

## 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”