

NORCINERIA delle TERRE ITALIANE
mfcarpentieri

Il processo di maturazione dei salami si compone di tre cicli: Stufatura o Sgocciolamento, Asciugatura e Stagionatura ognuna delle quali è caratterizzata da valori diversi di temperatura, umidità relativa e velocità dell'aria. La temperatura ha un'influenza diretta sullo sviluppo dei batteri che guidano la fermentazione, questi batteri hanno una temperatura minima al di sotto della quale non si sviluppano, una temperatura ideale che rende massimo il loro rendimento ed una temperatura massima al di sopra della quale muoiono.

Stufatura o Sgocciolamento
(ventilazione nulla)



NORCINERIA delle TERRE ITALIANE ***mfcarpentieri***

Asciugatura
(ventilazione velocità 0,5m/s)

Gli obiettivi di questo ciclo sono: dare ai microrganismi una temperatura ottimale per il loro sviluppo ed asciugare il prodotto sottraendo acqua in modo controllato.

Nel caso di salami a grana grossa, la discesa del pH deve essere lenta e non eccessiva, si preferisce per questo motivo partire da temperature prossime ai 20°C, al fine di ottenere un prodotto morbido, poco acido e dal sapore molto delicato.

Mentre per alcune tipologie di salame a pasta fine come il milano e l'ungherese, è consigliato tenere nelle prime fasi dell'asciugatura temperature più alte, 24-26°C, al fine di ottenere una rapida diminuzione di pH che migliora la coagulazione del gel proteico rendendo molto forte la tenuta di fetta.

Può essere una buona soluzione alternare fasi di ventilazione con aria più asciutta a fasi di riposo con umidità elevata e bassa ventilazione, che permettono di ristabilire un buon equilibrio di umidità tra la parte centrale del salume e quella superficiale più vicina al budello.

Può aiutare molto a capire come sta procedendo l'asciugatura pesare il salame appena legato e valutare il calo di peso dopo 7 giorni, tenendo presente che per un salame di calbro medio 60-80mm in budello naturale dovremmo avere un calo variabile tra 12 e 16%.

Stagionatura
(ventilazione velocità 0,5-1m/s)

In questo ciclo prevalgono i processi a carico delle proteine e dei grassi (lipolisi e proteolisi), che determinano lo sviluppo di aromi e profumi tipici e caratteristici, che solo una corretta stagionatura ed il tempo riescono a dare.

Esiste per ogni salume un tempo di stagionatura ottimale, oltre il quale non si dovrebbe andare, perchè le caratteristiche del prodotto raggiunto il livello massimo tendono a regredire.

Particolarmente affascinante è la Stagionatura di grossi salami che vengono insaccati in un doppio budello diam. 85 e 90mm (manzo/suino) cucito nel senso della lunghezza, che richiedono una lunga stagionatura oltre i 180giorni e cosa dire del Gentile di Scrofa 1° diam. 100+ (120mm) stagionature da 360giorni.

Riferimenti bibliografici: Ol masònt - Manuale del norcino bergamasco. 2011
e documenti Corso di formazione Lez, 2011



NORCINERIA delle TERRE ITALIANE

mfcarpentieri

	Cicli	Lavoro			Rnvenimento			Pausa Notte		
		Durata h	T °C	U.R.	Durata minuti	T °C	U.R.	Durata h	T °C	U.R.
Esempio di programma per salami a calibro piccolo- grana media										
1	-	6	20	libera 99%	-	-	-	-	-	-
2	4	2	20	75%	30	20	85%	n	21	80%
3	6	3	19	72%	30	19	78%	n	20	75%
4	6	3	18	68%	30	18	75%	n	19	72%
5	6	3	16	72%	30	16	78%	n	17	75%
6	6	3	14	78%	30	14	82%	n	15	80%
7	n	24	13 - 14	80 - 88%	-	-	-	-	-	-

	Cicli	Lavoro			Rnvenimento			Pausa Notte		
		Durata h	T °C	U.R.	Durata minuti	T °C	U.R.	Durata h	T °C	U.R.
Esempio di programma per salami a Calibro medio- Grana media										
1	-	10	22	libera 99%	-	-	-	-	-	-
2	6	2	20	75%	30	20	85%	n	21	80%
3	6	3	19	68%	30	19	78%	n	20	73%
4	6	3	18	65%	30	18	75%	n	19	70%
5	6	3	17	68%	30	17	78%	n	18	72%
6	6	3	16	72%	30	16	82%	n	17	77%
7	6	3	15	76%	30	15	86%	n	16	81%
8	n	24	13 - 14	80 - 88%	-	-	-	-	-	-

Esempio di programma per salami a Calibro medio- Grana grossa	Cicli	Lavoro			Rnvenimento			Pausa Notte		
		Durata h	T °C	U.R.	Durata minuti	T °C	U.R.	Durata h	T °C	U.R.
1 Sgocciolatura - durata 10 h	-	10	20	libera 99%	-	-	-	-	-	-
2 Asciugatura - durata 15 h	6	2	19	75%	30	19	85%	n	21	80%
3 Asciugatura - durata 24 h	6	3	19	68%	30	19	78%	n	20	73%
4 Asciugatura - durata 24 h	6	3	18	65%	30	18	75%	n	19	70%
5 Asciugatura - durata 24 h	6	3	17	68%	30	17	78%	n	18	72%
6 Asciugatura - durata 24 h	6	3	16	72%	30	16	82%	n	17	77%
7 Asciugatura - durata 24 h	6	3	15	76%	30	15	86%	n	16	81%
8 Stagionatura	n	24	13 - 14	80 - 88%	-	-	-	-	-	-

Esempio di programma per salami a Calibro grande - Grana fine	Cicli	Lavoro			Rnvenimento			Pausa Notte		
		Durata h	T °C	U.R.	Durata minuti	T °C	U.R.	Durata h	T °C	U.R.
1 Sgocciolatura - durata 14 h	-	14	25	libera 99%	-	-	-	-	-	-
2 Asciugatura - durata 17,30 h	7	2	23	75%	30	23	85%	-	-	-
3 Asciugatura - durata 24 h	6	3	22	68%	30	22	78%	n	23	73%
4 Asciugatura - durata 24 h	6	3	20	65%	30	20	75%	n	21	70%
5 Asciugatura - durata 24 h	6	3	18	68%	30	18	78%	n	19	73%
6 Asciugatura - durata 24 h	6	3	16	72%	30	16	82%	n	17	77%
7 Asciugatura - durata 24 h	6	3	15	76%	30	15	86%	n	16	81%
8 Stagionatura	n	24	13 - 14	80 - 88%	-	-	-	-	-	-



Esempio di programma per Stagionatura a Freddo	Cicli	Lavoro			Rnvenimento			Pausa Notte		
		Durata h	T °C	U.R.	Durata minuti	T °C	U.R.	Durata h	T °C	U.R.
1 Sgocciolatura - durata 14 h	-	14	18	libera 99%	-	-	-	-	-	-
2 Asciugatura - durata 15 h	6	2	16	75%	30	18	85%	-	-	-
3 Asciugatura - durata 15 h	6	2	16	65%	30	18	72%	-	-	-
4 Asciugatura - durata 24 h	-	24	10	70%	-	-	-	-	-	-
5 Stagionatura	n	24	10	75 - 85%	-	-	-	-	-	-