

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

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 4 - Stagionare il pezzo anatomico intero a partire dai semilavorati trattati, effettuando le diverse operazioni di stuccatura (copertura delle carni esposte con sugna, farina, sale, pepe, paprika,...), secondo i tempi di stagionatura previsti, e la punzonatura per la verifica finale del prodotto

1 - FASI DI STAGIONATURA

Grado di complessità 3

1.3 CONTROLLI E SONDAGGIO

Effettuare i controlli sui salumi in stagionatura con specifiche tecniche (es. le coppe/capicollo, con battitura; i prosciutti crudi, con ago, ecc.), gestendo la qualità delle muffe e una quantità minima di acari durante la stagionatura, al fine di impedire una eccessiva asciugatura, favorire una maturazione uniforme e aumentando il sapore; realizzare il controllo qualità dei prodotti finiti con controlli organolettici (colore, sapore, salinità, presenza di macchie, ecc.), effettuando, a campione, analisi batteriologiche e chimiche a tutela dei consumatori e facendo i necessari scarti

Grado di complessità 2

1.2 STAGIONATURA

Stagionare in appositi locali e su idonei supporti i pezzi interi e crudi di salume, gestendo la temperatura, l'umidità, l'aerazione dei locali stessi, l'esposizione alla luce e alla umidità naturale, la durata di maturazione, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione di ciascun salume (es. il capocollo/coppa, il prosciutto crudo, lo speck)

Grado di complessità 1

1.1 SUGNATURA/STUCCATURA

Ricoprire, nei tempi previsti, di sugna, dopo averla preparata, la parte muscolare scoperta, le eventuali screpolature e la fossetta intorno alla noce (se la coscia è con osso), ammorbidendo gli strati muscolari superficiali, evitando un asciugamento degli stessi troppo rapido rispetto agli strati interni e contenendo una ulteriore perdita di umidità (es. sugnatura/stuccatura del prosciutto crudo, dello speck)

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)

- Pezzi interi di salume
- Sugna
- Farina, sale, pepe, e altri ingredienti di stuccatura e copertura
- Disciplinari di produzione
- Parametri ambientali
- Protocolli tecnici e dotazioni di laboratorio per analisi organolettiche, chimiche, batteriologiche

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di stagionatura
- Esiti analitici

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Prodotto stagionato

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di stagionatura
2. L'insieme dei parametri di base oggetto di analisi del salume

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: --
2. Colloquio tecnico relativo a tecniche di stagionatura di un pezzo intero (coppe/cappi collo o prosciutti crudi); parametri di controllo e modalità di interpretazione delle analisi in termini di conformità ai requisiti standard

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”