

LA SALSICCIA: DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO



Testi a cura di: Chiara Musella, Stefano Peirone, Alessandro Testa , Giuseppe Sattanino, Valentina Marotta, Francesca Piovesan, Bartolomeo Griglio.

Si ringrazia per la collaborazione il *Salumificio del Castello srl*.

SALSICCIA

La salsiccia: cos'è?



La salsiccia è un insaccato costituito in prevalenza da carne suina e grasso, opportunamente salata ed aromatizzata. Può essere consumata fresca o, talvolta, stagionata.

E' un salume di antichissima tradizione, che nel corso dei secoli si è evoluto in diverse varietà, fino a costituire una vera e propria famiglia, con specialità caratteristiche per ogni regione.

Era nota fin dai tempi dei romani, che la chiamavano *lucanica*, termine ancora usato oggi in alcune accezioni dialettali proprio per indicare la salsiccia.

La **salsiccia** appartiene alla categoria dei salumi insaccati.

Da quali sostanze è formata?



La salsiccia fresca di suino, che è sicuramente la più conosciuta, contiene mediamente fino al 51% di acqua, fino al 31% di grasso e fino al 15% di proteine.

Il grasso aggiunto all'impasto della salsiccia è di maiale, che per le sue caratteristiche risulta più saporito consistente e morbido di quello di bovino.

Per la sua composizione (i grassi si aggirano attorno al 30-45%) è tra i salumi più ricchi di colesterolo (95 mg/100g) e di sale.

Salsiccia fresca: carboidrati: 0%; proteine: 15,4%; grassi: 26,7%; acqua: 53,6%; calorie: 304 K/cal.

Salsiccia stagionata: carboidrati: 0%; proteine: 22%; grassi: 47,3% acqua: 28,2%; calorie: 514 K/cal.

Come viene prodotta?



E' costituita da un impasto più o meno fine di carne di solo suino oppure mista di maiale e bovino, tritata, mescolata con grasso, sale e insaporita con aromi e spezie. Questo composto viene inserito in un involucro naturale (ricavato dall'intestino del suino o del montone) oppure artificiale. L'involucro riempito viene presentato per la vendita in filze lunghe e strette, anche arrotolate nella classica forma a chiocciola, oppure in catene di piccole salsicce. Nella produzione della salsiccia gli aromi più utilizzati sono: pepe, aglio, peperoncino, cannella, semi di finocchio e vino bianco.

Trattamenti che subisce e su cosa agiscono



Aggiunta di:

Sale: ha la duplice azione di ridurre la quantità di acqua e insaporire le carni, e ridurre la moltiplicazione batterica.

Aromi naturali e spezie: lieve azione antibatterica ma più che altro azione insaporitrice.

Asciugatura: riduce la quantità di acqua abbassando l'Aw.

Nitrati e Nitriti: inibiscono lo sviluppo dei microrganismi (in particolare quello del pericoloso *Clostridium botulinum*), forniscono alla carne una colorazione rosata e migliorano la sapidità del prodotto evitando che questo assuma un gusto amaro.

Confezionamento



La salsiccia viene venduta sfusa nelle macellerie o al banco dei supermercati oppure preincartata o confezionata in vaschette nella grande distribuzione.

Conservazione



Le modalità di conservazione e di consumo della salsiccia sono le stesse della carne, la salsiccia deve essere quindi conservata in frigorifero (+2°C,+4°C) e consumata entro e non oltre 3 - 4 giorni dopo l'acquisto

Etichetta



Quando la salsiccia viene venduta confezionata, sulla confezione in etichetta deve essere riportato: lo stabilimento di produzione, l'elenco degli ingredienti, la data di produzione, quella di scadenza ed il numero di lotto.

Consumo



La salsiccia deve essere consumata cotta: è meglio non mangiarla cruda perchè l'impasto può contenere germi quali E. coli, Salmonella, Stafilococcus aureus, ecc... e parassiti come Trichinella spiralis e Toxoplasma gondii, che possono essere molto pericolosi per la salute umana.

Esistono alcuni tipi di salsiccia particolari, eccone alcuni:

Sul mercato, oltre alla salsiccia di solo suino o di carne miste, si trovano salsicce a base di carne di bovino, agnello, pollo o tacchino, cavallo, asino, cinghiale, fegato, variamente aromatizzate.

Le specialità piemontesi sono rappresentate da:

Salsiccia di Bra



E' l'unica salsiccia prodotta con carni di bovino che può fregiarsi di una Concessione Regia di Casa Savoia a firma di Re Carlo Alberto nel 1847. L'atto proibiva la produzione di salsicce bovine in tutto il territorio nazionale con l'eccezione di quella prodotta a Bra dai macellai locali. Per evitare un rapido irrancidimento delle carni, i macellai braidesi miscelarono il grasso suino alla carne magra, sostituendo così l'utilizzo del grasso bovino, non idoneo alla produzione di salsiccia.

La salsiccia di Bra viene preparata con carne magra di bovino (circa l'80%) che unita a grasso di maiale e macinata finemente assieme al condimento è insaccata nel budello naturale. Questa salsiccia si presenta visibilmente più magra della comune salsiccia.

Si consuma fresca sia cruda (anche accompagnata da succo di limone), specie come antipasto, che cotta o come ingrediente nella preparazione di diversi piatti: salatini alla salsiccia di Bra, risotto alla salsiccia di Bra, tajarin con sugo alla salsiccia di Bra, polenta e salsiccia di Bra, salsiccia alla griglia, salsiccia di Bra cotta nel vino.

Dal 2003 la salsiccia di Bra è protetta da un marchio di qualità e da un disciplinare di produzione redatto a cura del Consorzio macellai braidesi. La salsiccia di Bra è inoltre riconosciuta nell'Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte.

Salsiccia di cinghiale



Dalla forma molto stretta, di formato piccolo, viene fatta stagionare in luogo fresco e asciutto per pochi mesi. Di colore scuro, ha un gusto potente senza però essere troppo salata. Si usa conservarla in grasso fuso oppure in olio di oliva.

Salsiccia di cavolo o sautissa'd coi



Tipica produzione del Comune di Mattie TO.

Nel passato prodotta con sole foglie di cavolo e grasso di maiale mentre, oggi si utilizza, in parte, carne di suino. Le proporzioni sono un terzo di foglie di cavolo, solo la parte verde senza la nervatura centrale, un terzo di grasso di suino e un terzo di carne suina. Le foglie di cavolo sono lavate, bollite e schiacciate per far uscire l'acqua. Vengono unite al grasso ed alla carne e il tutto è macinato (più o meno finemente) ed insaccato. Queste salsicce sono prodotte in autunno ed inverno; si conservano fino a due settimane dopo la preparazione. Per il consumo è necessaria la bollitura.

Salsiccia al Formentino



E' una salsiccia sottile, tradizionalmente più magra di altre salsicce, fresca e priva di conservanti. Contiene carni di suino, spalla disossata, pancette, sale, pepe, chiodi di garofano e cannella, con aggiunta del Furmentin – vino bianco, secco tipico delle zone di produzione del salume – in particolare il comune di Cossano Belbo CN. L'impasto di carni è insaccato in budellini di capretto e la salsiccia ottenuta è consumata fresca.

Salsiccia di riso



Tipica di Curino (BI), la salsiccia di riso è detta anche salame bastardo o salame dei poveri. Il riso viene bollito al dente (10 Kg di riso in 30 litri di acqua in cui sono state sbollentate le cotiche).

Il riso viene poi miscelato con grassi di maiale; il prodotto è conciato con succo d'aglio, pepe, sale e vino locale, e talvolta anche con sangue di maiale centrifugato.

Le salsicce vengono fatte asciugare in idonei locali, talvolta vengono conservati nella "doja" cioè sotto grasso.

Salame di patata



Prodotto tipico del Canavese e del Biellese; è un insaccato di patate bollite mescolate a carne di maiale, condito con aglio, pepe fino, noce moscata, cannella ed altri aromi naturali.

Si produce da ottobre a marzo, prima che la patata fermenti. Matura per un giorno in ambiente secco e ventilato e non prevede stagionatura, per questo motivo deve essere consumato entro un massimo di 20 giorni. Viene consumato crudo oppure cotto arrosto o grigliato.

Salame di Turgia



Prodotto originario delle Valli di Lanzo, preparato con la carne della vacca da latte che non ha avuto vitelli, quindi improduttiva. Per turgia infatti in piemontese si intende una vacca sterile, ormai giunta alla fine della sua carriera produttiva, oppure una vacca da latte che non ha partorito vitelli.

Per la produzione di questo salame la carne viene sgrassata, tagliata a cubetti e miscelata con pancetta o lardo. All'impasto vengono aggiunte spezie, sale, pepe, aglio (precedentemente messo a bagno nel vino), aromi naturali e potassio nitrito.

Per la conservazione il salame viene appeso per circa 30 giorni in un luogo fresco e asciutto dove completa la stagionatura. Una volta tagliato si conserva per 2 giorni in frigorifero.