

RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Volume VI

A CURA DI
SEBASTIANO PORRETTA

**ATTI DEL 6° CONGRESSO ITALIANO DI SCIENZA
E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI (6° CISETA)**

Villa Erba, Cernobbio (Co), 18-19 settembre 2003

CHIRIOTTI EDITORI
Pinerolo - Italia

© Copyright 2004
Chiriotti Editori - Pinerolo

**I diritti di riproduzione, anche parziale, del testo sono strettamente riservati
per tutti i Paesi.**

ISBN 88-85022-82-0

GIUSEPPE ZEPPA¹, FRANCESCO NOTA², VINCENZO GERBI¹

CARATTERIZZAZIONE TECNOLOGICA E COMPOSITIVA DI PRODOTTI TRADIZIONALI PIEMONTESI. NOTA I: IL SALAME DI PATATE

INTRODUZIONE

Fin dalla sua istituzione la Comunità Europea si è preoccupata della promozione e della salvaguardia dei prodotti agricoli ed alimentari di qualità emanando via via specifiche normative di settore. È però con i Regolamenti 2081/92 e 2082/92 che si è avuta la definizione di un sistema organico e completo per la salvaguardia dei prodotti agricoli e alimentari "...in ordine ai quali esiste un nesso fra le caratteristiche del prodotto e la sua origine geografica..." e la definizione degli strumenti attraverso i quali ottenere detta salvaguardia, la Denominazione di Origine Controllata (DOP), l'Indicazione Geografica Protetta (IGP) e la Specialità Tradizionale Garantita (STG).

Molti prodotti agroalimentari italiani si sono così potuti fregiare negli anni di queste tre denominazioni con ovvi benefici per le aree interessate in relazione al valore aggiunto implicito nelle Denominazioni di Origine, ma un numero ben maggiore di prodotti è però rimasto fuori da questo sistema soprattutto a causa delle produzioni quantitativamente molto limitate.

Con il Decreto Legislativo n. 173 del 1998 lo Stato ha quindi cercato di valorizzare questi prodotti inserendo il concetto di 'Prodotto Agroalimentare Tradizionale' (PAT) e demandando mediante il successivo Decreto Ministeriale 350/99 alle Regioni il loro censimento.

In Piemonte i PAT sono a tutt'oggi 370 e di questi ben 72 sono prodotti di salumeria ad evidenziare l'importanza che questa attività ha sempre avuto ed ha tuttora nella Regione (Doglio, 1996; Baldi, 2003).

Accanto ai vari salami crudi e cotti, ai prosciutti ed alle carni fresche o variamente conservate spicca fra gli altri il Salame di patate, un prodotto tipico dell'area canavesana che, come ben si evince dal nome, è ottenuto mescolando delle patate alle carni ed al grasso di maiale.

Si tratta di un prodotto povero nato dall'esigenza di utilizzare e conservare le parti meno nobili del maiale trasformandole in un prodotto gradevole e nutriente. Un tempo infatti, venduti o dati ai proprietari delle cascine i salami ed i prosciutti, ai mezzadri restava solo un po' di strutto e di lardo, qualche salame da cuocere ed un poco di carne quasi di scarto per il consumo familiare. Con questo lardo e questa carne ed abbondanti patate bollite, prese tra quelle prodotte in cascina e conservate in cantina, si producevano così dei salami che, secondo la tradizione, venivano conservati in orci di terracotta, ricoperti di crusca di grano e se l'annata non era particolarmente umida duravano sino alla festa della mietitura (Doglio, *loc.cit.*).

¹ Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali (DiVaPRA) - Università degli Studi di Torino - Via L. da Vinci 44 - 10095 Grugliasco (TO)

² Istituto Lattiero-Caseario e delle Tecnologie Alimentari - Piazza C.A. Grosso, 82 - 12033 Moretta (CN)

Nonostante l'area di produzione interessi tutto il Canavese, dai confini di Torino sino a Carema, a ridosso della Valle d'Aosta, le notizie storiche su questo prodotto sono praticamente inesistenti. Solo la tradizione orale ha tramandato la storia di questo prodotto le cui origini si perdono nei secoli. Il Salame di patate è quindi un grande sconosciuto e solo a pochi chilometri dall'area canavesana quasi nessuno ne conosce l'esistenza ed acquistarlo diventa praticamente impossibile.

In realtà la produzione attuale di Salame di patate è molto elevata ed interessa tutta l'area canavesana raggiungendo, seppur in modo marginale, anche Torino.

Lo scopo di questa ricerca è stato quindi quello di colmare questa lacuna caratterizzando dal punto di vista tecnologico, compositivo questo particolare prodotto al fine di fornire elementi utili per l'istanza di DOP e la redazione del relativo Disciplinare di Produzione a tutela dei consumatori e degli stessi produttori.

MATERIALI E METODI

La caratterizzazione tecnologica

La definizione della tecnologia di produzione del Salame di patate è stata effettuata mediante il rilievo diretto presso 20 produttori locali.

La caratterizzazione compositiva

Su 34 campioni di Salame di patate sono state effettuate le seguenti determinazioni: umidità (ISO 1442:1997); proteine (ISO 937:1978); amido (CEE 4154:1987); sostanza grassa (UNI ISO 1443:1991). Il contenuto in zuccheri è stato determinato mediante cromatografia liquida ad alte prestazioni con rivelatore elettrochimico pulsato. I campioni sono stati prelevati dopo 24-48 ore dalla produzione e conservati in congelatore sino al momento dell'analisi.

RISULTATI

Aspetti tecnologici

I suini, le cui carni vengono impiegate in questa produzione, vengono in genere allevati in Piemonte. Anche le patate utilizzate sono prevalentemente di provenienza locale, spesso da fondi di proprietà degli stessi produttori del salame di patate.

Sono nettamente preferite le varietà a pasta gialla o rossa ed in particolare Bintje, Agria, Desireé, Viterbo, Boemia ma sono anche utilizzate anche altre varietà. L'impasto del salame di patate è costituito da patate lessate, carne magra di suino, lardo o pancetta. La carne magra è normalmente costituita da rifilature di altre lavorazioni o dalla cosiddetta carnetta di seconda, con una preferenza per i pezzi derivanti dalla gola del suino. Anche il lardo o la pancetta vengono normalmente prelevati dai tagli di regolarizzazione dei pezzi usati per la produzione di lardo o pancette da stagionare.

Le patate vengono abitualmente cotte intere, senza essere state sottoposte ad un preventivo procedimento di pelatura, e pelate a caldo manualmente. Solo presso i salumifici industriali le patate vengono sbucciate prima della cottura. I vari ingredienti vengono quindi macinati mediante tritacarne con diametro dei fori compreso fra 6 ed 8 ed addi-

Tabella 1 - Valori dei principali parametri compositivi rilevati sui campioni di Salame di patate esaminati.

	Media	Deviazione standard
Valore energetico (kcal/100 g)	326	81
Sostanza secca (%)	52,88	8,92
Proteine (% ss)	13,81	5,19
Carboidrati (% ss)	12,20	6,05
Zuccheri (% ss)	1,80	1,30
Amido (% ss)	10,41	6,01
Sostanza grassa (% ss)	56,28	10,36

ss - sostanze secca.

zionati di sale e spezie (pepe bianco e nero, noce moscata, cannella, chiodi di garofano) in quantità variabile da produttore a produttore.

Possono altresì essere aggiunti aglio, vino bianco o rosso e zucchero. Segue l'insacamento in budelli torti naturali con diametro variabile dai 34/37 mm ai 43/46 mm in funzione della pezzatura finale del prodotto.

Il prodotto viene conservato in genere a temperature comprese fra 0° e 4°C e consumato fresco e comunque entro 2-3 settimane dalla produzione.

La produzione annua di Salame di patate si aggira sui 70.000 kg ed è concentrata come da tradizione nel periodo compreso tra ottobre ed aprile.

Aspetti compositivi

Le differenze rilevate a livello di tecnologia produttiva hanno ovviamente un riscontro nella composizione finale dei prodotti (tab. 1).

Se la sostanza secca è relativamente costante non così si può dire infatti per tutti gli altri parametri considerati.

Interessante il dato delle proteine che passa dal 4 al 30% indicando come la quantità di carne inserita nell'impasto possa essere molto variabile in funzione del produttore.

Dall'esame dei valori compositivi medi riportati in tabella si evidenziano due aspetti di rilievo. Innanzi tutto la formula produttiva tradizionale che prevede il 50% di patate ed il 50% di carne e grasso non è più rispettata. Il componente principale è infatti il grasso la cui concentrazione media supera il 56% per arrivare all'80% in alcuni campioni. Ciò può essere legato alla richiesta da parte del mercato di prodotti conservabili per tempi più lunghi e più morbidi. Il secondo aspetto, peraltro correlato all'artigianalità della produzione, è l'accentuata variabilità compositiva che determina, ovviamente, una corrispondente variabilità anche a livello sensoriale.

È quindi auspicabile, soprattutto nell'ottica della futura Denominazione di Origine, il raggiungimento di una maggiore standardizzazione produttiva che, pur salvaguardando l'identità produttiva delle singole Aziende, garantisca al consumatore uno standard produttivo sufficientemente costante.

RINGRAZIAMENTI

Lavoro effettuato con il contributo finanziario della Regione Piemonte e della Provincia di Torino.

BIBLIOGRAFIA

- C. Baldi. "Atlante dei Prodotti Tipici (e non solo) della Provincia di Torino". Hapax Editore, Torino, 2003.
- CEE 4154:1987. "Regolamento CEE n. 4154/87 della Commissione del 22 dicembre 1987 che definisce i metodi di analisi e altre disposizioni di carattere tecnico necessarie per l'applicazione del Regolamento CEE n. 3033/80 che determina il regime di scambi applicabile a talune merci risultanti dalla trasformazione di prodotti agricoli". Gazzetta Ufficiale CEE L392 del 31 dicembre 1987.
- S. Doglio. "Cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia". Ed. Daumerie, Asti, 1996.
- ISO 1443:1973. "Meat and meat products. Determination of total fat content". International Organization for Standardization, Ginevra, Svizzera.
- ISO 937:1978. "Meat and meat products. Determination of nitrogen content (Reference method)". International Organization for Standardization, Ginevra, Svizzera.
- ISO 1442:1997. "Meat and meat products. Determination of moisture content (Reference method)". International Organization for Standardization, Ginevra, Svizzera.

RIASSUNTO

Sulla base del Dlgs 173/98 la Regione Piemonte ha individuato 370 prodotti tradizionali di cui ben 72 costituiti da carni fresche e loro derivati. Fra questi una particolare attenzione merita il Salame di patate prodotto nell'area a nord di Torino, al confine con la Valle d'Aosta. Si tratta di un salume da consumarsi fresco ed ottenuto miscelando in parti uguali patate bollite e carni suine eventualmente addizionate di sangue o di bietole rosse. In questo lavoro vengono riportati i risultati della caratterizzazione tecnologica e compositiva di questo prodotto ottenuti dallo studio delle tecnologie adottate dai salumifici locali e dall'analisi di una trentina di campioni di prodotto.

SUMMARY

TECHNOLOGICAL AND CHEMICAL CHARACTERISATION OF TYPICAL PRODUCTS OF PIEMONTE. I°: THE SALAME DI PATATE

According to Dlgs 173/98 370 traditional products have been reported in Piedmont. Seventy-two of these are fresh meats and their by-products. Among these Salame di patate deserves particular attention. It is produced near Turin, near the boundary with Valle d'Aosta. It is a fresh salami obtained by mixing the same quantity of cooked potatoes and pork. If necessary, blood and red chard are added. In this work the technological and chemical characterisation of this product are reported.