante da parte dell'Apis mellifera.

Quando le api hanno a disposizione una sola fonte botanica principale si parla di miele uniflorale.

Nascono così gli eccellenti mieli italiani, frutto dell'intimo rapporto tra apicoltura e territori agricoli o spontanei: il miele di acacia, di eucalipto, di castagno, di agrumi, di coriandolo sono solo alcune delle oltre 50 tipologie di mieli uniflorali prodotti ogni anno in Italia.

Quando invece le api raccolgono sostanze zuccherine da più fonti botaniche contemporaneamente allora nasce un vero e proprio estratto di territorio: il miele millefiori

Ma come facciamo a sapere dove sono andate le api a raccogliere il nettare?

Ogni famiglia di api è composta da migliaia di api bottinatrici che, tramite un affascinante **sistema di comunicazione**¹, rivelano alle loro sorelle dove è il nettare più prelibato.

Alla fine, nell'alveare si trova il risultato finale di milioni di voli su milioni di fiori.

Il miele si estrae dai favi per centrifugazione o per torchiatura e, dopo alcune semplici fasi di purificazione (*filtrazione e decantazione*), viene invasettato.

Nulla può essere aggiunto, nulla può essere cambiato, quello che le api hanno raccolto è quello che trovate nel vasetto.

Ma come facciamo a sapere che quel miele è proprio di acacia o di melata?

Possiamo fare alcune analisi, la più conosciuta è l'analisi melissopalinoologica, una parola difficile che indica l'osservazione e il riconoscimento dei pollini contenuti nel miele.

Ma se non abbiamo a disposizione alcun laboratorio come facciamo?

Ecco che i nostri sensi ci vengono in aiuto per riconoscere i mieli derivati da alcuni nettari.

Le caratteristiche organolettiche sono fondamentali per la **denominazione legale**² e gli **esperti in analisi sensoriale del miele**³ riconoscono almeno 18 tipologie di mieli, anche se poi ciascuno di loro, proprio come le api, affina i propri sensi sui mieli che maggiormente vengono prodotti nel proprio territorio.

Il miele è dolce, certo, essendo composto principalmente da glucosio e fruttosio, ma è anche molto altro. Il colore, l'odore, l'aroma e il sapore sono caratteristici per ciascuna specie botanica.



Ambasciatori dei Mieli

ATTIVITÀ ED EVENTI



- 📅 29/01/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Marche
📍 Sant'Andrea di Suasa - Mondavio (PU)
★ **COPPA DELLE COPPE - FESTA DEL NINO**

ONAS partecipa all'assegnazione della XIII Edizione della Coppa delle Coppe, il riconoscimento per il più nobile dei salumi poveri: la Coppa di Testa.

Con la Festa del Nino il delizioso borgo medioevale di Sant'Andrea di Suasa, celebra la centralità dell'allevamento domestico del maiale nella vita rurale di un tempo.



- 📅 30/01/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Friuli Venezia Giulia
📍 Palace Suite Hotel - Trieste
★ **MASTERCLASS DI ANALISI SENSORIALE**

Lezione introduttiva del prof. Giuseppe Zeppa dell'Università di Torino - Esercizi di riconoscimento aromi/odori - Degustazione bendata di tre salumi di pregio - Degustazione coperta di tre vini in abbinamento - Chiusura con il produttore Rado Kocjančič.

Una degustazione senza condizionamenti emotivi, senza influenze esterne, soli con il proprio naso e la propria memoria a cura di ONAS in collaborazione con ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini.



- 📅 06/02/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Friuli Venezia Giulia
📍 Antico Caffè San Marco - Trieste
★ **TRIESTE GREEN: FOOD LAB 2023**

Insieme ai produttori e guidati da Vincenzo di Nuzzo, Maestro Assaggiatore ONAS, un viaggio alla scoperta dei salumi del Carso, prodotti artigianali unici ottenuti da allevamenti sostenibili.

Introduzione alle tipologie di allevamento e a cosa significa, anche a livello organolettico, il benessere animale.

ATTIVITÀ ED EVENTI



- 📅 10/02/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Toscana e FISAR
📍 Poggibonsi (SI)
★ **INCONTRI A TAVOLA: Abbinamento vino-salumi**

Una degustazione mirata all'abbinamento cibo-Vino.
Una collaborazione FISAR e ONAS.

L'emblema della tradizione toscana è sua maestra il tagliere: un particolare connubio di prodotti caseari e soprattutto affettati spaziando dal prosciutto alla finocchiona, al salame.

Un mondo ampio e variegato come quello dei vini che spazia dalle bollicine ai rossi in un percorso mirato a stimolare i sensi.



- 📅 19/02/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Valle D'Aosta
📍 Località Capoluogo - Avise (AO)
★ **ESTREMI TOSCANI**

Una serata dedicata alla Toscana attraverso sapori e storie sorprendenti!

- **I cotti:** Soppressata agli Agrumi e Biroldo di San Miniato
- **I Crudi:** Tarese Val d'Arno, Salame di Suino Grigio, Sbriciolona
- 1 Calice di vino in abbinamento

Degustazione guidata dai MA ONAS Vilma Cianci e Denis Maroz



- 📅 22/02/2023 🧑‍🤝‍🧑 Attività Nazionale
📍 Online
★ **SALUMI IN SALOTTO #1**

Sessioni addestrative di degustazione riservata ai soci

Tre prodotti:

- Prosciutto crudo 36 mesi
- Lonzardo
- Soppressa di testa (*Coppa di testa*)

Esercitazione valida per i soci partecipanti ai Panel delle regioni Lazio e Toscana

ATTIVITÀ ED EVENTI



- 📅 04/03/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Toscana
📍 Ghivizzano (LU)
★ **VISITA ALL'ANTICA NORCINERIA**

Giornata di studio e approfondimento sulla produzione di un prodotto di eccellenza della salumeria Toscana, il Prosciutto Bazzone della Garfagnana presidio Slow Food.

ATTIVITÀ ED EVENTI



- 📅 14/03/2023 🧑‍🤝‍🧑 Attività Nazionale
📍 Online
★ **IL MONDO DELL'OLIO**

Il mondo dell'olio, le sue regole di valutazione sensoriale e gli aspetti mutuabili per una corretta valutazione della componente grassa dei salumi.

Relatore: Prof. Leonardo SEGHETTI



- 📅 05/03/2023 🧑‍🤝‍🧑 Evento Nazionale
📍 Piacenza EXPO
★ **APIMELL**

APIMELL è la più importante Mostra Mercato Internazionale specializzata nel settore apicoltura.

ONAS, è stata presente alla fiera con la Delegazione provinciale di Brescia, alla guida di interessanti e sfiziose degustazioni e con particolari abbinamenti di Miele e Salumi.



- 📅 24/03/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Toscana + AIS
📍 Villa Severi - Arezzo
★ **SALUMI E VINI DELLA VALLE D'AOSTA**

Vini e salumi in un abbinamento insolito?

A scoprirlo gli ospiti della serata guidata da AIS Delegazione di Arezzo e ONAS Toscana.

Un appuntamento unico alla scoperta dei sapori della Valle d'Aosta

Relatore AIS : Simone Del Lungo

Relatore ONAS Dario Sarti



- 📅 11/03/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Marche
📍 Fermo
★ **TIPICITA'**

Un grande successo due per i due incontri alla Festa della Tipicità .
"Esaltiamo il tesoro della diversità e della qualità dei maiali autoctoni e dei salumi rari delle Marche..." dice il delegato ONAS Flavio Vai.

Un lavorone ma con molti piacevoli implicazioni sensoriali come hanno scoperto i tantissimi partecipanti agli incontri su " I salumi delle marche DOP , IGP, PAT e gli altri" e "Le matte e le dolci delle Marche" che si sono deliziati con salumi rarissimi abbinati ai vini giusti.

Tutto parte dalla materia prima. Non è un caso che nell'incontro dell'11 marzo si è parlato invece de "Il Suino della Marca: nascita, presente e prospettive del progetto".



- 📅 26/03/2023 🧑‍🤝‍🧑 Evento Nazionale
📍 Modena Fiere
★ **IMEAT 2023**

Attività intense per ONAS all'edizione 2023 di i-Meat

Sull'eco del successo ottenuto all'edizione della fiera 2021 dall'analogo evento dedicato al prosciutto cotto, i Maestri Assaggiatori ONAS sono tornati in giuria per incoronare "La miglior MORTADELLA di iMEAT 2023"

Successivamente insieme al GIA - Gruppo italiano Assaggiatori hanno presentato alcune tecniche d'assaggio in un laboratorio congiunto che ha avuto un grande successo di pubblico.

ATTIVITÀ ED EVENTI



- 📅 28/03/2023 🧑‍🤝‍🧑 Attività Nazionale
📍 Online
★ **SALUMI IN SALOTTO #2**

Secondo appuntamento con le sessioni addestrative di degustazione online con tre prodotti:

Filetto con lardo, Capocollo/Coppa, Salsiccia secca dolce

Durante la serata sotto la guida di un MA esperto, avverrà la discussione e il confronto sulle valutazioni effettuate dai singoli.

Sarà presente il produttore la cui identità non sarà inizialmente svelata.



- 📅 28/03/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Liguria
📍 Patanegra Boccadasse - Genova
★ **RIPARTIAMO...DALLA SPAGNA!**

Serata di assaggio di alcuni dei principali salumi iberici con taglio dal vivo del prosciutto Patanegra di Bellota 42 mesi e approfondimenti sulla conoscenza di questi prodotti d'eccellenza.

Tagliere di degustazione: Patanegra di Bellota 42 mesi, Cecina de Leon, Lardo di suino iberico Chorizo, Coppa di suino iberico

1 calice di vino in accompagnamento



- 📅 29/03/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Prov. Firenze
📍 Auditorium Confartigianato - Prato
★ **ASSAGGI DI PRIMAVERA**

Percorsi gustativi con la Mortadella di Prato IGP Info, note storiche e ciclo produttivo Assaggio di due prodotti ed abbinamenti con distillati.

ATTIVITÀ ED EVENTI



- 📅 03/04/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Prov. Brescia
📍 Cascina La Bassa - Borgo San Giacomo (BS)
★ **MIGLIOR SALAME DELLA BASSA BRESCIANA**

Appuntamento gastronomico di qualità con il Concorso Miglior Salame della Bassa Bresciana, in programma presso la Cascina La Bassa, e giunto alla seconda edizione.

L'evento organizzato in collaborazione con la Delegazione Provinciale di ONAS BRESCIA, giuria tecnica dell'evento, apre le porte ai produttori di salame, siano essi privati o botteghe.

Gran Finale con assaggi dei salami in concorso e merenda a pane e salame.



- 📅 14/04/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Sardegna
📍 Monastir (SU)
★ **DEGUSTAZIONI, FORMAZIONE E CONFRONTO**

Interessante serata di ripartenza post covid per i soci della Sardegna

In degustazione: Salame con 80%di carne di pecora, Mustela, in comparazione 4 salsiccie prodotte da 4 aziende diverse, con l'utilizzo dello stesso animale, con la stessa ricetta tradizionale della zona, ma con dosaggio degli ingredienti differente!

Interessante scoprire come le diverse quantità utilizzate diano dei risultati così diversi, per percepire i quali però occorre un palato allenato !



- 📅 19/04/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Toscana e ANAG
📍 Tuscany Clay Lab - Arezzo
★ **SALUMI E DISTILLATI**

Al Tuscany Clay Lab di Arezzo ANAG e ONAS hanno giocato con due prodotti che normalmente non si pensa possano andare a braccetto.

Un percorso sensoriale inconsueto: salumi e distillati, un abbinamento insolito?

La risposta ai numerosi partecipanti accorsi all'evento!

ATTIVITÀ ED EVENTI



📅 26/04/2023 🧑‍🤝‍🧑 Attività Nazionale
📍 Online

★ TAGLI TESSITURE E CONSISTENZE

Tagli, tessiture e consistenze: l'importanza della materia prima dalle buone pratiche di allevamento al banco di macelleria e norcineria.
Relatore: Roberto LIBERATI

L'artista, il guru della carne, il macellaio green, il pensiero zen racchiuso in un'antica bottega di Roma. Roberto Liberati va oltre la cultura del biologico e del biodinamico. Salute dell'animale ed etica nel consumo della carne rappresentano i punti fermi di ogni sua scelta. La qualità elevatissima della materia prima diviene allora solo una naturale conseguenza.

ATTIVITÀ ED EVENTI



📅 13/05/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Liguria
📍 Montignoso (MS)

★ CONOSCIAMO DA VICINO UN SALUMIFICIO

La delegazione Ligure parla di salumi in una visita dal vivo per conoscere in diretta l'arte del norcino: La Bottega di Addò!



📅 05/05/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Friuli Venezia Giulia
📍 Caffè San Marco - Trieste

★ SCIENZA E VIRGOLA

Due appuntamenti unici!

Un seminario per esplorare un senso affascinante ma spesso sottovalutato: l'olfatto con la professoressa Anna Menini (SISSA)

Un viaggio sensoriale, un percorso di degustazione... al buio, assaggiando salumi e vini del Carso, in compagnia di Vincenzo di Nuzzo, Maestro assaggiatore e delegato FVG dell'ONAS, e del degustatore esperto Robi Jakomin di ONAV (*Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino*)



📅 14/05/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Prov. Torino
📍 Villafranca d'Asti (AT)

★ TRA MIELI E SALUMI: Abbinamenti inconsueti

La manifestazione Maiale d'Autore a Villafranca d'Asti domenica 14 maggio ha ospitato il convegno "Tra mieli e salumi: abbinamenti inconsueti" con la partecipazione di Marco Castagno, delegato ONAS, e Lorenzo De Laugier, delegato AMI

Nel corso dell'evento sono stati raccontati e degustati alcuni salumi tipici piemontesi abbinati ad una selezione di mieli.



📅 11/05/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Nazionale
📍 Online

★ SALUMI IN SALOTTO #3

Terzo appuntamento con le sessioni addestrative di degustazione online con tre prodotti: Mondiola della Garfagnana, Salame alla birra, Prosciutto Bazzone della Garfagnana

Durante la serata a cui sarà presente il produttore sotto la guida di un Maestro Assaggiatore Esperto avverrà: la discussione e il confronto sulle valutazioni effettuate dai singoli e la presentazione dei risultati del Panel ottenuti dall'elaborazione statistica delle schede di degustazione inviate dai partecipanti.



📅 15/05/2023 🧑‍🤝‍🧑 Attività Nazionale
📍 Online

★ LA COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO

Incontro in Videoconferenza riservata ai soci ONAS con Gilberto Mora Presidente dell'Associazione di consumatori esperti e appassionati di cioccolato

Fondata nel 1995 a Perugia, la Compagnia del Cioccolato rappresenta il punto di riferimento della difesa del cioccolato italiano di qualità e mira a "trasmettere ai consumatori le conoscenze necessarie a riconoscere i cioccolati di pregio e ad apprezzarne le caratteristiche, capirne i perché e conoscere i diversi tipi di cacao".

ATTIVITÀ ED EVENTI



📅 16/05/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Friuli Venezia Giulia
📍 Udine
★ **SESSIONE ADDESTRATIVA ONAS TRIESTE**

Occasione unica per i soci Triestini accorsi all'evento organizzato dalla Delegazione FVG

Visita in azienda presso il prosciuttificio D'Ostvaldo;

Sessione addestrativa con la Dott.ssa Saida Favotto presso il Laboratorio di analisi sensoriale del Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali dell'Università di Udine.

ATTIVITÀ ED EVENTI



📅 07/06/2023 🧑‍🤝‍🧑 Evento Nazionale
📍 Casa Italia - RaiPLAY
★ **ONAS PARLA DEI SALUMI ITALIANI**

Uno sguardo alle eccellenze dei salumi italiani, una filiera con prodotti DOP e IGP esportati ed apprezzati in tutto il mondo.

A parlarne alla trasmissione CASA ITALIA è il Maestro Assaggiatore e Coordinatore Generale ONAS Vincenzo di Nuzzo, che insieme Andrea Aiolfi (Responsabile di ISIT) e Alessandro Iacomoni (Presidente del Consorzio della Finocchiona IGP), è stato protagonista di una puntata dedicata ai salumi.

[GUARDA IL VIDEO su RAI PLAY](#)



📅 27-28/05/2023 🧑‍🤝‍🧑 Evento Nazionale
📍 Robecchetto con Induno (MI)
★ **CONVEGNO NAZIONALE**

Il Parco del Ticino è stato il palcoscenico perfetto per il convegno Nazionale ONAS 2023

Il 27 e 28 Maggio i soci si sono goduti la bellezza dello scenario - interventi ben bilanciati su razze locali, benessere animale e salumi dell'area - una visita in un'azienda all'avanguardia e una generosa cena nello splendido scenario di Villa Annoni

Un grazie enorme alla famiglia Passerini che ha organizzato ogni dettaglio della visita.



📅 12/06/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Liguria
📍 Sapida Culinary Academy - Genova
★ **DI COPPA IN COPPA**

Seconda tappa per l'evento organizzato dalla delegazione Liguria.

La degustazione al buio di 5 coppe italiane si è spostata nel cuore di Genova.

Dopo aver introdotto le tecniche di produzione di questo salume, si è passati all'assaggio alla cieca.

A conclusione della serata le coppe "anonime sono state svelate agli entusiasti partecipanti.



📅 30/05/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Liguria
📍 Spazio "Anelito Barontini" - Sarzana (SP)
★ **DI COPPA IN COPPA**

Cinque coppe rese anonime e provenienti da diverse zone e regioni italiane.

Brevi introduzioni sulle tecniche di produzione e assaggio alla cieca.

Questi gli ingredienti dell'interessante serata proposta dalla frizzante delegazione Ligure!



📅 24/06/2023 🧑‍🤝‍🧑 Delegazione Sardegna
📍 Seulo (SU)
★ **VISITE AZIENDALI CON DEGUSTAZIONE**

I soci della Delegazione Sardegna hanno visitato due aziende di Seulo allo scopo di conoscere la realtà dell'allevamento semibrado e valutare l'effetto del pascolo sulla resa nutrizionale e organolettica delle carni suine.

Durante le visite due degustazioni della produzione locale di salumi tradizionali.

Una giornata interessante e piacevole, da ripetere con rinnovata curiosità alla scoperta dei prodotti del territorio sardo.

**Vuoi far parte della squadra
di ONAS Review?**

**Invia il tuo curriculum
idee e proposte a
redazione@onasitalia.org**



**PROSSIMO NUMERO
DICEMBRE 2023**