

GUIDA ALLA DEGUSTAZIONE Alle pagine 84 e 85

# L'assaggio dei salumi Dop e Igp

SECONDA  
PUNTATA

Le schede sensoriali di tre salumi: mortadella Bologna Igp, prosciutto toscano Dop e speck Alto Adige Igp. Le caratteristiche del prodotto e la sua identità.



# L'assaggio dei salumi Dop e Igp

Le schede sensoriali di tre salumi: mortadella Bologna Igp, prosciutto toscano Dop e speck Alto Adige Igp. Le caratteristiche del prodotto e la sua identità.

L'Istituto Salumi Italiani Tutelati, che ha come scopo la tutela, la promozione, la valorizzazione e la cura generale degli interessi relativi al comparto della salumeria italiana tutelata, ha redatto con i suoi esperti la scheda sensoriale dei salumi Dop e Igp aderenti all'Istituto, 19 in totale. Un approfondimento che permette sia di illustrare le caratteristiche del prodotto sia di raccontarne l'identità. Per fornire un giudizio corretto sui prodotti si devono osservare i seguenti aspetti: valutazione visiva, olfattiva, gustativa tattile, retroolfattiva.

## SPECK ALTO ADIGE IGP

### VALUTAZIONE VISIVA

**Aspetto esteriore** (della crosta superficiale e della cotenna dello speck intero, di colore marrone): affumicatura omogenea; assenza di piegature e deformazioni; assenza di setole e di muffe estese; colore della cotenna e dell'incrostazione superficiale non nero o sbiadito (chiaro).

**Cotenna:** caratterizzata da una consistenza resistente e sufficientemente elastica.

**Aspetto interno al taglio** (della sezione muscolare visibile, di colore rosso con parti in bianco-rosato): colore non eccessivamente chiaro o non troppo sbiadito della porzione muscolare; assenza di rilevanti fessurazioni tra i fasci muscolari; limitate infiltrazioni di grasso intramuscolare o intermuscolare; assenza di rilevanti striature di colore grigiastro nella porzione muscolare centrale; spessore del grasso di copertura tendenzialmente inferiore ad un terzo dello spessore della baffle, nella porzione sottostante al muscolo bicipite femorale.

### VALUTAZIONE OLFATTIVA

**Intensità olfattiva:** l'odore è aromatico e gradevole. Presenza di profumi, compresa una moderata percezione dell'odore di fumo.

### VALUTAZIONE GUSTATIVA/TATTILE

Il gusto (relativo alla porzione magra, privata della crosta esterna per la valutazione del gusto, caratteristico, intenso e saporito) è garbatamente salato. Assenza di gusto dolciastro, acido, amaro o di sapone. Masticabilità netta, che non "incolla" (priva di un effetto "gommoso"). Valutazione sulla consistenza e la composizione della porzione muscolare (valutata dopo sosta a temperatura ambiente di almeno due ore): tendenziale elasticità della superficie di taglio soggetta a compressione; tendenziale indeformabilità della superficie di taglio soggetta a compressione; grasso non untuoso o molle; porzione muscolare non appiccicosa al tatto; assenza di cartilagini plurime o di dimensioni elevate.

### VALUTAZIONE RETROOLFATTIVA

Si valutano tutte le sensazioni già valutate al naso più la persistenza aromatica, ovvero la misurazione del tempo che passa dalla deglutizione alla scomparsa della percezione dell'aroma del prodotto.

**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

**VALUTAZIONE VISIVA**

**Colore parte magra:** la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme.

**Colore parte grassa:** nella fetta devono essere presenti, in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrettature bianco perlacee di tessuto adiposo, eventualmente unite a frazioni muscolari. Le quadrettature devono essere ben distribuite e aderenti all'impasto. Devono essere assenti sacche di grasso e gelatina ed il velo di grasso deve essere contenuto.

**Tenuta della fetta:** il prodotto deve essere compatto e di consistenza non elastica.

**VALUTAZIONE OLFATTIVA**

**Intensità olfattiva:** il profumo della mortadella Bologna è tipico aromatico, un odore intenso, frutto di un perfetto equilibrio tra le note speziate e quelle derivanti dalla carne cotta.

**VALUTAZIONE GUSTATIVA/TATTILE**

**Sapore:** la mortadella Bologna deve essere caratterizzata da un sapore tipico, distintivo, delicato, risultante dalla combinazione di molecole prodotte dai componenti carnei nel corso della cottura e dai composti addizionati all'impasto con la miscela di spezie.

È riconoscibile da un armonioso equilibrio tra dolcezza e sapidità tra le note speziate e quelle della carne cotta. Sono pertanto considerati difetti i sapori estranei (come di untuoso o di maiale) o sapori derivanti da un uso eccessivo o non bilanciato di spezie. Sono altresì penalizzati prodotti anonimi, privi di qualunque sapore e quelli eccessivamente salati.

**Consistenza alla masticazione:** tale descrittore è correlato al numero di masticazioni richieste, a velocità di masticazione costante, per ridurre il prodotto a una consistenza tale da permettere la deglutizione.

Difetti del prodotto sono imputabili sia a tempi di masticazione molto brevi (eccessiva tenerezza), sia a una resistenza alla masticazione eccessiva o gommosa.

**VALUTAZIONE RETROLFATTIVA**

Si valutano tutte le sensazioni già valutate al naso più la persistenza aromatica, ovvero la misurazione del tempo che passa dalla deglutizione alla scomparsa della percezione dell'aroma del prodotto.

**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

**VALUTAZIONE VISIVA**

Colore della polpa dal rosso chiaro con scarsa presenza di grasso inframuscolare; grasso sottocutaneo di colore bianco puro con leggere venature rosate, compatto, privo di linee di scollamento fra gli strati e ben aderente alla sottostante superficie muscolare.

**Su prodotto intero:** presenza di pepe nero che riveste la parte interna della coscia privata della cotenna (corona). La corona si caratterizza per una forma a V con vertice all'inizio del gambo.

**Tenuta della fetta:** consistenza compatta e perfetta aderenza fra parte magra e parte grassa.

**VALUTAZIONE OLFATTIVA**

**Intensità olfattiva:** aroma intenso e caratteristico dovuto sia all'utilizzo, durante la fase di salatura, di spezie, erbe ed essenze aromatiche (pepe, aglio, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, ecc.), sia ai tradizionali metodi di produzione e stagionatura.

**VALUTAZIONE GUSTATIVA/TATTILE**

Il sale marino, pepe nero, aglio e bacche di ginepro e gli altri aromi tipici del territorio conferiscono un sapore deciso con una giusta sapidità. In bocca si rivela delicato e saporito, non salato.

**VALUTAZIONE RETROLFATTIVA**

Si valutano tutte le sensazioni già valutate al naso più la persistenza aromatica, ovvero la misurazione del tempo che passa dalla deglutizione alla scomparsa della percezione dell'aroma del prodotto.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 065467