



*PSL Fortore Tammaro Titerno
misura 5 - intervento 5G*

PROGETTO

‘SOSTEGNO ALLE PRODUZIONI SUINICOLE DELLE RAZZE AUTOCTONE’

CONVEGNO

*“LE PRODUZIONI SUINICOLE DELLE RAZZE AUTOCTONE: RISULTANZE
DELLA SPERIMENTAZIONE E PROPOSTA DI DISCIPLINARE”*

Benevento, 19 Ottobre 2005

PRESENTAZIONE

GIANLUCA GIGANTE



**PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI
PRODUZIONE DEI
'PRODOTTI TRADIZIONALI TIPIZZATI
ETICHETTATI DEL SANNIO
BENEVENTANO'**



AREA DI ALLEVAMENTO

La zona di allevamento comprende, nella provincia di Benevento le seguenti aree:

Fortore - *Comuni interessati* : n.16

Tammaro - *Comuni interessati* : n.11

Titerno - *Comuni interessati* : n.12

REQUISITI DEI SOGGETTI AMMESSI PER LA PRODUZIONE DEI 'PRODOTTI TRADIZIONALI TIPIZZATI ETICHETTATI DEL SANNIO BENEVENTANO'

- Sono ammessi solo i suini del Tipo Genetico Autoctono Antico (TGAA) suino '*Casertana*'.
- Il soggetto deve avere, al momento della mattazione, un peso vivo stallato minimo di 160 kg e un età minima di 18 mesi.
- L'utilizzo di verri è ammesso, qualora venga rispettato:
 - ✓ **castrazione almeno 3 mesi prima della macellazione.**

**ALCUNI ASPETTI
PECULIARI DI CIASCUN
PRODOTTO**

'CAPOCOLLO DEL SANNIO BENEVENTANO'

RIFILATURA

➔ Il prodotto deve essere preparato utilizzando le carni della porzione muscolare del collo, aderente alle vertebre cervicali, e fino alla 5. vertebra toracica, disossato e rifilato; il peso iniziale a fresco deve essere non inferiore ai 3,5 kg

SALATURA

➔ La salatura deve avvenire a secco con sale marino di media granulometria e la quantità utilizzata deve essere pari al 5÷6 % del peso iniziale rifilato, deve durare dai 2 ai 3 giorni; periodo durante il quale il prodotto va tenuto in cella frigorifera a una temperatura di 10÷12 °C e umidità relativa 75÷85 %

MASSAGGIO E INSACCO

➔ Al termine della salatura il 'capocollo' deve essere lavato con acqua tiepida (15÷20 °C), deve essere sottoposto a un energico massaggio che deve precedere l'aggiunta delle spezie 'naturali': pepe in polvere e peperoncino piccante; deve essere avvolto preferibilmente in diaframma parietale di suino o, se non disponibile, in intestino crasso bovino

ASCIUGATURA

➔ Il 'capocollo' deve essere posto ad asciugare per 10 ÷ 12 giorni in appositi ambienti controllati per la temperatura (12÷13 °C) e per l'umidità relativa (60÷65 %)

STAGIONATURA

➔ La stagionatura si deve effettuare per 6 ÷ 9 mesi in appositi ambienti controllati per la temperatura (12÷18 °C) e per l'umidità relativa (75÷85 %)

CONSERVAZIONE

➔ A fine stagionatura, il 'capocollo' prima di essere conservato in buste sotto vuoto, intero o porzionato, viene sottoposto a spazzolatura oppure lavato con acqua tiepida (15÷20 °C) per asportare le muffe presenti

'FIOCCO DEL SANNIO BENEVENTANO'

❖ È costituito dai seguenti tre muscoli:

- semimembranoso (*semimembranosus*)
- semitendinoso (*semitendinosus*)
- bicipite femorale (*biceps femoris*)

RIFILATURA

La rifilatura deve essere eseguita con un taglio che, partendo da 4 ÷ 6 cm sopra l'articolazione femoro–tibio–rotulea e passando aderente al femore per tutta la sua lunghezza, giunge alla coscia; viene asportato il femore e tutto il tessuto adiposo eccessivo. Il peso iniziale rifilato deve essere non inferiore ai 5 kg

SALATURA

La salagione deve durare 5 ÷ 6 giorni in appositi ambienti controllati per la temperatura (10÷12 °C) e per l'umidità relativa (75÷85 %), la massa muscolare deve essere salata manualmente a secco utilizzando sale di media granulometria; la quantità di sale da utilizzare deve essere pari al 5÷6 % del peso rifilato

INSACCO E LEGATURA

Al termine della salagione il '*fiocco*' deve essere lavato con acqua tiepida (15÷20 °C) e, dopo aver aggiunto le spezie '*naturali*' (pepe in polvere, peperoncino piccante), deve essere insaccato, preferibilmente, in budello naturale di suino (utilizzando la vescica o il peritoneo parietale o il perirenale) o, se non disponibile, in intestino crasso di bovino legato ben stretto in modo da evitare che all'interno rimangano vuoti d'aria

ASCIUGATURA

Il prodotto dopo l'insacco deve essere posto ad asciugare per 10 ÷ 12 giorni in appositi ambienti controllati per la temperatura (12÷13 °C) e per l'umidità relativa (60÷65 %)

STAGIONATURA


La stagionatura, in senso stretto, del '*fiocco*' deve avere una durata minima di 12 mesi e avvenire in appositi ambienti controllati per la temperatura (10÷20 °C) e per l'umidità relativa (75÷85 %)

CONSERVAZIONE

Alla fine della stagionatura, il '*fiocco*' viene sottoposto a una spazzolatura oppure lavato con acqua tiepida (15÷20 °C) per asportare le muffe per poi essere conservato in buste sotto vuoto, intero o porzionato



‘LARDO DEL SANNIO BENEVENTANO’



Per la preparazione del ‘*lardo*’ si utilizza il grasso dorsale a partire dalla 6. vertebra toracica fino alla 1. vertebra lombare, purché non inferiore ai 4 cm di spessore



Dopo la rifilatura deve essere collocato in apposite **vasche**, realizzate con legno (noce o abete) possibilmente locale

Dimensioni della vasca:

- 80 cm di lunghezza
- 30 cm di larghezza
- 25 cm di altezza

➤ Sul fondo delle vasche devono essere collocate tutte le spezie ‘*naturali*’ (sale marino, alloro, anice stellato, menta, origano, pepe verde e nero macinati, rosmarino, salvia e timo).

➤ Ciascuna vasca può contenere al massimo 6 pezzi opportunamente stratificati

➤ Dopo circa 20 giorni si procede a una rotazione dei pezzi di ‘*lardo*’ in modo che quelli alloggiati sugli strati inferiori vengano posizionati in superficie e viceversa

➤ La permanenza totale all’interno delle vasche, con il sale e le spezie, non deve essere inferiore ai 4 mesi, deve avvenire in appositi ambienti controllati per la temperatura ($8 \div 10$ °C) e per l’umidità relativa ($80 \div 85$ %)

➤ Alla fine dei 4 mesi deve essere confezionato in buste sottovuoto con una pezzatura di $250 \div 300$ g ognuna, prestando attenzione a conservare al massimo la presenza delle spezie

'PANCETTA DEL SANNIO BENEVENTANO'

(a) 'PANCETTA ARROTOLATA'

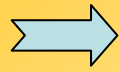
➡ Si ricava dal sottocostato inferiore, al quale viene asportata la cotenna, sgrassata e rifilata; il peso iniziale a fresco deve essere non inferiore a 3,5 kg

➡ Deve essere tenuta in salagione per $2 \div 3$ giorni in appositi ambienti controllati per la temperatura ($10 \div 12$ °C) e per l'umidità relativa ($75 \div 85$ %), deve essere utilizzato sale di media granulometria e la quantità da utilizzare deve essere del $5 \div 6$ % del peso rifilato

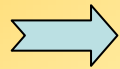
Alla fine della salagione si deve procedere a:

- ➡ ➤ lavare con acqua tiepida ($15 \div 20$ °C)
- ➡ ➤ aggiungere le spezie 'naturali' (pepe in polvere, peperoncino piccante)
- ➡ ➤ arrotolare e avvolgere in fibre animali (naturin, cutisin) ottenute dalla pelle di animali da macello
- ➡ ➤ insaccare in una rete elastica.

ASCIUGATURA E STAGIONATURA



Una volta insaccata deve essere posta per 10 ÷ 12 giorni in appositi ambienti controllati per la temperatura (12 ÷ 13 °C) e per l'umidità relativa (60÷65 %),



La stagionatura, deve avvenire in appositi ambienti controllati per la temperatura (10÷20 °C) e per l'umidità relativa (75÷85 %), e dura fino a un minimo di 6 mesi

CONSERVAZIONE

A fine stagionatura, la *'pancetta arrotolata'* può essere conservata in buste sotto vuoto, intera o porzionata

(b) 'PANCETTA TESA'

→ Si differenzia dalla 'pancetta arrotolata', per la presenza della cotica e per la sua forma naturale rettangolare

→ Deve essere rifilata e tenuta in salagione per 3 ÷ 4 giorni in appositi ambienti controllati per la temperatura (10÷12 °C) e per l'umidità relativa (75÷85 %), deve essere utilizzato sale di media granulometria e la quantità da utilizzare deve essere pari al 5÷6 % del peso rifilato

→ Alla fine della salagione si deve procedere a:

- lavare con acqua tiepida (15÷20 °C)
- aggiungere le 'spezie' naturali (pepe in polvere, peperoncino piccante)

ASCIUGATURA E STAGIONATURA

➔ Deve essere posta per 8 ÷ 10 giorni in appositi ambienti controllati per la temperatura (12÷13 °C) e per l'umidità relativa (60÷65 %)

➔ La stagionatura, deve avvenire per un minimo di 6 mesi in appositi ambienti controllati per la temperatura (10÷20 °C) e per l'umidità relativa (75÷85 %)

CONSERVAZIONE

A fine stagionatura, la *'pancetta tesa'*, può essere conservata in buste sotto vuoto, intera o porzionata

PROSCIUTTO 'DI COSCIA' DEL SANNIO BENEVENTANO

→ si ricava dall'arto posteriore del suino

PREPARAZIONE

→ la coscia deve essere isolata dalla mezzena e rifulata, dopo un adeguato periodo di frollatura di circa 72 ore, in cella frigorifera a temperatura controllata ($2 \div 4$ °C) asportando grasso, cotenna e zampetto, in modo da conferire al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante a '*coscia di pollo*'

→ la salagione deve avvenire, per circa 30 giorni, in un'apposita cella frigorifera controllata per la temperatura ($5 \div 6$ °C) e per l'umidità relativa ($75 \div 80$ %), con sale secco grosso (per le parti magre) e fino inumidito (per la cotenna).

Durante questo periodo il prodotto deve essere sottoposto a due massaggi, rispettivamente al 10° giorno e fra il 15° e il 18° giorno. Il sale da utilizzare deve essere pari al $5 \div 6$ % del peso rifulato



→ Alla fine della salagione il prosciutto deve essere:

- lavato con acqua tiepida (15÷20 °C) per eliminare il sale in eccesso;
- sottoposto a pressatura, per un periodo di 24 ÷ 36 ore;
- ricoperto di peperoncino piccante in polvere;
- trasferito in appositi ambienti di asciugatura, controllati per la temperatura (12÷13 °C) e per l'umidità relativa (60÷65 %) , nei quali permane per altri 2 mesi prima di iniziare la vera e propria fase di stagionatura



STAGIONATURA

➔ La stagionatura, deve avvenire per un minimo di 24 mesi in appositi ambienti controllati per la temperatura (10÷20 °C) e per l'umidità relativa (75÷85 %)

➔ Il prosciutto deve essere sottoposto a '*stuccatura*' (a circa 9 mesi di stagionatura a partire dalla salagione), cioè viene ricoperto, nelle parti muscolari non protette dalla cotenna, con uno stucco costituito da un impasto di sugna

➔ Intorno al 20. mese dall'inizio della lavorazione, il prosciutto deve essere sottoposto alla '*puntatura*', cioè testato con un ago di osso di cavallo, per verificare l'evolversi della stagionatura

SALSICCIA DEL SANNIO BENEVENTANO

la *'salsiccia'* viene realizzata utilizzando la carne separabile di:

- *'guanciaie'*
- *'diaframma'*
- *'tutta la rifilatura del capocollo'*
- *'parziale rifilatura del prosciutto'*
- *'spalla'*
- *'tracchie'*
- *'tutta la rifilatura della pancetta'*
- *'costatelle di filetto'*
- *'scannatoio'*

PREPARAZIONE

→ La carne deve essere tritata (trafila n. 10)

→ Si aggiungono sale e spezie ‘*naturali*’ quali finocchietto, peperoncino piccante e aglio in polvere; il tutto deve essere amalgamato e lasciato riposare per circa 60 minuti prima di essere insaccato

→ Si deve utilizzare l'intestino tenue di suino di lunghezza pari a 50 ÷ 60 cm, successivamente le due estremità devono essere legate in modo da far assumere alla ‘*salsiccia*’ la forma tipica di *ferro di cavallo*

ASCIUGATURA E STAGIONATURA



La '*salsiccia*' deve essere posta ad asciugare per 7 ÷ 8 giorni in appositi ambienti controllati per la temperatura (14÷18 °C) e per l'umidità relativa (60÷70 %)



La stagionatura, deve avvenire, per un minimo di 30 giorni, in appositi ambienti controllati per la temperatura (10÷14 °C) e per l'umidità relativa (70÷85 %)



Al termine della stagionatura, la '*salsiccia*' viene sottoposta a spazzolatura oppure lavata con acqua tiepida (15÷20 °C), per asportare le muffe presenti

CONSERVAZIONE

A fine stagionatura, la '*salsiccia*' può essere conservata in buste sotto vuoto o conservata sotto sugna

SOPPRESSATA DEL SANNIO BENEVENTANO

➔ la carne separabile di:

- ‘parziale rifilatura del prosciutto’
- ‘filetto’

➔ aggiunta del grasso sottocutaneo lombare più vicina al prosciutto, tagliato a punta di coltello in una quantità pari al $2 \div 3$ % del peso totale della carne utilizzata

PREPARAZIONE

- ➔ La carne deve essere tritata (trafila n. 10)
- ➔ Si aggiungono sale e pepe nero in grani e il tutto viene amalgamato e lasciato riposare per circa 60 minuti prima di essere insaccato
- ➔ Si deve utilizzare l'intestino crasso di suino. La lunghezza e la circonferenza minima di una soppessata fresca non deve essere inferiore ai 18 cm

ASCIUGATURA E STAGIONATURA

- ➔ L'asciugatura deve avvenire per 7 ÷ 8 giorni in appositi ambienti controllati per la temperatura (14÷18 °C) e per l'umidità relativa (60÷70 %)
- ➔ La stagionatura deve avvenire per un minimo di 45 giorni in appositi ambienti controllati per la temperatura (10÷14 °C) e per l'umidità relativa (70÷85 %)
- ➔ Al termine della stagionatura, la '*soppressata*' viene sottoposta a una spazzolatura oppure lavata con acqua tiepida (15÷20 °C) per asportare le muffe

CONSERVAZIONE

A fine stagionatura, la '*soppressata*' può essere conservata in buste sotto vuoto o conservata sotto sugna

I 'PRODOTTI TRADIZIONALI TIPIZZATI ETICHETTATI DEL SANNIO BENEVENTANO'

**RINGRAZIANO PER
L'ATTENZIONE...**

**CAPOCOLLO
SANNITA**



**FIOCCO
SANNITA**



**PROSCIUTTO
SANNITA**



**PANCETTA
ARROTOLATA
SANNITA**



LARDO SANNITA



**SOPPRESSATA
SANNITA**



**SALSICCIA
SANNITA**



**PANCETTA
TESA
SANNITA**

