



**Università degli Studi di Padova**

**Dipartimento di Scienze Animali**



**CORSO DI LAUREA IN  
SCIENZE E CULTURA DELLA GASTRONOMIA  
E DELLA RISTORAZIONE**

# **Macellazione tradizionale del maiale e produzione degli insaccati nel Veneto**

**Relatore:**

**Prof. Giovanni Bittante**

**Correlatore:**

**Dott. Massimo De Marchi**

**Dott. Danilo Gasparini**

**Laureando: Stefano Pedron**





# Introduzione



# Quadro storico I

## La Preistoria



- I suidi appaiono 35 milioni di anni fa;
- Prime testimonianze umane 17.000 a.C.;



# Quadro storico I

## La Preistoria



- I suidi appaiono 35 milioni di anni fa;
- Prime testimonianze umane 17.000 a.C.;
- Addomesticamento avvenuto in Cina nel neolitico (8.000 a.C.);



# Quadro storico II

## Le grandi civiltà



- Figura ambigua presso alcune antiche popolazioni (Siria, Babilonia, Egitto);



# Quadro storico II

## Le grandi civiltà



- Figura ambigua presso alcune antiche popolazioni (Siria, Babilonia, Egitto);
- Animale "*sacer et sincerus*" presso i romani, sacrificato nei *cerealia* e nei *suovetaurilia*;
- I soldati dell'impero confezionavano le *lucanicae*



# Quadro storico III

## Alto Medioevo



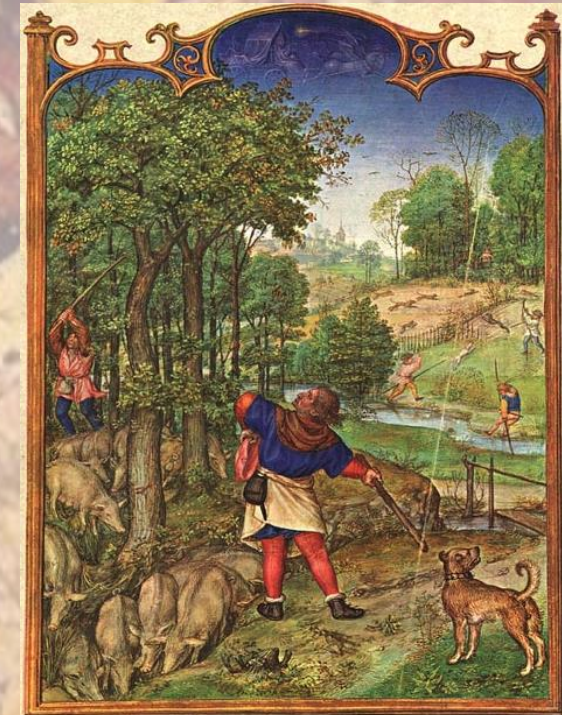
- V secolo caduta dell'impero romano



- Arrivo di popolazioni germaniche



- Da sistema agricolo a sistema agro-pastorale



# Quadro storico III

## Basso Medioevo



- Alto medioevo allevamento nelle foreste;
  - Basso medioevo allevamento in stalla;
- ↓
- X secolo espansione demografica;
  - Messa a coltura di nuove terre;
  
  - Sviluppo dell'economia di mercato;
  - Allevamento orientato alla vendita;







# Obiettivi





- Descrizione della macellazione tradizionale;
- Caratterizzazione delle variazioni nella tecnica di macellazione del suino e produzione degli insaccati dal dopoguerra ad oggi;
- Definizione di una carta dialettica Veneta.





# Materiali e Metodi



- Identificazione dei norcini (n = 12);



- Struttura del questionario:

- Dati anagrafici
- Abbattimento del maiale
- Pulizia e divisione in mezzene
- Lavorazione della carne
- Produzione degli insaccati
- Asciugatura e stagionatura
- Tradizioni e usi



## DATI DELL'INTERVISTATO

Nome: \_\_\_\_\_

Età: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Numero telefonico: \_\_\_\_\_

Occupazione principale: \_\_\_\_\_

Possiede o possedeva un'azienda agricola: \_\_\_\_\_

Zona dove ☉ opera ☉ ha operato: \_\_\_\_\_

Anni di attività: \_\_\_\_\_

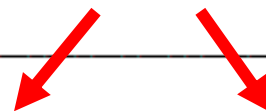
Macellazioni effettuate nell'ultimo anno(circa): \_\_\_\_\_

Macellazioni annue effettuate dopo una decina d'anni dall'inizio (una volta): \_\_\_\_\_

Da chi ha imparato: \_\_\_\_\_

Nome dialettale del norcino: \_\_\_\_\_

### UCCISIONE



|                                    | ADESSO                         | UNA VOLTA                      |
|------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Prima uccisione della stagione:    |                                |                                |
| Ultima uccisione della stagione:   |                                |                                |
| Si seguono fasi lunari             | si[] no[]                      | si[] no[]                      |
| Nel giorno di S. Antonio si uccide | si[] no[]                      | si[] no[]                      |
| Uccisione effettuata:              | sera[] mattino[]<br>ore: _____ | sera[] mattino[]<br>ore: _____ |
| Digiuno prima della macellazione:  | si[] no[] tempo: _____         | si[] no[] tempo: _____         |



- Identificazione dei norcini (n = 12);



- Struttura del questionario:

- Dati anagrafici
- Abbattimento del maiale
- Pulizia e divisione in mezzene
- Lavorazione della carne
- Produzione degli insaccati
- Asciugatura e stagionatura
- Tradizioni e usi



- Analisi dei dati e definizione carta dialettale del Veneto



# Risultati



# Dati generali intervistati



- Età media elevata ( $50 \pm 14$  anni);
- Professione legata all'azienda agricola (83%);
- Tradizione di famiglia (75%);
- La professione dell'agricoltore maggiormente legata alla macellazione tradizionale



|                       | Ora  | Una volta |
|-----------------------|------|-----------|
| Macellaio e Salumieri | 13,6 | 43,3      |
| Operaio               | 21,3 | 32,3      |
| Agricoltore           | 60,6 | 67,6      |
| Veterinario           | 10   | 30        |



# La macellazione



- Periodo di uccisione circa 4 mesi
- Legame con gli aspetti culturali si è affievolito

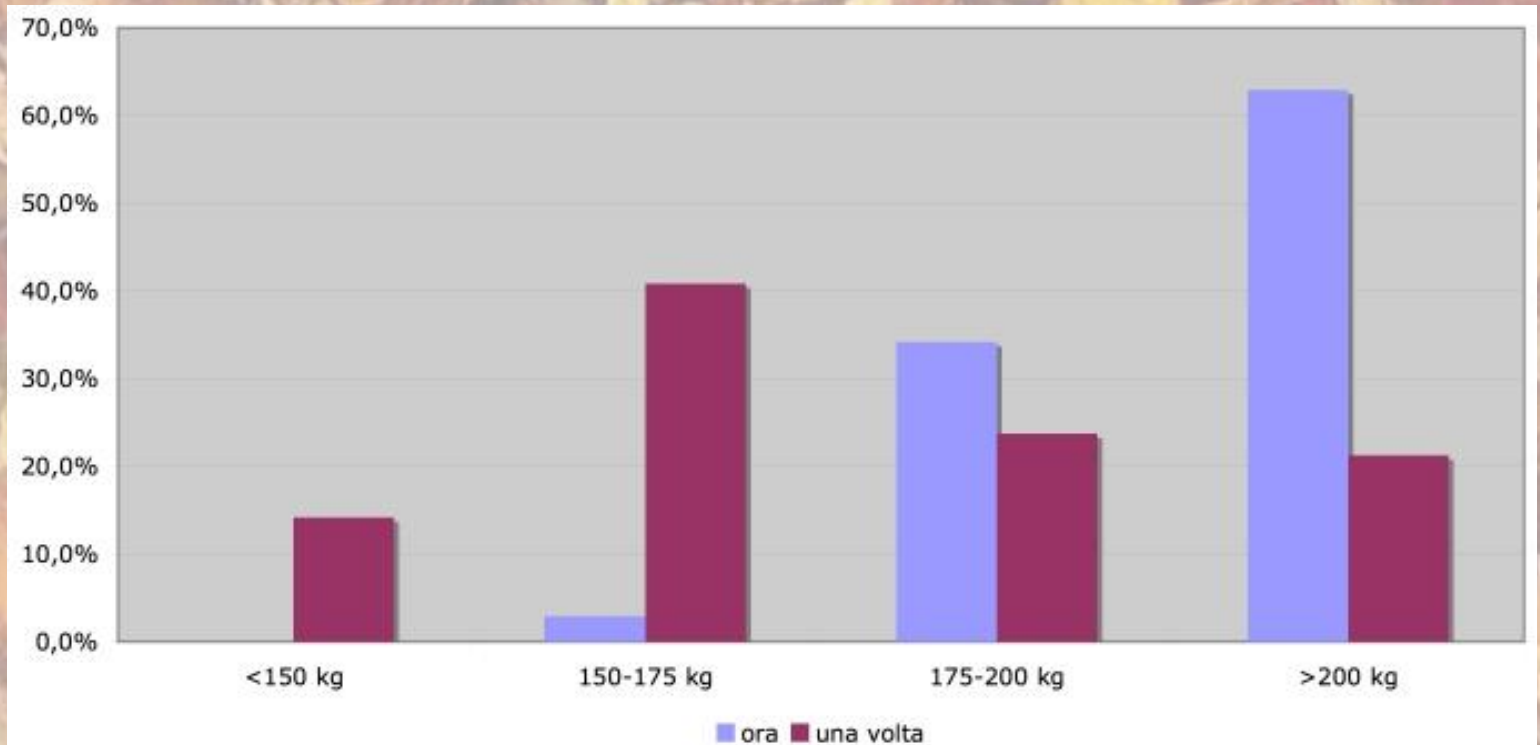
|                                               | Ora | Una volta |
|-----------------------------------------------|-----|-----------|
| Mese di inizio attività:                      |     |           |
| - Novembre                                    | 8   | 8         |
| - Dicembre                                    | 4   | 4         |
| Mese di fine attività:                        |     |           |
| - Gennaio                                     | 4   | 4         |
| - Febbraio                                    | 5   | 8         |
| - Marzo e oltre                               | 3   | -         |
| Secondo le fasi lunari:                       |     |           |
| - si                                          | 5   | 10        |
| - no                                          | 6   | 2         |
| - dipende dal proprietario                    | 1   | -         |
| Uccisione il 17 Gennaio (Sant'Antonio Abate): |     |           |
| - si                                          | 8   | 4         |
| - no                                          | 4   | 8         |
| Uccisione prevalentemente di:                 |     |           |
| - mattina                                     | 7*  | 8         |
| - pomeriggio                                  | 3*  | 4         |



# La macellazione



- Periodo di uccisione circa 4 mesi
- Legame con gli aspetti culturali si è affievolito
- Il peso medio dei maiali è aumentato



# La macellazione



- Riduzione dell'utilizzo della tradizionale vasca in legno per la pulitura delle setole (Vanduja);
- Utilizzo del tradizionale tavolo in legno;

|                                                                     | Ora        | Una volta  |
|---------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| <u>Appoggio utilizzato per la pulitura delle setole del maiale:</u> |            |            |
| - vasca di legno                                                    | 2*         | 8          |
| - vasca d'acciaio                                                   | 1*         | -          |
| - portantina                                                        | 1*         | 1          |
| - tavolo provvisorio                                                | 5*         | 3          |
| - appeso                                                            | 1*         | -          |
| - a terra                                                           | 1*         | -          |
| Quantità di acqua utilizzata (L)                                    | 93,7 ±38,4 | 93,7 ±38,4 |
| Temperatura dell'acqua (°C)                                         | 84,1 ±7,6  | 81,6 ±10   |
| Mezzo usato per appendere il maiale                                 |            |            |
| - corda                                                             | -          | 9          |
| - paranco                                                           | 6          | 3          |
| - trattore                                                          | 6          | -          |
| Mezzo usato per sezionare il maiale:                                |            |            |
| - sega                                                              | 7          | -          |
| - ascia                                                             | 6          | 12         |



# La macellazione



La tradizionale pulitura delle setole nella Vanduja



# Utilizzo delle frattaglie



- Il consumo fresco è diminuito per alcuni parti (cervello, stomaco, sangue) mentre è rimasto stabile per altre (piedini, fegato, cuore);
- Utilizzazione nella preparazione di prodotti a rapido consumo (*martondele, figadei*);



# Utilizzo delle frattaglie



|          |           | Fresco | Salsiccia | Martondei | Figadei | Cotechino | Linguale<br>Bondiola | Dolce |
|----------|-----------|--------|-----------|-----------|---------|-----------|----------------------|-------|
| Sangue   | Ora       | -      | -         | -         | -       | -         | -                    | -     |
|          | Una volta | 8      | -         | -         | -       | -         | -                    | 8     |
| Fegato   | Ora       | 12     | -         | -         | 3       | -         | -                    | -     |
|          | Una volta | 10     | 1         | -         | 3       | -         | -                    | -     |
| Cuore    | Ora       | 7      | 1         | 3         | 1       | -         | -                    | -     |
|          | Una volta | 7      | 1         | 2         | 2       | -         | -                    | -     |
| Polmoni  | Ora       | 1      | -         | 3         | -       | -         | -                    | -     |
|          | Una volta | 2      | 4         | -         | 2       | -         | -                    | -     |
| Reni     | Ora       | 5      | 1         | 1         | 1       | 1         | -                    | -     |
|          | Una volta | 8      | 2         | 2         | 1       | 1         | -                    | -     |
| Rete     | Ora       | 7      | -         | 5         | -       | -         | -                    | -     |
|          | Una volta | 5      | -         | 6         | -       | -         | -                    | -     |
| Stomaco  | Ora       | 7      | -         | -         | -       | -         | -                    | -     |
|          | Una volta | 12     | -         | -         | -       | -         | -                    | -     |
| Piedini  | Ora       | 12     | -         | -         | -       | -         | -                    | -     |
|          | Una volta | 12     | -         | -         | -       | -         | -                    | -     |
| Coda     | Ora       | 12     | -         | -         | -       | -         | -                    | -     |
|          | Una volta | 12     | -         | -         | -       | -         | -                    | -     |
| Tendini  | Ora       | 4      | -         | -         | -       | 6         | -                    | -     |
|          | Una volta | 5      | -         | -         | -       | 5         | -                    | -     |
| Orecchie | Ora       | 7      | -         | -         | -       | 7         | -                    | -     |
|          | Una volta | 8      | -         | -         | -       | 9         | -                    | -     |
| Lingua   | Ora       | 4      | 1         | -         | -       | 1         | 8                    | -     |
|          | Una volta | 2      | -         | -         | -       | -         | 10                   | -     |
| Cervello | Ora       | 9      | -         | -         | -       | -         | -                    | -     |
|          | Una volta | 12     | -         | -         | -       | -         | -                    | -     |



# Utilizzo dei tagli anatomici



- Spalla, coscia e lombo costituiscono a tutt'oggi l'impasto prevalente dei salami;
- La pancia e le coste (disossate) non vengono macinate;
- Il filetto non è sempre utilizzato per la produzione della sopressa (*sopressa investida*);
- Oggigiorno il lardo "di scarto" non viene più utilizzato nell'alimentazione (70%);



# Tipologia di insaccati



- Alcuni prodotti sono diffusi in tutta la regione: salame, salsiccia, cotechino, coppa e ossocollo e pancetta;
- Alcune prodotti sono strettamente legati al territorio (*martondele* = PD e TV; *figadei* = sx Piave; *morette* = VR);
  - Alcune produzioni sono state introdotte di recente: arista e costicina;





# Stagionatura insaccati



- Due fasi: [1] asciugatura di 5-11 giorni a 15-20° C [2] stagionatura in cantina;
- Tempi diversi di stagionatura e consumo in funzione del prodotto (> peso > durata);

| Tipologia insaccato  | Minimo (giorni) | Massimo (giorni) |
|----------------------|-----------------|------------------|
| Salsiccia            | -               | 40 ± 19          |
| Salame               | 34 ± 12         | 205 ± 64         |
| Sopressa             | 126 ± 44        | 360 ± 0          |
| Coppa                | 147 ± 51        | 286 ± 85         |
| Cotechino            | 8 ± 1           | 71 ± 31          |
| Pancetta             | 167 ± 64        | 342 ± 57         |
| Figatedi/martondelle | -               | 9 ± 8            |





# Carta dialettale del Veneto



# Maiale



Belluno

Porzhel

Treviso

Vicenza

Venezia

Verona

Padova

Rovigo

# Ricette tradizionali



| Parte utilizzata   | Nome del piatto | Provincia                     | Preparazione                                                                                                                                                |
|--------------------|-----------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sangue             | Baldon torta    | PD, TV, VI                    | Ci sono molte varianti, ma generalmente viene preparato un impasto di farina, pane raffermo (non in tutti i casi), sangue, zucchero, uvetta e fichi secchi. |
| Sangue             | baldon dolse    | BL, TV, VI                    | Il sangue veniva fatto coagulare in acqua bollente e poi cotto come il fegato alla "veneziana"                                                              |
| Cervello           |                 | PD, TV, VI, VR,<br>BL, RO, VE | Il cervello viene saltato in padella a fuoco vivo                                                                                                           |
| Impasto dei salami | tasi            | VI                            | L'impasto dei salami viene avvolto in una foglia di verza e cotto sulle braci                                                                               |
| Impasto dei salami | tasta sale      | VR                            | Avvolto nella rete di maiale, l'impasto è cotto in padella                                                                                                  |





# Conclusioni





- Il presente lavoro ha permesso la descrizione della tradizionale macellazione del suino nel Veneto;
- La presenza di questo "rito" è in calo nel territorio regionale (diminuzione numero di maiali macellati e di norcini);
- Importanti variazioni tecniche e culturali:
  - Velocizzazione del processo;
  - Perdita della funzione sociale (aggregazione);
  - Perdita delle ricette tradizionali;
- Differenze territoriali marcate sia in termini di prodotti che di terminologia;
- Viene meno il detto

*"del porseo no se buta via giente"*





Grazie per l'attenzione

