

ADA.02.05.03 - PRODUZIONE DI PEZZI INTERI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI E COTTI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Preparare il pezzo intero alle successive fasi di lavorazione quali: rifilatura, salagione, pre-riposo, riposo, tolettatura e lavaggio

1 - FASI DI PREPARAZIONE

Grado di complessità 3

1.3 SALATURA DEL PEZZO

Realizzare la salagione e la massaggiatura, a secco/a mano (es. del capocollo/coppa, del crudo, dello speck) o in salamoia (es. del cotto) utilizzando attrezzature (es. la siringatrice multiago per il cotto e la zangola), con una miscela di sali ed aromi prevista nei disciplinari di produzione, effettuando una doppia salagione e massaggiatura, se prevista (es. per il prosciutto crudo, per il capocollo/coppa), definendo l'alternando delle salagioni, le temperature degli ambienti e la % di umidità necessaria

Grado di complessità 2

1.2 RIFILATURA E PREPARAZIONE

Rifilare i pezzi (es. dal "pancettone" alle pancette, dalla coscia di prosciutto alle baffe di speck), conferendo la forma prevista (es. del crudo, del cotto, del capocollo/coppa, dello speck, ecc.); dissosare se necessario mantenendo inalterata l'integrità anatomica del pezzo (es. prosciutto cotto, speck, ecc.), mondare il pezzo, rifilare il pezzo e mantenere il pezzo preparato refrigerato

Grado di complessità 1

1.1 ACCETTAZIONE DELLA CARNE SUINA DA LAVORARE

Realizzare tutti i controlli richiesti (filiera produttiva, origine geografica, peso del maiale macellato, data di macellazione, ecc.) realizzando gli opportuni controlli (peso del pezzo, la pulizia nella fase di deposito e trasporto, la bollatura sanitaria, il pH e la temperatura al cuore della carne, le caratteristiche organolettiche della carne quali colorazione uniforme, consistenza corposa, integrità, non sporca di sangue, eventuali segni di punturazione, ecc.)

2 - LAVORAZIONI SPECIFICHE

Grado di complessità 3

2.3 LAVORAZIONI DEL PROSCIUTTO CRUDO: LAVATURA E PRESTAGIONATURA

Lavare i prosciutti con acqua e raschiare la cotenna con lavatrice e dissalatrice, realizzare un'ulteriore rifilatura, se necessaria, asciugarli naturalmente o in appositi asciugatoi, effettuare una prestagionatura in ambienti appositi con percentuali di umidità idonee a permettere un asciugamento del prodotto graduale e quanto più possibile costante, cospargere la lunetta della

ADA.02.05.03 - PRODUZIONE DI PEZZI INTERI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI E COTTI

noce di pepe per mantenere asciutta la zona di contatto

Grado di complessità 2

2.2 LAVORAZIONI DEL CAPOCOLLO/COPPA E DELLA PANCETTA

Effettuare un ulteriore massaggio della carne mantenendone la corposità, arrotolare e cucire la pancetta ricoprendo la cucitura, rivestire con diaframma parietale suino o altra tipologia di involucri di provenienza suina l'intera coppa e le estremità della pancetta, modellare il salume, evitando la creazione di crepe interne, legare il salume ed effettuare la bucatura (solo della coppa), utilizzando le attrezzature disponibili

Grado di complessità 1

2.1 LAVORAZIONI DEL PROSCIUTTO COTTO

Disporre i pezzi negli appositi stampi, assicurando la forma richiesta e applicando le tecniche di disaerazione per favorire meccanicamente un compattamento ulteriore della carne ed utilizzando le più moderne tecnologie disponibili

ADA.02.05.03 - PRODUZIONE DI PEZZI INTERI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI E COTTI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Carne suina
- Sali aromi e salamoia
- Coltelli e strumenti per la rifilatura del pezzo
- Siringatrice multiago
- Stampi
- Diaframmi e involucri di origine suina
- Parametri di controllo in accettazione (identificazione del capo, peso del pezzo, pulizia della bollatura sanitaria, il pH e la temperatura al cuore della carne, le caratteristiche organolettiche, ecc.)
- Coltelli e strumenti per la rifilatura del pezzo
- Asciugatoi
- Parametri ambientali
- Disciplinari di produzione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di rifilatura e preparazione del pezzo
- Tecniche ed operatività di salatura
- Tecniche ed operatività di massaggiatura
- Tecniche ed operatività di lavorazione del prosciutto cotto
- Tecniche ed operatività di lavorazione del capocollo/coppa e della pancetta
- Tecniche ed operatività di lavorazione del prosciutto crudo

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Pezzi interi lavorati

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di lavorazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione, in situazione reale o simulata, della lavorazione di un pezzo (prosciutto cotto o crudo o capocollo/coppa/pancetta)
2. Colloquio tecnico relativo a descrizione delle differenze fra le tre tipologie di lavorazione. Descrizione dei parametri di controllo in accettazione dei pezzi di carne

ADA.02.05.03 - PRODUZIONE DI PEZZI INTERI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI E COTTI

ADA.02.05.03 - PRODUZIONE DI PEZZI INTERI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI E COTTI

ADA.02.05.03 - PRODUZIONE DI PEZZI INTERI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI E COTTI

FONTI

De Nunzio, Salumi-Fasi di lavorazioni

Aniello Anastasio, La tecnologia di prodotti, a base di carne, cotti: il prosciutto cotto

L'Università dei Mestieri, Il laboratorio di trasformazione e di valorizzazione delle carni

Valerio Guiggi, Come viene prodotto il prosciutto cotto

I disciplinari di produzione della denominazione di Origine Protetta della “Coppa Piacentina”, della “Pancetta Piacentina”, del “Prosciutto di Parma”

Il disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta “Speck Alto Adige”