



Alessandra Scansani

Dispensa didattica

L'analisi sensoriale dei salumi piacentini DOP

**Strumento per la
valorizzazione
e la valutazione
della
corrispondenza
alla tipicità**





L'analisi sensoriale dei salumi piacentini DOP



**Strumento per la valorizzazione
e la valutazione della corrispondenza
alla tipicità**



Indice

Il consorzio salumi DOP piacentini _____	7
Cosa sono i prodotti DOP? _____	8
Simboli DOP e IGP _____	8
Certificazione e tutela _____	10
I salumi piacentini _____	11
La coppa piacentina DOP _____	12
La pancetta piacentina DOP _____	14
Il salame piacentino DOP _____	15
Gli organi di senso e la valutazione sensoriale _____	16
I difetti più comuni dei salumi _____	20
La tecnica di assaggio dei salumi piacentini _____	22
Le caratteristiche sensoriali dei salumi piacentini _____	26
Acquisto, conservazione e abbinamenti _____	29
Ricette _____	32

Gli Istituti per i Servizi Alberghieri e della ristorazione del nostro Paese, svolgono un importantissimo ruolo nella formazione di giovani, che andranno ad operare nelle strutture ristorative del nostro Paese e del mondo intero. Proporre e diffondere le tipicità dei nostri territori all'interno delle scuole è pertanto essenziale.

Da questa considerazione, il Consorzio Salumi DOP Piacentini ha intrapreso un progetto rivolto agli studenti delle quarte e quinte classi degli Istituti Alberghieri, volto a diffondere la cultura delle produzioni tipiche di qualità in generale e dei salumi piacentini DOP in particolare. Imparare a conoscere le caratteristiche di questi prodotti e apprendere le corrette modalità per comunicarle al consumatore, fornirà agli studenti i mezzi per accrescere la propria professionalità e poterla spendere in futuro nel mondo del lavoro.

Il progetto è stato approvato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, che ha finanziato le spese necessarie per la sua realizzazione.

Al progetto hanno aderito numerose scuole del Nord Italia e l'iniziativa è stata accolta con entusiasmo sia dagli insegnanti, sia dagli alunni, che nel corso della realizzazione degli interventi formativi, hanno dimostrato interesse per la materia e vivace partecipazione.

La presente dispensa, che sarà consegnata a tutti gli studenti delle classi che hanno aderito al progetto, e raccoglie ed approfondisce le tematiche affrontate nel corso degli incontri, è stata creata allo scopo di fornire materiale semplice da consultare e ricco di interessanti e innovativi spunti, anche per gli insegnanti, al fine di ampliare le tematiche affrontate dalla didattica delle scuole Alberghiere.



Il Consorzio salumi DOP piacentini



Lo sviluppo e l'affermazione di numerose aziende produttrici hanno portato, nel 1971, alla costituzione, per iniziativa della Camera di Commercio, del Consorzio dei Salumi Piacentini, nato con lo scopo di tutelare i tre prodotti più tipici: la coppa, la pancetta e il salame.

Già all'epoca della costituzione, senza che vi fossero norme comunitarie per regolamentare le produzioni tipiche, era stata definita la zona geografica di produzione e le stesse aziende, aderenti al Consorzio, si erano imposte volontariamente di seguire e mantenere rigorosamente il metodo di lavorazione all'antica, con la salatura a secco, l'aggiunta di poche spezie (per ottenere un prodotto delicato) e la stagionatura prolungata.

Il metodo di preparazione e stagionatura fu seguito da un'apposita commissione tecnica, cui era affidato il compito di rilasciare il contrassegno metallico con il simbolo del Consorzio: la cornucopia colma di salumi, affiancata da un emblema araldico che ricorda quello della famiglia del cardinale Alberoni.

Sono passati ormai più di trent'anni, durante i quali le conoscenze tecnologiche e le modalità di divulgazione delle informazioni sono radicalmente cambiate, le aziende produttrici sono passate di padre in figlio e lo stesso Consorzio ha visto ai suoi vertici uomini differenti tra loro per carattere ed estrazione. Nonostante questi cambiamenti, una cosa è rimasta invariata: la volontà del Consorzio di tutelare e promuovere i salumi piacentini, volontà scaturita nel 1996 nel riconoscimento delle tre DOP, a soli quattro anni dalla pubblicazione del primo documento normativo in materia: il Regolamento (CE) 2081 del 1992.

Dal rilascio del riconoscimento comunitario, all'immissione sul mercato dei primi salumi piacentini marchiati con il logo blu e giallo della UE, sono trascorsi meno di due anni.

In questo breve periodo, il Consorzio ha affiancato le aziende produttrici, nella creazione e organizzazione del sistema documentale necessario per comprovare il rispetto delle prescrizioni del disciplinare di produzione e giungere, quindi, alla certificazione.

L'attività di assistenza tecnica alle Aziende è stata portata avanti di pari passo con quella di promozione e divulgazione della cultura e del gusto di coppa, pancetta e salame, attraverso numerose e interessanti iniziative, promosse dal Consorzio ed appoggiate dalla Provincia di Piacenza.

Queste iniziative spaziano dalla partecipazione a fiere alimentari, manifestazioni locali, formazione specifica per i consumatori e gli studenti delle scuole (anche elementari), alla presenza sui canali mediatici provinciali e nazionali, all'organizzazione di corsi per addetti alla vendita e alla promozione dei prodotti di salumeria, fino alla recente formazione di gruppi di giudici addestrati, per la conduzione di test sensoriali, attività quest'ultima, ampiamente trattata in questo volume.

Nell'agosto del 2007, è stato costituito anche il Consorzio Salumi DOP Piacentini, che, come Consorzio di tutela, ha il compito di salvaguardare ufficialmente i salumi piacentini DOP, difendendoli da qualunque forma di usurpazione o illecito utilizzo della denominazione di origine registrata.

Il Consorzio di tutela svolge la sua attività sotto la sorveglianza del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, organo sul rispetto del regolamento comunitario.

COSA SONO I PRODOTTI DOP?

I Prodotti DOP

La DOP nasce (insieme alla IGP) nel 1992 grazie al Regolamento (CE) 2081/92, aggiornato al 2012 con Reg. UE 1151/2012, che si differenzia dal precedente per alcuni aspetti, che non approfondiremo in questa sede, perché la sostanza dei contenuti di nostro interesse è la medesima.

Questi regolamenti sono stati istituiti al fine di tutelare i prodotti della tradizione dei diversi paesi europei da fenomeni imitativi e per soddisfare la sempre maggiore ricerca da parte del consumatore di alimenti di qualità legati alla tradizione e ad un'origine geografica identificabile.

Attraverso la regolamentazione delle DOP e IGP, i prodotti alimentari sono divenuti facilmente riconoscibili da parte consumatore, grazie all'apposizione dei simboli europei di identificazione, di seguito riportati:



SIMBOLI DOP E IGP

Per potersi fregiare di questi due simboli, i prodotti alimentari devono seguire un preciso e rigido iter di riconoscimento a livello prima nazionale e successivamente europeo. Prima di essere immessi sul mercato devono essere sottoposti a severi controlli da parte degli Enti di Certificazione, che operano sotto la sorveglianza del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (MIPAAF).

Quali sono le principali differenze tra DOP e IGP?

Secondo l'art. 5 del Reg. 1151/12, si intende per denominazione di origine "...è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali di un paese determinati; la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica limitata". Si parla, invece, di indicazione geografica nel caso in cui "... è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese; alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e la cui produzione su svolge per almeno una delle due fasi nella zona geografica delimitata". Le definizioni sembrano quasi identiche, ma vi sono delle sostanziali differenze. Nel caso della DOP, tutto il processo di ottenimento di un prodotto (dalla materia prima all'elaborazione finale) fa riferimento all'area della denominazione, nel caso dell'IGP è invece sufficiente che almeno una di queste fasi (produzione di materia prima o trasformazione o elaborazione) sia collegata alla zona d'origine.

Un'altra sostanziale differenza risiede nel fatto che, mentre nel caso della DOP occorre che la qualità o le caratteristiche del prodotto siano riconducibili all'ambiente geografico di origine, nel caso dell'IGP potrebbe essere

sufficiente il solo legame tra la reputazione del prodotto e l'area di provenienza.

Per l'ottenimento della DOP, esiste una deroga al principio di riconoscimento riguardo la zona di provenienza della materia prima, che può essere più ampia della zona d'origine, purché sussistano i seguenti presupposti:

- la zona di produzione della materia prima sia delimitata;
- sussistano condizioni particolari per la produzione delle materie prime;
- esista un regime di controllo atto a garantire l'osservanza di dette condizioni.

Per i salumi piacentini la zona di origine della materia prima è delimitata nei confini delle regioni Emilia Romagna e Lombardia.

La registrazione di una DOP

L'Italia ha approvato il Decreto Ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013 recante la procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e delle IGP ai sensi del Regolamento (UE) n° 1151/2012.

Per conseguire una DOP i produttori devono associarsi con un atto pubblico ed esplicitare tra gli scopi sociali la volontà di registrazione del prodotto.

Le associazioni sono generalmente i Consorzi che devono presentare domanda al MIPAAF, accompagnata da uno specifico documento: il disciplinare di produzione. Quest'ultimo deve comprendere i seguenti aspetti:

- il nome del prodotto agricolo o alimentare che comprende la denominazione d'origine;
- la descrizione del prodotto (indicazione delle materie prime, delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche o organolettiche);
- la delimitazione della zona geografica e gli elementi che comprovano che è originario di tale zona;
- la descrizione del metodo di ottenimento;
- gli elementi che giustificano il legame tra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico identificato;
- l'indicazione precisa delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare;
- qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto.

La documentazione da presentare insieme alla domanda, comprende, oltre al disciplinare, anche una relazione storica, corredata da riferimenti bibliografici, atta a comprovare la produzione per almeno venticinque anni anche se non continuativi, del prodotto in questione.

la domanda deve essere presentata al MipAAF e alla Regione competente che si pronuncia sull'accettabilità o meno della stessa.

In caso di esito positivo a livello nazionale, la domanda passa alla Commissione Europea che, riscontrata l'assenza di opposizioni in merito, entro sei mesi dalla presentazione dell'istanza, notifica allo stato membro l'iscrizione della denominazione nel registro europeo, attraverso la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale Europea.

Il riconoscimento DOP di Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina e Salame Piacentino è stato registrato con la pubblicazione del Regolamento (CE) n°1263/96.

I controlli

I controlli del rispetto dei dettami del Regolamento (UE) 1151/2012 in Italia sono sotto la responsabilità del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Per la verifica del rispetto dei disciplinari di produzione, il Ministero autorizza Enti di Certificazione, che devono essere conformi alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e che, devono essere accreditati.

La verifica del rispetto del disciplinare è effettuata anteriormente all'immissione del prodotto sul mercato e comprende il controllo su tutte le fasi della filiera, dall'allevamento all'etichettatura.

I Salumi Piacentini sono controllati e certificati dal 1998 da un Ente di Certificazione dei Prodotti Agroalimentari, che opera con specifica autorizzazione Ministeriale.

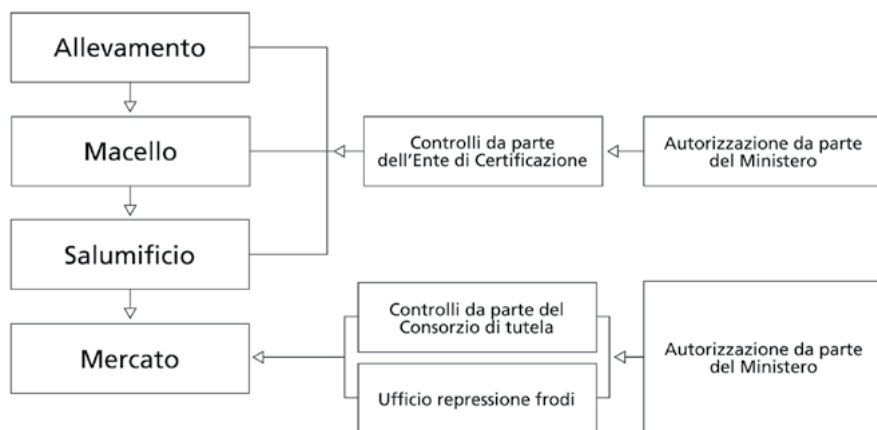
La protezione

L'articolo 13 del Regolamento (UE) 1151/2012 afferma che "I nomi registrati sono protetti contro:

- a) qualsiasi impiego commerciale diretto o indiretto di un nome registrato per prodotti che non sono oggetto di registrazione, qualora questi ultimi siano comparabili ai prodotti registrati con tale nome o l'uso di tale nome consenta di sfruttare la notorietà del nome protetto, anche nel caso in cui tali prodotti siano utilizzati come ingrediente;
- b) qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se l'origine vera dei prodotti o servizi è indicata o se il nome protetto è una traduzione o è accompagnato da espressioni quali «stile», «tipo», «metodo», «alla maniera», «imitazione» o simili, anche nel caso in cui tali prodotti siano utilizzati come ingrediente;
- c) qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali del prodotto usata sulla confezione o sull'imballaggio, nel materiale pubblicitario o sui documenti relativi al prodotto considerato nonché l'impiego, per il confezionamento, di recipienti che possono indurre in errore sulla sua origine;
- d) qualsiasi altra prassi che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine del prodotto".

La protezione delle DOP è garantita dai Consorzi di Tutela che sono riconosciuti dal MIPAAF. I Consorzi di Tutela, controllano che nessun soggetto utilizzi illecitamente la Denominazione. La vigilanza si estende anche nelle fasi di commercializzazione presso i rivenditori (supermercati, dettaglianti, grossisti, ecc.) dove gli Enti di Certificazione non possono operare. L'utilizzo illecito di una DOP, può portare a sanzioni anche molto severe, nei confronti di chi ha commesso l'illecito.

CERTIFICAZIONE E TUTELA



I SALUMI PIACENTINI

La storia dei salumi piacentini

L'allevamento del suino, sembra risalire già al 4000 a.C., epoca in cui i Cinesi, per primi, iniziarono ad addomesticare questa specie animale, secondo sistemi razionali.

Anche in Europa, l'alimentazione dei popoli con la carne di suino ha radici molto lontane nella storia, grazie al fatto che era un animale facilmente allevabile dall'uomo in ambiente domestico, ricco di grasso e carni gustose.

Nella seconda metà del 1800, alcuni ritrovamenti archeologici di ossa di suini, entro l'area dei "terramare" (insediamento palafitticolo) parmense di Castione Marchesi e piacentino di Montata dell'Orto (Caorso) e Castelnuovo Fogliani, avvalorarono l'ipotesi che gli abitanti della pianura padana dovevano conoscere il maiale già nell'età del bronzo, circa un millennio prima dell'era cristiana.

La successiva civiltà romana, che utilizzava in larga misura la carne di suino per l'alimentazione, ha lasciato come testimonianza della presenza del maiale nell'area piacentina, un ciondolo-amuleto bronzeo raffigurante un piccolo maiale, conservato attualmente presso il Museo Civico di Piacenza.

Uno dei primi mezzi per conservare la carne fu il calore, con il quale si ottenevano l'essiccazione o l'affumicatura. La conservazione con il sale subentrò successivamente.

È nel Medioevo che le tecniche di preparazione delle carni affumicate si sviluppò considerevolmente in Europa, mentre in Francia e in Italia si diffuse la manipolazione delle carni di suino preservate tramite il sale. Per secoli, anche in Emilia, la produzione di carni di suino conservate rimase una pratica domestica, per soddisfare i fabbisogni della famiglia. In terra piacentina, nel primo Medioevo, per macellare i suini occorreva la presenza del notaio, il quale certificava che il peso dell'animale non fosse inferiore a 250 Kg. I beccai, così si chiamavano i macellai in quel tempo, dovevano vendere carni sane ed il criterio per giudicarle tali era l'osservazione della camminata dell'animale durante il trasferimento al macello.

L'epoca medioevale ci ha lasciato diverse testimonianze in merito alla diffusione delle pratiche di lavorazione delle carni suine nel territorio piacentino, due in particolare sono portate ad esempio in quanto costituiscono anche patrimonio artistico locale. Si tratta di mosaici tematici risalenti al XII secolo, che si possono ammirare nel pavimento della chiesa di San Savino a Piacenza e in quello della chiesa di San Colombano a Bobbio.

Entrambe le opere raffigurano il calendario zodiacale, all'interno del quale, per ciascuna stagione, sono indicati i relativi lavori della campagna. In particolare le pratiche riconducibili alla macellazione del maiale, sono raffigurate nel mese di dicembre, adatto alla lavorazione delle carni grazie alle basse temperature che lo caratterizzano.

Bisogna giungere al XIV secolo, per avere testimonianze del commercio di carni conservate nella provincia di Piacenza, rinvenibili negli antichi Statuti cittadini.

Da questi documenti si evince che la vendita al minuto delle carni conservate (carnes sicus) era riservata unicamente agli aderenti alla corporazione o "Paratico" dei formaggiai, alcuni dei quali avevano banco stabile in Piazza del Duomo.

L'aumento del consumo di carni suine lavorate portò successivamente alla costituzione di una specifica categoria di venditori: i "lardaroli". Questi si aggregarono alla corporazione dei formaggiai, dando vita al "Paratico dei formaggiai e lardaroli", ribattezzato poi in quello dei "Bottegai". Alla fine del Settecento si contavano già centottantasei iscritti.

Le carni suine lavorate della nostra provincia erano molto apprezzate anche dai negozianti di Milano e della Lombardia, che, per differenziarle da quelle di altra parti dell'Emilia, erano soliti caratterizzarle con l'appellativo "roba de Piasenza".

L'abilità nella macellazione e nella trasformazione delle carni divenne a poco a poco, nel piacentino, un vero e proprio mestiere espletato da esperti norcini, chiamati in dialetto "massalein".

Questi ultimi, nei mesi invernali, scendevano dalle zone montane recandosi a casa dei vari committenti per macellare i maiali e lavorarne le carni, su compenso.

Fu nei primi decenni del 1700 che la fama dei nostri salumi giunse anche alle corti di Francia e di Spagna, grazie ad un abile diplomatico piacentino, il cardinale Giulio Alberoni.

Egli seppe servirsi anche dei salumi e dei formaggi prodotti a Piacenza, per accattivarsi le simpatie di personaggi influenti, riuscendo a realizzare importanti progetti di politica internazionale, che lo portarono ad occupare la carica di primo ministro alla Corte spagnola.

Numerosi sono gli scambi epistolari tra Alberoni e la neo sovrana di Spagna, Elisabetta Farnese, figliastra di Francesco Duca di Parma e Piacenza e divenuta sposa di Filippo V di Spagna, grazie alle abili manovre politiche dell'illustre cardinale Piacentino.

In tali lettere, la regina era solita chiedere all'Alberoni rifornimenti di salumi piacentini, dei quali era particolarmente ghiotta.

Infine, nei primi decenni del 1900, la lavorazione locale delle carni salate ed insaccate iniziò a crescere e ad assumere una connotazione semindustriale, aumentando nel corso degli anni, fino a giungere alla realtà odierna, rappresentata da numerose aziende dislocate in tutto il territorio.

I metodi di produzione (estratti dai disciplinari di produzione)



La materia prima per la produzione dei salumi piacentini

Per la produzione di Coppa, Pancetta e Salame Piacentini, si utilizzano carni provenienti da suini pesanti italiani, nati, allevati e macellati nelle regioni Emilia Romagna e Lombardia.

I suini devono essere di peso di 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche del suino pesante italiano.

La Coppa Piacentina DOP

La zona di elaborazione della Coppa Piacentina comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza. Il pezzo fresco, che deve avere un peso di almeno 2,5 Kg, è ricavato dai muscoli cervicali perfettamente dissanguati della regione superiore dei suini.

Dopo il trasporto delle masse muscolari allo stabilimento di trasformazione, le coppe vengono sottoposte a rifilatura e spremitura dei vasi sanguigni, quindi sono refrigerate prima di essere trasformate.

Il processo di elaborazione inizia con la salagione a secco, che consiste nel mettere le carni a contatto con la seguente miscela di sale, spezie e conservanti (dosi per 100 Kg di carne):

Cloruro di sodio	min. 1,5 Kg	max 3,5 Kg
Nitrato di sodio e/o potassio	max 15 g	
Nitrito di sodio	max 10 g	
Pepe nero e/o bianco intero e/o spezzato	min. 15 g	max 30 g

Spezie composte:	
Cannella	max 15 g
Chiodi di garofano	max 25 g
Alloro	max 10 g
Noce moscata	max 10 g

Alla salatura seguono la massaggiatura manuale o in zangola e il raffreddamento in frigorifero per almeno 7 gg. Le fasi successive consistono nel rivestirle con diaframma parietale suino, legarle e forarle prime di appenderle per lo sgocciolamento.

L'asciugamento avviene in appositi essiccatoi, in grado di mantenere una temperatura oscillante tra 15° C e 25° C, un'umidità tra il 40% e il 90% e un'adeguata ventilazione. Questa fase ha una durata minima di 7gg., che generalmente sono sufficienti a far comparire la caratteristica "fioritura" che determina il viraggio al tipico colore rosato.

Terminata l'asciugatura, inizia il periodo di stagionatura, che avviene in ambienti con temperatura compresa tra 10° C e 20° C ed umidità relativa tra il 70% e il 90%, con tolleranza di più 10%. La stagionatura si protrae per un periodo minimo di sei mesi dalla data di salatura.

L'intera fase di stagionatura comprende generalmente anche determinati periodi in locali seminterrati o cantine o locali in grado di riprodurre le condizioni ottimali di stagionatura.

Il prodotto finito deve avere un peso minimo di Kg 1,5.

Caratteristiche nutrizionali
(valori medi per 100 g di prodotto):

Grassi	31%
Proteine	27%
Umidità	35%
Kcal	533



La Pancetta Piacentina DOP

La zona di elaborazione della Pancetta Piacentina comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza. Per la produzione della Pancetta Piacentina si utilizza la parte centrale del grasso di copertura della mezzena che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, comprendendo la sola parte laterale delle mammelle. La pancetta rappresenta uno dei tagli adiposi del suino, che si ottiene isolando con apposita sezionatura il cosiddetto "pancettone" da cui si ottiene la pancetta vera e propria. Dopo il sezionamento il pezzo viene squadrato e rifilato.

Il processo di elaborazione inizia con la salagione a secco, che consiste nel mettere le carni a contatto, con la seguente miscela di sale, spezie e conservanti (dosi per 100 Kg di carne):

Cloruro di sodio	min. 1,5 Kg	max 3,5 Kg
Nitrato di sodio e/o potassio	max 15 g	
Nitrito di sodio	max 10 g	
Pepe nero e/o bianco in grani e/o spezzato	min. 30	max 50 g
Chiodi di garofano	max 40 g	
Zuccheri	max 1,5 Kg	
Sodio L-ascorbato (E301)	max 200 g	

Le pancette salate sono poi poste in celle frigorifere e messe a riposare per circa 10 gg con temperatura 3 °-5 ° ed umidità relativa del 70-90%.

Terminato il periodo di riposo al freddo, si procede alla raschiatura al fine di togliere eventuali residui della lavorazione e l'eccesso di sali e spezie. Poi le pancette vengono arrotolate con eventuale aggiunta di carne magra e quindi cucite lateralmente. Alle estremità non coperte dalla cotenna sono applicabili lembi di vescica di suino, diaframma parietale suino o altro tipo di budello naturale di suino.

Sulla cucitura laterale invece è applicabile diaframma parietale suino, budello naturale suino o carta vegetale, allo scopo di ottenere una protezione naturale durante la stagionatura.

Dopo averle legate e forate, le pancette sostano in locali con temperatura da 0° a 5° C per alcune ore.

Si passa quindi alla fase di asciugamento che avviene per un periodo

di circa 7 giorni, ad una temperatura compresa tra 15° e 25° C. Durante questa fase si nota il caratteristico accentuarsi della colorazione della cotenna, indice del processo di maturazione.

La fase di stagionatura deve protrarsi per un periodo non inferiore a quattro mesi dalla data di salatura in ambienti a temperatura controllata, compresa tra i 10° e 18°C ed umidità relativa del 70 - 90%, con una tolleranza di più 10%.

Il peso finale della Pancetta Piacentina DOP deve essere compreso tra i 4 e gli 8 kg.

Caratteristiche nutrizionali
(valori medi per 100 g di prodotto):

Grassi	49%
Proteine	13%
Umidità	33%
Kcal	627



Il Salame Piacentino DOP

La zona di elaborazione del Salame Piacentino comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza. Il Salame Piacentino deriva da materie prime appartenenti a suini che corrispondono alle caratteristiche indicate nel disciplinare.

La percentuale di grasso utilizzabile va dal 10 al 30% in funzione della parte magra utilizzata.

Per la parte magra sono esclusi i tagli di carne provenienti dallo spolpo di testa, mentre per la parte grassa possono essere utilizzati lardo, gola e parti di pancetta prive di grasso molle.

Le carni suine magre e le parti grasse sono ridotte in pezzettini, successivamente passati al tritacarne con stampo a fori larghi, superiori a 10 mm di diametro.

Segue la salatura con la seguente miscela di sale, spezie e conservanti (dosi per 100 Kg di carne):

Cloruro di sodio	min. 1,5 Kg	max 3,5 Kg
Nitrato di potassio (E252)	max 15 g	
Nitrito di sodio	max 10 g	
Pepe nero o bianco in grani e/o spezzato	min. 30 g	max 50 g
Infuso di aglio e vino:	max 500 gr aglio (da 5 a 20 gr),	vino (da 0,1 a 0,5 litri)
Zuccheri	max 1,5 Kg	
Sodio L-ascorbato (E301)	max 200 g	

La carne salata viene quindi impastata e l'insaccata in budello suino, quindi il prodotto è legato e forato lungo tutto il budello.

La successiva fase di asciugamento avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra 15° e 25° C ed umidità relativa compresa tra il 40% ed il 90%.

La stagionatura deve protrarsi per un periodo non inferiore ai 45 giorni, in ambienti con temperatura compresa tra 12° e 19° C ed umidità relativa del 70 - 90%, con una tolleranza di più 10%.

Il peso finale è compreso tra 400 gr e 1 Kg.

Caratteristiche nutrizionali
(valori medi per 100 g di prodotto):

Grassi	25%
Proteine	30%
Umidità	40%
Kcal	500



GLI ORGANI DI SENSO E LA VALUTAZIONE SENSORIALE

Gli organi di senso

Per poterci muovere nell'ambiente abbiamo bisogno di conoscerlo e questo ci è possibile grazie agli organi di senso: **vista, udito, tatto, gusto e olfatto**. Essi sono degli apparati in grado di trasformare le informazioni esterne in impulsi nervosi e quindi di comunicarle direttamente al sistema nervoso centrale. Gli organi di senso sono costituiti da cellule nervose specializzate, che vengono eccitate da stimoli adeguati:

nel caso della vista la luce;

per il tatto la pressione meccanica;

per l'udito le vibrazioni dell'aria;

per il gusto e l'olfatto particolari molecole chimiche.

La vista è sicuramente l'apparato più complesso ed è costituito dall'occhio, che può essere paragonato a una camera oscura che proietta su una sorta di schermo, la retina, le immagini provenienti dall'esterno.

Nell'udito l'orecchio ha il compito di raccogliere le onde sonore e trasmetterle sotto forma di impulsi nervosi al cervello e in particolare al lobo temporale.

L'orecchio è poi in grado di informarci anche della provenienza del suono e, grazie a un liquido presente al suo interno, di mantenere l'equilibrio statico del nostro corpo. Il gusto e l'olfatto, grazie a recettori presenti sulla lingua e nel naso, sono invece sensibili agli stimoli chimici e spesso interagiscono consentendo una migliore percezione dei sapori e degli odori. Il tatto, grazie a dei recettori specializzati presenti nella cute (anche quella del cavo orale), ci consente di valutare i cambiamenti esterni, come la temperatura, le caratteristiche esterne degli oggetti e gli stimoli dolorosi. Tutti gli organi di senso portano al cervello informazioni sul mondo esterno. In questo contesto non tratteremo l'udito, poiché ininfluente per le valutazioni di nostro interesse.

La vista

La vista è un organo di senso di tipo fisico che consente la percezione dell'ambiente esterno attraverso una forma di energia elettromagnetica: la luce. Essa ha sede nell'occhio.

Le onde elettromagnetiche comprese nel campo del visibile hanno una lunghezza variabile tra 400 e 760 nanometri. A seconda della lunghezza d'onda catturata dal senso della vista, si ha la percezione del colore. Il colore di una superficie è determinato dalla lunghezza d'onda dell'energia riflessa.

La luce attraversa la cornea e il cristallino per finire sulla retina, dove trovano sede due tipi di cellule sensibili, i coni e i bastoncelli. I primi, sensibili ai colori e ai dettagli, sono preposti alla visione diurna; i secondi che danno una visione più approssimata, necessitano di una minore quantità di energia e sono preposti soprattutto alla visione crepuscolare.

Dai coni e dai bastoncelli il segnale viene trasmesso, attraverso il nervo ottico, al cervello. Di un oggetto, la vista ci permette di cogliere: la dimensione, la forma, la consistenza (liquido, solido, gelatinoso ...), l'aspetto delle superfici (liscia, ruvida, lucida, opaca), il colore (tonalità, intensità), ecc.

La valutazione visiva

La vista è il senso del quale abbiamo più fiducia, perché è immediato e soprattutto fornisce sensazioni stabili e facili da comunicare agli altri.

Le sensazioni di tipo visivo sono memorizzate con facilità, ad esse è facile attribuire un appellativo preciso e molto probabilmente condiviso universalmente da chi parla la nostra stessa lingua.

Se fissiamo un limone, gli associamo subito il colore giallo e osservandolo per qualche minuto, il suo colore non cambierà, permettendoci di memorizzare la sensazione con grande efficacia. Se parlando con qualcu-

no diciamo "giallo limone", siamo certi di essere stati compresi dall'interlocutore.

Queste caratteristiche, che generano la fiducia, operano però un inevitabile condizionamento, che si riflette negativamente sulla valutazione sensoriale operata sia dal consumatore sia dai giudici addestrati e dagli esperti assaggiatori. In particolare, siamo più lenti in questa fase della valutazione rispetto a quella operata con gli altri sensi. Ulteriore conseguenza dell'affidabilità della vista è che tendiamo a dare troppa importanza all'aspetto visivo, quindi rischiamo di rilevare delle false informazioni (ciò che è bello è anche buono), che potrebbero rendere meno obiettive le successive fasi della valutazione sensoriale, per il fenomeno di sinestesia spiegato in precedenza.

L'olfatto

L'olfatto è un organo di senso di tipo chimico. Le cellule nervose che funzionano da recettori degli odori, sono situate nella parte alta delle cavità nasali e sono chiamate cellule olfattive. Esse sono collegate a una formazione sovrastante chiamata bulbo, a sua volta collegato con il cervello tramite il nervo olfattivo. Questi recettori sono sensibili alle sostanze chimiche, che inspiriamo, e combinandosi con esse generano un impulso nervoso.

I diversi tipi di sensazioni olfattive variano da una sostanza all'altra e dipendono dalla forma delle molecole delle sostanze stesse: a ogni forma corrisponde una determinata sensazione.

Nell'uomo l'olfatto ha un enorme potere di discriminazione, tanto è vero che possiamo distinguere centinaia di migliaia di odori anche quando le concentrazioni sono infinitesimali; ma questo potere diminuisce in rapporto all'intensità. Infatti, un odore forte e prolungato nel tempo, è percepito dai recettori olfattivi solo per un certo periodo, superato il quale, i recettori cessano di inviare segnali al cervello: interviene una sorta di adattamento o meglio di assuefazione agli stimoli esterni.

Le percezioni olfattive hanno inoltre un significato fortemente emotivo, in quanto rispetto agli altri organi di senso, l'olfatto ha maggiori connessioni con il sistema limbico e l'ipotalamo, le zone del cervello che controllano l'emotività. Non a caso il ricordo olfattivo è ampiamente legato a situazioni di forte coinvolgimento emotivo.

Una molecola, per farsi riconoscere dall'olfatto e produrre una sensazione olfattiva, ha solamente due possibilità:

- entrare nel naso dalle narici: via olfattiva diretta;
- entrare nel naso dalla bocca: via retroolfattiva o retronasale.

La valutazione olfattiva

Tra le percezioni sensoriali, di cui l'uomo si serve per rapportarsi al mondo esterno, quelle olfattive sono senza dubbio le più difficili da codificare e catalogare. Non a caso la fase di valutazione olfattiva è considerata in analisi sensoriale, la più complessa.

Queste difficoltà derivano da alcune caratteristiche che sono proprie di questo senso:

- innanzi tutto è molto difficile evocare un odore; pensando ad un limone, riusciamo a figurarci il giallo, ma non riusciamo a richiamarne l'odore alla memoria;
- le percezioni olfattive sono difficili da comunicare. La descrizione di una sensazione olfattiva lascia sempre il campo aperto all'interpretazione, alla confusione, all'esperienza della propria vita;
- il recupero mnemonico dell'etichetta semantica è spesso faticoso, a volte anche impossibile; identifichiamo l'odore come familiare, ma non riusciamo a riconoscerlo e a dargli un nome. È capitato a chiunque di percepire un odore, di rendersi conto di averlo già sentito, di averne avuta esperienza, senza riuscire ad attribuirgli un appellativo;
- gli odori sono capaci di indurre forti emozioni, hanno un elevato potenziale evocativo di situazioni ad essi collegate, condizionandoci in fase di valutazione.

Per allenare il nostro olfatto, si possono utilizzare aromi naturali o artificiali. Si annusano i campioni e si cerca di assegnare un appellativo all'odore percepito.

Il gusto

L'organo del gusto è costituito dall'insieme dei recettori gustativi situati in maggioranza sulla lingua, ma anche nel palato, sull'epiglottide e nella parte iniziale della faringe. La superficie della nostra lingua appare vellutata grazie proprio alla presenza di piccole formazioni tondeggianti, chiamate papille linguali. Sono sporgenze di forma e grandezza variabile, disposte in grande quantità sulla mucosa della lingua e in base alla loro forma vengono distinte in filiformi, fungiformi e vallate.

Le papille vallate sono concentrate nella parte posteriore del dorso della lingua, a livello della "V" linguale. Le papille fogliate sono maggiormente presenti sui lati della lingua. Le papille fungiformi si trovano numerose sulla punta della lingua.

In seguito al contatto con le sostanze chimiche contenute nei cibi e disciolte dalla saliva partono degli impulsi raccolti dalle terminazioni nervose del nervo linguale, che li invia al cervello. La percezione finale di un determinato cibo è comunque dovuta alla somma di sensazioni gustative, termiche e olfattive. Infatti i recettori del gusto sono in grado di percepire fondamentalmente solo quattro sapori: dolce, salato, acido e amaro, mentre nel cavo orale è possibile percepire anche sensazioni tattili (temperatura, consistenza, piccantezza, ecc) e olfattive (aromi).

La punta della lingua è sensibile a tutti e quattro i sapori, ma in particolare al dolce e al salato, lateralmente è sensibile ai sapori acidi e sulla radice a quelli amari.

La valutazione gustativa

L'esame gustativo è di più semplice esecuzione rispetto a quello olfattivo, ma comunque più complesso di quello visivo.

Durante l'assaggio uno dei compiti più difficili consiste nel riuscire a distinguere le sensazioni gustative da quelle olfattive e tattili. Per addestrare il senso del gusto si utilizzano soluzioni a concentrazioni predefinite di molecole che generano le sensazioni gustative: per il salato si utilizza il cloruro di sodio, per il dolce il saccarosio, per l'amaro la caffeina e per l'acido, l'acido citrico.

Effettuando il test di riconoscimento dei sapori, si hanno indicazioni sulle capacità di ciascun giudice nel percepire le sensazioni in modo corretto.

Il dolce è una sensazione generata da sostanze come zuccheri, polisaccaridi, alcoli, chetoni, proteine, saccarina. Contrasta con l'amaro e l'acido e con il salato produce una sensazione "sapida". Una sostanza dolce viene percepita a distanza di un secondo dallo stimolo. All'aumentare della temperatura la sensazione del dolce cresce.

Responsabili della sensazione di **salato** sono alcuni composti inorganici come cloruro di sodio, di potassio, di magnesio, nitrati di sodio e potassio ed altri di natura organica. Il salato accentua l'amaro e l'acido e contrasta con il dolce. Una sostanza salata viene percepita a distanza di meno di un secondo dallo stimolo. All'aumentare della temperatura la sensazione del salato cresce.

L'acido è un sapore percepito per contatto delle papille gustative con tutte le molecole in grado di liberare ioni idrogeno in quantità significativa, come ad esempio l'acido citrico contenuto nel limone. Contrasta con il dolce e questo è il motivo per il quale in cucina si aggiunge un pizzico di zucchero nei sughi, quando la passata di pomodoro è troppo acida. Una sostanza acida viene percepita a distanza di poco più di un secondo dallo stimolo e la sensazione è stabile al crescere della temperatura, almeno nell'intervallo in cui si degusta normalmente un cibo o una bevanda.

Gli alcaloidi, come la nicotina e la caffeina, gli alcoli superiori, i polifenoli, le aldeidi, i chetoni, ed altre sostanze, sono responsabili della sensazione di **amaro**. Depresso dal dolce è invece potenziato dall'acido e dal salato. La sensazione decresce all'aumentare della temperatura fino ad un certo valore, oltre il quale aumenta. Ha un tempo di latenza superiore a due secondi, infatti è la sensazione percepita per ultima e che rimane più a lungo. Ecco svelato il segreto dell'espressione "ha un retrogusto amaro".

Il tatto

Il tatto è un senso di tipo sia chimico sia fisico. I recettori tattili sono ubicati su tutto il nostro corpo e anche al suo interno.

Tra i diversi recettori di tipo fisico, possiamo distinguere le cellule di Merkel che registrano la pressione esercitata sulla cute, i corpuscoli di Meissner che percepiscono la pressione differenziale (vale a dire il delta intercorrente tra due momenti) e sono situate tra il derma e l'epidermide, i corpuscoli di Ruffini che misurano la variazione di tensione del derma, i corpuscoli di Pacini che rispondono alle vibrazioni, gli organi del Golgi che contribuiscono essenzialmente alla determinazione della posizione e, infine, le terminazioni libere che consentono di percepire il movimento, il dolore e la temperatura.

Le sensazioni chimiche derivano dalla risposta dei chemorecettori, in particolare quelli presenti sulle mucose, a determinati stimoli generati da agenti chimici.

Le percezioni sono trasmesse dai recettori al cervello, sfruttando un'intricatissima rete di vie e centri nervosi, lungo i quali avviene anche una parziale elaborazione delle stesse.

Le informazioni viaggiano lungo le vie nervose fino ai sistemi deputati al riconoscimento della sensazione. Di questo sistema sensitivo, fanno parte anche il nervo trigemino, che conferisce sensibilità alla faccia e alle mucose oro-nasali, il nervo facciale, che innerva i due terzi della lingua, il nervo glossofaringeo, che interessa la parte posteriore della lingua e il nervo vago, che trasmette quanto rilevato dall'esofago, dalla regione oro-faringea e dai polmoni.

Questi differenti recettori, sono distribuiti in modo differente nel corpo e con una diversa densità, a seconda delle necessità.

Per quanto riguarda l'analisi sensoriale si considerano zone tattili utili l'epidermide, la mucosa del cavo orale e, in minor parte, quella della cavità nasale.

La valutazione tattile

Per i nostri scopi, ci soffermeremo sulle sensazioni tattili avvertibili a livello del cavo orale e di interesse per l'analisi sensoriale degli alimenti. Attraverso le stimolazioni di tipo fisico possiamo definire un alimento sotto il profilo della dimensione, della forma, della rugosità (proprietà geometriche) e della durezza, dell'elasticità, della viscosità, dell'aderenza (proprietà meccaniche), della collocazione spaziale e della temperatura.

Le sensazioni di tipo chimico più comuni sono invece **l'astringente, il pungente, il piccante, il bruciante/rinfrescante, il metallico**.

L'astringente è una sensazione generata dalla combinazione delle proteine dell'epitelio e/o dalla precipitazione delle proteine che lubrificano la saliva, per azione di particolari composti come polifenoli, alcoli, acidi in elevata concentrazione, sali di alluminio, cromo, zinco e piombo. La sensazione è, per intenderci, quella che avvertiamo quando mangiamo un caco immaturo, un carciofo crudo o quando beviamo un vino rosso ad alto contenuto di polifenoli.

Il pungente deriva da una risposta di tipo trigeminale a molecole irritanti come l'acido acetico, la soda caustica, l'acido cloridrico ecc.

Il piccante è una sensazione dovuta a molecole come la piperina nel pepe, la capscina nel peperoncino o l'isosolfocianato di allile nella senape.

Il bruciante/rinfrescante è una sensazione derivante dal contatto delle mucose con liquidi ad elevata concentrazione alcolica.

La sensazione di metallico è invece determinata dal contatto tra la lingua e oggetti metallici.

I DIFETTI PIÙ COMUNI DEI SALUMI

Introduzione

Come in qualunque attività produttiva, anche nel campo dei salumi possono verificarsi delle condizioni che determinano la comparsa di alterazioni dei prodotti, traducendosi in un peggioramento delle caratteristiche sensoriali. Oggi, grazie alle tecnologie moderne, agli studi effettuati e all'esperienza sul campo dei produttori, si è imparato a prevenire queste alterazioni che, di fatto, si verificano con minore frequenza rispetto al passato.

Le cause che determinano difetti nel prodotto finito sono numerose ed eterogenee e possono ricondursi ad errori nella lavorazione, a materie prime non ideali o ad ambienti non adeguati. Individuare con una certa precisione il difetto sensoriale attribuibile ad un salume è di grande aiuto per scoprire le cause che lo hanno generato, agire di conseguenza per correggerle ed evitare che il difetto si ripresenti in futuro.

Di seguito si riportano alcuni dei più comuni aspetti sensoriali peggiorativi dei salumi con le relative possibili cause da cui possono derivare. Non è una trattazione esaustiva, poiché sono contemplati solamente i salumi interi crudi stagionati (come la pancetta e la coppa) e gli insaccati crudi stagionati (il salame), inoltre sono stati riportati solamente i difetti più comunemente riscontrabili.

Aspetti peggiorativi di carattere visivo

Dal punto di vista visivo, uno dei difetti più comuni, è la presenza di "incrostazioni esterne" scure che rendono non uniforme il colore. L'incrostazione è generalmente causata dall'utilizzo, in fase di asciugamento, di temperature troppo elevate e umidità relative troppo basse e/o di ambienti troppo secchi durante la stagionatura.

Queste condizioni, generalmente, determinano un'eccessiva disidratazione superficiale che causa la formazione di una crosta dura e scura, tanto più spessa quanto più le condizioni descritte sono esasperate.

In alcuni casi capita invece di osservare al cuore del prodotto, quasi sempre in pezzi interi crudi stagionati, delle zone ben definite molto chiare (come macchie sbiadite), riconducibili il più delle volte ad una non adeguata ed uniforme penetrazione del sale e dei conservanti al centro del prodotto. È da sottolineare anche la possibile presenza di macchie di sangue (vasi sanguigni non correttamente vuotati) o di ematomi (provocati nelle fasi appena prima della macellazione).

Più raramente si verifica la presenza di colorazioni anomale come grigio o verde, che possono derivare da problematiche di carattere alimentare, da un'errata salatura, da batteri indesiderati (come ad esempio i batteri sulfidrilici che formano sulfomioglobina con colori verdastri).

Un altro aspetto poco apprezzabile è la presenza di grasso di colore giallo, dovuto essenzialmente ad un processo ossidativo a carico dei lipidi, per eccessiva temperatura o presenza di luce negli ambienti di stagionatura o per un'alimentazione del suino troppo ricca di mais e soia integrale o anche a causa del grasso non perfettamente formato di un animale macellato troppo giovane. Il grasso giallo è tollerabile solo se in quantità appena percepibili e solo se si tratta di salumi stagionati a lungo.

Capita talvolta di osservare nei salumi crudi interi stagionati delle fessurazioni interne o delle infiltrazioni dall'esterno all'interno. La presenza di tali spaccature si nota a stagionatura già iniziata e, generalmente, si accompagna ad irrancidimento ed ammassamento del prodotto.

Nello specifico panorama degli insaccati crudi stagionati, i salami, si possono evidenziare altri aspetti dequalificanti, come l'impasto slegato, determinato più frequentemente da problematiche di carattere fermentativo nella fase di asciugamento. Esso si traduce in una fetta che non tiene, che si sgrana e si rompe senza sforzo.

Tipico degli insaccati macinati sono anche l'imbrunimento e l'irrancidimento centrali. Il primo è dovuto a difetti della fermentazione accompagnati da un'alterazione della mioglobina che diventa di colore marrone; il secondo è causato da un errore nella fase di insaccamento, che lascia delle sacche interne di aria, le quali ossidano sia il grasso che diventa giallo, sia il muscolo che assume colorazione marrone.

Aspetti peggiorativi di carattere olfattivo e retrofattivo

I più comuni difetti di carattere olfattivo sono i sentori di muffa, rancido, putrido, gas, ruffino, stalla.

L'odore di muffa è riconducibile alla stagionatura in ambienti poco ventilati e con umidità relative elevate e/o alla presenza di muffe grigio-verdi e a chiazze nere visibili sulla superficie.

Se il produttore non agisce tempestivamente, il rischio di ritrovarsi con il prodotto finito che sa di muffa, è abbastanza elevato. L'odore di muffa è un difetto che purtroppo non si riesce a recuperare.

L'odore di rancido è provocato dall'ossidazione dei grassi ed è tanto più intenso, quanto più ampia è l'area di prodotto interessata dal fenomeno. Quando la presenza di grasso giallo è irrisoria, è di solito sufficiente rifilare la superficie per eliminare il sentore di rancido dalla fetta.

Quando la fase di asciugatura non è ben condotta, possono entrare in azione batteri produttori di gas che danno origine a odori di idrocarburi.

Stress, digiuno prolungato, ferite profonde, iugulazione eseguita in modo errato, cattivo dissanguamento, salagione in ambienti non idonei, sono le cause più frequenti del fenomeno di putrefazione ad opera di batteri proteolitici, che provocano odori molto sgradevoli con possibile formazione di gas. Il ruffino è il tipico odore che si può avvertire sulla superficie esterna dei salumi a lunga stagionatura e che, se poco intenso, è spesso definito come "odore di cantina" ed apprezzato. Vi sono poi altri possibili odori anomali, le cui principali cause sono di origine alimentare, sessuale (materia prima generalmente ottenuta da verri adulti), patologica (uremia: odore di urina; ittero: odore di stalla).

Aspetti peggiorativi di carattere gustativo

Dal punto di vista gustativo, le sensazioni peggiorative sono l'amaro, l'acido e il salato.

L'amaro può essere causato, nei salumi a lunghissima stagionatura come i prosciutti crudi, da un'eccessiva proteolisi, che determina la riduzione delle proteine a dipeptidi o mono peptidi, da cui deriva la sensazione amarognola. Altre cause dell'amaro sono riconducibili a patologie dell'animale come l'ittero o allo sviluppo eccessivo di muffe in ambienti non idonei. È da considerarsi sempre un difetto.

L'acido è un parametro sensoriale che spesso accompagna i salumi giovani; è tollerabile se la sua intensità non è eccessiva e tende a scomparire con il procedere della stagionatura. Quando invece è causato da fermentazione anomala è generalmente molto fastidioso e accompagnato anche da odori sgradevoli.

La sensazione di salato può avere intensità molto diverse a seconda del tipo di salume e il suo apprezzamento o meno dipende molto dalle abitudini alimentari del soggetto che lo consuma. I salumi piacentini hanno la caratteristica di essere dolci, pertanto un eccesso della sensazione di sale è da considerarsi peggiorativo.

Aspetti peggiorativi di carattere tattile

Dal punto di vista tattile, le sensazioni che possono essere catalogate come peggiorative sono essenzialmente riconducibili all'astringenza e alla pungenza. Un'elevata durezza e secchezza dei salumi o la sensazione di gommosità non sono considerati veri e propri difetti, in quanto la consistenza alla masticazione varia con il procedere della stagionatura e questa modificazione è fisiologica in tutti i salumi crudi. Generalmente nel primo periodo i salumi tendono ad essere più gommosi, poi passano attraverso la fase di optimum, quando si sciolgono in bocca, per arrivare alla fase finale in cui assumono una consistenza più legnosa e secca. In quale periodo consumarli dipende solamente dai gusti personali.

LA TECNICA DI ASSAGGIO DEI SALUMI PIACENTINI

Approccio alla corretta degustazione

Caratteristiche dell'ambiente

Per condurre un test sensoriale in condizioni ambientali idonee, si devono tenere in considerazione i seguenti principi generali:

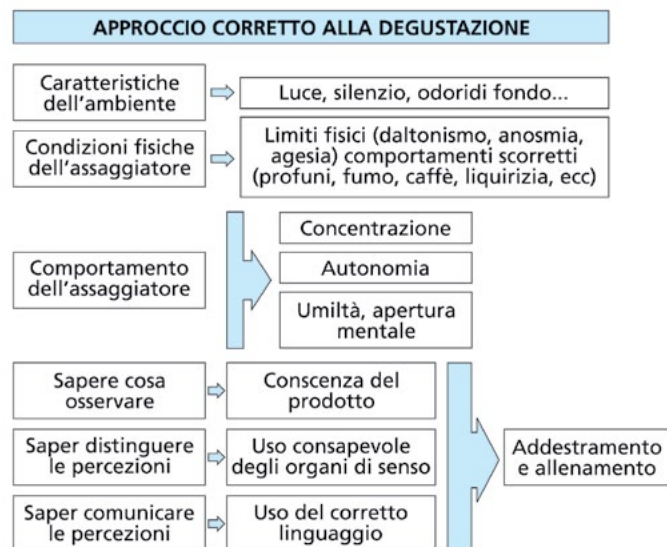
- l'ambiente deve avere una buona illuminazione (possibilmente naturale);
- non devono essere presenti odori estranei che potrebbero interferire con quelli del campione (es: cosmetici, profumi, odori di cibo, fumo, ecc.);
- la temperatura e l'umidità relativa devono essere tali da non mettere a disagio gli assaggiatori;
- l'ambiente deve essere il più possibile silenzioso e tranquillo, senza rumori o altri fattori di disturbo (come persone che si muovono o parlano nella stanza).

Le condizioni psicofisiche dell'assaggiatore

Al momento dell'assaggio il giudice non dovrebbe essere in condizioni di stress emotivo e fisico. È auspicabile che sia riposato, tranquillo e sereno, affinché possa esprimere giudizi attendibili. Prima dell'assaggio non dovrebbero essere assunte sostanze tali da limitare le capacità percettive, quali tabacco, caffè, caramelle e altri alimenti particolarmente aromatici e persistenti.

Comportamento dell'assaggiatore

L'assaggio deve essere condotto con concentrazione, in assoluta autonomia (per evitare che i giudici si condizionino vicendevolmente), con umiltà ed apertura mentale (c'è sempre da imparare).



Quando assaggiare?

Anche se di difficile realizzazione pratica, a causa della limitata disponibilità dei giudici nel corso della giornata, le sedute di assaggio dovrebbero essere condotte né troppo vicine né troppo lontane dai pasti, per evitare di avere nel panel giudici troppo affamati o troppo sazi.

Il momento ideale sarebbe tra le 10 e le 12 e tra le 16 e le 18.

I materiali

Per condurre adeguatamente un assaggio di salumi è necessario dotarsi di alcuni materiali di semplice reperibilità e utilizzo. I campioni devono essere presentati su di un piatto bianco; uno sfondo colorato cambierebbe tonalità al colore della fetta. È sufficiente poi mettere a disposizione un po' d'acqua, un pacchetto di grissini non salati (tipo torinesi) da assumere tra un campione e l'altro, posate, tovagliolo.

Le condizioni dei campioni

I campioni devono essere serviti immediatamente dopo averli affettati, avendo cura di estrarli dal frigorifero in anticipo, affinché nel piatto raggiungano una temperatura intorno ai 15° - 18° C. Le fette, rigorosamente intere, devono essere disposte tutte al centro del piatto avendo cura di stenderle completamente. Lo spessore delle fette deve essere uguale per tutti i campioni e per tutti i giudici; per Coppa e Pancetta 1 mm, per il Salame da 1 a 2 mm.

La corretta tecnica di assaggio



La valutazione visiva

L'aspetto visivo dei salumi piacentini si valuta osservando la fetta, tenendo il piatto in posizione perpendicolare rispetto alla direzione dello sguardo. È opportuno che siano servite almeno due fette di coppa e pancetta che dovranno essere sovrapposte per percepire meglio il colore; data la sottigliezza della fetta potrebbe infatti essere influenzato dalla trasparenza.

Il salame, il cui spessore del campione è maggiore, può essere valutato senza sovrapposizione delle fette.



La valutazione olfattiva

La valutazione olfattiva è eseguita posizionando il piattino contenente il campione, a circa 2 - 3 cm dal naso. Si compie, quindi, un'inspirazione della durata di qualche secondo e poi si allontana il campione dal naso. Questa operazione può essere ripetuta una seconda volta, per avere conferma delle sensazioni percepite alla prima olfazione. L'olfatto, al contrario della vista, è un senso che si stanca velocemente ed è soggetto ad assuefazione, è pertanto inutile annusare ripetutamente il campione.



La valutazione gustativo-tattile e retroolfattiva

La fase di valutazione gustativo-tattile-retroolfattiva andrebbe eseguita introducendo nel cavo orale una fetta intera del campione. Se la fetta è troppo grande, se ne può assaggiare metà, avendo l'accortezza di tagliarla in modo tale che le due parti abbiano più o meno lo stesso rapporto grasso/magro della fetta intera. Quest'aspetto è di fondamentale importanza per avere omogeneità nei campioni. Una volta introdotto il prodotto nel cavo orale, si deve masticare per un tempo sufficiente ad omogeneizzare la fetta e ad imbibirla adeguatamente di saliva. È inutile cercare sensazioni gustative, se le molecole che danno sapore non si sono solubilizzate. È importante concentrarsi per distinguere le sensazioni di tipo gustativo (dolce, salato, acido e amaro) da quelle di tipo tattile (piccante, astringente, consistenza alla masticazione, ecc) e per valutare separatamente le sensazioni di tipo olfattivo (aromi) che sono nuovamente percepite per via retronasale, essendo naso e bocca collegati.



LE CARATTERISTICHE SENSORIALI DEI SALUMI PIACENTINI

Cosa valutiamo nella coppa piacentina?

Per condurre un'attenta valutazione della coppa, si devono osservare i seguenti aspetti:

Valutazione visiva

Colore parte magra: da intendersi come il colore della parte magra (muscolo) della fetta. Deve essere un bel rosso rubino intenso e brillante.

Uniformità di colore: è da intendersi come l'assenza di zone di colore più chiaro o più scuro della parte magra, nell'insieme della fetta. Le coppe devono presentare un colore uniforme, senza incrostazioni esterne o macchie sbiadite al centro. La presenza di uno strato esterno sottile di colore rosso più intenso è comunque accettabile, poiché in questa zona la disidratazione è più significativa.

Colore del grasso: il grasso deve essere bianco latte o rosato. Altre colorazioni, come il giallo, sono indice di fenomeni ossidativi.

Marezzatura: è rappresentata dalle infiltrazioni, simili a ragnatela, della parte grassa all'interno della parte magra. La coppa marezzata è generalmente più morbida e più dolce, ma la marezzatura non deve mai essere eccessiva.

Compattezza della fetta: è da intendersi come la coesione tra la parte grassa e la parte magra. La fetta non deve avere spaccature, infiltrazioni, ecc.

Valutazione olfattiva

Intensità olfattiva: è da intendersi come l'impatto olfattivo immediato, dato dall'insieme degli odori (sia positivi che negativi), quando il prodotto è annusato. La coppa deve essere abbastanza intensa.

Speziato: la speziatura deve essere molto delicata, senza che prevalgano particolari spezie.

Odore carne fresca: rappresenta un odore riconducibile alla carne fresca, al salume poco stagionato. Questo sentore tende a scomparire con il procedere della stagionatura, pertanto a sei mesi dovrebbe già essere completamente assente.

Odori negativi: la coppa non deve mai presentare odori negativi come muffa, rancido, ruffino, putrido, budello, stalla, ecc.

Valutazione gustativa/tattile

Dolce: la coppa deve essere dolce

Salato: la coppa deve presentare una buona sapidità, senza risultare salata

Amaro: non deve mai essere amara

Acido: non deve mai essere acida

Consistenza alla masticazione: è da intendersi come la resistenza che il prodotto offre alla masticazione. La coppa deve essere morbida. Né legnosa né elastica/gommosa.

Valutazione retroolfattiva

Si valutano tutte le sensazioni già valutate al naso più la persistenza aromatica

Persistenza aromatica: è la misurazione del tempo che passa dalla deglutizione alla scomparsa della percezione dell'aroma del prodotto.

Cosa valutiamo nella pancetta piacentina?

Per condurre un'attenta valutazione della pancetta, si devono osservare i seguenti aspetti:

Valutazione visiva

Colore parte magra: da intendersi come il colore rosso della parte magra della fetta. La pancetta deve presentare una parte magra di rosso intenso e brillante al centro, mentre le parti più esterne sono più chiare.

Colore del grasso: il grasso deve essere bianco latte o rosato. Altre colorazioni, come il giallo, sono indice di fenomeni ossidativi.

Tenuta della fetta: è da intendersi come la capacità della fetta a non srotolarsi. La tenuta aumenta con il procedere della stagionatura e alle temperature basse di conservazione.

Valutazione olfattiva

Intensità olfattiva: è da intendersi come l'impatto olfattivo immediato, dato dall'insieme degli odori (sia positivi che negativi), quando il prodotto è annusato. La pancetta ha un profumo intenso.

Speziato: la speziatura deve essere molto delicata, senza che prevalgano particolari spezie.

Odore carne fresca: rappresenta un odore riconducibile alla carne fresca, al salume poco stagionato. Questo sentore tende a scomparire con il procedere della stagionatura.

Odori negativi: la pancetta non deve mai presentare odori negativi (rancido, stalla, ecc).

Valutazione gustativa/tattile

Dolce: la pancetta deve essere dolce

Salato: la pancetta deve presentare una buona sapidità, senza risultare salata

Amaro: non deve mai essere amara

Acido: può presentare una lieve acidità quando è ancora fresca.

Consistenza alla masticazione: è da intendersi come la resistenza che il prodotto offre alla masticazione. La pancetta deve sciogliersi in bocca, e questa tendenza aumenta con il procedere della stagionatura. Le pancette fresche possono risultare un poco gommosa e dure.

Valutazione retroolfattiva

Si valutano tutte le sensazioni già valutate al naso più la persistenza aromatica

Persistenza aromatica: è la misurazione del tempo che passa dalla deglutizione alla scomparsa della percezione dell'aroma del prodotto.

Cosa valutiamo nel salame piacentino?

Per condurre un'attenta valutazione del salame, si devono osservare i seguenti aspetti:

Valutazione visiva

Colore parte magra: da intendersi come il colore della parte magra (muscolo) della fetta. deve essere un bel rosso rubino intenso e brillante.

Uniformità di colore: è da intendersi come l'assenza di zone di colore più chiaro o più scuro della parte magra, nell'insieme della fetta. I salami devono presentare un colore uniforme, senza significative incrostazioni esterne. La presenza di uno strato esterno sottile di colore più intenso è accettabile, poiché in questa zona la disidratazione è più significativa. Non ci devono essere colorazioni anomale, come marrone, verde, ecc.

Colore del grasso: il grasso deve essere bianco latte o rosato. Altre colorazioni, come il giallo, sono indice di fenomeni ossidativi.

Distribuzione dei lardelli: è da intendersi come il grado di uniformità con cui i lardelli di grasso sono distribuiti nella fetta. Essendo un impasto a grana grossa, la distribuzione delle lenticelle di grasso è sempre un poco disuniforme.

Tenuta della fetta: è da intendersi come la capacità dell'impasto di essere "legato". Se l'impasto tende a sgranarsi (come la salsiccia) e a formare buchi, significa che è poco legato; se invece rimane ben coeso anche in caso di lieve trazione, allora significa che è ben legato e che quindi la fetta ha una buona tenuta. La tenuta non va confusa con la morbidezza: due fette di salame possono essere una molto morbida e l'altra più dura ed avere entrambe una buona tenuta di fetta.

Valutazione olfattiva

Intensità olfattiva: è da intendersi come l'impatto olfattivo immediato, dato dall'insieme degli odori (sia positivi che negativi), quando il prodotto è annusato. Il salame deve essere intenso.

Speziato: la speziatura deve essere molto delicata. Si può distinguere o meno la presenza dell'aglio, dipende da quanto ne è stato aggiunto dal produttore.

Odore carne fresca: rappresenta un odore riconducibile alla carne fresca, al salume poco stagionato. Questo sentore tende a scomparire con il procedere della stagionatura.

Odori negativi: il salame non deve mai presentare odori negativi come muffa, rancido, putrido, budello, stalla, ecc.

Valutazione retroolfattiva

Si valutano tutte le sensazioni già valutate al naso più la persistenza aromatica.

Persistenza aromatica: è la misurazione del tempo che passa dalla deglutizione alla scomparsa della percezione dell'aroma del prodotto.

ACQUISTO, CONSERVAZIONE E ABBINAMENTI

La legislazione comunitaria e nazionale, in materia di riconoscimento e tutela delle Denominazioni di Origine Protetta, si basa su vari principi atti a salvaguardare non solo i prodotti, ma anche il consumatore. In un contesto più ampio, quando si parla più generalmente di alimenti e bevande, il concetto che accomuna tutta la normativa in materia, è quello della trasparenza.

Seguendo questo principio, è stata pubblicata sulle varie gazzette europee e nazionali, una quantità considerevole di leggi, volte a disciplinare le modalità di presentazione dei prodotti al consumatore, che dovrebbe essere difeso da etichette e pubblicità ingannevoli.

In questa sezione, senza scendere nei dettagli cavillosi della normativa, cercheremo di fornire al lettore, alcune semplici indicazioni per effettuare acquisti consapevoli, partendo dai contenuti dell'etichetta fino ad arrivare alle modalità di conservazione casalinga dei prodotti acquistati. Ci limiteremo a trattare la materia oggetto di questo volume: i salumi piacentini DOP.

L'etichetta

I salumi piacentini DOP possono essere commercializzati interi, in trancio sotto vuoto e preaffettati. Il formato dell'unità di vendita è ininfluente sui contenuti dell'etichetta, che deve sempre riportare almeno le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita: es "Coppa Piacentina DOP" o "Coppa Piacentina a Denominazione di Origine Protetta";

- il simbolo della comunità europea;



- la dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali";

- Possono essere presenti anche il logo del Consorzio Salumi DOP Piacentini e il riferimento al regolamento comunitario di riconoscimento della denominazione (Reg. CE 1263/96).

Tutti i pezzi di salume in commercio, nessuno escluso, devono essere dotati di etichetta conforme alle indicazioni sopra riportate.

Costituisce eccezione, la vendita dell'affettato al banco della salumeria, per la quale l'etichetta apposta sul pacchetto al momento dell'acquisto, non ha la funzione di garanzia come quella di un prodotto venduto preconfezionato.

In questo caso, il rivenditore, che generalmente espone i prodotti privati dell'etichetta per motivi pratici di servizio, dovrebbe conservare quest'ultima fino al completo utilizzo del pezzo esposto. I pezzi interi esposti, devono in ogni caso essere provvisti dell'etichetta del produttore, poiché costituiscono unità di vendita.

Qualunque altra forma di presentazione, diversa da quelle sopra riportate, rappresenta un utilizzo illecito della denominazione e il prodotto, oltre a non essere garantito, quasi certamente non è nemmeno originale.

La conservazione casalinga

Una volta acquistato il prodotto, è necessario conservarlo adeguatamente per poterlo consumare nelle migliori condizioni di freschezza e qualità organolettica.

Se acquistato intero, è opportuno mantenerlo in un ambiente fresco e umido (es. cantina) fino al momento del taglio. Se gli ambienti a disposizione non sono idonei (10-14° C e umidità relativa intorno all'80%) è sconsigliabile stocarvi i salumi interi per lunghi periodi, perché si rischia di farli seccare eccessivamente o di far sviluppare muffe indesiderate (nel caso di ambienti troppo umidi), con conseguente perdita delle qualità sensoriali.

È preferibile, invece, conservarli in frigorifero, avvolti in un canovaccio leggermente inumidito, dopo aver tolto completamente il budello (coppa e salame) o lavato accuratamente la cotenna (pancetta). La coppa e il salame, così conservati, dovrebbero essere consumati al massimo entro una quindicina di giorni, mentre la pancetta mantiene le sue caratteristiche più a lungo. Le modalità di conservazione appena descritte, sono valide anche per i prodotti acquistati in trancio, non confezionati sotto vuoto.

Il prodotto in tranci sotto vuoto deve essere conservato in frigorifero nell'imballaggio originale, fino al momento del consumo. Una volta aperta la confezione, va mantenuto in frigorifero, con le stesse modalità già descritte al precedente paragrafo.

Le vaschette, o le confezioni sotto vuoto degli affettati, devono essere conservate in frigorifero e, una volta aperte, il prodotto dovrebbe essere consumato entro le 24 ore successive. Il prodotto affettato fresco, va mantenuto in frigorifero e consumato entro 24 ore dall'acquisto.

Il consumo

Se si è acquistato un prodotto in trancio o intero, è probabile che questo sia conservato al freddo per un certo periodo di tempo ed affettato secondo il bisogno. Prima di procedere al taglio, si dovrebbero eseguire alcune operazioni di semplice esecuzione per eliminare dal salume le parti che hanno risentito dell'esposizione all'aria.

È importante, per prima cosa, eliminare la parte superficiale del taglio che è rimasta a contatto con l'esterno. Lo spessore della "prima fetta" dipenderà dal periodo di tempo in cui il prodotto è rimasto inutilizzato nel frigorifero. Si dovrebbe eliminare tanto prodotto quanto basta a raggiungere una superficie di taglio non inscurita dall'ossidazione.

A volte può essere necessario rifulare anche la superficie esterna, quando il prodotto, rimasto a lungo nel frigorifero, dovesse presentare un leggero imbrunimento della parte magra o un lieve ingiallimento del grasso.

La pancetta deve essere privata della cotenna, prima di essere affettata. Per ottenere fette più compatte, è opportuno affettare i salumi quando sono freddi e servirli quando abbiano raggiunto una temperatura adatta al consumo (almeno 10° C); salumi troppo freddi non sprigionano bene gli aromi.

Gli abbinamenti con il vino

In questo contesto, ci limiteremo a fornire qualche indicazione sulle tipologie di vino adatte ad accompagnare i salumi piacentini, cercando di spiegare, in modo molto semplice, i principi che stanno alla base degli abbinamenti proposti.

Sono la natura e l'intensità delle sensazioni gustative e olfattive del cibo da una parte e del vino dall'altra, che devono essere tenute in considerazione per individuare, almeno inizialmente a livello teorico, la categoria di vino che potrebbe accompagnare adeguatamente un alimento, in un'ottica di valorizzazione di quest'ultimo.

Inizieremo con il riassumere le caratteristiche peculiari dei salumi piacentini, partendo dalla coppa. Una coppa piacentina stagionata per sei, sette mesi dovrebbe essere delicata in tutti gli aspetti sensoriali: leggermente sapida, tendente al dolce, lievemente speziata, abbastanza aromatica, abbastanza grassa.

Anche la pancetta piacentina, intorno ai quattro mesi di stagionatura, presenta delle caratteristiche organolettiche molto delicate, ma a differenza della coppa è un poco più speziata (essendo arrotolata le spezie si trovano anche al centro del prodotto), certamente più grassa e in alcuni casi presenta ancora un residuo di acidità, che tende a scomparire con il procedere della stagionatura.

Il salame piacentino, pur essendo in ogni caso abbastanza delicato, ha delle note aromatiche più intense rispetto a coppa e pancetta; del resto è un prodotto fermentato e macinato, nel quale sono aggiunti vino, aglio e pepe.

Sensazioni olfattive così delicate richiedono un vino che dal punto di vista aromatico, lo sia altrettanto. Dovrà avere profumi semplici, tipici di un vino giovane, leggero. La sensazione di grassezza richiede invece che il vino abbia la capacità di "sciacquare" il cavo orale, togliendo la patina di grasso che si viene a formare. In questo senso ci verrà in aiuto un vino frizzante, poiché le bollicine di anidride carbonica in esso presenti, hanno la funzione di sciogliere il grasso residuo. La tendenza dolce e la sapidità, se equilibrate tra loro, saranno ben accompagnate da un vino leggermente sapido o neutro. Infine, un vino con una buona acidità, produrrà una sufficiente salivazione, utile a preparare il cavo orale ad accogliere i bocconi successivi.

Il profilo appena descritto, è quello di un vino giovane, frizzante e leggero. Bianco o rosso? Data la delicatezza dei tre salumi, la cosa importante è che il vino lo sia altrettanto. La scelta dipenderà anche dal momento del consumo. Se serviamo i salumi come antipasto, è preferibile abbinare un vino bianco, in particolare se per le successive portate è prevista una serie di bianchi. Quando consumiamo una merenda, un bel bicchiere di rosso è un'ottima soluzione, specialmente per chi ama vini più strutturati. La pancetta rappresenta forse un'eccezione, poiché, almeno nella nostra esperienza, ha sempre dimostrato di essere meglio esaltata dai vini bianchi.

È giunto il momento, dopo tutte queste disquisizioni tecniche, di chiamare in causa la tradizione, poiché in buona parte è su quest'ultima si basano molti abbinamenti riusciti. Consigliamo, quindi, i vini D.O.C dei Colli Piacentini: un bell'Ortrugo, o altri vini giovani bianchi da abbinare a tutti e tre i salumi, ma anche un più incisivo Gutturino frizzante per accompagnare il salame e la coppa.

Il successo dell'abbinamento, tuttavia, non è valido a priori, poiché vini e salumi di una stessa tipologia possono essere molto differenti tra loro, anche in funzione del grado di maturazione. Coppe e salumi molto stagionati potrebbero accostarsi bene anche a vini un poco più maturi. L'unico modo per confermare la teoria è la pratica.

Un ultimo suggerimento in chiusura, dettato dalla convinzione che, al di là dei consigli, nulla in cucina ha più valore dei gusti e delle preferenze di ciascuno: per trovare il "vostro" abbinamento, assaggiate, fate esperienza dei vostri sensi e lasciate libero sfogo alla curiosità e alla fantasia. Il divertimento è assicurato.

Abbinamenti e ricette proposti da

Pietro Fumi

Presidente dell'Accademia della Cucina Piacentina

I TRE DOP E MELONE

(pancetta - coppa - salame)

Ingredienti per 6 persone

Pancetta Piacentina DOP
Coppa Piacentina DOP
Salame Piacentino DOP
Melone
Burro

Procedimento

Pulite il melone togliendo la buccia ed i semi.

Affettatelo, disponete le fette a ventaglio su un capace piatto.

Nell'altra metà del piatto disponete il salume suddiviso in tre triangoli.

Fiocchettate con riccioli di burro.

BURTLEINA

Ingredienti per 6 persone

g 300 farina bianca
1 bicchiere acqua
g 500 strutto
2 pizzichi di sale

Procedimento

In una padella (30 - 35 cm.) ponete lo strutto. Con la farina, l'acqua ed il sale fate una pastella molto densa. Portate a temperatura alta lo strutto (prima della fumosità).

Versate nello strutto o a cucchiariate o con un piccolo mestolo il composto con moto dal bordo verso il centro del cucchiaio formando dei grossi ovali.

Lasciate friggere sino a quando prendono colore, girateli sinchè il colore sia uniforme (dorato) da ambo le parti. Tagliateli, scolateli dall'unto e disponeteli su un foglio di carta assorbente.

Vogliono essere caldi. Va servita con i tre salumi DOP piacentini: pancetta, coppa e salame.

SALAME CON I FICHI

Ingredienti per 6 persone

18 fichi bianchi e neri
24 fette di Salame Piacentino DOP

Procedimento

Su ogni piatto di antipasti disponete 3 fette di salame spellato prima del taglio a raggera. Incedete a spicchi la pelle dei fichi e staccatela a mò di margherita lasciando attaccata la parte inferiore e disponeteli dietro alle fette di salame.

In alternativa ponete tutti i fichi su una metà di un capace piatto di servizio e nell'altra metà il salame disposto a raggera.

COPPA AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 6 persone

4 piccole cappelle di funghi affettati
18 fette di Coppa Piacentina DOP
Olio di oliva extravergine
Un trito di prezzemolo e aglio
1 bicchiere di latte
Una noce di burro
2 cucchiari di farina
1 dado per brodo
Dadolata di gambi di funghi trifolati con olio
Pasta fillo o brisè

Procedimento

Con il latte, la farina, il burro e il dado fate una besciamella, unite i funghi trifolati.

Foderate 6 stampini o tegliette da 4 cm. di diametro (circa) altezza 1 cm. e ½ o 2 cm. con la pasta e passatela al forno. Riempiteli con la crema di gambi ed impiattate il tutto disponendo da un lato del piatto 3 fette di coppa, le fette di fungo sotto a semicerchio e all'altro lato del piatto la tartelletta farcita. Sui funghi una grattatine di pepe nero ed un filo d'olio.

Servite da antipasto o piatto di mezzo.

*Ricette ideate e realizzate da
Ettore Ferri*

Chef del ristorante La Colonna di S. Nicolò, Piacenza

APETIZER DI COPPA PIACENTINA DOP

Ingredienti per 4 persone

g 100 di burro
4 acciughe
4 fette di pane bianco
g 150 di Coppa Piacentina DOP



Procedimento

Preparare il burro alle acciughe (frullare il burro con le acciughe) e metterlo in un sac a poche. Passare il pane bianco nei rulli della pasta fino a uno spessore di 5 millimetri, imbrattare leggermente e stendere le fette di coppa piacentina DOP, passare una striscia di burro alle acciughe e arrotolare il pane come un cannolo. Lasciare rapprendere in freezer per 2 ore. Tagliare a rotolini di 2 cm. Mettere una forchettina e servire.

SUSHI DI PATATE CON PANCETTA E ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone

g 300 di patate a fettine
g 450 di patate lessate
1 cipollotto di circa g. 100
g 60 di tuorlo d'uovo
Sale e pepe q.b.
Pancetta Piacentina DOP in fette



Procedimento

Passare le patate lessate allo schiacciapate. Condire con il cipollotto tagliato sottilmente e rosolato in olio d'oliva extra vergine. Unire i tuorli d'uovo e aggiustare di sale e pepe. Stendere un foglio di pellicola sul tavolo, formare uno strato di patate crude affettate alla mandolina, sovrapporre uno strato di patate cotte e condite, infine aggiungere le fette di pancetta piacentina DOP e il rosmarino.

Chiudere la pellicola formando un involtino, mettere in freezer per 15 minuti. Rosolare gli involtini così ottenuti in padella con olio in modo da rendere le patate croccanti. Scolare su carta assorbente salare e pepare. Tagliare con un coltello ben affilato il sushi in bocconcini di 3 cm. Servirli uno accanto all'altro su foglie di cerfoglio condito con olio extra vergine.

TIBALLO DI POLENTA AL GRANA PADANO CON PANCETTA PIACENTINA DOP

Ingredienti per 4 persone

g 150 di farina di mais
cc.0.550 di acqua
1 cucchiaino di sale
g 50 di grana padano
Burro per imbrattare gli stampini
Pancetta Piacentina DOP



Procedimento

Fare la polenta, versando la farina nell'acqua salata e rimstandola fino alla cottura per circa 40 minuti.

Toglierla dal fuoco e mantecarla con il grana padano. Imbrattare gli stampini, versarvi la polenta e infornare per 5 minuti a 180°C. Togliere dal forno i timballi di polenta e posizionarli al centro del piatto e contornandoli e coprendoli di pancetta piacentina DOP.

PANZEROTTI DI COPPA GRATINATI CON CIALDE DI COPPA PIACENTINA DOP

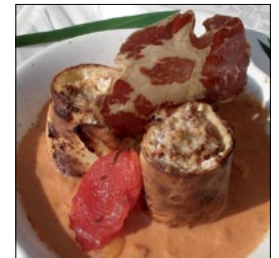
Ingredienti per 4 persone

Per le crepes:

l 0.600 di latte
g 200 farina bianca
n 3 uova
g 30 di olio extra vergine
Sale e pepe q.b.

Per il ripieno:

g 300 di ricotta
g 50 grana padano
g 100 di Coppa Piacentina DOP
Salsa di pomodoro



Procedimento

Fare le crepes e stenderle. Frullare la coppa piacentina DOP e impastarla con la ricotta e il grana padano, regolare di sale e pepe e stendere l'impasto sopra le frittatine; arrotolare e tagliare i panzerotti alti 3 cm.. Sistemarli in una teglia da forno, precedentemente imbrattata e aggiungere uno strato sottile di pomodoro e panna. Spolverare di grana padano, mettere in forno a 200° c. per 15 minuti. Servire sopra una cialda di coppa piacentina DOP fatta essiccare in forno.

**MACCHERONI BOBBIESI
CON RAGÙ DI PASTA DI SALAME
CON JULIENNE DI
SALAME PIACENTINO DOP**

Ingredienti per 4 persone:

1 cipolla media
1 carota
1 costola di sedano
1 spicchio d'aglio
Rosmarino tritato poco, prezzemolo
½ bicchiere di vino bianco
Olio extra vergine q.b.
g 200 di pasta di salame
8 fette di Salame Piacentino DOP
1 bicchiere di passata di pomodoro



Procedimento

Tritare le verdure e farle passare in padella con poco aglio, aggiungere la pasta di salame macinata, soffriggere e aggiungere il vino bianco. Lasciare ridurre a $\frac{3}{4}$, aggiungere la passata di pomodoro e fare cuocere a fuoco lento per circa un'ora e mezza. Salare e pepare. Cuocere i maccheroni in acqua salata, spadellare con il ragù e una noce di burro e alla fine unire il salame piacentino DOP tagliato a listarelle. Mettere sul piatto la pasta e aggiungere attorno ancora un poco di salame piacentino.

**LOMBETTO DI CONIGLIO
IN MANTO DI COPPA PIACENTINA DOP
CON CARCIOFI E PURE' DI CAROTE**

Ingredienti per 4 persone

g 600 di lombo di coniglio
Coppa Piacentina DOP q.b.
g 200 di carote
1 patata
4 carciofini,
1 scalogno
1 bicchiere di vino bianco
Olio extra vergine
Sale e pepe q.b.



Procedimento

Rosolare i lombi di coniglio in padella con olio e burro, regolare di sale e pepe. Lasciare intiepidire la carne e subito dopo avvolgere i lombetti con la coppa piacentina DOP. Bollire i carciofi con acqua acidula e sale, toglierli dal fuoco al dente, tagliarli a quadretti e saltarli in padella con olio e burro. A parte bollire le carote con la patata, raggiunta la cottura frullare, rosolare e aggiustare di sale e pepe e mantenere il composto in caldo. Passare gli involtini di coniglio in padella con olio e poco burro. Mettere in forno a 160°c. per 10 minuti, intanto tritare lo scalogno e passarlo in padella, aggiungere il vino bianco, quindi far restringere la salsa, lucidare con una noce di burro e filtrare. Mettere il purè di carote su un piatto aggiungere i carciofi, mettere sopra i lombetti tagliati a metà, irrorare con la salsa e servire.

Glossario

Agesia: incapacità di percepire i sapori.

Anosmia: incapacità di percepire gli odori/aromi.

Disciplinare di produzione: documento che definisce i requisiti di conformità del prodotto oggetto di certificazione, ovvero gli elementi che caratterizzano il prodotto.

DOP: Denominazione di Origine Protetta.

Ente di Certificazione: organismo di controllo incaricato dal MIPAAF, per verificare il rispetto delle regole riportate nei disciplinari di produzione dei prodotti DOP e IGP.

Etichettatura: insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o in mancanza, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare.

IGP: Indicazione Geografica Protetta.

Ispettorato centrale repressione frodi: istituito con la legge n. 462/86, è l'organo tecnico dello stato preposto alla prevenzione e repressione delle infrazioni nella preparazione e nel commercio dei prodotti agroalimentari e delle sostanze di uso agrario e forestale.

Lotto: un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Nitrati e nitriti: conservanti utilizzati nella produzione dei prodotti alimentari. Proteggono contro lo sviluppo di alcuni microrganismi patogeni come Clostridium Botulinum e favoriscono lo sviluppo del colore rosso.

Organi di senso: sono strutture fisiche presenti nei corpi degli esseri viventi del regno animale che servono essenzialmente a permetterci di interagire con il mondo circostante.

Papille gustative: sono piccole strutture neuroepiteliali situate sulla superficie superiore della lingua, nell'alta laringe e nella parte posteriore dell'orofaringe; la loro funzione fondamentale consiste nel percepire i sapori dei cibi ingeriti.

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione Reg. CE 178/02.

Sodio L-Ascorbato: antiossidante utilizzato per rallentare l'irrancidimento del prodotto.

Che cosa è la DOP?

È il più alto riconoscimento che è attribuito ad un prodotto alimentare.

Chi attribuisce la DOP?

L'Unione Europea attraverso un' apposita commissione.

Che cosa significa DOP?

Denominazione di Origine Protetta:

Vuol dire che, un alimento, è prodotto con un disciplinare severo e controllato seguendo antiche ricette tradizionali, solo ed esclusivamente in un'area geografica ben definita.

I Salumi piacentini DOP

La commissione Europea il 2-7-1996 ha attribuito alla Coppa Piacentina, al Salame Piacentino e alla Pancetta Piacentina, il riconoscimento DOP.

Piacenza è l'unica provincia della Comunità Europea ad avere tre salumi riconosciuti DOP.

Dispensa didattica

**Lanalisi sensoriale
dei salumi piacentini
DOP**

**Strumento per la valorizzazione e la valutazione
della corrispondenza alla tipicità**



REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO
DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI
E FORESTALI D.M. N. 47535 DEL 16 GIUGNO 2014

mipaaf

**Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali**