

ONAS

DICEMBRE 2023 - N°15

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:

Irma Brizi, Simone Cantone,
Marco Contursi, Giorgio Durante,
William Loria, Marco Paganoni,
Giampietro Passerini,
Noemi Rinero, Chiara Rubinato,
Andrea Russo, Flavio Vai

Copertina

Rosa e Anducul
Foto: Marco Paganoni

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



Chiudiamo l'anno con un nuovo numero della nostra rivista sempre più ricca di contenuti e preziose informazioni per gli studiosi e gli amanti dei salumi italiani e degli altri Paesi con una consolidata tradizione norcina. In quest'ottica si inseriscono l'istruttiva messa a punto di Noemi Rinero sul nuovo Disciplinare del Prosciutto di Parma e l'esautivo articolo di Giampietro Passerini sui salumi dell'area del Ticino, oggetto del convegno di studio dello scorso mese di maggio.

L'abile penna di Marco Paganoni ci narra del recupero e della valorizzazione della Ciuta, una pecora alpina di piccole dimensioni, come dice il suo nome, allevata in Valtellina e nell'Alto Lario, e ci fa conoscere due antichi salumi valtellinesi, di ormai difficile reperimento, la Rosa e l'Andücul, e una poco nota preparazione a base di carne di pecora, il Borsat.

La Salsiccia Matta di Senigallia, recente PAT della Regione Marche, offre a Flavio Vai lo spunto per parlarci dei salumi della tradizione ebraica in quel territorio e in altre regioni italiane.

Interessanti e ricchi di spunti i contributi di Giorgio Durante sulle Mortadelle di Suino nero di Calabria, di Marco Contursi sulla Cicola di San Giovanni a Piro e di William Loria sui salumi dei Castelli Romani.

Irma Brizzi ci svela che l'Italia si distingue per la qualità delle sue nocciole che diventano anche elemento nutritivo caratterizzante per la Vicciola, esclusiva razza bovina piemontese. Simone Cantone ci propone tre interessanti abbinamenti di altrettante tipologie di birra con il Biroldo di Lucca, sollecitando in noi una piacevole acquolina in bocca. Nel suo approfondimento sui salumi di oca e anatra Andrea Russo ci illustra la procedura di iperalimentazione alla base della preparazione del fegato grasso, nota come gavage, non consentita in Italia.

In questo numero un ampio spazio è dedicato alle attività delle Delegazioni, segno della riacquistata vitalità delle diverse realtà regionali ONAS.

Colgo l'occasione per formulare ai Lettori i migliori Auguri di Buon Natale e di un prospero Anno Nuovo da parte di tutto lo Staff di ONAS Review.

Roberto Pisano
Vice Presidente ONAS

Paesaggio invernale

06



32



22



12



46



SOMMARIO

PRATICHE DI ALLEVAMENTO

06 IL NUOVO DISCIPLINARE DEL PROSCIUTTO DI PARMA
di Noemi Rinero

SALUMI ALL'OCCHIELLO

12 LA CIUTA, UNA RAZZA ANTICA CHE SODDISFA NUOVE ESIGENZE
di Marco Paganoni

18 LA ROSA, L'ANDÜCUL E IL MASCIADRU CORNAGGIA OLIVIERO
di Marco Paganoni

21 IL BORSAT DI LIVIGNO
di Marco Paganoni

22 LA SALSICCIA MATTA DI SENIGALLIA
di Flavio Vai

SALUMI ITALIANI

28 LE MORTADELLE DI SUINO NERO DI CALABRIA
di Giorgio Durante

32 IL TICINO E LA SALUMERIA SOSPESA TRA PIEMONTE E LOMBARDIA
di Giampietro Passerini

PAT – PRODOTTI ARDUI DA TROVARE

36 LA CICOLA DI SAN GIOVANNI A PIRO, UN SALUME RARO
di Marco Contursi

40 FRASCATI E I SALUMI CASTELLANI
di Wiliam Loria

SALUMI E DINTORNI

42 CONOSCI LA VICCIOLA?
di Irma Brizi

44 UNA VITA DI NOCCIOLE
di Irma Brizi

46 FEGATO GRASSO D'OCA E D'ANATRA
di Andrea Russo

ABBINAMENTI

50 BIRRA E SALUMI DI SANGUE: IL BIROLDI DI LUCCA
di Simone Cantone

ATTIVITA' ED EVENTI

54 SPAZIO DELEGAZIONI

IL NUOVO DISCIPLINARE DEL PROSCIUTTO DI PARMA

di Noemi Rinero

Il Prosciutto di Parma è un'eccellenza italiana, con una produzione di circa otto milioni di prosciutti nel 2022 e una filiera composta da 3.600 allevamenti suinicoli, 84 macelli e 50.000 impiegati.

Nel marzo scorso la Commissione Europea ne ha approvato il nuovo disciplinare.

ALCUNI RISVOLTI PRATICI PER GLI ALLEVATORI

Negli ultimi 4 anni il Consorzio di tutela del Prosciutto di Parma ha proposto al Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste delle modifiche al disciplinare, con lo scopo di rispondere alla necessità condivisa da tutti gli operatori della filiera di aggiornare un documento produttivo a trent'anni dalla prima stesura.

Il nuovo disciplinare, approvato dalla Commissione Europea attraverso la pubblicazione del regolamento (UE) n. 2023/461 nella gazzetta ufficiale Europea

serie L 68 del 6 Marzo 2023, è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana l'8 maggio 2023 "Modifica non minore del disciplinare di produzione della DOP "Prosciutto di Parma".

Gli obiettivi che il disciplinare persegue sono quattro (*Consorzio del prosciutto di Parma, 4 settembre 2023*):

- innalzare ulteriormente gli standard qualitativi del prodotto,
- consolidare la sua identità e distintività rispetto ai concorrenti,
- rafforzare le garanzie nei confronti dei clienti,
- raccogliere le sfide della transizione ecologica.

Nel dettaglio le modifiche più rilevanti sono di seguito riportate.

- Peso del prosciutto: non inferiore a 8,2 kg e non superiore a 12,5 kg, mentre prima era compreso tra gli 8 kg e i 10 kg e non inferiore a 7 kg. Si evince quindi che sono ammesse cosce di dimensioni maggiori.
- Maturazione minima portata a 14 mesi invece di 12 mesi, al termine dei quali viene apposta la corona ducale.
- Il tenore di sale scende e risulta compreso tra 4,2% e 6,0% (*prima era compreso tra 4,5% e 6,9%*) in sintonia con le indicazioni dell'Oms che prevedono una riduzione dell'assunzione di sodio nella dieta quotidiana.
- La zona di produzione dei suini viene allargata e viene inserito anche il Friuli Venezia Giulia.
- Viene riformulato l'elenco dei tipi genetici ammessi ed è stata inserita una tabella esplicativa con le indicazioni dei possibili incroci utilizzabili, rimarcando l'utilizzo del suino pesante italiano.
- Il tatuaggio del suinetto deve essere apposto mentre il suinetto si trova ancora sottoscrofa, entro il 28° giorno dalla nascita.
- Il peso della carcassa deve essere compreso tra i 101,1 kg e i 168 kg e le cosce devono provenire solo da carcasse classificate H Heavy e appartenenti alle classi U, R, O della tabella dell'Unione Europea per la classificazione delle carcasse suine. Prima invece si parlava di peso vivo di 160 kg con una tolleranza del 10%. L'età di macellazione rimane 9 mesi.
- Peso della coscia fresca al ricevimento del prosciuttificio non inferiore a 11,8 kg e non superiore a 18 kg.
- Nella parte in cui si dettagliano le fasi di processo della produzione, non si parla più di prestagionatura e stagionatura del prosciutto ma di prematurazione e maturazione.
- Migliora la shelf life del prosciutto di Parma preaffettato "classico" (*quello conservato a temperatura compresa tra 0°C e 10°C*), con l'estensione del Termine Minimo di Conservazione (TMR), come visibile nella tabella sotto riportata (*tabella 1*).
- A titolo esemplificativo mentre prima un prosciutto di oltre 10 kg con 18 mesi di stagionatura aveva un TMC in atmosfera protettiva con interfoglio di 90 gg, ora si passa ad un TMC di 120 gg.

I tipi di materia prima ammessi per l'alimentazione dei suini in fase di magronaggio e ingrasso sono inferiori e vengono favorite le materie prime del territorio. Vengono rimossi i prodotti che avevano scarso utilizzo come le carrube denocciolate, lisati proteici, avena, patata disidratata, manioca, farina estrazione di cocco.

Sono variate anche le percentuali massime di inclusione, per esempio il mais passa dal 55% della sostanza secca (s.s.) della razione al 65%, l'orzo dal 40% di inclusione della s.s. della razione al 55%.

Dal punto di vista zootecnico gli adeguamenti che l'allevatore deve mettere in atto riguardano principalmente l'utilizzo delle scrofe e verri dei tipi genetici consentiti, l'adeguamento dell'alimentazione degli animali all'ingrasso e del magronaggio e l'osservanza dei giusti pesi degli animali da consegnare al macello.

**TABELLA 1
TMC DEL PROSCIUTTO DI PARMA PRAFFETTATO**

PESO PRODOTTO	STAGIONATURA	TMC IN ATMOSFERA PROTETTIVA CON INTERFOGLIO	TMC SOTTOVUOTO
VECCHIO DISCIPLINARE			
7 – 8,5 kg	12 mesi	60 giorni	90 giorni
7 – 8,5 kg	14 mesi	90 giorni	90 giorni
7 – 8,5 kg	15 mesi	120 giorni	120 giorni
8,5 – 10 kg	14 mesi	60 giorni	90 giorni
8,5 – 10 kg	16 mesi	90 giorni	90 giorni
8,5 – 10 kg	17 mesi	120 giorni	120 giorni
Oltre 10 kg	16 mesi	60 giorni	90 giorni
Oltre 10 kg	18 mesi	90 giorni	90 giorni
Oltre 10 kg	19 mesi	120 giorni	120 giorni
NUOVO DISCIPLINARE			
Fino a 9,5 kg	14 mesi	90 giorni	150 giorni
Fino a 9,5 kg	15 mesi	120 giorni	150 giorni
Fino a 9,5 kg	18 mesi	150 giorni	180 giorni
Oltre 9,5 kg	16 mesi	90 giorni	150 giorni
Oltre 9,5 kg	18 mesi	120 giorni	150 giorni
Oltre 9,5 kg	24 mesi	150 giorni	180 giorni



TIPI GENETICI

I tipi genetici ammessi sono quelli sotto elencati (*GU Serie Generale n.106 del 08 maggio 2023*):

- verri delle razze tradizionali Large White italiana, Landrace italiana e Duroc italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White italiana e Landrace italiana, in purezza o tra loro incrociate;
- verri delle razze tradizionali di cui alla lettera a) e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc, attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;
- verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc, attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;
- verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).

La lista degli altri tipi genetici ammessi viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. L'obiettivo è avere animali che diano origine a delle carcasse pesanti, classificate H Heavy e appartenenti alle classi U, R, O della tabella dell'Unione Europea per la classificazione delle carcasse suine.

Gli allevatori che sono detentori di animali che sono stati giudicati non idonei alla produzione del Prosciutto di Parma hanno tempo 36 mesi a partire dalla data in cui tipo genetico è stato rifiutato dal Ministero per riformare tutte le scrofe non conformi e introdurre in allevamento le scrofe conformi.

Questo è il tempo minimo a livello zootecnico necessario per l'operazione se

si considera un tasso di rimonta medio del 40% (*numero di scrofe vecchie che vengono riformate e sostituite con giovani scrofette*).

Sul sito <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18008>, è possibile visionare quali sono i tipi genetici ammessi e quelli non ammessi. Inoltre gli allevatori, al fine di garantire la tranciabilità di tutti gli animali, hanno registrato entro il 7 ottobre 2023 nell'apposita sezione del Rifi (Registro Italiano Filiera Tutelata) le matricole identificative di tutte le scrofe e i verri presenti negli allevamenti. L'aggiornamento successivo nell'apposito portale dovrà essere effettuato con cadenza trimestrale.

Con cadenza mensile, sempre sullo stesso portale vengono inseriti tutti i suinetti nati vivi, i suinetti tatuati e i suinetti tolti dalla produzione perché non conformi (*Diletta Neri, 21 settembre 2023*).

ALIMENTAZIONE

Altro adempimento riguarda la verifica che il mangime somministrato agli animali contenga solo le materie prime consentite e rispetti i livelli di inclusione indicati per ogni prodotto.

Nella tabella 2 sono elencate le materie prime utilizzabili nella fase di magronaggio, mentre per l'ingrasso si fa riferimento alla stessa tabella ad esclusione della farina di pesce, della soia integrale tostata e del pannello di soia.

- Al fine di ottenere un grasso di copertura di buona qualità è consentita una presenza massima di acido linolenico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca della dieta.
- Almeno il 50% della sostanza secca delle materie prime per suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento.
- Sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

**TABELLA 2
MATERIE PRIME UTILIZZABILI PER LA FASE DI MAGRONAGGIO**

MATERIA PRIMA	QUANTITÀ
Farina glutinata di granoturco e/o corn gluten feed	Fino al 10% della s.s. della razione
Granoturco	Fino al 65% della s.s. della razione
Sorgo	Fino al 55% della s.s. della razione
Orzo	Fino al 55% della s.s. della razione
Frumento	Fino al 55% della s.s. della razione
Triticale	Fino al 55% della s.s. della razione
Silomais	Fino al 10% della s.s. della razione
Pastone integrale di spiga di frumento	Fino al 20% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia di granoturco	Fino al 55% della s.s. della razione
Cereali minori	Fino al 25% della s.s. della razione
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	Fino al 20% della s.s. della razione
Panello di lino, mangimi di pannello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino	Fino al 2% della s.s. della razione
Polpe secche esauste di bietola	Fino al 10% della s.s. della razione
Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele	Fino al 2% della s.s. della razione
Siero di latte ¹	Fino ad un massimo di 15 l/capo/giorno
Latticello ¹	Fino ad un apporto massimo di 250 grammi capo/giorno di s.s.
Trebbie e solubili di distilleria essiccati ²	Fino al 3% della s.s. della razione
Erba medica essiccata ad alta temperatura	Fino al 4% della s.s. della razione
Melasso ³	Fino al 5% della s.s. della razione
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia ⁴	Fino al 20% della s.s. della razione
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole ⁴	Fino al 10% della s.s. della razione
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza ⁴	Fino al 10% della s.s. della razione
Farina di germe di granoturco	Fino al 5% della s.s. della razione
Pisello	Fino al 25% della s.s. della razione
Altri semi di leguminose	Fino al 10% della s.s. della razione
Lieviti	Fino al 2% della s.s. della razione
Lipidi con punto di fusione superiore a 36°C	Fino al 2% della s.s. della razione
Farina di pesce	Fino al 1% della s.s. della razione
Soia integrale tostata e/o pannello di soia	Fino al 10% della s.s. della razione

Note:

(1) Siero di latte e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.

(2) Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri.

(3) Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.

(4) Il tenore di grassi greggi di questi prodotti non deve essere superiore al 2,5% sulla sostanza secca.

- La presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale per la fase di magronaggio.

PESO ALLA MACELLAZIONE

In ultimo il peso alla macellazione più elevato permette agli allevatori di essere più conformi alla normativa in quanto il miglioramento genetico degli animali ha permesso di avere degli accrescimenti migliori (*che sono comunque molto inferiori agli animali allevati in altri paesi europei in cui non viene prodotto il prosciutto di Parma*) con una migliore rapporto tra massa magra e grasso corporeo.

Vengono comunque garantiti i moderati accrescimenti giornalieri richiesti dal disciplinare.

Per alcuni allevatori l'adempimento al nuovo disciplinare comporterà delle variazioni di tipo "strutturale" (*cambio della genetica*) e per tutti sicuramente un impegno maggiore dal punto di vista amministrativo per garantire la completa tracciabilità del prodotto, anche se alcune di queste norme, come l'inserimento sul portale RIFT del numero dei nati e dei tatuati, erano già state introdotte con il cambio dell'ente certificatore alcuni anni fa.

Gli attori della filiera coinvolti in questo processo di cambiamento però, non sono solo gli allevatori ma anche coloro che operano nel settore della trasformazione (*come citato nella parte iniziale dell'articolo in cui si parla di shelf life e tenore di sale, per esempio*) i quali in maniera congiunta vogliono garantire al consumatore un prodotto di ottima qualità, come dichiarato da Alessandro Utini, presidente del Consorzio, "Tutelare il bene del territorio, la stabilità del comparto e la fiducia da parte del cliente alimentano da sempre il nostro impegno per la realizzazione di un prodotto unico e riconoscibile, che sappia coniugare la tradizione che rappresenta con le attuali sfide legate alla sostenibilità e all'implementazione del Green Deal europeo." (*La Repubblica, 7 Marzo 2023*)



Foto Marika Susinni

FONTI

Regolamento di esecuzione (UE) 2023/461 della Commissione del 27 febbraio 2023 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette ["Prosciutto di Parma" (DOP)]

Provvedimento 27 aprile 2023, "Modifica non minore del disciplinare di produzione della DOP "Prosciutto di Parma". GU Serie Generale n.106 del 08 maggio 2023.

Diletta Neri, Nuovi Disciplinari del prosciutto Dop e genetica: al via i controlli in allevamento, <https://suinicoltura.edagricole.it/allevamento/nuovi-disciplinari-del-prosciutto-dop-2023-i-controlli-in-allevamento>

- Data di ultima consultazione 13 ottobre 2023

La Repubblica, Il prosciutto Il Prosciutto di Parma ha un nuovo disciplinare di produzione. Ecco cosa cambia, <https://parma.repubblica.it/cronaca/2023/03/07/news/il-prosciutto-di-parma-dop-ha-un-nuovo-disciplinare-via-libera-dalla-ue-alle-modifiche-391008834>.

- Data di ultima consultazione 13 ottobre 2023

Consorzio del prosciutto di Parma, Disciplinare produttivo: con il nuovo Piano dei Controlli le modifiche diventano obbligatorie, <https://www.prosciuttodiparma.com/news/disciplinare-produttivo-con-il-nuovo-piano-dei-controlli-le-modifiche-diventano-obbligatorie>.

- Data di ultima consultazione 13 ottobre 2023

LA CIUTA

UNA RAZZA ANTICA CHE SODDISFA NUOVE ESIGENZE

di Marco Paganoni

La cura del paesaggio negli ultimi anni ha aperto un nuovo campo di attività, per le razze rustiche minacciate di estinzione.

La pecora Ciuta, originaria della Valtelina e dell'Alto Lario, è uno degli esempi più rispondenti a tale nuovo approccio.

Foto articolo Marco Paganoni

LE ORIGINI, LE PRATICHE D'ALLEVAMENTO, L'IMPORTANZA PER L'AMBIENTE

Le razze locali si sono co-evolute con il territorio di origine, al quale sono perfettamente adattate, e riescono quindi a valorizzare le risorse locali in modo efficiente e sostenibile. Il loro allevamento è spesso l'unico mezzo per valorizzare queste aree svantaggiate, limitando i fenomeni di spopolamento e di abbandono del territorio, e tutte le relative conseguenze negative sull'ambiente, sulla biodiversità e sul paesaggio.

In quest'ottica, l'allevamento della Ciuta può fornire numerosi servizi ecosistemici culturali, di regolazione e di supporto, che vanno ad affiancarsi ai servizi di approvvigionamento. Sensibilizzare i consumatori sull'importanza della pecora Ciuta e dei suoi prodotti potrebbe generare vantaggi per l'intero settore, favorendo la conservazione delle risorse genetiche e della biodiversità. Il ricco bagaglio storico e culturale della Ciuta, come l'impegno degli allevatori per la sua salvaguardia, giocano un ruolo importante per sviluppare un'immagine appassionante, che da al prodotto un valore etico aggiunto.



La Ciuta, piccola Pecora Alpina, si è nei secoli adattata alle aree più marginali ed impervie della Valtellina (SO) e dell'Alto Lario (CO), dove anche oggi viene allevata in modo estensivo, assecondando i naturali andamenti climatici e stagionali. Questa razza ovina si è conservata nei luoghi dove l'allevamento ovino era legato a logiche di sussistenza e non commerciali, nelle aree più marginali quali, per far degli esempi, le montagne di Gravedona ed Uniti, la Costiera di Céec, la Val Masino, la Val Malenco, e nella contea di Bormio in particolar modo a Sondalo.

La Ciuta, quindi, si riconosce dalle sue piccole dimensioni, la struttura scheletrica piccola e leggera, testa a profilo fronto nasale rettilineo, orecchie di dimensioni medio piccole portate orizzontalmente, che permette di percepire più rapidamente i rumori e anticipare le mosse di eventuali predatori, ha la coda lunga e il mantello di diverse colorazioni: per lo più bianco paglierino, ma anche marrone, nero e maculato.

Una caratteristica tipica della popolazione è la presenza di corna, nel montone di forma elicoidale e nelle femmine, quando presenti, arcuate simili a quelle delle capre. La razza è robusta e frugale ed il suo habitat è impervio.

Le Ciute vengono ricoverate in stalla solo nei periodi più freddi dell'anno, foraggiandole con fieno e foglie secche "viscei", mentre per il resto dell'anno il loro fabbisogno alimentare è soddisfatto da quel che trovano sui ripidi e poveri pascoli Alpini, dove viene allevata allo stato brado reso possibile anche grazie alla sua indole selvatica e alla resistenza alle malattie.

L'allevamento di questo animale ha subito un lungo periodo di forte declino, sia per l'abbandono della pastorizia che delle attività rurali in genere, ma anche per l'ibridazione con razze meno rustiche e considerate più redditizie essendo maggiormente selezionate per particolari e specifiche esigenze produttive, come gli ovini del ceppo Bergamasco o le razze Merinizzate, che in anni recenti hanno potuto sfruttare gli agevoli pascoli non più monticati dai bovini. Va sottolineato e ribadito che la Ciuta era preposta a sfruttare i pascoli più impervi mentre quelli più accessibili erano lasciati agli altri armenti.

IL RICONOSCIMENTO ED IL RECUPERO DELLA RAZZA

Considerata una razza ovina a gravissimo rischio di estinzione (FAO, 2007), nel 2013 l'associazione Pro Patrimonio Montano, associazione che si occupa di biodiversità dell'Arco Alpino, l'ASL e l'APA di Sondrio, grazie anche all'impegno di allevatori locali, hanno avviato un progetto di recupero della razza.

Attraverso il progetto PatriMont e con i fondi ricavati da donazioni private, si acquistavano i primi 25 capi avviando così il piano di recupero. Gli animali sono poi stati affidati ad allevatori locali, i quali si sono impegnati a custodirli e a non monticarli per evitare ibridazioni e dispersioni e veniva predisposto un primo ed informale libro genealogico. Il progetto è stato presentato in una partecipata riunione pubblica in Val Masino nell'aprile del 2014.

Dopo questo primo passo occorre lavorare per la preparazione della documentazione necessaria per far riconoscere ufficialmente la razza all'ASSONAPA.

Il concetto di tutela e salvaguardia di varietà locali prevede l'esigenza di identificare correttamente le varietà e le razze locali, a partire da un'accurata ricerca storico documentale volta a dimostrare il legame con il territorio di provenienza, ovvero con il bioterritorio, che diveniva l'unico luogo dove può essere realizzata la loro conservazione.

L'iter è stato molto complesso, era necessario dar prova che questa pecora fosse diffusa in Valtellina e Alto Lario negli anni passati: servivano atti e documentazione fotografica, che ne attestasse la presenza. E' così iniziata una capillare campagna informativa e di coinvolgimento di allevatori e della popolazione per ritrovare il materiale utile.



Sebbene fosse cosa rara scattare fotografie in zone piuttosto povere ed ancor più raro scattare foto a delle pecore, è emerso moltissimo materiale. La collaborazione di tantissima gente ha permesso di raccogliere e catalogare un numero decisamente significativo di fotografie, dal 1940 ai giorni nostri. Grazie alla ricca documentazione fotografica, alla dettagliata relazione di Pro Patrimonio Montano e al supporto tecnico dell'allora Associazione Allevatori di Sondrio (ARAL) il 14 dicembre 2017 è stato deliberato a Roma il riconoscimento della razza in Registro Anagrafico "Pecora Ciuta".

I VANTAGGI DEL RICONOSCIAMENTO DI RAZZA

La pecora Ciuta è la prima razza ovina riconosciuta in Valtellina e ciò da lustro all'identità territoriale, il riconoscimento della razza ha portato molteplici vantaggi. Chi alleva la Ciuta ha accesso a contributi ed è quindi sostenuto ed incentivato nel seguire il progetto.

Gli animali sono registrati nel Libro Genealogico, questo è strumento indispensabile per il miglioramento genetico e soprattutto permette di limitare la riproduzione in consanguineità

Essendo razza riconosciuta ed in via d'estinzione ha ottenuto deroghe e procedure personalizzate (*gruppi di rimonta*) per quanto riguarda, per esempio, il progetto per debellare la *scrapie* (*encefalopatia spongiforme degli ovini e dei caprini*), che prevede la macellazione o la castrazione dei maschi risultati suscettibili alle prove di genotipizzazione. Aderire ai gruppi di rimonta ha reso possibile genotipizzare anche le femmine, aver scadenze più lunghe nel poter utilizzare per la riproduzione i montoni altrimenti non idonei, ma che accoppiati con le femmine resistenti si è così potuta garantire la sopravvivenza di quelle linee genetiche.



AZIENDE

Ad oggi, le aziende detentrici di ovini di razza pecora Ciuta regolarmente registrati all'anagrafe ovina e caprina sono 17, con un numero totale di capi registrati pari a 453 (91.83% dei capi).

Fra queste, figurano le tre aziende coinvolte nel progetto VAL3CIUTA, ovvero l'Azienda Agricola Ca' Berardi di Marco Paganoni, (anche capofila del progetto), l'azienda agricola La Pedruscia di Fulvio Baraiolo e l'azienda agricola e agriturismo La Pecora Nera di Fausto Marchesi.

Tutte e tre le aziende sono coinvolte nella filiera dell'allevamento, della produzione e della trasformazione di prodotti di carne ottenuti dall'allevamento della Pecora Ciuta.

L'azienda agricola di Marco Paganoni sita in Via Ca' Berardi 34, 23010, Albosaggia (SO) è l'azienda capofila del progetto VAL3CIUTA. Marco Paganoni, titolare dell'azienda, è allevatore di Pecora Ciuta e presidente della sezione "Valtellina, Valchiavenna, Alto Lario" dell'Associazione (*PatriMont – Pro Patrimonio Montano*) e segue attivamente da anni il progetto per il recupero della razza.



Nell'azienda sono attualmente presenti 28 capi, che vengono allevati in ambiente protetto, rappresentato da un recinto all'aperto, con possibilità di riparo.

Nei mesi estivi, a partire da maggio, i capi vengono suddivisi in due gruppi e portati nei maghi di Val Tartano località Biorca 1200 metri di altitudine, ed in Valmalenco località Cima Sassa a 1700 metri di altitudine dove vengono utilizzati per contenere il rimboschimento all'interno di pascoli prima e storicamente utilizzati per la fienagione, oggi per le mutate esigenze non più.

Gli animali tornano in fondovalle dopo la metà di settembre-inizio ottobre, in base alle condizioni ambientali.

Nei mesi invernali l'alimentazione si basa sul consumo di fieno prodotto in azienda.

La seconda azienda coinvolta nel progetto è l'azienda agricola La Pedruscia di Fulvio Baraiolo, sita in Via Piatana 16, 23010, Dazio (SO).

Nell'azienda sono attualmente presenti 32 esemplari di pecora Ciuta, che vengono allevati in ambiente protetto all'aperto, con possibilità di riparo per i mesi invernali.



Viene sempre praticato l'alpeggio nei mesi estivi a partire da maggio, per tornare in fondovalle dopo la metà di settembre-inizio ottobre in base alle condizioni ambientali.

L'azienda agricola La Pedruscia svolge anche attività agrituristica, pertanto la carne e i prodotti di pecora Ciuta vengono ampiamente utilizzati nella cucina proposta agli ospiti all'interno dello stesso agriturismo.

La terza azienda coinvolta nel progetto VAL3CIUTA è l'azienda agricola La Pecora Nera di Fausto Marchesi sita in Via Selvapiana 14, 23010, Civo (SO).

Nell'azienda sono presenti 84 esemplari di Pecora Ciuta, che vengono allevati in ambiente protetto all'aperto, recintato, con possibilità di riparo per i mesi invernali. Anche in questo allevamento, a partire da maggio, i capi vengono portati in alpeggio per tornare in fondovalle dopo la metà di settembre, inizio ottobre in base alle condizioni ambientali.

Nei mesi invernali il fieno fornito è sempre di produzione aziendale.

Anche La Pecora Nera è azienda abilitata all'esercizio dell'attività agrituristica, pertanto la carne fresca e i prodotti trasformati di ovini di razza Ciuta vengono ampiamente utilizzati per la preparazione delle pietanze tipiche servite agli ospiti dell'agriturismo.



LA ROSA, L'ANDÜCUL

e il masciadru Cornaggia Oliviero



Il masciadru (denominazione dialettale per il norcino) Oliviero Cornaggia, ottuagenario, ci racconta di due salumi antichi della Valtellina: la Rosa e l'Andücul.

di Marco Paganoni

La Rosa e l'Andücul sono originari della Valtellina.

L'Andücul è tipico della zona della Val Gerola e la Rosa della zona di Mello e Regoledo.

Entrambi i prodotti vengono realizzati con carne di suino ed un 30% di lardo (3 kg di lardo ogni 10 kg di carne).

Spesso la carne di suino viene mischiata con un 40% di carne ovina, caprina o bovina e un 30% di lardo, sale e pepe e un goccio di vino locale Nebbiolo.

La pasta di salame è prodotta macinando carne e lardo con stampo da 8 o a volte da 10.

“La mia generazione è cresciuta con la volontà di voler imparare le cose e non solo una.

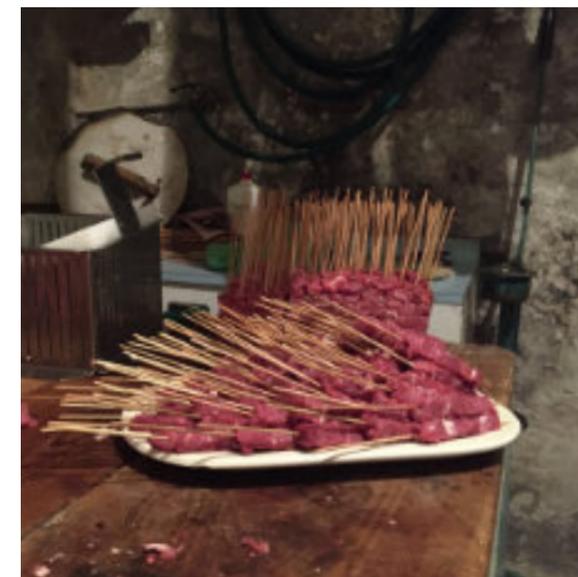
Si cercava di stare attenti a tutto quello che facevano i grandi, appositamente per incamerare esperienza, per poter poi essere tu capace di fare.

Quando si macella il maiale, le parti che si possono confezionare sono: le mortadelle di fegato, i prosciutti culatello Valtellinese, le pancette piatte o arrotolate, le coppe, i salami di testa, i cotechini, il lardo, le salsicce di sangue, i salami e si possono fare gli Andücul e i rosi.

Con sangue, polmoni, reni e cuore veniva invece cucinata la frittura alla moda vegia.”

Per confezionare gli **Andücul**, si usano i guanciali del maiale, il norcino, nel confezionare il maiale, normalmente la prima cosa che fa al mattino è spolare la testa, appositamente perché bisogna mettere da parte le parti utili al confezionamento dell'**Andücul**. Si prende il guanciaie, si toglie la cotenna e si taglia a quadretti di due cm per due, successivamente lo si mette su un piatto e lo si sala, lasciando il tutto in salagione per l'intera giornata.

L'**Andücul** è l'ultimo prodotto ad essere realizzato. Si costruisce prendendo una certa quantità di pasta di salame che viene stesa su un piano per poi aggiungere i cubetti di guanciaie preventivamente lavati dal sale e asciugati. Allargata e stesa la pasta vengono aggiunti i cubetti di guanciaie, nuovamente salati con un pizzico di sale, che ne esalterà il sapore e non li lascia incollare tra di loro, il tutto viene mischiato.



Violino di Ciuta

Ben miscelato l'impasto, viene insaccato, sottoforma di salami o nella vescica di manzo, legata poi a forma di zucca, stringendo il più possibile.

L'**Andücul** è un salume di lunga stagionatura. Confezionato a gennaio/febbraio, lo si lasciava stagionare sino ad agosto per essere aperto il 2 agosto in concomitanza della festa della Madonna del Carmine di Gerola Alta, paese d'origine.

Alcuni si mangiavano crudi, ma sono speciali bolliti, consumati ancora caldi oppure lasciati raffreddare. Il tempo di bollitura è di 15 minuti.



Foto articolo Marco Paganoni

La **Rosa** invece è un salame a macinatura grossa per la parte centrale e con una corona di lardo nella parte esterna. La preparazione del guanciale viene fatta al mattino per poi insaccare alla sera (*tempo di preparazione quindici minuti*). Si prende il guanciale, si scotenna e rifila ricavandone un "fazzoletto" rettangolare di quindici cm per cinque circa.

Senza arrivare sul fondo, non completando quindi il taglio, vengono formate tredici strisce, equidistanti tra loro un cm.

Questi tagli hanno la funzione di far sì che, arrotolando o meglio dando una forma ovalizzata al fazzoletto di guanciale, tra una striscia e l'altra si vanno a formare dei raggi che vanno verso l'esterno.

Tra un raggio e l'altro si saranno formati degli spazi che vengono riempiti con la pasta di salame (*in tutto 1,5 - 1,7 kg di pasta di salame*), con la quale pian piano si coprirà tutto il guanciale, formando una sorta di polpettone che verrà insaccato nella vescica (*generalmente di manzo perché più grandi e permette d'insaccare con più facilità il polpettone*). Il tutto viene poi legato ben stretto a zucca.

La stagionatura dell'*Andücul'* e de *La Rosa*, avviene come per tutti gli insaccati e, a seconda delle dimensioni, si protrae dai quattro ai nove mesi. Il contadino, normalmente con questa specialità ne faceva i pasti ad ottobre nei periodi della vendemmia.

"Se poi bolliti e li lasci raffreddare e li tagli ...oiii la m pasa amò giò la quolina".

La Rosa se non bollita, a differenza dell'*Andücul* va tagliata molto sottile perché il guanciale nella masticazione può risultare fibroso.

Allo stato attuale sono rimasti pochi norcini che continuano a mantenere la tradizione confezionando Rosa e *Andücul*, tra loro ricordiamo anche i più giovani Roberto Maxenti di Gerola Alta, Fausto Piccapietra di Traona e Davide Ciapponi di Sacco.

IL BORSAT DI LIVIGNO

Il Borsat è una preparazione a base di pecora tipica di Livigno nell'Alta Valtellina.

Viene fatto con un pezzo di pelle di pecora di circa 30x15 cm con il sottopelle di grasso, 300 gr di ritagli piccoli di carne di pecora, sale e pepe. Si prepara il ripieno con i ritagli della carne, salati e pepati.

Sul fuoco vivo si bruciano i peli della pelle, raschiandola con un coltello affilato.

Il ripieno viene inserito nella pelle, prima stirata e poi ripiegata a forma di borsa rettangolare, cucendone i bordi con ago e cotone incolore forte. Può essere così conservato anche fino a 2 mesi, spesso sotto grasso ovino.

In una pentola di acqua bollente, leggermente salata, si cuoce la sacca ripiena per circa tre ore.



Borsat di Livigno

Va consumato freddo o meglio ancora, caldo con lessso e Potul, una polenta antica a base di farina di granturco che viene farcita con castagne, uvetta e ciccioli di maiale, oggi anche salsiccia, e cotta a pezzi nel liquido di bollitura del lessso insieme al borsat.



LA SALSICCIA MATTA DI SENIGALLIA

La Salsiccia di Senigallia, anche detta in dialetto locale Salsiccia Matta, è stata inserita dal dicembre 2022 nell'elenco dei PAT della Regione Marche soprattutto grazie al contributo della Delegazione ONAS marchigiana.

di Flavio Vai



La Salsiccia di Senigallia definita dialettalmente "Salsiccia Matta di Senigallia", è stata inserita nei PAT della Regione Marche il 30.12.2022, un traguardo raggiunto con il contributo di ONAS Marche, che ha predisposto tutta la documentazione tecnica e storica del prodotto ed ha partecipato su delega del comune di Senigallia al tavolo tecnico con la Regione Marche.

L'ambito territoriale di produzione e di consumo non esce dai confini geografici della città di Senigallia, che ha una popolazione che supera di poco i 44.000 abitanti.

Molti sono i senigalliesi che non la conoscono o che non l'hanno mai assaggiata.

I motivi sono molteplici ma i più significativi sono la produzione limitata, circa 1500 salicce prodotte ogni anno e il ridotto periodo di produzione, limitato al solo periodo natalizio.

La Salsiccia "Matta" di Senigallia è un salume che differisce radicalmente da tutti gli altri, compresi i salumi "matti", che la Regione Marche può vantare.

Nelle Marche il termine "matto" viene ancora utilizzato per indicare qualcosa di diverso, qualcosa che esce dalla normalità, in questo caso dalla normale produzione di salumi.

Tutte le altre salicce "matte" presenti nelle Marche sono confezionate con gli scarti della lavorazione delle parti principali del suino, ovvero con l'utilizzo di sottoprodotti del maiale (*il famoso quinto quarto*) e in alcuni casi con aggiunta di prodotti vegetali, (*patate, verdure ecc.*). Nel caso della Salsiccia Matta di Senigallia ci troviamo di fronte ad un salume che viene definito "matto", perché si differenzia dalla salumeria tradizionale del territorio.

La differenziazione in questo caso è di tipo qualitativo, non ci troviamo di fronte ad un sottoprodotto, ma ad un prodotto il cui confezionamento avviene con ingredienti di prima qualità.

Alla carni magre di bovino comprese tra un 65 / 80 %, vengono aggiunte carni magre e lardelli di schiena di suino, questi ultimi tra il 5 % e del 10 % del peso complessivo.

La Salsiccia Matta di Senigallia dopo il confezionamento subisce un processo di cottura e affumicatura nella "Fornacella", un camino dotato di porte di chiusura, all'interno del quale viene acceso un fuoco di legna e\o carbone.

Le Salicce rimangono nella Fornacella per un periodo massimo di 2 ore. Ne esce un prodotto cotto, affumicato e di ottima qualità.

Foto articolo: Flavio Vai



SALUMI DELLA TRADIZIONE EBRAICA IN ITALIA

Vi sono molte analogie storiche tra la Salsiccia di Senigallia e la famosissima Salsiccia di Bra (*PAT della Regione Piemonte*), prodotta in passato esclusivamente con carne di vitello e destinata alla comunità ebraica di Cherasco, che si riforniva di salsiccia fresca di solo bovino al mercato braidese.

Oggi la salciccia di Brà non è più solo un prodotto 100% bovino; con il passare degli anni e la scomparsa della comunità Ebraica il mercato apprezzò di più un prodotto di carni miste e quindi a Bra si producono ora salsicce con aggiunta di grasso e magro di suino per un 20 % del totale.

Tra la Salsiccia di Bra e la Salsiccia di Senigallia ci sono delle affinità molto strette nella composizione e proporzione tra carne bovina e suina e anche nella speziatura.

Un altro importante Salume, in questo caso cotto, che affonda le proprie radici nella storia delle comunità ebraica, è il Salame d'Oca di Mortara IGP, diffuso in Lomellina dopo che Ludovico Sforza (1452-1508) autorizzò gli insediamenti di Ebrei in quell'ambito territoriale. Furono infatti le famiglie ebraiche a ordinare per prime ai salumieri locali i salami d'oca.

Fonti della tradizione locale suggeriscono che, poiché la sola carne d'oca non era sufficiente a soddisfare il gusto della maggior parte degli abitanti non ebrei della zona, alcuni salumieri locali cominciarono ad aggiungere alle carni magre delle oche, le parti sia magre che grasse di suino. Il Salame d'Oca di Mortara è un salume cotto.

Questi due importanti salumi provenienti dalla tradizione ebraica si avvicinano alla Salsiccia di Senigallia, uno per tipo e percentuali delle carni utilizzate e per speziatura, l'altro in quanto salume cotto. La Salsiccia di Senigallia è anche un salume affumicato che la cucina Ebraica non proibisce, ma che non ritroviamo in altri suoi alimenti.



Senigallia
La fiera sotto i portici della piazza
Incisione

LA PRESENZA EBRAICA A SENIGALLIA

La liberalità di Sigismondo Malatesta nel 1450 attirò a Senigallia molti Ebrei che altrove erano vessati e perseguitati. Anche in seguito la città cercò di agevolare in ogni modo l'insediamento di Ebrei perché questi avendo contatti e commerci con altri Ebrei, soprattutto levantini (*Costantinopoli, Salonico ecc.*), potevano incrementare i traffici di merci e dare nuova vita al porto.

Nel 1631 con l'estinzione dei Della Rovere, il Ducato di Urbino passò allo Stato Pontificio e anche a Senigallia viene istituito il Ghetto, posto nell'attuale piazza Simoncelli.

Il Ghetto era sovrappopolato, basti pensare che nel 1753 vennero censiti 650 Ebrei residenti, che salivano a 1.000 in tempo di Fiera, su 5.000 abitanti complessivi della Città.

Questi numeri ci aiutano a comprendere quanto numericamente consistente fosse la presenza ebraica a Senigallia e come la storia di questa comunità si intrecci con quella della città.

LA FIERA DI SENIGALLIA

Quando si parla dell'antica e famosa "Fiera di Senigallia" si intende il convegno commerciale che si svolgeva a Senigallia con il nome di Fiera della Maddalena, nei giorni attorno alla festa di Santa Maria Maddalena (22 Luglio). La durata della Fiera della Maddalena di Senigallia è variata nel corso del tempo, seguendo un calendario che prevedeva pochi giorni (1-3) nel periodo delle origini, fino ad arrivare a 40 giorni nel Settecento.

Alcuni storici identificano con l'anno 1408 l'inizio della Fiera, mentre la prima attestazione della franchigia, da parte di Sigismondo Malatesta, risale al 1458

L'ultima Fiera di Senigallia è quella del 1869, quando la secolare franchigia viene abolita dal governo unitario italiano.

Il Settecento rappresenta il secolo d'oro della Fiera di Senigallia, durante il quale essa raggiunge l'apice del proprio sviluppo, con la massiccia partecipazione di commercianti provenienti oltre che dagli altri stati italiani, dal Mediterraneo orientale e dal nord Europa.

La presenza straniera era tale da far stabilire in tempi di Fiera (*e non solo*) numerosi Consolati esteri a Senigallia e più precisamente quelli di Svezia, Prussia, Austria, Belgio, Danimarca, Francia, Inghilterra, Repubblica di Venezia, Turchia, Malta, Spagna, Regno di Napoli e Ducato di Toscana., allo scopo di difendere gli interessi dei commercianti delle rispettive provenienze.

L'area geografica interessata alla Fiera di Senigallia raggiungeva le coste mediterranee dell'Asia Minore, come testimoniano ancora oggi i nomi delle vie nel quartiere Porto (*via Cattaro, Siria, Samo, Corinto, Corfù, Smirne, Rodi*), dove i mercanti provenienti dal Levante affittavano magazzini e gli spazi per esporre le loro merci.

IMMIGRAZIONE DAI BALCANI

Gli spostamenti delle popolazioni tra le due sponde dell'Adriatico si sono protratte nel corso dei secoli con diverse forme ed intensità.

La corrente migratoria slava proveniente dai territori dell'Adriatico orientale, che interessava anche vaste aree dell'entroterra, si indirizza verso le città e le campagne italiane.

Tale fenomeno si protrasse dal basso Medioevo fino all'inizio del XIX secolo. Nel corso dei secoli ci sono stati scambi molto importanti di popolazioni tra le due sponde dell'Adriatico, con stanziamento temporaneo o stabile nei luoghi di arrivo.

L'immigrazione si accentua a partire dai primi decenni del '400, quando diventa una fuga a valanga sotto la spinta dell'avanzata turca e coinvolge soprattutto slavi e albanesi e dura fino al '500 avanzato. Lo spostamento fu tale da portare tutte le zone costiere a tentare di impedirne l'afflusso sul proprio territorio. Queste immigrazioni contribuiscono al ripopolamento delle Marche, che aveva subito una forte crisi demografica dopo la metà del '300 a seguito delle guerre e delle pestilenze.

I SALUMI DEI BALCANI E DELL'EST EUROPA

Per chi conosce la salumeria dell'Europa dell'Est, un territorio che parte dalla sponda adriatica fino ad arrivare all'intera Romania ed oltre, sa quanto sia difficile trovare salumi non affumicati in questa grande macro-area. Molti salumi in tutta l'area balcanica vengono confezionati principalmente in due modi: solo bovino o bovino e altre carni con esclusione del maiale, per le popolazioni musulmane e nella forma mista principalmente bovino-suino o solo suino per i cristiano-ortodossi.

“LA SALSICCIA DEI BALCANI” DIVENTA LA “SALSICCIA MATTA DI SENIGALLIA”

La modalità di confezionamento della Salsiccia matta di Senigallia, con carne di manzo e affumicatura ci riportano all'atra sponda dell'Adriatico, all'area balcanica e all'est Europa, con cui la città di Senigallia ha avuto contatti continuativi e secolari. Contatti facilitati dai rapporti commerciali dovuti principalmente all'importante Fiera della Maddalena che si teneva ogni anno e alle immigrazioni di popoli slavi che dalle sponde orientali si sono spostate sulle sponde occidentali dell'Adriatico.

Questi scambi economici e culturali, hanno portato ad un contatto diretto religioni diverse. Le religioni Musulmane e Cristiano\Ortodossa delle etnie provenienti dai Balcani, si sono incontrate con le religioni Cristiana ed Ebraica presenti nella città di Senigallia.

Sicuramente proprio questo scambio ha fatto sì che questo salume di bovino, in origine utilizzato dalle etnie di religione musulmana proveniente dai Balcani, fosse conosciuto dalla comunità Ebraica di Senigallia e da questa fatto proprio.

I salumi provenienti dai Balcani, anche oggi sono confezionati nella duplice versione: solo bovino per le popolazioni a religione musulmana e bovino e suino per la popolazione cristiano\ortodossa.

Non si spiegano altrimenti le ragioni che hanno portato a far sopravvivere solo a Senigallia, tra l'altro città marittima, un salume totalmente diverso da tutti quelli presenti nella salumeria Regionale Marchigiana e nella salumeria Italiana.

La Salsiccia dei Balcani arriva a Senigallia come sicuramente in tante altre città dell'adriatico, ma a Senigallia si radica fortemente nella cultura gastronomica della città. L'anello che consente di saldare fortemente il salume alla città di Senigallia è rappresentato dalla numerosa comunità Ebraica presente. Questa forte presenza consente ai Beccai della città di confezionare anche il salume di bovino cotto e affumicato, come è avvenuto per la Salsiccia di Bra in Piemonte ed il Salame d'Oca di Mortara in Lombardia.

La numerosa comunità Ebraica di Senigallia annotava fino agli anni trenta del secolo scorso oltre alla figura del Rabbino anche quella dello shochet, quindi le uccisioni degli animali permessi ed idonei dalla religione Ebraica avvenivano regolarmente in città per consentire l'alimentazione della Comunità e per fornire carne kosher alle comunità vicine.

Possiamo fare delle ipotesi sull'exkursus storico del salume: una prima ipotesi ci consente di ipotizzare che la produzione, già dalle origini, era nella doppia versione, con o senza suino e la progressiva scomparsa della comunità Ebraica ha lasciato in produzione la sola salsiccia mista di bovino e suino, una seconda ipotesi ci consente di pensare che il salume si è “evoluto”, cioè con il passare del tempo è stata inserita una parte di carne suina, come avvenuto per la salsiccia di Bra e per il Salame d'Oca di Mortara.

La risposta definitiva ci può essere data solo da documenti storici, che purtroppo al momento, anche se esistenti, non sono noti.

SALSICCIA DI SENIGALLIA

ESAME ESTERNO

Il salume è insaccato in budello naturale. Il colore esterno è bruno dorato tipico dei prodotti affumicati e dall'esterno si intravedono i lardelli. Al tatto è consistente ed elastico. Non presenta legatura ma attorcigliatura del budello.

ESAME VISIVO DELLA FETTA

La fetta per via della composizione di sole carni magre di bovino e suino si presenta rosata intervallata da lardelli bianchi provenienti dalla schiena di suino. Il colore del magro è uniforme.

La fetta ha grana medio\fine e una struttura compatta. Visivamente ricorda i colori della mortadella.

ESAME OLFATTIVO

Emerge subito un buon odore di leggera affumicato, di carne cotta, di pepe e\o di spezie, dove vengono inserite. I disciplinare prevede che il salume può essere solo sale e pepe, fino ad arrivare d un salume ricco di spezie.

Impatto olfattivo immediato molto positivo e di ottima intensità

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Gusto salato, con note leggerissime di dolce nelle fette con il lardello. La leggera affumicatura non rilascia note di amaro.

Buona aromaticità. Sensazioni gusto-olfattive di affumicato, carne cotta, pepe e\o spezie (*nel caso della versione speziata*).

Persistenza dei sapori e degli aromi molto prolungata

STRUTTURA

Buona consistenza della fetta che si presenta in bocca tenera, succosa e scioglievole. La masticabilità risulta facile e piacevole.

EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO

Il salume si presenta equilibrato tra le componenti, tenendo conto che il salume è affumicato

FONTI

Marco Cassani, La fiera di Senigallia (1458-1869) tra storiografia e Apoche di fiera, Quaderni del Consiglio Regionale Marche, a. XXV, n. 307, 2020, pp. 33-35, 55,
Roberto Marcucci, La fiera di Senigallia. Contributo alla storia economica del bacino adriatico, Ascoli Piceno, Giuseppe Cesari, 1914, pp. 36-37.
Sergio Anselmi, Edoardo Fazi e Renzo Paci, Ampliazione di Sinigaglia. Cronaca e documenti 1746-1763, Senigallia, Comune di Senigallia, 1975.



Calabria: non solo 'Nduja e Soppressata

LE MORTADELLE DI SUINO NERO

di Giorgio Durante

Nella ricca tradizione culinaria della Calabria, i salumi occupano da sempre un posto importante.

Oltre alla Nduja, ormai prodotto iconico regionale, e la Soppressata, regina dei salumi calabresi, la regione sta vivendo una rinascita gastronomica dovuta alla presa di coscienza di detenere centinaia di prodotti di eccellenza talvolta unici nel panorama enogastronomico ma da sempre trascurati e poco valorizzati.

Da qualche tempo c'è un risveglio, un fermento che stimola soprattutto i giovani a intraprendere nel campo dell'enogastronomia. E le eccellenze emergono come sempre. Le Mortadelle di suino Nero di Calabria rappresentano una di queste novità.

La storia è recente. Non esiste in Calabria una tradizione della mortadella e neanche qualcosa di simile. Ma questo magnifico salume italiano, riconosciuto in tutto il mondo per il suo gusto deciso e che a Bologna ha trovato da sempre le sue origini, ha ispirato alcuni produttori di salumi calabresi, forti di possedere una materia prima di vera eccellenza, le carni del suino Nero di Calabria.

Il suino Nero Apulo-calabrese è uno delle prime razze autoctone recuperate in Italia circa trenta anni fa, grazie all'ARSAC, l'ente regionale calabrese per lo sviluppo agricolo. Oggi quasi tutte le regioni hanno una razza autoctona. Il Nero di Calabria tuttavia si presenta in diverse declinazioni: quello a pelo raso e lucido di media e grossa taglia diffuso soprattutto nella provincia di Cosenza, quello dell'Aspromonte, più piccolo e caratterizzato dalla presenza dei bargigli, e una sparuta presenza di un nero con mantello irsuto nella parte greca del reggino.

Ma ritorniamo alle mortadelle. Nelle diverse province della regione stanno emergendo vari produttori che una decina di anni fa hanno iniziato a sperimentare la produzione di mortadella da tagli di suino Nero collegandola strettamente alle realtà territoriali ossia arricchendone l'impasto con spezie e ingredienti tipici delle diverse realtà areali.

Nel reggino, ad esempio, la *Nerella* di Mimmo Comisso è aromatizzata alla nduja e al bergamotto, un agrume che trova sulle sponde dello Stretto l'habitat ideale per svilupparsi e il cui olio essenziale costituisce la base dei profumi più importanti anche d'Oltralpe.

Nell'impasto della mortadella sprigiona fragranze mediterranee davvero straordinarie.

Oltre 13 anni fa nel nord della Calabria, a Diamante, località turistica marina ma con un entroterra dove finisce il massiccio selvaggio ed aspro del Pollino, Giovanni Carrozzino, allevatore di suini Nero di Calabria, decide di produrre, oltre a ricercati formaggi, mozzarelle e salumi di successo, anche una mortadella, fatta esclusivamente con le carni dei suoi maiali allevati allo stato semi-brado.



Il risultato è stato straordinario. Da allora, affinando sempre più le tecniche di produzione, ha raggiunto risultati eccelsi, utilizzando tra gli ingredienti il pistacchio.

La sua mortadella che per volontà del produttore fa a meno del trippino, è insaccata in vescica naturale bovina di colore nero.

I lardelli presenti in questa mortadella, dal taglio grosso ma netto, presentano la colorazione tipica del lardo del suino Nero, un rosa intenso, morbido alla masticazione e anche rispettoso della salute perché ricco di omega 3 e omega 6.

Ancora nella Locride circa cinque anni fa, il giovane Bruno Piccolo, artigiano dei salumi, inizia a produrre la *Calabrisella*, mortadella di suino nero di Aspromonte dalla grana leggermente più spessa e dai lardelli di schiena tagliati a mano, senza conservanti né additivi. La materia prima è di suino nero d'Aspromonte, di almeno 18 mesi, la cui cooperativa sta facendo un grande lavoro di valorizzazione.

Sebbene non abbia origini radicate nella tradizione regionale calabrese, questo prodotto ha saputo conquistare i palati più raffinati, offrendo un'alternativa prelibata, artigianale e di alta qualità. La Mortadella di Suino Nero di Calabria è il risultato di



Foto articolo Giorgio Durante

una produzione attenta e di una selezione accurata delle materie prime.

In tutto questo sicuramente la razza conferisce a questa mortadella un sapore unico e caratteristico in quanto la carne, gustosa e delicata, si sposa armoniosamente con le spezie locali, creando un connubio di sapori che racconta la storia e la passione degli artigiani norcini calabresi.

Tuttavia, la lavorazione artigianale rimane un elemento fondamentale per garantire la qualità eccellente di queste mortadelle. I maestri salumai dedicano tempo e cura a ogni fase del processo produttivo, dalla selezione delle carni alla stagionatura lenta.

Quest'attenzione ai dettagli si traduce in un prodotto finale che esprime l'autenticità e l'amore per la tradizione culinaria della Calabria.

Il successo di questa novità gastronomica è testimoniato dalla crescente domanda e dall'apprezzamento da parte di chef stellati e appassionati di gastronomia, l'inserimento delle Mortadelle di Suino Nero di Calabria nell'offerta gastronomica regionale è un segno tangibile dell'evoluzione e della diversificazione del panorama culinario calabrese. Un'esperienza gustativa che celebra la ricchezza della terra e la maestria artigianale, dimostrando che la tradizione e l'innovazione possono convivere armoniosamente nel mondo dei sapori.



IL TICINO

e la salumeria sospesa tra Piemonte e Lombardia

di Giampietro Passerini



Il Ticino è il secondo fiume italiano per portata, il maggiore affluente del Po e forma il secondo lago italiano, il lago Maggiore. Per chi non lo conosce, sembra un fiume, ma non è così, il Ticino è molto di più.

Il Ticino è un territorio che occupa due nazioni; la Svizzera, dove nasce e percorre 91 Km prima di formare il lago Maggiore e dà anche il nome al cantone dove scorre, e l'Italia, dove percorre 110 Km dall'uscita dal lago Maggiore, a Sesto Calende, fino a Pavia dove si immette nel Po. Durante il suo percorso continua a fare da confine, come già il Maggiore, tra Piemonte e Lombardia fino ad Abbiategrosso dove diviene tutto Lombardo. Il lago Maggiore è in parte svizzero ed in parte italiano e si estende per 47 Km. In totale le acque del Ticino percorrono 248 Km.

Il Ticino è un ambiente MAB (*Man And Biosphere*) riconosciuto dall'UNESCO, che naturalmente con il lago Maggiore ed assieme al Parco nazionale della Val Grande e al Parco regionale del Campo dei Fiori copre una superficie di ben 332.000 ettari, dove si trovano tantissime specie animali e vegetali. Ed è per questo motivo che il Ticino può essere considerato VITA!



Foto Articolo Archivio ONAS

CENNI STORICI

Il Ticino è spesso stato zona di confine per cui vennero eretti parecchi castelli e fortificazioni, nati sia come strutture difensive ma anche come dimore di caccia o vacanza; nell'area sono sorte anche alcune abbazie. Alcuni scritti riportano di feste e banchetti dove i signori del tempo, ma anche alti prelati, apprezzavano molto la qualità ed il gusto dei salumi prodotti nel territorio. Citazioni del periodo romano parlano di i maiali del fiume che sono tra i più grossi e ben pasciuti.

Per comprendere meglio le tipologie di salumi che troviamo lungo tutto il percorso del fiume Ticino bisogna necessariamente ridare uno sguardo alla geografia dei luoghi.

Dall'uscita dal lago Maggiore fino a Pavia dove si immette nel Po, il Ticino attraversa diverse tipologie di territorio:

- una prima zona fino a Somma Lombardo dove il fiume scorre incassato in una gola scavata tra i depositi morenici. Ai lati della vallata abbiamo una zona di brughiere e boschi;
- una zona centrale, tra Somma Lombardo e Motta Visconti, con una vallata ampia ma profonda anche 40 metri, dove il fiume si allarga anche fino a 3 chilometri con rami e canali che formano isolotti. Ai lati della vallata abbiamo una pianura irrigua, molto fertile e ricca di fontanili;

- da Motta Visconti a Pavia il fiume scorre nel suo corso con un andamento sinuoso. Ai lati troviamo una pianura fertile, ricca di acqua, zona prettamente risicola.

Durante il suo percorso, che segna in parte il confine tra Piemonte e Lombardia, attraversa le provincie di Novara in Piemonte e Varese, Milano e Pavia in Lombardia.

LA SALUMERIA ZONA LAGO

Zona montana, di pastorizia. Qui la salumeria è principalmente fatta di salumi di capra o pecora oltre che di suino, ma anche di selvaggina. Troviamo, anche qui, il pregiato violino di capra fatto sia con la coscia che con la spalla dell'animale. Viene realizzato facendolo marinare in salamoia con vino, spezie ed erbe di montagna e poi fatto asciugare al camino in modo da conferirgli una leggera affumicatura, e quindi stagionato per almeno due mesi. Viene fatto anche con cosce di camoscio o capriolo.

Troviamo i salamini di capra e più raramente di pecora, fatti in Piemonte con l'aggiunta di carne di bovino e lardo suino, mentre in Lombardia con solo l'aggiunta di pancetta di suino.

Abbiamo anche le mocette di capra, di pecora ed anche di selvaggina. Con il suino si producono i classici salumi (*particolare, la mortadella di fegato con il vin brulé*) mentre con il bovino nelle Valli Ossolane vengono fatte le bresaole.

In Valle Vigizzo viene prodotto un PAT, il prosciutto di Vigizzo, la cui preparazione prevede una salatura (*o marinatura*) con aggiunta di erbe montane per poi passare ad una asciugatura davanti al camino con legno di ginepro in modo da conferirgli un leggero sentore di affumicato.

Anche lardo e pancetta tesa hanno una preparazione analoga.



ZONA ALTA DEL FIUME

Zona di brughiere e boschi. Qui troviamo ancora salamini di capra, ma anche di asino, soprattutto in Piemonte e di cavallo. Con la carne di cavallo si possono trovare anche le bresaole. I salami di suino hanno aggiunta di carne di bovino (20/30%); altri salumi col suino sono la salsiccia fresca e la salamella, il cotechino, il sanguinaccio (*masapan-ammazzapane*) e la mortadella di fegato. Con le parti anatomiche intere vengono prodotti coppe, pancette arrotolate ma più tradizionalmente tese, lardi e lonzini stagionati.



ZONA CENTRALE E ZONA BASSA

Zona agricola e di allevamenti. I salumi che troviamo in queste zone sono quelli che troviamo anche nella zona alta ad eccezione di quelli di capra e di equino che sono più rari, ma se chiedete soprattutto a Novara, Vercelli e in Lomellina qual è il salame di quella zona vi sentirete dire il "salam d'la duja" e la "fidighina", ovvero il salame e la mortadella di fegato stagionati sotto grasso. Sempre in Lomellina, con epicentro Mortara, troviamo il salame d'oca IGP e altri salumi con questo animale come il salame ecumenico, il prosciuttino d'oca, il petto sotto grasso e i "graton".

L'area rientra nella tutela DOP per i Salamini italiani alla cacciatora mentre i salumi prodotti sul territorio e protetti dal marchio IGP sono il Salame Piemonte (*Piemonte*), la Coppa di Parma (*Pavia e comuni lungo il Po*), Cotechino e Zampone Modena (*Lombardia escluso Sondrio*), Mortadella Bologna (*Piemonte e Lombardia*), Salame Cremona (*Piemonte e Lombardia*) e Salame d'oca di Mortara (*Lomellina*).





LA CICOLA DI SAN GIOVANNI A PIRO

Un salume raro!

Di Marco contursi

In Campania, quasi al confine con la Basilicata c'è un paese, san Giovanni a Piro (ma ne troviamo tracce anche a Camerota, Roccagloriosa e Centola), che ha riscoperto un salume antico: la Cicola, ed oggi, si è in attesa del riconoscimento del marchio PAT, obiettivo a cui sta lavorando, con passione e zelo, Edoardo Grieco, dirigente veterinario presso l'ASL di competenza del territorio.

Cicola - Foto di Marco Contursi

■ MA COSA È LA CICOLA?

È un salume cotto, pressato, che varia di profumo e sapore, a seconda delle carni con cui lo si fa, della percentuale di grasso aggiunta, di quanto tempo questa carne venga fritta nella sugna, e degli aromi naturali aggiunti. Tradizionalmente si produce nel periodo dell'uccisione del maiale, che va da novembre a febbraio. Nei paesi intorno al Monte Bulgheria è ancora viva la tradizione di allevare ed uccidere un maiale per famiglia, in quello che è un vero e proprio momento di festa. Si realizzano quindi, pancette, soppressate, capicollì e la cicola.

Dopo l'uccisione del maiale, la carcassa viene divisa in mezzene, e quindi spolpata e le parti nobili, filetto, prosciutti, lombo, pancetta, vengono impiegate per fare i tradizionali salumi cilentani, soppressata in primis.

La Cicola è invece un salume, derivante dalla mescolanza del sottoprodotto della lavorazione della sugna (*cicoli*) e dalla carne di maiale cotta.

Detta carne proviene dalla testa e dalla carne che rimane dal non completo spolpo delle ossa di tutta la carcassa, ridotta in pezzettini ed con una minima parte di cotenna sgrassata a cui viene aggiunto il sale, poi variamente aromatizzata, a seconda della ricetta e quindi del paese di origine, solo con finocchietto selvatico, oppure con finocchietto selvatico e pezzettini di bucce di mandarino e/o arancio.



Il processo produttivo prevede la cottura, in due pentole separate, solitamente in alluminio.

In una, viene cotto il grasso ridotto a pezzi di varie dimensioni, orientativamente dai 2 ai 3 cm x 1 cm, soltanto con una modica quantità d'acqua di partenza per evitare che il grasso, nelle prime fasi della cottura, si attacchi al fondo della pentola.

Durante la cottura il grasso viene costantemente mescolato con un caratteristico "bastone" di legno, sempre al fine di evitare che si attacchi al fondo ed alle pareti della pentola.

"Ciculera" Foto di Marco Contursi



I tempi di trattamento termico, dipendono dalla quantità di materia prima utilizzata e dal grado di "cottura" che si vuole raggiungere, ma comunque non sono mai inferiori ai 30 minuti

La cottura del grasso continua fino a che i "lardelli" grosso modo si dimezzino di dimensioni e diventino di un colore giallo dorato (*biondi*) e contemporaneamente dallo scioglimento del grasso si produca la sugna, detta "zugna".

Nell'altra pentola, in abbondante acqua, si pone a lessare la testa intera o spaccata a metà, per facilitarne la cottura stessa, gran parte delle ossa della carcassa, con ancora attaccata la carne derivante dal suo non completo spolpo, ed un po' di cotenna.

In particolare la cotenna non viene utilizzata da tutti i produttori, ma dipende dal gusto personale; comunque la cotenna, quando usata, è considerata un ingrediente della ricetta tradizionale.

I tempi di cottura non sono ben definiti e, come nel caso del grasso, dipendono dalla quantità di materia prima di partenza; ma orientativamente non sono mai inferiori alle due ore. Durante la cottura della carne, poiché in superficie si forma della schiuma e si raccolgono piccoli residui proteici e di grasso, con una schiumarola ogni tanto si procede ad allontanare questi residui. La carne, per valutare se è cotta a sufficienza, si assaggia e si verifica se si stacca facilmente dalle ossa e dalle cartilagini. Dopo la cottura della carne, nel modo più celere possibile, si procede alla porzionatura della stessa in pezzettini di forma e dimensioni varie, facendo particolare attenzione ad allontanare pezzetti d'osso, cartilagini, ecc.

A fine cottura del grasso, si procede a separare con apposito colino, la parte liquida, rappresentata dalla "zugna" (*strutto*) che viene conservata in vasetti di vetro, per poi essere utilizzata in cucina, come ingrediente di varie ricette, in particolare di dolci, oppure per conservare i salami, cosiddetta "soppressata sotto la sugna".



Il grasso cotto che rimane è rappresentato dai cicoli, quindi a questi si aggiunge la carne mondata, sale fin quanto basta, preventivamente sciolto in acqua, per assicurare una più uniforme distribuzione nell'impasto, e finocchietto selvatico in abbondanza.

In genere nella produzione del comune di San Giovanni a Piro e Centola, non si aggiungono altri aromi, mentre nei comuni di Camerota, soprattutto frazione Licusati, e Roccagloriosa è usuale aggiungere anche pezzettini di bucce di mandarino e/or arancia.



Una volta mischiati i due ingredienti principali nella stessa pentola, si continua a rimescolare attentamente a fuoco piuttosto vivace, mediamente per altri 3-5 minuti, in modo da amalgamare bene la miscela ottenuta. Immediatamente dopo si trasferisce il tutto in un piccolo torchio, artigianalmente ed appositamente costruito, con il quale si pressa, in modo da far fuoriuscire la parte liquida. Detta parte liquida è rappresentata sempre dalla "zugna", che però avendo caratteristiche diverse da quella recuperata prima, perché è salata e con piccoli residui di finocchietto, carne e grasso, viene solitamente utilizzata per condire il pane o il pane tostato (*bruschette*).

Il torchio, costruito artigianalmente, è costituito da una base di legno appositamente sagomata, solitamente di ulivo, da un contenitore in lamiera o acciaio, da un coperchio in legno, anche esso d'ulivo, e da una struttura che mantiene il tutto in metallo o acciaio. La pressatura viene poi interrotta quando dai piccoli buchi della parete del torchio comincia ad uscirne la parte solida. Il predetto torchio a San Giovanni a Piro viene chiamato "ciculera", mentre negli altri tre comuni "trappitieddu". Dopo la completa pressatura, il prodotto viene mantenuto fino al giorno dopo al fresco, quindi si sforma e si ottiene il prodotto finito, che si presenta sotto forma di cilindro più o meno grande, a seconda della quantità di materie prime utilizzate, pronto per essere consumato.

Il prodotto finale si presenterà, prima di venire affettato, di forma cilindrica, di colore grigio con lardelli dorati, e con un profumo peculiare di carne cotta e finocchietto selvatico, caratteristiche organolettiche che ritroviamo anche alla prova palatale, come da degustazioni ufficiali compiute con l'ausilio del panel test di ONAS Campania.

Ottimo companatico del gustoso pane locale da farine carosella e saragolla, la cicola si abbina bene a verdure, anche selvatiche (*cardilli, cicoria, borragine*), ed uova, come da tradizione contadina dei paesi in cui viene prodotta. Interessanti gli esperimenti compiuti da alcuni ristoranti di un suo utilizzo sulla pizza, sulla bruschetta e all'interno della scamoscia (*o viccio*), insieme ad altri prodotti locali quali la mozzarella nella mortella, il cacioricotta di capra, e i fichi bianchi del Cilento.

Si auspica che il riconoscimento PAT alla cicola possa aiutare a farla conoscere ad un pubblico non solo locale e ad implementarne la richiesta da parte dei consumatori, anche per scongiurarne la scomparsa, essendo oggi prodotta a livello familiare e da pochissime (2-3) macellerie della zona.



Cicula affettata
Foto di Marco Contursi



FRASCATI

e i Salumi Castellani

di William Loria

A pochi chilometri dalla Capitale, sui Colli Albani a 326 metri di altitudine, sorge Frascati, comune famoso in tutto il mondo per la produzione dell'omonimo vino.

Qui, nel primo dopoguerra, si trasferì Costantino Castelli, un norcino di origine umbra che iniziò la propria attività sul territorio laziale.

La storia del salumificio nasce nel lontano 1919 con Costantino Castelli, capostipite della famiglia che, fedele ad una antichissima usanza dei salumi di Norcia, si spostava stagionalmente fino a Roma o in altre zone del Lazio, dove norcino era sinonimo e garanzia di abilità nella lavorazione della carne di suino. I suoi segreti e la sua arte sono stati tramandati gelosamente di padre in figlio rimanendo intatti fino ad oggi.

Nel secondo dopoguerra, la produzione del salumificio, da artigianale è stata razionalizzata a livello industriale e trasferita definitivamente nel cuore dei Castelli Romani.

Il processo di lavorazione ha inizio con un'accuratissima selezione delle carni, operata secondo rigidi parametri di controllo ed il monitoraggio costante dell'intera filiera di produzione ne garantisce la più completa tracciabilità. I successivi trattamenti, dalla salagione alla stagionatura, sono affidati ad artigiani altamente specializzati, che operano secondo metodi tradizionali.

COME SI PRODUCE

Il salamino Tuscolano è un insaccato di piccola pezzatura (200 g circa) preparato con carni selezionate di suini italiani di primissima qualità.

L'impasto si compone di una parte magra (*spalla*) per il 70% e una parte grassa (*pancetta*) per il restante 30%.

I due componenti vengono macinati finemente con tritacarne (*stampi con fori di 3 mm*). L'impasto viene condito con pepe nero e aglio.

L'insaccamento avviene in budello sintetico ed il salame, legato, viene stagionato per 30 giorni circa in cella condizionata a 14-15°C fino a 18°C e UR di 70-80%.

Il salame Castellino, invece, è un insaccato di media pezzatura (500 g circa) e di grana medio-grande preparato con carni selezionate di suini italiani di primissima qualità.

L'impasto si compone di una parte magra (*spalla*) per il 75% e una parte grassa (*pancetta*) per il restante 25%.

I due componenti vengono macinati con tritacarne (*stampi con fori di 5 mm*) e la concia è più ricca di spezie (*pepe nero, aglio, finocchio e cannella*).

L'insaccamento avviene in budello sintetico ed il salame, legato, viene stagionato per 40 giorni circa in cella condizionata a 14-15°C fino a 18°C e UR di 70-80%.

COME SI RICONOSCE

Il salamino Tuscolano si presenta di forma cilindrica con un budello di colore beige-grigio e presenza di piumatura di colore biancastro.

La consistenza è tenera e compatta.

La fetta, al taglio, presenta un magro di colore rosso rubino ed un grasso di colore bianco, uniformemente distribuito.

L'impasto è compatto e la fetta si pela facilmente. Al naso rivela sentori di stagionato, aromatico e speziato, in particolare spiccano le note di aglio e di 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. La struttura è tenera, coesa, succosa e con buona masticabilità. Nel finale è equilibrato, con sentori di stagionato e di speziato.

Il salame Castellino si presenta di forma cilindrica con un budello di colore beige-grigio e presenza di piumatura di colore biancastro.

La consistenza è tenera e compatta.

La fetta, al taglio, presenta un magro di colore rosso ed un grasso di colore bianco, di dimensioni diverse e non uniformemente distribuito. L'impasto è compatto e la fetta si pela facilmente. Al naso rivela sentori di stagionato, aromatico e speziato, in particolare spiccano le note di aglio, di pepe nero e di finocchio, di media intensità; meno pronunciata la cannella.

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 del finocchio. La struttura è tenera, coesa, succosa e con buona masticabilità. Nel finale è equilibrato, con sentori di stagionato e di speziato.

CURIOSITÀ

I due salumi si caratterizzano per un impasto particolarmente magro e, nel caso del salame Castellino, per l'impiego della cannella, spezia non tradizionalmente utilizzata nel territorio castellano.



FONTI

- Lazio patrimonio agroalimentare tra biodiversità e tradizione – ARSIAL, 2019
- Castelli Salumi - www.castellisalumishop.it

CONOSCI LA VICCIOLA?

di Irma Brizi



Foto: facebook.com/vicciola

Con questo termine si intende esclusivamente la razza bovina Piemontese alimentata a Nocciole.

La sua alimentazione, brevettata dal 2014, è composta esclusivamente da latte materno, nocciole, cereali, crusca, fave, fieno, e non permette l'aggiunta di alcun tipo di mangime composto o integratore minerale solitamente utilizzato per aumentare la resa quantitativa e velocizzare il processo di crescita.

La nociola, finora mai inserita nell'alimentazione dei bovini, deve tassativamente possedere le più elevate qualità in modo da poter trasmettere al meglio le sue nobili proprietà.

Si prendono in considerazione unicamente nocciole integre, sgusciate, provenienti dal raccolto dell'anno in corso, di calibro 13/15 (da Disciplinare superiore a 11), senza traccia di rottame, prodotto scaduto o scarti di lavorazione.

La Vicciola, dal momento in cui si mette all'ingrasso, cresce di circa tre/cinque etti al giorno contro una media di crescita che varia

dal chilo al chilo e mezzo dei bovini allevati in maniera tradizionale.

Rispettando i tempi fisiologici di crescita dell'animale fin dalla nascita, si ottiene una resa quantitativa decisamente inferiore a vantaggio di una resa qualitativa nettamente superiore con un'altissima concentrazione di proprietà nutritive e un bassissimo livello di colesterolo.

LA STORIA

E' Pino Puglisi de La Macelleria Pino che nasce a Torino nel 1982 nell'attuale sede di Via Cibrario 53.

Pino è stato sempre stimolato dalla costante ricerca dell'eccellenza, ed ha iniziato da subito un'indagine sui tipi di allevamento del bestiame in commercio, sui processi di crescita e, soprattutto, sulla loro alimentazione.

Dopo oltre 20 anni di studi e ricerche sente la necessità di stravolgere le abitudini alimentari dei bovini inserendo la nociola come elemento fondamentale ed eliminando qualunque traccia di mangime composto e integratore minerale generalmente impiegato per accelerare i processi di crescita.

ALLEVAMENTO ESCLUSIVO

Scelta un'azienda agricola molto valida, Pino ottiene un allevamento esclusivo secondo le proprie indicazioni e segue meticolosamente tutte le fasi di sviluppo del progetto.

Investendo forze economiche ingenti in ricerche ed analisi la Macelleria Pino è diventata oggi la sola realtà al mondo a produrre una carne rossa dalle proprietà uniche.

A garanzia della linea vacca - vitello, nel circuito della Vicciola possono essere coinvolti unicamente gli esemplari di femmine o castrati nati e ingrassati nell'azienda agricola di fiducia di Pino Puglisi che aderisce incondizionatamente al Disciplinare Ministeriale.

La realtà Piemontese, che alleva in esclusiva per la Macelleria Pino e che pratica rigorosamente il ciclo chiuso, si trova nei pressi di Cavour, in Piemonte.

Il compito dell'allevatore consiste nel saper scegliere e coltivare prodotti di produzione propria di altissima qualità (fieno e mais), gestire l'acquisto di prodotti provenienti da terzi (come la crusca) e curare giornalmente le percentuali di tutti gli alimenti utili al nutrimento della Vicciola: nocciole, cereali, crusca, fave, fieno.

Le nocciole, come da disciplinare, possono essere acquistate soltanto dalla Macelleria Pino, unica responsabile dell'organizzazione e supervisore esclusivo dell'intera filiera.

L'obiettivo che ha portato alla produzione della Vicciola è stato il desiderio di salvaguardare l'interesse del consumatore finale garantendo sempre trasparenza, qualità e genuinità: ciò è stato possibile soltanto dedicando grande attenzione a tutta la filiera.

La carne della VICCIOLA viene fatta analizzare numerose volte durante l'anno al fine di valutarne i valori nutrizionali ed in particolare il contenuto in colesterolo.



Foto: facebook.com/vicciola

UNA VITA DI NOCCIOLE

Irma Brizi racconta il suo meraviglioso mondo fatto di nocciole.

di Irma Brizi

Sono nata a Roma ma le mie origini campane mi hanno trasmesso la passione per la nocciola in particolare Sieti, borgo medioevale dei Monti Picentini nel territorio di Giffoni Sei Casali, immerso nel verde brillante dei nocciolieti della Nocciola di Giffoni IGP.

Quasi la metà della mia vita è stata sinora dedicata alla degustazione e all'assaggio professionale di diversi prodotti agroalimentari (*salumi, cioccolato, vino, birra*) e in particolare alla Nocciola, per la quale ho stilato la scheda di assaggio in collaborazione con l'Università della Tuscia.

Dal 2012 sono direttrice dell'*Associazione Nazionale Città della Nocciola* che comprende circa 250 comuni della nocciola in Italia.

Si è costituita a Giffoni Sei Casali il 30 aprile 2004; il Presidente Nazionale è Rosario D'Acunto. Ne fanno parte quei paesi e quelle città produttrici di nocciole le cui comunità sono dedite alla coltivazione, alla lavorazione o alla commercializzazione del prodotto con denominazione di origine.

All'associazione possono però legarsi anche quei comuni che conservano la storia, la tradizione o la cultura del frutto. Memoria e ambiente trovano in questa nuova formula di valorizzazione, l'opportunità per favorire un turismo eco-compatibile e bilanciato nella prospettiva della crescita e della riscoperta gastronomica, medica, estetica delle proprietà della nocciola. Sono oltre 800 le città italiane coinvolte nella produzione di nocciole.

Ma non tutte le aree interessate hanno ricevuto riconoscimenti di qualità. Solo i comuni del Piemonte con la Nocciola Piemonte IGP e della Campania, con la Nocciola di Giffoni IGP, la Nocciola di Avella De.Co. e la Nocciola di Visciano De.Co e del Lazio con la Nocciola Romana DOP hanno intrapreso questo percorso. Le altre regioni come Sicilia, Calabria e Umbria stanno cercando di raggiungere questi obiettivi.

Ciò che distingue i territori che hanno scelto di diventare Città della Nocciola, è la consapevolezza che la propria identità culturale proviene da questo frutto, che la storia della gente dei luoghi della nocciola ne è stata storicamente condizionata, sia nell'ottica delle dinamiche del lavoro che dell'emancipazione e della trasformazione delle relazioni sociali ed economiche. Tutte motivazioni che trasformano luoghi semplici e a volte ancora sconosciuti in perfette unità sensoriali con un effetto imprevisto di amplificarne una fisicità tattile, storico-culturale, e turistica.

L'Italia è il secondo produttore mondiale dopo la Turchia, ma primo per la qualità del prodotto. Siamo gli unici ad avere tre nocciole a marchio europeo: Nocciola Piemonte IGP, Nocciola di Giffoni IGP e Nocciola Romana DOP, e tante altre varietà tipiche in Sicilia, Calabria, Campania, Umbria, Liguria, Sardegna che sono patrimonio di una biodiversità corilicola nazionale e mondiale.

Sono stata sempre vicina alle esigenze e alla crescita dei produttori corilicoli italiani attraverso consulenze e formazione mirate su assaggio, trasformazione, tostatura e abbinamento della nocciola. In questi anni ho visto nascere tante nuove imprese di trasformazione, i piccoli laboratori artigianali che mettono tanta cura e professionalità nel lavorare il loro prodotto dalla terra alla tavola, i contadini pasticceri che presidiano e valorizzano i loro territori.

Da qualche anno ho creato una *community* dedicata alla nocciola italiana, una vetrina *on line* che diffonde la cultura della nocciola dal produttore al consumatore. Così è nato il nocciola italiana shop.

Mi sono posizionata sui social per parlare di nocciola italiana, produzione, produttori, territori e li racconto attraverso il mio blog <https://nocciolaitalianashop.it/blog/>

Nel 2017 ho avuto un incontro speciale che mi ha portato due anni dopo a scrivere come coautrice insieme a Clara e Gigi Padovani del Libro "Enciclopedia della Nocciola", edito da Mondadori.

Infine, due parole sul *Nocciola Day*, un evento e una *community* che esprimono l'orgoglio corilicolo italiano in tutte le sue forme dal produttore al consumatore, un'onda di "cori-cultura" che attraversa l'Italia. Prima si festeggiava solo in una giornata ora si festeggia seguendo il ritmo delle 4 stagioni. Una intera settimana ad ogni cambio di stagione dedicata a tutti gli eventi della nostra nocciola italiana programmati lungo lo Stivale.



In foto Irma Brizi

Foto: Freepick

Fegato grasso D'OCA E D'ANATRA!



Foto: Freepik - Elaborazione MKS

D'Anatra e d'Oca non si butta via nulla

PARTE 3

di Andrea Russo

In questa terza di quattro sezioni andremo a leggere di tecnologie produttive, categorie commerciali e limiti nazionali nella produzione.

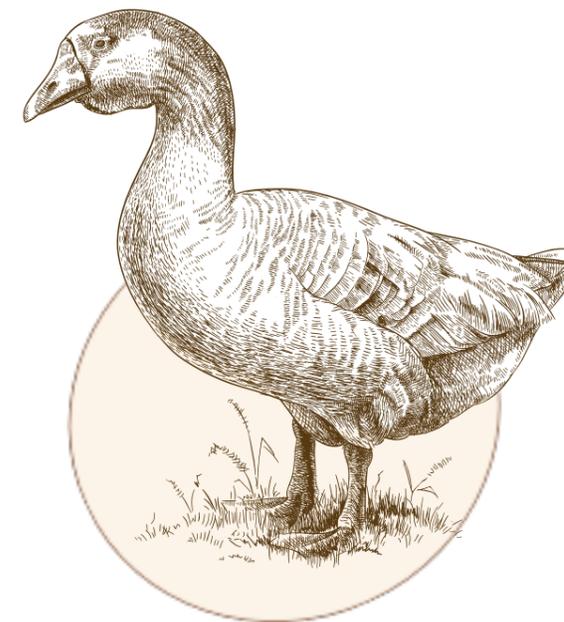
STORIA E PRODUZIONE

Nonostante l'ingozzamento delle oche e delle anatre sia documentato già nell'Antico Egitto, l'etimologia della parola fegato (*in origine il termine latino era iecur*) deriva dall'abitudine degli Antichi Romani, di ingozzare le oche con fichi, da qui l'utilizzo del termine ficatum, trasformato nei secoli in fégato, con cambio di accento. Questa alimentazione forzata, oggi è stata sostituita da un pastone a base di mais cotto, economicamente più vantaggioso.

Il geografo greco antico Strabone (58-25 a.C.) racconta di guardiani/ingrassatori di oche (*anserarii*) provenienti da Aquileia (Friuli-Venezia Giulia) che erano molto apprezzati e ricercati dalle famiglie patrizie. In epoca romana l'ingozzamento fu fortemente condannato dai sostenitori di un'alimentazione naturale e non forzata, in quanto grave maltrattamento nei confronti di questi volatili. Illustri vegetariani, di quel tempo, come il poeta Ovidio e il filosofo Seneca ne ammonivano la cruenta pratica, tuttavia l'usanza era molto in voga, in quanto il prodotto era molto stimato. Orazio (*Quinto Orazio Flacco, Venosa, 65-8 a.C.*) riporta nei suoi scritti la tecnica d'ingrassato con i fichi per ottenere un buon fegato grasso d'oca; Marco Gavio detto Apicio (25 a.C.-?) cuoco e gastronomo dell'Impero, nel *De re coquinaria (L'arte culinaria)* dedica al ficatum due ricette: la prima a base di fegato e garum, la seconda, come preparazione per una scaloppa da grigliare; Petronio Arbitro nel *Satyricon (I secolo d.C.)* lo cita nel celebre menù di Trimalcione.

La tradizione del fegato grasso, vanto della cucina Imperiale dell'antica Roma, dopo la caduta dell'impero, fu quasi abbandonata a causa del susseguirsi di altre dominazioni che imposero altri regimi alimentari. Dopo un lungo periodo, di cui non se ne hanno più tracce certe di questa preparazione, a Strasburgo, prima della rivoluzione francese (1789-1799) ad opera dello chef normanno Maresciallo de Contades, comandante militare della provincia dell'Alsazia il fegato grasso diventerà il celebre: foie gras.

Nei secoli a seguire la produzione d'Oltralpe si sviluppò progressivamente in molte zone della Francia. Oggi alcune produzioni di foie gras godono della tutela europea (A.O.C.), tuttavia la produzione francese, se non disciplinata da marchio d'origine si limita solo ad inscatolare e commercializzare materie prime elaborate in Ungheria ed Israele. Esiste anche la produzione di fegato grasso d'anatra, meno costoso grazie al minor tempo di ingozzamento.



RAZZE E ALLEVAMENTO

Mentre per le oche esistono razze con questa attitudine: l'Oca di Tolosa, O. Bourbonnais, O. grigia francese del Sud-Ovest, O. bianca ungherese, O. israeliana; per le anatre, invece, si è dovuti intervenire realizzando un ibrido sterile chiamato "mulard" (*mulo*). Si incrociano maschi di Anatra muta di Barberia (*Cairina moschata*) con femmine di A. Pechino, se si facesse il contrario si otterrebbero maschi e femmine molto diversi per taglia e solo i maschi potrebbero essere usati per il foie gras.

Per questa pratica si sceglieranno animali che hanno raggiunto le 3-4 settimane di vita, siano in perfette condizioni fisiche ed abbiano un carattere estremamente docile.

Dopo 20 settimane gli animali cambieranno la loro alimentazione e per 20 giorni saranno alimentati esclusivamente con foraggi in modo da ottenere un elevato sviluppo dell'apparato digerente (*che favorirà la seconda fase, l'ingrasso*).

L'allevamento può essere condotto in gabbie individuali di (25x12 cm) o parchetti collettivi (15-20 animali). Terminata questa fase inizierà il gavage.

INGOZZAMENTO TECNICA PRODUTTIVA

La tecnica di ingrasso forzato su anatre ed oche prende il termine francese gavage e viene eseguita introducendo, con l'ausilio di una macchina dosatrice, un tubo di gomma lungo 30-40 cm che ha lo scopo di bypassare il gozzo e depositare una notevole quantità di alimento ricco di energia direttamente nel ventriglio.

La somministrazione del cibo varia a seconda dell'animale (*oca o anatra*), secondo due formule ben distinte: mais intero cotto in acqua e il 2% di grassi animali (*da animali allevati in precedenza per foie gras*); oppure un mix a base di: mais macinato (35%), mais intero (30%), acqua (35%).

All'oca verrà somministrato circa 1kg di alimento al giorno in tre o quattro pasti giornalieri per la durata di 3-4 settimane per permettere al fegato di raggiungere un peso di 700-800 g, mentre all'anatra solo 550 g di alimento in due razioni per circa 2 settimane (*peso del fegato 400 g*).

Questa alimentazione forzata, che come abbiamo accennato ha origini antiche, causa un rapido aumento di peso dell'animale.

Il volatile, sia esso oca o anatra, assume troppo cibo rispetto a quello che consuma e questo si trasforma in grasso, seguendo una precisa reazione biochimica.

La ricca somministrazione di cibo (*prevalentemente carboidrati*) alzerà rapidamente il livello degli zuccheri nel sangue (*glicemia*). Questo provocherà, da parte delle cellule beta del pancreas, la secrezione dell'insulina che abbasserà la glicemia nel sangue (*la rapidità nella risposta è direttamente proporzionale al carico glicemico*).

Si produrrà insulina più del dovuto e questo accelererà l'ingresso del glucosio nelle cellule muscolari, dando il via all'immagazzinamento delle scorte di glicogeno (*polimero ramificato del glucosio*) nel fegato e bloccherà il rilascio di quello presente.



Foto:Freepick

Il fegato trasformerà questa eccedenza di carboidrati in grasso, bloccando il consumo dei grassi già presenti e andando incontro ad una degenerazione, che causerà una crescita enorme dell'organo.

Alla fine della procedura di ingrasso, il fegato si presenterà con un peso di oltre 10 volte di più del normale, con margini fortemente arrotondati e superficie lucida, anche il colore muterà, da rosso granato (*fisiologico*) a giallastro (*patologico - steatosi epatica*), causato dal numero enorme di adipociti (*un tenore di grassi per oltre il 55 - 60%*).

CATEGORIE COMMERCIALI

Per la categoria "Extra A" (*utilizzo fresco nei ristoranti*) il fegato non dovrà presentare macchie e al tatto avrà una buona consistenza, superficie liscia, colore bianco-rosato, uniforme con un peso di oltre i 900 g per l'oca e di 400 g per l'anatra.

Nella categoria "Extra B", quella da destinare all'industria conserviera, verrà richiesto solo il requisito di peso, mentre la categoria "Seconda" comprende tutti quei fegati che non rientrano nelle categorie "Extra" perciò destinati alla preparazione di paté e creme varie.

Sebbene sia molto rinomato il fegato d'oca, è quello d'anatra ad essere più gradito, sia dai consumatori, pesa di meno ed è di ottima qualità, sia dai produttori in quanto l'allevamento delle anatre è più produttivo in ragione di un più rapido accrescimento.

DIVIETO PRODUTTIVO

A seguito delle molte critiche per le condizioni di allevamento non rispettose del benessere animale in quanto provoca steatosi epatica e ferite all'esofago, la Comunità Europea con la Direttiva 98/58 ha proibito la pratica del gavage nei Paesi europei che non ne avevano fatto mai uso.

Per i Paesi in cui esso veniva invece attuato, tra cui l'Italia, è stato stabilito che ciascuno poteva essere libero di recepire o meno la direttiva. L'Italia la recepì con il Decreto Legislativo n.146/2001.

La Legge n.306 del 27 dicembre 2004 (*"decreto Milleproroghe"*), entrata in vigore il giorno 11 gennaio 2005 ne ha reintrodotta l'uso che è stato poi definitivamente vietato nel marzo 2007.

Oggi in Italia questa tecnica è proibita. Qualche produttore riesce ad ottenere fegato grasso con un'alimentazione "forzata" ma senza l'utilizzo del gavage. Tuttavia, i risultati sembrano essere naturalmente diversi dal prodotto ottenuto con metodo tradizionale.

BIRRA E SALUMI “DI SANGUE”: IL BIROLODO DI LUCCA (O Mallegato Buristo)

di Simone Cantone

“Gemello diverso” di quello della vicina Garfagnana, è tra i gioielli gastronomici della città del Volto Santo



Foto: Simone Cantone



Riceviamo e volentieri pubblichiamo un articolo di Simone Cantone, già condiviso con *Cronache di Gusto*, giornale online di enogastronomia.

Nella tradizione dei salumi italiani a base (anche) di sangue, una sorta di “gemello eterozigote” del birolodo della Garfagnana è rappresentato dal birolodo di Lucca, una versione tipica della città capoluogo, splendida coi suoi bastioni, la chiesa di San Michele, il duomo di San Martino e il prezioso crocifisso ligneo qui custodito, detto Volto Santo.

Una variante, il birolodo di cui parliamo oggi, in effetti simile a quella caratteristica della vicina montagna (le cui gogaie accompagnano ai valichi verso l'Emilia, in particolare il Modenese e il Reggiano): ma non identica e, nello specifico, contrassegnata dall'impiego di due ingredienti, l'uva sultanina e i pinoli, che invece sono rigorosamente esclusi nelle lavorazioni praticate dagli artigiani dell'alta e media Valle del Serchio.

GESTI CHE RESISTONO AL TEMPO

La procedura di preparazione del birolodo lucchese segue un “manuale” rispettato e tramandato con devota osservanza.

Si parte dal trattamento delle parti carnee e cartilaginose del maiale: cotenne, polmoni, reni, milza, cuore e altre frattaglie; da bollire in acqua per 2 ore per poi essere macinate grossolanamente.

A questo punto si aggiungono lardelli e sangue, essi stessi di maiale, e si procede ad amalgamare il tutto con spezie e aromi in quantità: cannella, chiodi di garofano, noce moscata, sale, pepe, più – come accennato – i pinoli e l'uva sultanina. L'impasto che se ne ottiene viene quindi raccolto in un involucro naturale (*budello*) di origine suina (*vescica o stomaco*), bovina o equina: così, insaccato e assicurato da una legatura, il salume viene ulteriormente cotto in caldaia, sottoposto a pressatura, fatto stemperare e infine conservato in frigorifero.

UN SAPORE ANTICO E INTRAMONTABILE

Al termine della lavorazione, abbiamo un boccone dalla consistenza complessivamente morbida; dalla densità sensoriale decisamente elevata; dalla tendenza gustativa prevalentemente dolce (*il sangue, l'uvetta...*), ma non priva di contrappesi sapidi e piccanti; dalla frazione grassa non trascurabile (*basta considerare i lardelli e gli stessi pinoli*); un profilo aromatico intenso tipico e ovviamente divisivo: ché la “scena”, accanto alle componenti speziate presenti in forze (*come appena sottolineato*), vede il protagonismo di quelle attinte dal patrimonio suino, cioè le carni, le cartilagini, la porzione ematica. Come regolarsi nella sfida degli abbinamenti in tavola? Parlando, qui, di birra, anzi di birre, ne abbiamo sperimentate tre, ognuna ispirata a una diversa tipologia di riferimento.

CON LA SMOKED BEER

Primo assaggio: un'alta fermentazione ambrata con, in ammostamento, una miscela di malti Vienna, Pils, Weizen, Rauch più farina di castagne.

Insomma - in funzione di come la si vuol vedere - una Chestnut Beer o una Smoked Beer: a noi, nella fattispecie, piace valorizzare questo secondo lato del suo temperamento.

Perché la "Fuma.a" della scuderia "Badalà" (Montemurlo, Prato) offre una sorsata in cui la corrente affumicata produce, in combinazione, con il varietale degli ingredienti suini una sensazione da "maiale alla griglia" o da "pulled pork" davvero suggestivo e interessante.

Per il resto, la birra, riducendo l'amaro ai minimi termini, non rischia alcunché nell'incrocio con le incursioni sapido-piccanti dell'insaccato; mentre la sua calibrata corrente acidula (*garantita anche attraverso l'uso di frumento maltato*) agisce, in collaborazione con la bollicina e con il diluente alcolico (*siamo a quota 5.6*), in modo da tenere alla briglia sia la frazione grassa del salume sia la sua esuberanza olfattiva, di timbro (*come detto*) animale ed ematico.

CON LA HONEY BEER

Secondo banco di prova: sotto i riflettori una Honey Beer (*con miele di erica aggiunto in bollitura, a caramellizzare parte dei suoi zuccheri*) sulla "base" di una Belgian Golden Strong Ale.

È la "Ester" targata "La Diana" (*isola d'Arbia, Siena*), una pantera bionda da 8 gradi, la cui costruzione gustativa, volutamente orientata alla dolcezza, cerca la sovrapposizione in affinità con la medesima dominante palatale del salume; e contemporaneamente opera in contrasto armonico con il suo cuneo di affilatezza sapido-piccante.

Quanto ai grassi del boccone, laddove nella sorsata diminuisce (*rispetto al primo round*) la percezione di acidulità, cresce (*e assai*) l'efficacia fluidificante della ben maggiore spinta etilica. Infine il valzer aromatico: di nuovo si deve tener conto della leggermente minore acidità della bevuta, il che ne limita la capacità di ammansire le insistenze varietali ed ematiche dell'insaccato; e allora si va a cercare di "coprirle": compito in cui le poderosità mielate, caramellate e biscottate della birra riescono in modo complessivamente disinvolto, saldandosi peraltro con la speziatura del biroldo in una piacevole impressione combinativa da dolce natalizio o pasquale.

CON IL BARLEYWINE

La stazione d'arrivo, in questa sequenza, guarda alle altitudini alcoliche più elevate. Si raggiunge infatti una quota percentuale pari a "Dieci" con l'omonima etichetta di casa "Brùton" (*San Cassiano di Moriano, alle porte proprio di Lucca*).

Si tratta di un English Barlewine di colore bruno, il cui telaio in parte (*slancio etilico e dolcezza di fondo*) ripropone, anzi accentua, alcuni parametri appena visti in azione nel sorseggio della "Ester": e dunque replica (*con le stesse meccaniche e gli stessi esiti positivi*) le sue regole d'ingaggio nei confronti della personalità organolettica del biroldo.

Due gli elementi di maggiore divergenza: vediamoli. Il primo: la birra, con il suo colore più scuro (*frutto dell'impiego di malti cotti a maggiore temperatura*), introduce nella propria sorsata un pizzico di acidità supplementare, rispetto al quella precedente; il che non fa affatto male, date la filamentosità lipidica e l'odorosità del boccone. Secondo punto: sempre in tema di relazioni olfattive, la bevuta presenta una nota, nitida, di noce moscata, che intercetta, riprende e amplifica quella del salume, dando luogo a quella dinamica di continuità aromatica tra piatto e bicchiere che risulta statisticamente gradito al consumatore.





**SPAZIO
DELEGAZIONI**

DELEGAZIONE SARDEGNA



ALLEVAMENTO SUINO E PRODUZIONE DI SALUMI

SEULO (SU)
24 GIUGNO 2023

Foto: Giorgio Moro



Un gruppo di soci ONAS della Delegazione della Sardegna, il 24 giugno scorso, ha fatto visita ad un'azienda suinicola situata nel comune di Seulo, nella Provincia del Sud Sardegna, nella cosiddetta "Barbagia di Seulo". Si tratta di un'azienda consolidata nel territorio e ben organizzata nella cura e nella gestione dell'intera filiera produttiva.

L'economia prevalente del Comune è quella agropastorale e gli allevamenti maggiormente rappresentati sono quello ovino, caprino, suino e bovino.

Il Comune di Seulo è stato inserito nelle Blu Zone mondiali grazie ad uno studio realizzato qualche anno fa che lo ha catalogato come la "Comunità più longeva al mondo" in rapporto agli abitanti (circa 1,4 ogni 100).

Questo risultato è stato possibile grazie allo stile di vita, alle relazioni sociali intessute tra gli abitanti, all'alimentazione semplice e genuina, al contatto con una natura incontaminata e al cosiddetto "invecchiamento attivo".

Giunti in azienda, il proprietario Andrea Murgia ci ha presentato la sua realtà produttiva raccontandoci anche la storia dell'allevamento suino a Seulo che risale a tempi molto lontani.



L'allevamento di maiali di razza sarda allo stato semibrado, con la disponibilità di strutture di ricovero (le cosiddette "capannine"), ben si adatta al contesto ambientale locale e fornisce carni con rilevanti caratteristiche nutrizionali, con una buona marezatura ed un buon equilibrio tra parte magra e parte grassa che assicurano le basi per la produzione di salumi di pregio. Ulteriori elementi qualificanti sono la capacità imprenditoriale, l'esperienza e l'applicazione pratica di ciò che la tradizione raccomanda in tutte le fasi produttive.

L'azienda ha un corpo prevalente di circa 12 ha di proprietà della famiglia, aspetto di non poco conto se pensiamo alle difficoltà che incontrano i produttori che utilizzano terreni ad uso civico. È recintata lungo tutto il perimetro con doppia recinzione metallica ed è divisa in settori per razionalizzare la gestione dell'allevamento, tenendo conto del numero dei capi presenti in un sistema di allevamento sostenibile.

Poter disporre di uno spazio così ampio per l'allevamento, oltre a favorire il benessere degli animali, consente ai maiali di grufolare con la massima libertà, di utilizzare l'erba, i tuberi delle piante spontanee, i lombrichi e, soprattutto, le ghiande nei periodi del finissaggio. Le integrazioni sono a base di granaglie (grano, granturco e piselli) che, somministrate nel giusto periodo e con le dovute quantità, sono alla base della qualità delle carni e dei salumi da esse ottenuti.



L'allevamento si tramanda di padre in figlio con una conduzione familiare la cui gestione è passata dallo stato brado al semi-brado controllato, reso obbligatorio dalle norme per il controllo della PSA. Allo stesso modo vengono mantenuti inalterati i metodi di trasformazione e stagionatura dei salumi, ma non la macellazione che, in assenza di un mattatoio a Seulo, non crea solo un aumento dei costi per la distanza di circa 60 km dal mattatoio più vicino, ma incide sul risultato finale in quanto il dissanguamento della carcassa in posizione verticale, non in linea con la tradizione, non restituisce la coscia con la zampa retratta tipica dei prosciutti locali.

Da alcuni anni la trasformazione avviene in un laboratorio regolarmente autorizzato, utilizzato per il sezionamento e la lavorazione delle carcasse dei maiali.

L'azienda dispone anche di un locale per la stagionatura dei prosciutti e degli altri salumi prodotti (guanciali, pancette, salsicce, coppe, ecc).

A completamento della filiera è stato creato un locale (Agrifood) destinato alla degustazione dei prosciutti e degli altri salumi prodotti. Il locale, chiamato "Presutu", deve sottostare a regole ben precise in base alle quali la degustazione dei prodotti deve avvenire come self-service, non essendo consentita la somministrazione ai tavoli. Malgrado questa limitazione resta un bell'esempio di vendita e consumo diretto nell'azienda di produzione.

Nella stessa mattinata il gruppo di Assaggiatori ONAS è stato ricevuto anche dall'allevatore Tonio Moi, titolare dell'Azienda Agricola "Su Mannali", nella propria cantina di stagionatura. Tonio Moi ha descritto brevemente la propria azienda dove le modalità di allevamento ricalcano quelle delle altre aziende regolari della regione che hanno scelto di allevare con il sistema di semi-brado.

Anche questa azienda come quella di Andrea Murgia risulta inserita in un'area boschiva, con il vantaggio di poter sfruttare tutte le risorse naturali presenti. La sua peculiarità è il ricorso all'integrazione con castagne, acquistate da produttori di altri paesi della Barbagia, oltre alle granaglie già citate.

Tutto l'insieme contribuisce a determinare l'ottimo livello di qualità dei salumi e del prosciutto in particolare che, tagliato a coltello, è stato fatto degustare al gruppo dai due allevatori-produttori.



ANALISI SENSORIALE DEI PROSCIUTTI

Il primo prosciutto alla vista si presenta con una parte di lardo di copertura abbastanza importante, quasi prevalente sulla parte magra. Il colore del grasso è bianco latte, mentre il colore del magro è rosso vivo, con inframmezzato il grasso di marezzatura.

All'olfatto si percepisce aroma di stagionato e di nocciola, mentre al gusto si coglie immediatamente il sapore dolce e subito dopo una sapidità tipica dei prosciutti sardi.

La consistenza è tenera tendente al compatto, non elastica, la masticabilità è piacevole e buona è la scioglievolezza del grasso.

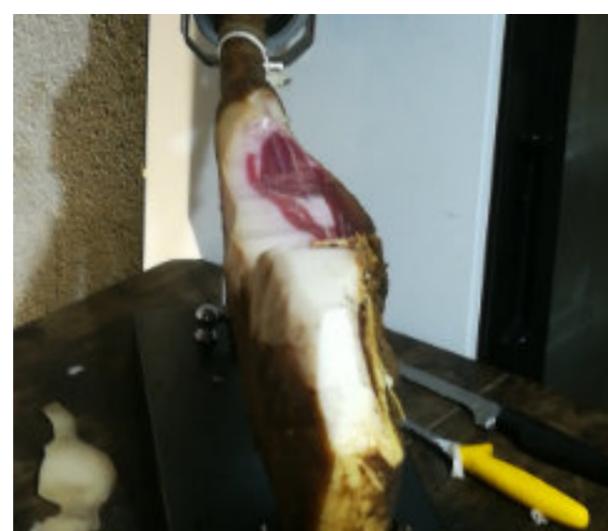
Il giudizio complessivo sull'equilibrio gusto-olfattivo è molto buono poiché risulta bilanciato tra le varie componenti, con prevalenza di sentori di nocciola ed un finale di stagionato.

Il secondo prosciutto alla vista si presenta con il lardo di copertura dello spessore di circa 2-3 cm, di colore bianco latte, mentre il magro varia dal rosso vivo al rosato, con una marezzatura moderata.

All'olfatto si percepisce aroma di stagionato, di nocciola e di burro, mentre al gusto si apprezza il sapore dolce anche in questo caso seguito da una discreta sapidità, tipica dei prosciutti nostrani che si differenziano dalla maggior parte dei prosciutti italiani.

La consistenza è tenera tendente al compatto, non elastica. La masticabilità è agevole e il grasso è ben scioglievole.

Anche in questo caso il giudizio complessivo sull'equilibrio gusto-olfattivo è molto buono, confermandosi l'equilibrio tra le varie componenti, con un lungo finale di stagionato e di nocciola.



DELEGAZIONE MARCHE



FESTA DEL CIAUSCOLO E DEL SALAME SPALMABILE

 SARZANO (MC)
9 SETTEMBRE 2023

Foto: Alberto Camilletti



La Festa del Ciauscolo e del salame spalmabile conferma il suo appeal, tanto che va in archivio una quarta edizione che ha superato di gran lunga le aspettative degli organizzatori. La due giorni (9 e 10 settembre 2023) ha visto un grandissimo numero di persone raggiungere nel week end Sarnano uno dei borghi più belli d'Italia, località adagiata ai piedi del meraviglioso scenario dei Monti Sibillini, con il centro storico che è diventato nel fine settimana il fulcro dell'enogastronomia d'eccellenza del territorio.

L'Appuntamento è stato organizzato da La Ricreazione Srl con il patrocinio del Comune di Sarnano e il sostegno di Confartigianato Imprese Macerata - Ascoli Piceno - Fermo e fa parte del prestigioso circuito *Grand Tour delle Marche di Tipicità*. "Questa Festa – dice l'organizzatore Donato Bevilacqua- parte dal presupposto che le produzioni di vera qualità come il ciauscolo e il salame spalmabile possano anche essere volano per il turismo. Per fare questo, è stata creata una rete importante, che unisce associazioni di categoria, imprese e soprattutto produttori.

Il percorso degustativo che abbiamo realizzato, infatti, mette direttamente in contatto il consumatore con l'artigiano e questo incontro permette un dialogo capace di far scoprire al pubblico non solo la genesi del prodotto stesso, ma anche tutta quella storia di famiglia che si cela dietro ad ogni eccellenza".

Due giorni intensi con una grande partecipazione di visitatori, che hanno potuto non solo apprezzare i prodotti d'eccellenza del territorio ma anche passeggiare nel centro storico, con un ampio calendario di eventi, incontri, show cooking e degustazioni e che ha visto andare in scena lo Speciale Aperigusto di Confartigianato, con oltre trenta locali tra bar, ristoranti, agriturismi, hotel ed enoteche che hanno preparato piatti tipici ed aperitivi a base di ciauscolo e salame spalmabile.

"Il Comune – dice il sindaco di Sarnano, Luca Piergentili - non può che essere orgoglioso di questa festa, di come è cresciuta in così pochi anni e di come sia diventata ormai un must dell'entroterra della provincia di Macerata. Sarnano ha dato il meglio di sé anche in questa edizione".

ONAS Marche è stato presente alla Festa del Ciauscolo e del salame spalmabile di Sarnano, partecipando ad un incontro pubblico in uno spazio appositamente allestito. Il Maestro Assaggiatore e Delegato ONAS Marche Flavio Vai ha fatto una panoramica dei salumi DOP, IGP e PAT delle Marche e, a seguire, il Tecnico Assaggiatore ONAS Piergiorgio Angelini, nonché socio AIS, ha presentato alcuni assaggi guidati di ciauscolo in abbinamento a vini autoctoni.



DELEGAZIONE UMBRIA



AMERINO TIPICO FESTIVAL

AMELIA (TR)
23 / 24 SETTEMBRE 2023

Foto: Paola Porcari

Ad Amelia, in Umbria, si è svolta nei giorni 23 e 24 settembre la prima edizione di Amerino Tipico Festival, una manifestazione di due giorni volti alla scoperta di tipicità, qualità e valori del territorio Amerino che comprende i comuni di Amelia, Alviano, Attigliano, Avigliano Umbro, Baschi, Giove, Guardea, Lignano in Teverina, Montecastrilli, Montecchio, Penna in Teverina.

Ci troviamo nell'Umbria meridionale, nella parte centrale della provincia di Terni, questo territorio è contraddistinto da borghi medioevali e città d'arte con paesaggi variegati che vanno da fertili pianure collinari alla montagna calcarea con notevoli fenomeni carsici. Caratteristica è la ricca vegetazione con estese leccete, oliveti e vigneti, oltre a corsi e specchi d'acqua trasparenti che rendono l'habitat integro e valorizzano l'equilibrio unico tra uomo e natura. Questo territorio per le caratteristiche del clima, dell'orografia e delle tradizioni rende i prodotti identitari unici.

Nell'ambito del festival, presso le sale del Museo Civico Archeologico e Pinacoteca "Edilberto Rosa" di Amelia, si sono svolte, con esperienza diretta e multisensoriale, degustazioni guidate dalla professionalità di addetti delle varie associazioni di olio, vino, formaggi e salumi.

ONAS ha dato la possibilità di condurre la degustazione guidata di salumi al maestro assaggiatore Paola Porcari che ha trattato i prodotti dell'azienda agricola Fratelli Tamburini di Montecastrilli che utilizza "maiale umbro certificato" – (incrocio tra Large White pesante/ Duroc e maiale autoctono) ed i prodotti della Macelleria Gianni, azienda agricola di Guardea che utilizza solo maiali da allevamenti umbri.

L'azienda agricola Fratelli Tamburini ha messo a disposizione alcuni prodotti di punta quali il capocollo, che si è distinto per la stagionatura, la parte di grasso roseo ed importante e la sua scioglievolezza in bocca, la coppa di testa, omogenea ed equilibrata nella speziatura importante, caratteristica di questo territorio e, infine, il salame spalmabile, intenso e scioglievole, con una buona persistenza.

La Macelleria Gianni ha messo a disposizione il lombetto, la salsiccia nostrana e la mortadella.

Il lombetto, nonostante la mancanza di magro si è presentato molto tenero, coeso e persistente. La salsiccia contadina ha una buona asciugatura e intensità olfattiva.



La mortadella, lavorata con il tritacarne e non con il cutter, presenta l'85% di parte magra il 15 % di frazione grassa, aromi della casa, pistacchi, lardo di schiena e pepe. La cottura è tra le 12 e le 13 ore per una di circa 10 kg. Molto morbida, con una buona grassezza, tendente al dolce, buona sapidità, speziatura e aromaticità.

L'evento è stato reso possibile dalla grande cooperazione creatasi tra vari soggetti privati e istituzionali che hanno messo in campo una strategia di sviluppo territoriale, atto alla valorizzazione del cibo e di tutto ciò che gira intorno.



DELEGAZIONE MARCHE



NELL'ALTO MACERATESE TRA CIAUSCOLO E VINO COTTO

 SAN GINESIO (MC)
24 SETTEMBRE 2023

Foto: Alberto Camilletti



Splendida giornata con i Soci ONAS delle Marche e nuovi amici degustatori curiosi di conoscere ONAS e il mondo dei salumi

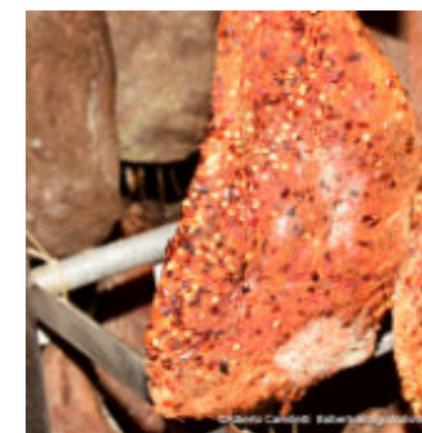
Mattinata con ritovo e visita al Salumificio RE NORCINO di San Ginesio con saluto dell'Amm.ne Comunale

Approfondimento delle tecniche di produzione dei salumi con degustazione finale

Pranzo a Loro Piceno con specialità della cucina Picena. Pomeriggio con visita alla Cantina Lorese di Loro Piceno dove viene prodotto il famoso vino cotto.

A seguire visita al Museo del Vino Cotto dove ci aspetta il sindaco e alcuni Amm.ri Comunale per un saluto.

Visita successiva alla cucina del 1600 nel Monastero all'interno del Castello di Loro Piceno.



DELEGAZIONE TOSCANA



ALLA SCOPERTA DEL SUINO NERO DI MACCHIAIOLA MAREMMANA

MONTEMURLO (PO)
8 OTTOBRE 2023

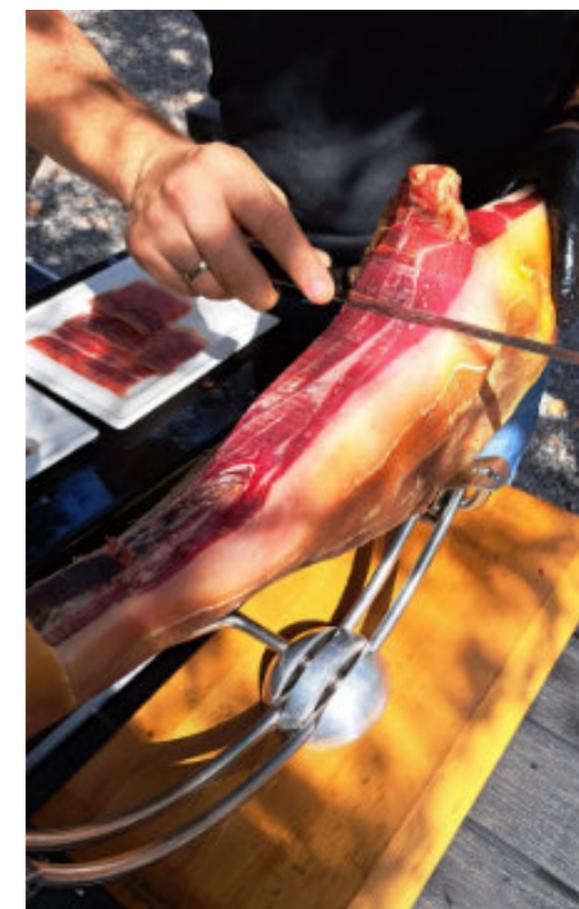
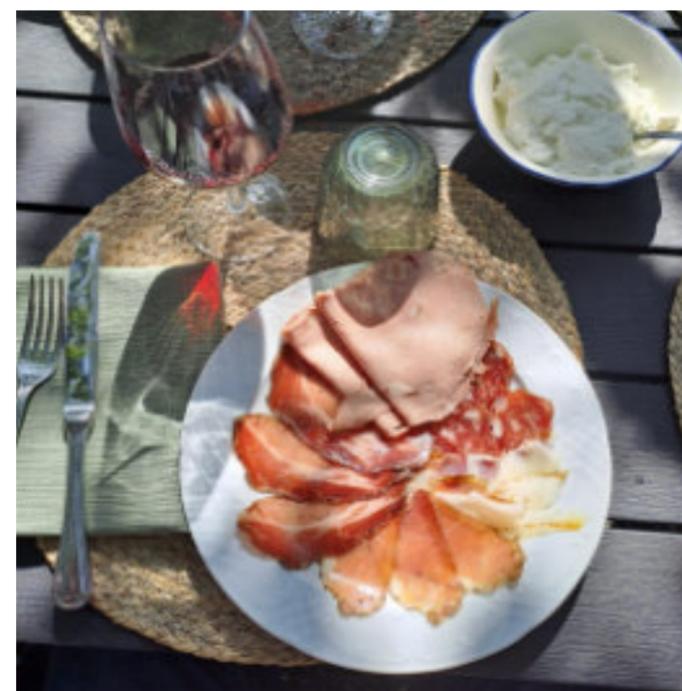
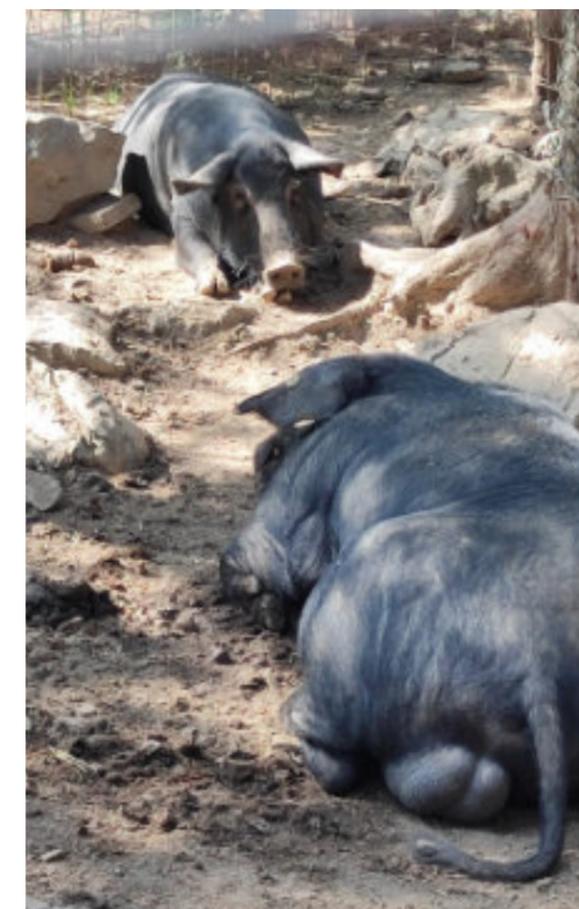
Foto: Dario Sarti

Un momento d'incontro con i soci della Regione Toscana che dalle città di Arezzo, Pisa, Firenze, Prato e Lucca, hanno accolto l'invito a partecipare a una giornata di approfondimento su allevamento e produzione, ma anche di convivialità e amicizia.

La visita in azienda si apre con i saluti dei proprietari e un "benvenuto" con salsiccia stagionata, fettunta, focaccette e vino resè.

Quindi si è passati a visitare l'allevamento con la sua organizzazione in reparti: Maternità, svezzamento, ingrasso e riproduzione (durata circa 90 minuti) accompagnati dalla titolare (Giulia Tissi) che ha spiegato le varie fasi ed ha risposto alle numerose domande dei soci.

La visita è terminata con la degustazione dei salumi prodotti con le carni di Macchiaiola: salsiccia stagionata, salame, capocollo, lonzino al vinsanto, spalla, prosciutto e mortadella dopo la degustazione dei salumi è stata servita una selezione di carni alla brace (salsiccia, rosticciana, arista e filetto) per poter apprezzare anche la qualità della carne fresca.



DELEGAZIONE TOSCANA E PROV. FIRENZE



VALDARNO E DINTORNI CON BIRRA E SALUMI

FIGLINE VALDARNO (FI)
19 OTTOBRE 2023

Foto: Elena Maria Petrini

Lo scorso 19 ottobre nella cornice della trecentesca Villa Casagrande a Figline Valdarno, topograficamente equidistante a Firenze, Arezzo e Siena, si è svolta una degustazione guidata dal titolo "Valdarno e dintorni" con birra e salumi.

L'evento è stato organizzato dalla delegazione ONAS Firenze in sinergia con AIS delegazione di Arezzo.

La dimora storica Villa Casagrande, costruita alla fine del 1300 da un notaio fiorentino Ser Ristori, divenne dimora di artisti e filosofi e custodisce tutt'oggi intatto il fascino e l'allure del tempo in cui l'umanista Marsilio Ficino impartiva lezioni proprio ai Serristori, ed all'alta aristocrazia all'inizio del Rinascimento e tra i personaggi illustri che ha ospitato ricordiamo: Carlo VII di Borbone, Re delle due Sicilie, Carlo V re di Spagna e sovrano del Sacro Romano Impero ed infine il principe e Maria José durante la luna di miele.

Villa Casagrande fu amata anche da Papa Leone X, figlio di Lorenzo il Magnifico, motivo per cui la famiglia Serristori ebbe il privilegio di aggiungere al proprio stemma la palla gigliata di casa Medici con le iniziali "L.X."

La serata è stata presentata dal M.A. Elena Maria Petrini, delegato ONAS Firenze, insieme all'associato ONAS Gianfranco Dainotti, che hanno coordinato tutte le attività e la scelta dei salumi toscani (tutti rigorosamente tagliati a coltello) e le birre artigianali laziali; mentre i due relatori M.A. Dario Sarti, delegato ONAS Toscana ed il Sommelier Paolo Zaini referente eventi AIS Arezzo, hanno guidato le degustazioni in abbinamento.



La scaletta ha visto in sequenza:

- il Bardiccio stagionato di Pontassieve con la birra Blond Ale (*Prima*);
- la Tarese Valdarno con l'IPA (*Sirvietta*);
- la Sbriciolona con la Belgian Dark (*Ottogradi*);
- infine il Culatello di Conta senese stagionato 8 anni con Front Ale (*Imperial Ipa*).

La provenienza dei salumi è tutta Toscana (Pontassieve Macelleria Guidotti -FI e Cavriglia Salumificio Lapini - AR) mentre le birre dal Lazio (Roma nord- Parco di Veio Azienda Bossum).

Tutte le aspettative per la tipologia di questi abbinamenti sono state ampiamente confermate.



DELEGAZIONE FRIULI VENEZIA GIULIA



THE DRUNKEN PORK, questo il titolo della serata di *food pairing*, organizzata da ONAS Trieste sul Carso presso la stupenda location della Bajta a Sales, Sgonico dove sono stata invitata a partecipare, in qualità di Beer Sommelier, da Vincenzo di Nuzzo Maestro Assaggiatore ONAS e referente per la regione Friuli Venezia Giulia.

Il perché di questo titolo così particolare? E' presto detto, abbiamo voluto evidenziare, in modo simpatico, come fosse possibile abbinare cinque diversi stili di birra artigianale con altrettanti diversi tipi di salumi.

Tema centrale l'assoluta genuinità ed unicità di tutti i prodotti proposti in degustazione, rigorosamente provenienti dal territorio.

E' stata una serata all'insegna del "buon gusto", nel senso di gustare ciò che è buono ovvero prodotti fatti da sapienti ed esperte mani di artigiani, agricoltori e allevatori, proprio come si faceva una volta, rispettando la natura ed i suoi cicli.

Ottimi salumi, prodotti nel pieno rispetto degli animali lasciati liberi di muoversi e crescere nel territorio carsico nutrendosi di cibo sano e controllato, hanno trovato perfetto connubio con fantastiche birre artigianali, non pastorizzate e non microfiltrate, prodotte principalmente con materie prime della zona.

Gli abbinamenti proposti hanno visto come protagonisti i prodotti dell'azienda agricola Bajta Sales, che alleva "L'Insolito Maiale", filiera del maiale carsico derivante dall'incrocio di selezionati Large White con il ceppo genetico autoctono Krskopolje e le birre di 5 birrifici artigianali locali.



1 - La mortadella dal morso croccante e delicato, è stata accompagnata dalla Polaris Pils del beer firm Zanna Beer, una bevuta fresca dal finale piacevolmente amaro.

2 - Il prosciutto cotto, leggermente affumicato, è stato abbinato alla PanIPA del birrificio Cras, una India Pale Ale luppolata all'americana con note di frutta tropicale ed un elegante finale amaro. Merita una menzione particolare il progetto di recupero pane d'avanzo di un vicino panificio, utilizzato come ingrediente della birra stessa, un esempio di economia circolare che permette di non sprecare cibo invenduto. Proprio questo ingrediente conferisce alla birra rotondità e sapidità al sorso.



THE DRUNKEN PORK

TRieste
30 OTTOBRE 2023

Articolo di Chiara Rubinato
Foto: Vincenzo di Nuzzo



3 - La lonza, dai sentori di stagionato e lieve affumicatura di ginepro, si è perfettamente sposata con la IGA (*Italian Grape Ale*) birra di casa Bajta realizzata con mosto di Vitovska e per questo motivo porta al palato sentori leggermente acidi e vinosi.

4- Il prosciutto crudo, asciutto ma non secco con piacevole sentore di stagionato, ha trovato perfetto connubio con la Moth Trip di Antikorpo Brewing, una Tripel belga dal corpo pieno e dolce di gradazione alcolica sostenuta. La dolcezza della birra ha permesso di equilibrare la sapidità ed il sapore deciso del salume.

5 - Il lardo, delicatamente speziato e scioglievole al palato, ha infine incontrato una concordante dolcezza nella birra Neverin del birrificio Campagnolo, in stile Scotch Ale dai toni ambrato scuro e grado alcolico importante che ha permesso di ripulire perfettamente il palato.



Per finire, abbiamo voluto proporre un abbinamentobirra/dessert, forse insolito per molti avventori, ma non così ardito.

Una stupenda torta di mele, la cui antica ricetta viene tramandata da generazioni, preparata da Andrej Skerlj e Irena Vidali, proprietari della Bajta Sales con lo strutto da loro prodotto, è stata proposta all'assaggio insieme alla birra in stile Tripel dell'Homebrewer Marco Marcuzzi che ha rappresentato l'Associazione homebrewer FVG, ad enfatizzare l'artigianalità e genuinità del "Fatto in casa".

La serata di degustazione, che ha visto la nutrita partecipazione di un pubblico curioso e disponibile all'ascolto, si è piacevolmente svolta in un clima di scoperta e divertimento.

Sono felice di aver potuto contribuire in prima persona al successo di questo incontro di gusti, profumi e sapori del territorio carsico, ringrazio infine Vincenzo di Nuzzo per avermi coinvolta in questo progetto e per la perfetta organizzazione e gestione dell'evento.



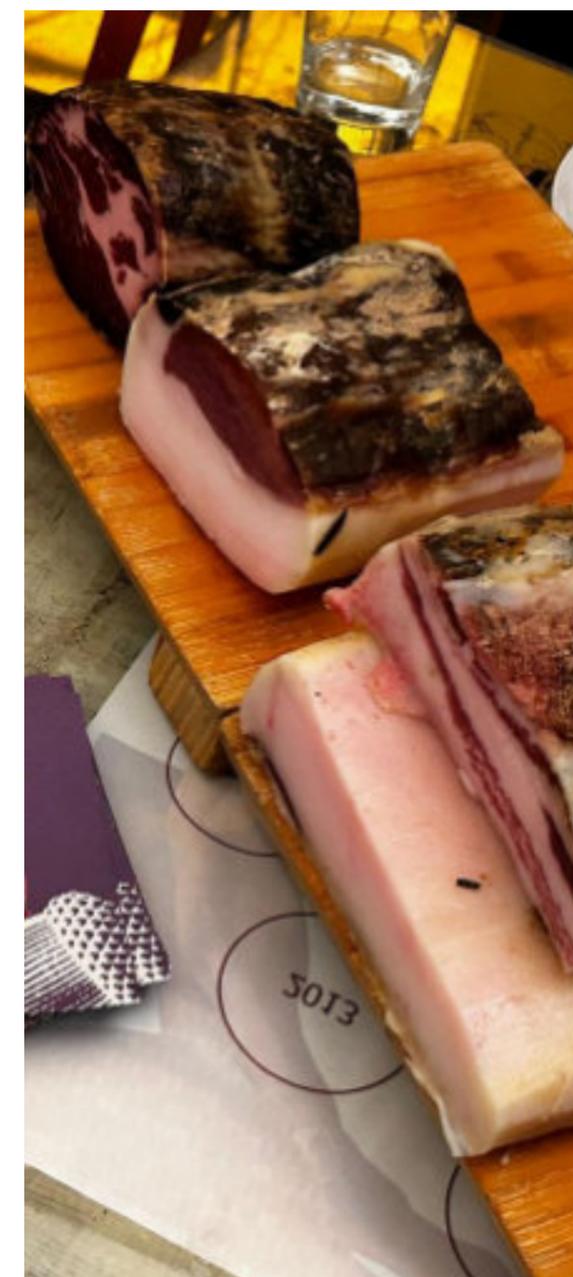
DELEGAZIONE CAMPANIA



GRIGIO DEL CASENTINO

 SALERNO
9 NOVEMBRE 2023

Foto: Marco Contursi



Si è svolta mercoledì 9 novembre presso la salumeria storica Botteghelle 65 a Salerno, organizzata dalla delegazione ONAS Campania una serata di degustazione di salumi di suino grigio del casentino.

La presenza in videoconferenza del produttore Massimo Senese ha dato un quid in più all'evento, con tante informazioni su allevamento e trasformazione dei suoi maiali. Ben sei i salumi in assaggio, sia cotti che crudi (*capocollo, rigatino, lardo, finocchiona, filardo e coppa di testa*).

La degustazione tecnica è stata guidata dal Delegato Regionale Marco Contursi. Grande partecipazione dei convenuti, tra cui due Maestri Assaggiatori. In abbinamento i vini della azienda toscana Brancaia. A seguire è stato proposto un piatto caldo di fagioli all'uccelletto con salsiccia e, in chiusura, una crostata al cioccolato.



DELEGAZIONE FRIULI VENEZIA GIULIA



Il 9 novembre scorso nella Sala dei Cavalieri del castello della meravigliosa cittadina medioevale di Štanjel si è tenuto un interessante convegno sui prodotti del Carso, organizzato nell'ambito del progetto Agrotur+, cofinanziato dall'Unione Europea come parte del programma Interreg VI-A Italia – Slovenia, in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura sloveno, il GAL Carso, la slovena ORA, l'Università di Trieste e quella di Nova Gorica.

A latere del convegno, il Food Lab della giornata è stato dedicato ad un meraviglioso confronto tra nove Terrani prodotti su entrambi i versanti del Carso, guidato da Robi Kakomin del GAL Carso, in abbinamento ad una degustazione guidata dal MA ONAS Vincenzo di Nuzzo di 3 splendidi prosciutti Q Komel di Kobjeglava con stagionatura di 20, 36 e 56 mesi e di una ben equilibrata pancetta di circa 18 mesi, tutto da maiale di razza Krškopolje.



Foto: Vincenzo di Nuzzo

PRODOTTI LOCALI E TURISMO DEL CARSO

 SLOVENIA
9 NOVEMBRE 2023

DELEGAZIONE FRIULI VENEZIA GIULIA



FARMER & ARTIST

TRieste
2 DICEMBRE 2023

Foto: Vincenzo di Nuzzo



Ancora Terrano e Salumi.

Questa volta il 2 dicembre scorso a Trieste dove si è svolta l'annuale manifestazione organizzata da *Trieste Green* nello storico Mercato Coperto, la "cattedrale del cibo" triestina.

L'evento, a cadenza annuale, intende valorizzare le storie e la cultura del Carso, del Friuli, dell'Istria e dei Balcani. L'edizione 2023 ha raccolto più di 40 agricoltori e maestri di piccole produzioni sostenibili.

Eccezionale il gruppo giunto quest'anno dalla Bosnia Erzegovina, con meravigliosi formaggi, tra cui il particolare "sir iz mijeha", Presidio Slow Food dell'Erzegovina, a latte crudo, affumicato e conservato nella pelle rivoltata della pecora.

Il Laboratorio dei Salumi è stato condotto dal MA ONAS Vincenzo di Nuzzo che ha guidato l'assaggio di tre salumi (*un lardo, un capocollo e un salame*) da *L'Insolito Maiale*, da maiali Large White incrociati con verro Krskopolje, dell'azienda Bajta di Andrej Skerlj, nostro socio, in abbinamento a tre diversi Terrani prodotti da giovani viticoltori del Carso.



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

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



WWW.ONASITALIA.ORG