



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

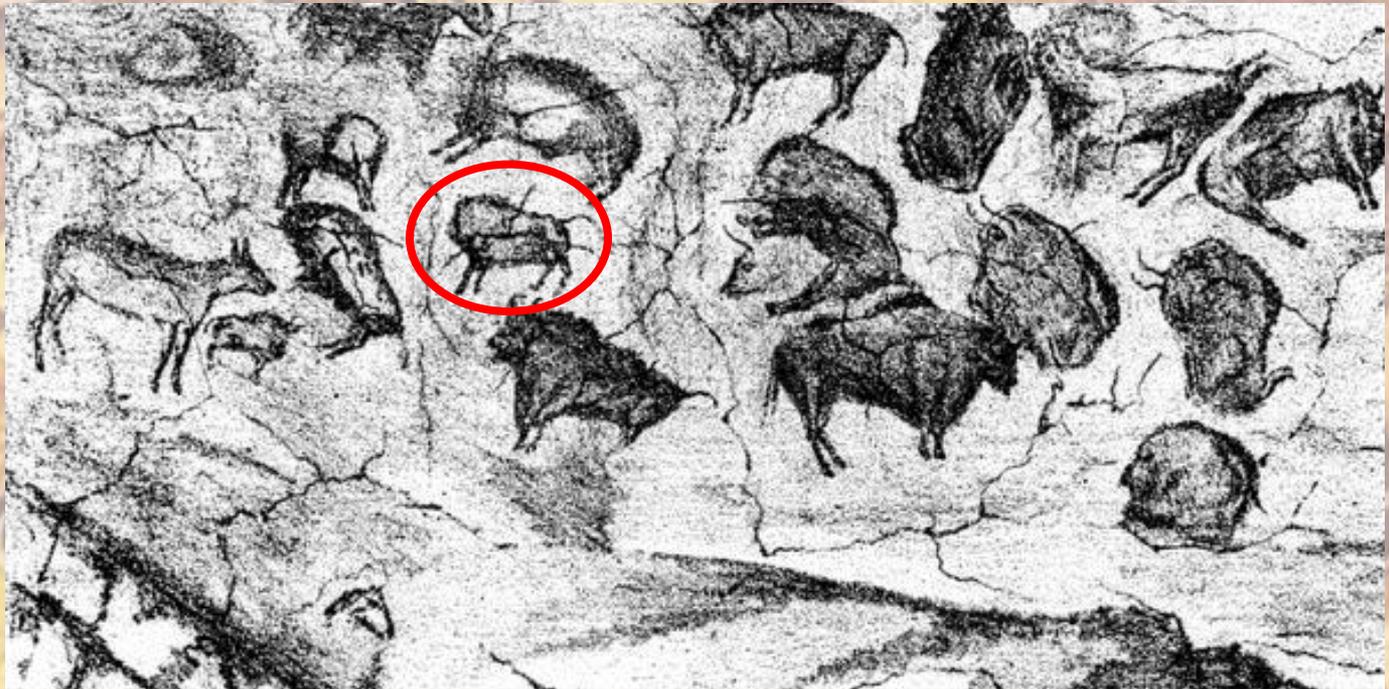


Quadro storico I

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



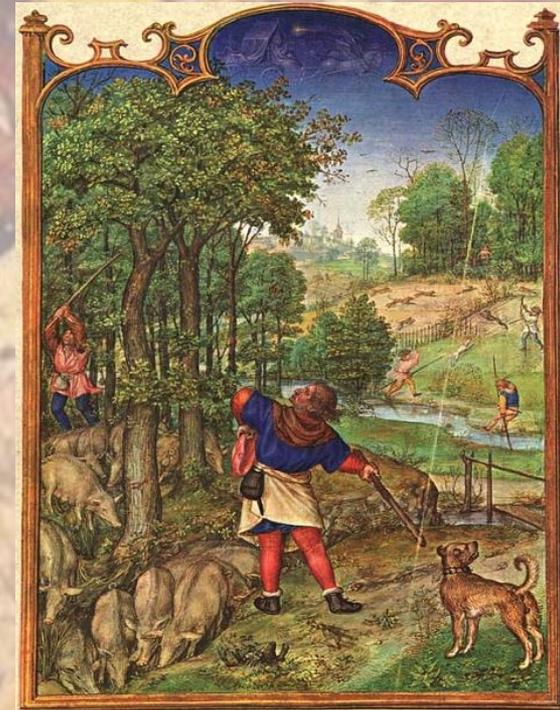
- V secolo caduta dell'impero romano



- 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[] ore: _____	sera[] mattino[] 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 ± 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

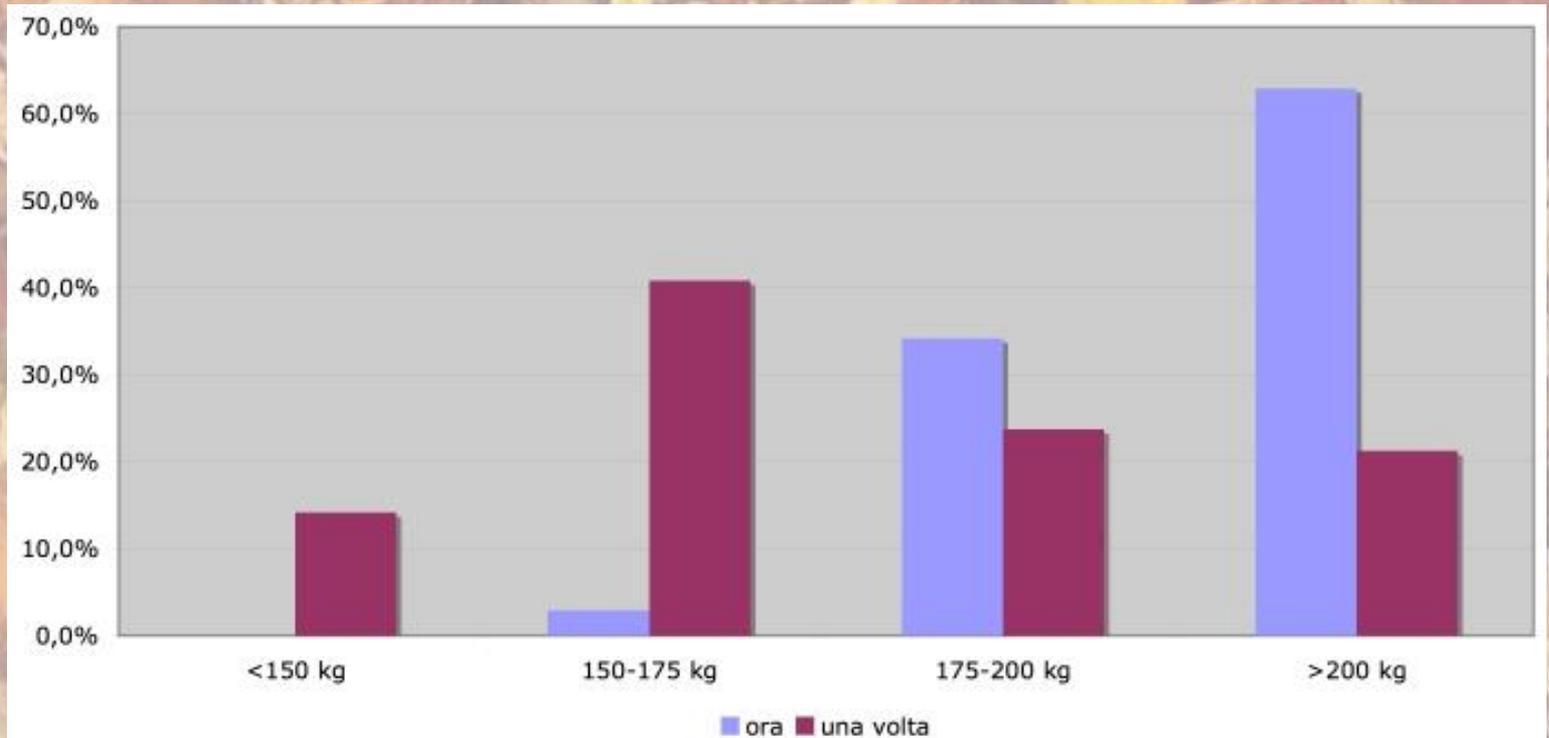
	Ora	Una volta
Mese di inizio attività:		
- Novembre	8	8
- Dicembre	4	4
Mese di fine attività:		
- Gennaio	4	4
- Febbraio	5	8
- Marzo e oltre	3	-
Secondo le fasi lunari:		
- si	5	10
- no	6	2
- dipende dal proprietario	1	-
Uccisione il 17 Gennaio (Sant'Antonio Abate):		
- si	8	4
- no	4	8
Uccisione prevalentemente 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	Martonde.Lle	Figadei	Cotechino	Linguale 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, 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

