

Quaderni

della Regione Piemonte

Agricoltura



REGIONE
PIEMONTE

Studio per la caratterizzazione dei prodotti tradizionali regionali. Il salame cotto "Piemonte"

Zeppa Giuseppe - Rolfe Luca • Università degli Studi di Torino - Di.Va.P.R.A. - Settore Industrie agrarie
Nota Francesco • Istituto Lattiero-caseario e delle tecnologie agroalimentari - Moretta (CN)

◆ RICERCA FINANZIATA DALLA REGIONE PIEMONTE

Con l'applicazione del decreto del Ministero delle Politiche Agricole e forestali dell'8 settembre 1999 n° 350 "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n° 173" e la conseguente istituzione di un elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, si è avuta la necessità di approfondire le conoscenze tecniche e compositive di molti prodotti tipici piemontesi. Fra questi un particolare interesse desta il salame cotto prodotto in Piemonte per i suoi legami con il territorio e la tradizionalità della sua produzione.

È da sottolineare che la situazione dei salumifici piemontesi, anche se operanti in aree depresse della Regione, non sia di crisi strutturale: non esiste infatti nessun caso di prodotto invenduto, ma il mercato di riferimento è, salvo pochissimi casi, quello limitrofo alle aree di produzione.

Questa situazione di apparente benessere è in realtà soggetta ad un equilibrio molto precario: il mercato dei prodotti alimentari si sta sempre più evolvendo verso la standardizzazione, da un lato, e verso la valorizzazione della tipicità dall'altra.

Per non veder recedere la loro posizione sul mercato per le aziende piccole/medie si imporrà in breve tempo la scelta di indirizzare le proprie produzioni o verso la standardizzazione del prodotto e quindi l'abbassamento dei prezzi e l'espansione aziendale o verso la valorizzazione della tipicità mediante l'attuazione di una opportuna strategia di produzione.

Il salame cotto potrebbe essere proprio uno dei prodotti su cui puntare per una valorizzazione delle produzioni piemontesi e quindi lo studio aveva il compito di definire la tecnologia di produzione e le caratteristiche compositive e sensoriali e verificarne la possibile differenziazione rispetto a prodotti analoghi prodotti fuori dal Piemonte.

L'indagine tecnologica

L'indagine tecnologica è stata effettuata su 16 salumifici piemontesi dislocati in tutte le provincie pie-

montesi e di varia dimensione produttiva così da costituire un campione sufficientemente rappresentativo della realtà produttiva locale. L'analisi delle schede di rilievo indica che il salame cotto è ottenuto da parti anatomiche del suino diverse in relazione della dislocazione aziendale sul territorio e, soprattutto, della tradizione aziendale. I suini lavorati vengono allevati e macellati presso che tutti in Piemonte, anche se non mancano i casi di suini provenienti dall'U.E. o da regioni limitrofe quali Lombardia e l'Emilia Romagna.



Le parti magre e grasse utilizzate nella produzione del salame cotto derivano quasi tutte dalla spalla con integrazioni date dal trito e in alcuni casi dalla coscia e dal culatello. La parte grassa è costituita in genere da gole e larvando dello scotennato in alcuni casi tagliata a mano e in altri casi tritata a macchina con un diametro caratteristico per ogni produttore. La percentuale di magro nell'impasto è molto varia-

Tabella 1 - Principali valori dimensionali rilevati sui salami cotti della sperimentazione. Le circonferenze 1 e 3 sono state misurate nelle parti terminali dei prodotti, la 2 nella parte centrale. In alcuni casi le misurazioni non sono state possibili in quanto era disponibile solo una porzione di prodotto.

Campione	Peso (g)	Circonf. 1 (cm)	Circonf. 2 (cm)	Circonf. 3 (cm)	Lunghezza (cm)
730	2574	35.2	38.2	35.5	27
556	2150	29.2	33.4	32.3	32
252	2682	34	36.3	34	31.8
798	2181	31	30.6	29.8	31.5
498	1800	31.3	33.8	30.5	28
250	2131	30.5	29	29.5	35
676	2498	33.2	35.5	36.2	31.4
990	1704	37.5	34.3	-	-
828	1922	28.5	30.1	27	32.5
330	3687	40	39.8	36	37
239	1804	29.5	31.6	30.6	27.5
131	1175	27.5	33	28.5	21.5



Tabella 2 - Indice di colore CIE e CIELAB determinati sui campioni di salame cotto.

Codice	Y	x	y	L*	a*	b*	C	H	DX	Y	Z
730	25.37	0.37	0.34	57.41	15.18	8.33	17.32	28.71	0.54	0.60	0.69
556	24.29	0.3721	0.3365	56.29	16.02	9.15	18.46	29.8	0.552	0.617	0.717
252	22.79	0.3750	0.3376	54.76	16.22	9.60	18.86	30.6	0.578	0.645	0.752
798	20.28	0.3855	0.3371	51.97	18.56	10.44	21.31	29.4	0.617	0.697	0.819
498	15.82	0.3843	0.3342	46.58	17.62	8.87	19.74	26.7	0.723	0.806	0.918
250	20.83	0.3736	0.3331	52.70	16.78	8.10	18.64	25.8	0.612	0.683	0.776
676	22.21	0.3766	0.3358	54.17	17.12	9.31	19.51	28.6	0.584	0.656	0.760
990	24.47	0.3677	0.3363	56.22	14.69	8.51	17.02	30.4	0.560	0.620	0.713
828	16.69	0.3775	0.3384	47.62	14.94	9.13	17.57	31.6	0.716	0.786	0.898
330	21.29	0.3663	0.3392	53.12	12.91	8.67	15.57	33.9	0.621	0.676	0.775
239	22.72	0.3682	0.3393	55.80	13.70	9.25	14.80	32.5	0.588	0.578	0.747
131	20.67	0.3749	0.3387	52.52	15.38	9.53	18.10	31.8	0.615	0.681	0.789

Tabella 3 - Valori di alcuni parametri compositivi esaminati sui salami cotti.

Campione	Umidità (%)	Umidità parte magra (%)	Sost. grassa (% tq)	Sost. grassa (% ss)	Proteine (% tq)	Proteine (% ss)	Prot. solub (% prot.tot)	pH	NaCl (%)	Ac.D e L-lattico (%)
252	63.60	78.57	19.05	52.34	14.43	39.64	9.91	4.67	1.61	0.92
498	43.92	71.07	38.20	68.12	18.52	33.02	8.91	6.25	1.33	0.03
556	56.40	73.72	23.49	53.88	17.26	39.59	11.18	5.43	2.30	0.61
730	70.18	78.69	10.82	36.28	17.14	57.48	9.63	4.91	1.57	0.74
798	54.77	76.45	28.36	62.70	14.62	32.32	9.51	5.45	1.99	0.59
131	43.48	69.59	37.52	66.38	14.86	26.29	8.01	5.95	1.76	0.26
239	48.21	60.47	20.28	39.16	21.03	40.61	8.61	6.07	1.73	0.14
250	57.40	72.52	20.85	48.94	18.49	43.40	9.84	5.99	2.05	0.52
330	53.84	67.83	20.63	44.69	17.14	37.13	10.44	5.88	2.45	0.50
676	52.25	73.13	28.55	59.79	14.09	29.51	10.57	5.60	2.09	0.61
828	39.91	60.99	34.56	57.51	19.42	32.32	11.95	5.69	2.08	0.44
990	55.60	79.52	30.08	67.75	11.68	26.31	12.76	6.36	1.81	0.17

bile passando dal 90% fino al 60%.

Dal tritacarne la carne passa all'impastatrice, dove vengono aggiunti il sale ed una miscela di vari altri ingredienti (nitrati, spezie ecc.). La ricetta di questa miscela è pressoché uguale per tutti i produttori in quanto a tipo di prodotti utilizzati; non così è per le percentuali con cui sono presenti nella miscela né per la dose utilizzata nell'impasto.

Nella miscela è presente spesso anche del vino. In genere viene utilizzato quello tipico della zona di produzione del salame (Dolcetto o Nebbiolo nel cuneese, Barbera nell'astigiano), ma non è raro il caso di utilizzo del Marsala dalla composizione più standardizzata e costante.

L'impasto viene quindi miscelato manualmente o mediante una impastatrice finché non si è ottenuta un'amalgama omogenea ed inserito nel budello.

Per quanto riguarda quest'ultimo in genere viene utilizzato il tascone o il bindone sostituiti in alcuni casi da budello artificiale ed anche da bondeane se si vogliono produrre salami cotti di dimensioni maggiori.

Ciò comporta una notevole variabilità nelle dimensioni del prodotto finito che può variare fra 1 e 7 Kg. Il salame viene quindi confezionato sottovuoto con film termoretraibile e cotto immergendolo, in genere, in acqua calda o ponendolo in forni a vapore sino al raggiungimento al cuore del prodotto di circa 70 °C. Al termine della cottura il prodotto viene raffreddato e posto in cella frigorifera sino alla vendita.

Sulla base dei risultati ottenuti da questa indagine la tecnologia di produzione del salame cotto non ha evidenziato differenze riconducibili all'area di produzione potendo trovare tipologie diverse non solo nella stessa Provincia, ma addirittura nella stessa Azienda. Tutte le differenze rilevate sono invece semplicemente ascrivibili a fattori commerciali (reperibilità delle materie prime, tipologia di consumatori) o di tradizione aziendale.

L'analisi chimica

Lo studio è stato effettuato su 12 campioni reperiti presso altrettanti salumifici piemontesi.

Una prima valutazione ha riguardato l'esame delle dimensioni dei prodotti. I valori di peso, circonferenza e lunghezza, confermando i risultati dell'indagine tecnologica, evidenziano una spiccata variabilità che ovviamente non può non avere influenze sulle caratteristiche compositive e reologiche dei prodotti stessi (Tabella 1).

Una situazione analoga si ha per il colore della parte

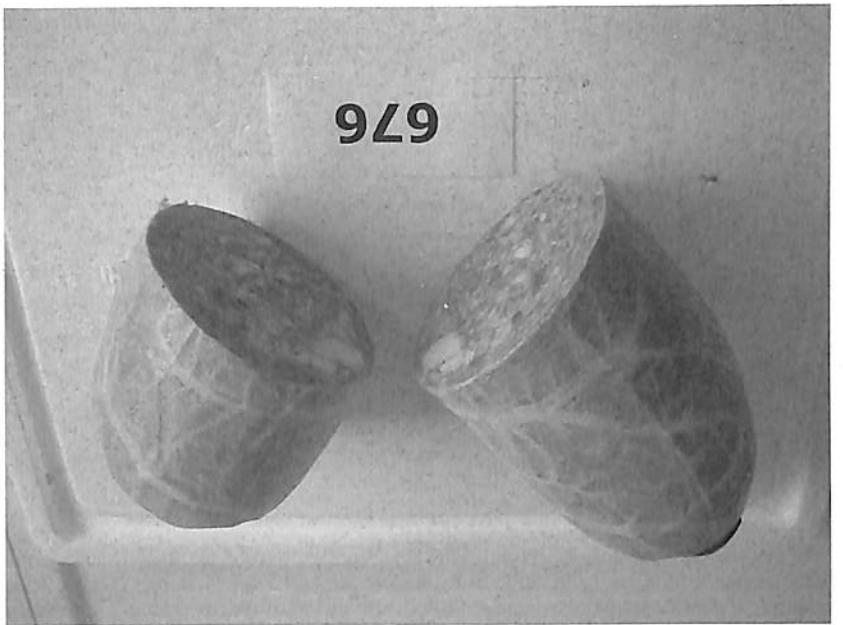
Figura 1 - Scheda per la descrizione e la valutazione del salame cotto

Scheda per la caratterizzazione del Salame cotto						
Degustatore :	Data:	Campione :				
Indice coesione						
Int. Odore						
Odore speziato						
Salato						
Acido						
Aroma speziato						
Durezza						
Crocantezza						

	Giudizio complessivo	Aspetto visivo	Odore	Sapore	Struttura	Aroma
Estremamente sgradevole	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Molto sgradevole	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sgradevole	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Un po' sgradevole	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Né sgradevole né gradevole	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Un po' gradevole	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Gradevole	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Molto gradevole	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Estremamente gradevole	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Figura 2 - Profilo sensoriale medio del salame cotto Piemonte





magra, determinato mediante un colorimetro Minolta (Tabella 2), o la concentrazione di alcuni macrocomponenti (Tabella 3). La cosa non deve peraltro stupire in quanto entrambi sono fortemente influenzati dalla tecnologia di produzione che come si è visto è molto variabile fra le diverse Aziende.

I dati certamente più interessanti sono quelli della sostanza grassa, delle proteine e delle proteine solubili con variazioni che superano il 300% ed a cui ovviamente non può non corrispondere una altrettanto spiccata variabilità organolettica.

L'analisi sensoriale è stato effettuato mediante una scheda di assaggio appositamente predisposta e formata da una parte descrittiva ed una valutativa (Figura 1).

La parte descrittiva è stata limitata ad alcuni parametri essenziali così da facilitare il compito agli assaggiatori pur consentendo una buona definizione del profilo sensoriale del prodotto.

Molto sviluppata la parte di valutazione che grazie ad un'ampia scala di valori consente una buona differenziazione dei prodotti.

Purtroppo l'eccessiva variabilità dei campioni ha determinato una corrispondente variabilità nella risposta degli assaggiatori sia per i profili che per il gradimento.

In quest'ultimo caso è da evidenziare che vanno ad inficiare i risultati oltre alle differenze fra i campioni le differenze fra gli assaggiatori che risultano particolarmente profonde in un prodotto di questo tipo in cui non esiste un profilo ideale a cui fare riferimento, ma ciascuno esprime un valore sulla base di pro-

ra 2).

Conclusioni

Il Salame cotto, pur essendo ormai assimilabile più ad un prodotto industriale che ad uno artigianale ha conservato e, se possibile, amplificato una delle principali caratteristiche di un prodotto artigianale, la variabilità. I motivi di questa situazione sono molteplici: le scelte aziendali, la disponibilità locale di materie prime diverse, le richieste del mercato e così via. Sta di fatto che i prodotti presenti sul mercato, sensorialmente e composizionalmente ineccepibili, risultano così diversi da rendere difficile se non impossibile l'individuazione un fattore di tipicità.

Partendo dai risultati di questo studio è quindi necessario un rapido intervento di standardizzazione produttiva che pur salvaguardando la variabilità propria di un prodotto artigianale ne contenga le oscillazioni a tutela non solo del consumatore, ma anche e soprattutto degli stessi produttori.

Ringraziamenti

Si ringraziano per la collaborazione l'A.P.S. ed il Con.Sa.Ti di Cuneo.