P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015 ASSE X “Investire nell'istruzione, nella formazione, e nell’apprendimento permanente”. AVVISO PUBBLICO N. 6/FSE/2019 PROGETTO PILOTA - Realizzazione di percorsi formativi di Istruzione Tecnica Superiore (ITS), finalizzati al conseguimento del Diploma di Tecnico Superiore Attuazione degli interventi ex Accordo di Programma Quadro (APQ) dell'Area Interna dei Monti Dauni sottoscritto in data 18/06/2019 (DD del 8 ottobre 2019 n. 1217 – BURP n.116 del 10/10/2019). Approvazione Graduatoria AD n. 1341 del 23/10/2019.

Corso ITS “Tecnico Superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari” (Acronimo: BIODIVHEALTH)

Docente: Carriero Francesco

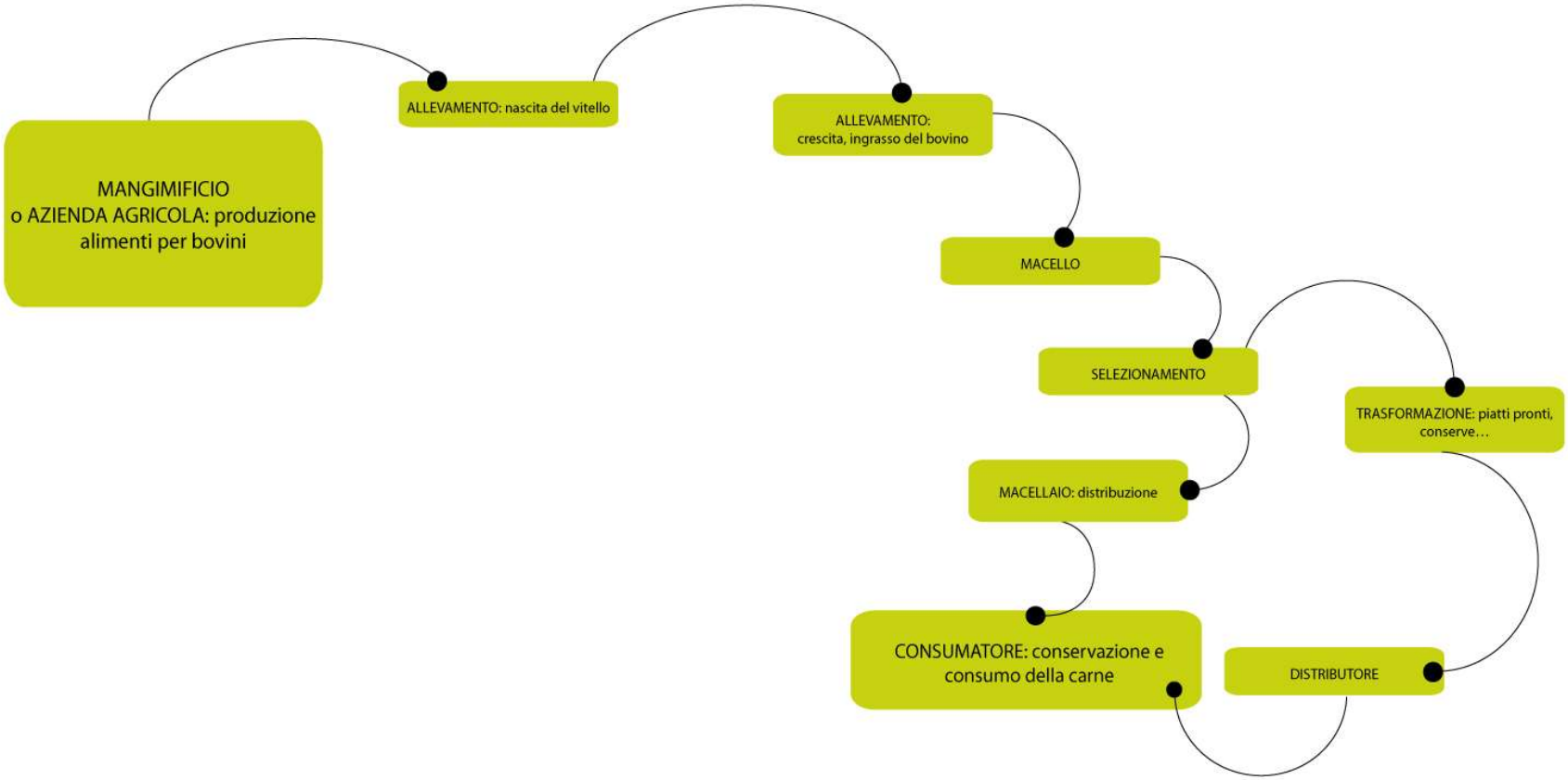
AREA:FILIERE E BIODIVERSITA’

UF: La filiera dei prodotti carnei

La filiera dei prodotti carnei

E’ un insieme di fasi che concorrono alla formazione/ produzione, distribuzione commercializzazione di un prodotto agro alimentare

La filiera dei prodotti carnei



Le principali normative della filiera dei prodotti carnei

- REG CE 852/2004
- REG CE 853/2004
- REG CE 854/2004
- Reg ce 1441/2011
- Disciplina veterinaria internazionle Ministero della Salute
- Regolamento CE 1760 /2000 s.m.i.
- Regolamento (UE) N. 653/2014
- Regolamento UE 1308/2013
- D.M. 876 16/01/15
- Regolamento CE 1825/2000
- Regolamento UE 1169/2011 (comprese novità settore carni)

L'allevamento

- Attività che consiste nel far nascere e/o crescere animali per ricavarne pelli cibo o lavoro animale.
- Diverse sono le tipologie di allevamento e variano in funzione della specie animale, delle risorse economiche e territoriali.
- Tra le diverse specie abbiamo:

- Bovini e bufalini per la produzione di latte e di carne
- Equini per la produzione di carne
- Asinini per la produzione di latte e di carne
- Suini per la produzione di carne
- Ovini e caprini per la produzione di latte, carne e lana
- Avicoli per la produzione di carne e uova
- Cunicoli per la produzione di carne
- Selvaggina per la produzione di carne e alcune tipologie di uova

L’allevamento

- L’allevamento è una delle fasi della filiera dei prodotti carnei che influisce sugli aspetti nutrizionali, qualitativi, salutistici delle stesse

L'allevamento e le sue tipologie

- acquacoltura
- apicoltura (ape)
- avicoltura (uccelli)
- bachicoltura (baco da seta)
- bovinicoltura (bovini)
- caprinicoltura (caprini)
- coniglicoltura (conigli)
- ippicoltura (cavallo)
- itticoltura (pesci)
- ovinicoltura (ovini)
- pastorizia bovina, caprina, ovina
- pollicoltura (polli e galline, tacchino, oca e simili)
- suinicoltura (maiale)
- allevamento felino (gatto)
- allevamento canino (cane)
- allevamento della cavia
- allevamento dello struzzo (struzzo)
- ostricoltura (ostriche)
- elicicoltura (chiocciola)

L'allevamento e le sue tipologie

- **LE DIVERSE FORME DI ALLEVAMENTO**

- **ALLEVAMENTO INTENSIVO** (detto anche a **stabulazione fissa**) si basa sull' adozione di tecniche scentifiche e industriali che permettono di ottenere con il minimo spazio e costo il maggiore risultato in termini di resa

- **ALLEVAMENTO ESTENSIVO** (detto anche a **stabulazione libera**) è un allevamento di tipo rurale dove la gestione dei capi si avvicina alle condizioni di vita naturali dell' animale facendo uso di tutti gli spazi e di tutte le risorse naturali disponibili.
- Questa tipologia di allevamento si divide in ulteriori due tipologie:
- **BRADO** gli animali sono al pascolo tutto l'anno;
- **SEMIBRADO** gli animali hanno un ricovero a disposizione

- **Finisaggio e stadi di vita dell' allevamento**

L’allevamento e le sue tipologie

Altra differenziazione negli allevamenti:

- ALLEVAMNETI A CICLO CHIUSO (o da riproduzione) sono allevamenti dove avvengono tutte le fasi di vita dalla riproduzione alla nascita e anche all’ingrasso
- ALLEVAMENT A CICLO APERTO (o da ingrasso)

I sono allevamenti dove è prevista solo una fase di vita e solitamente la fase di ingrasso o finissaggio

Le principali specie da macello

Sono considerati animali da macello: **bovini** ,**bufalini**,**suini**,**ovini**,**caprini**,**equini**

a famiglia dei bovini comprende queste categorie:

Vitello: *(maschio o femmina che ha tutti i denti incisivi da latte e un peso da vivo fino 180kg,elevato per a230 per le razze da carne).*

Vitellone: *(maschio castrato o non e femmina non ancora coperta entrambi di peso vivo superiore al vitello.Il maschio non castrato deve avere tutti i denti da latte,il maschio castrato e la femmina non coperta non devono avere piÃ¹ di 2 incisivi permanenti).*

Manzo: *(maschio castrato con un massimo di 6 incisivi permanenti o la femmina avente fino 4 incisivi permanenti ma non ancora coperta o gravida di 6 mesi).*

Bue: *(maschio castrato avente un numero di incisivi permanenti superiore al manzo)*

Toro

Vacca: *(femmina gravida da più di 6 mesi o che abbia già partorito almeno 1 volta).*

Le razze dei bovini si distinguono in:

Razze ad attitudine lattifera(cioè solo per la produzione del latte).

Razze a duplice attitudine (cioè lavoro e carne oppure carne e latte).

Razze a triplice attitudine (carne,latte,lavoro).

DEFINIZIONE SCOTTONA; giovane femmina di bovino età non superiore 15/16 mesi che non è mai stata gravida, caratteristiche essenziale per garantire uno sviluppo muscolare ideale e una tenerezza eccellente.

Bovini

Razze principalmente da latte
FRISONA ITALIANA
BRUNA ALPINA
RENDENA zona di Trento
REGGIANA vacche rosse da latte
PEZZATA ROSSA
JERSEY
Razze a duplice attitudine
PODOLICA razza autoctona pugliese sia da latte che da carne
Razze principalmente da carne
PIEMONTESE
CHIANINA
ROMAGNOLA
MARCHIGIANA
MAREMMANA
LIMOUSINE
CHAROLAISE

Suini

la famiglia dei suini comprende queste categorie; *il suino* /maschio o femmina castrati);il *verro (*maschio adibito alla riproduzione); la *scrofa(femmina che ha partorito).*

Le razze possono essere:

Precoci; se ingrassano precocemente

Medie; se gli animali sono tenuti sia in stalle(stabulazione)che all'aperto8pastura).

Tardive; se gli animali vengono lasciati liberi(forniscono carni magre e lardo ottimo).

Le principali razze straniere allevate in ITALIA sono:

Large white;(mantello bianco,orecchie erette,razza precoce,elevata tendenza all'ingrasso rapido,buona resistenza alle malattie).Resa di macellazione 80%(56% per i tagli magri);

Lanndrance(mantello bianco,orecchie pendenti,razza molto precoce,come la precedente).

Yorkshire.

Le razze italiane sono oltre 40 tra cui:

la **Cinta** (la migliore razza italiana) incrociata con *large white.*

la **Mora romagnola** con il mantello nero.

la **Casertana(o napoletana)**.

l'**Appulo calbrese**

Il **Nero dei nebrodi**

Ovicaprini

La famiglia comprende queste categorie:

Agnello(detto anche abacchio)

Capretto(maschio o femmina da latte di peso non superiore 10kg).

Agnellone(ovino che ha raggiunto 8 mesi di età).

I maschi adulti addetti alla monta si chiamano: **Montone**(per gli ovini) e **becco**(per i caprini).

Gli ovini vengono utilizzati per la produzione di carne;lana e latte.

Razze principali di ovini:

Nord ITALIA: la *bergamasca(la femmina può raggiungere i 75kg).*

La *biellese e la Padovana*

Centro ITALIA: *vissana,sopravissana,laziale.*

Sud ITALIA: *merinos australiana;gentile pugliese,leccese altamurana garganica jonica*

la resa di macellazione degli ovini del 60% per gli agnelli del 50% per gli animali adulti.

Equini – Asinini o mulesca

La famiglia degli equini comprende le seguenti categorie:

il **Puledro**(maschio o femmina giovani);il **cavallo**(maschio o femmina adulti);
il **mulo**(incrocio tra asino e cavalla);
il **bardotto**(incrocio tra cavallo e asina).I cavalli da macello sono **mezzo sangue** e il cavallo da tiro leggero, in quanto hanno una struttura ossea poco sviluppata.

Avicoli

La famiglia dei polli comprende:

Galline,Galli e Capponi(maschio castrato di oltre 2kg).I Polli si distinguono in 3 categorie:

*razza leggera;*modesto peso e rapido sviluppo,la femmina inizia a deporre le uova al 5° mese di vita e ha un'altra produzione a guscio bianco.

razza pesante;(peso elevato e lenta crescita),scarsa produzione di uova.

razza intermedia; ottenuta per incrocio tra le due precedenti razze.

Le razze italiane sono tute leggere,tra queste:

La livornese (colore bianco),produzione di uova 250-270 annue,peso che arriva fino 3kg per i maschi.

La anconitana (colore nero con macchie bianche).

La valdarno (bianca).

La padovana (a colori vari).

Il pollo può essere allevato industrialmente (batteria o a terra).La gallina faraona ha il piumaggio nero con macchioline bianche e una escrescenza callosa sulla testa.

Tacchini anatre oche e cunicoli

Le razze di tacchino attualmente allevate in ITALIA provengono dall' AMERICA e sono più pesanti delle nostrane.

Comunque vengono distinti in:

Leggeri; (il peso non supera i 4kg),Medi (il peso rientra tra i 4 e 8 kg), pesanti (oltre 8 kg).

La carne di tacchino la più ricca di proteine tra tutte le carni di pollame.

Di ***anatre*** domestiche vi sono varie razze, l'anatra può raggiungere anche i 6kg(maschio razza pechino),ma la carne più pregiata quella degli individui giovani.

Anche dell'***oca*** domestica vi sono varie razze,si tratta di un animale dalla carne grassa che può raggiungere il peso di 10kg.

In commercio si trovano per solo individui giovani con carni tenere del peso circa 3kg.

Il ***Coniglio*** appartiene all'ordine dei roditori e alla famiglia delle lepri,le razze domestiche allevate in ITALIA per la carne hanno ognuna un pelame di colore diverso.

La carne di coniglio contiene pochi grassi,il peso si aggira tra i 1,5 e 2,5kg

La registrazione e i controlli in filiera

- L'anagrafe zootecnica è uno strumento di fondamentale importanza per la sorveglianza epidemiologica, la sicurezza alimentare e, nel suo complesso, la stessa sanità pubblica. Per tali motivi, il sistema di gestione delle anagrafi zootecniche, a partire da quella dei bovini, ha imposto un considerevole investimento in termini di risorse umane, tecnologiche e finanziarie per dare adeguate risposte sia a tutti gli operatori della filiera zootecnica che al mondo dei consumatori. Il percorso è stato intrapreso sin dal 1996 con il recepimento nell'ordinamento giuridico nazionale, attraverso il Decreto del Presidente della Repubblica 317/96, della direttiva 92/102/CEE che prevede l'istituzione di sistemi d'identificazione e registrazione degli animali.

  Attualmente del D.P.R. 317/96 sono ancora in vigore gli articoli 1, 2 e 10; in particolare l'articolo 1 stabilisce la procedura di registrazione per l'inizio dell'attività di un azienda zootecnica che è comune per tutte le attività zootecniche: "Il responsabile legale dell'azienda entro venti giorni dall'inizio dell'attività, richiede l'attribuzione del codice di identificazione aziendale al Servizio Veterinario competente per territorio".

  Il Servizio Veterinario provvede a registrare in BDN le informazioni relative all'azienda: codice aziendale, indirizzo e la sua georeferenziazione, orientamento produttivo e tecnica produttiva - previa l'acquisizione di una serie di informazioni rilasciate dal richiedente, quali: denominazione o ragione sociale; il nome, l'indirizzo ed il codice fiscale del proprietario degli animali o del detentore delle strutture zootecniche
- tipo di struttura zootecnica: allevamento; stalla di sosta; fiera e mercato; centro di raccolta, punto di sosta, centro genetico
- nome e indirizzo e codice fiscale del detentore degli animali
- specie animale allevata

La registrazione e i controlli in filiera

Tutti gli animali destinati ad allevamento per la produzione di carne e/o latte devono essere registrati. La registrazione avviene per ogni singolo capo mediante l'applicazione di una marca auricolare ovvero un "orecchino" di materiale plastico nel quale sono registrati gli estremi dell'animale che permette di riconoscerlo per tutte le fasi di spostamento.

I controlli sono effettuati dai servizi veterinari delle ASL che accertano la provenienza e la documentazione sanitaria degli animali in entrata in uscita e il loro stato di salute.

La registrazione e i controlli in filiera

- **I sistemi di identificazione e registrazione degli animali delle specie zootecniche, o anagrafi zootecniche, hanno i seguenti obiettivi:**
- garantire la tracciabilità e la rintracciabilità degli animali e dei loro prodotti
- garantire la tutela della salute pubblica e del patrimonio zootecnico (costituzione di reti di epidemiosorveglianza)
- rappresentare la fonte di informazioni essenziale per la programmazione e l'esecuzione dei controlli in materia di identificazione degli animali
- assicurare l'erogazione ed il controllo dei regimi di aiuto comunitari
- fornire il necessario supporto per la trasmissione di informazioni ai consumatori
- Al fine di garantire il corretto funzionamento dell'anagrafe zootecnica, tutti gli eventi che riguardano la vita degli animali (nascita, movimentazioni, uscite e ingressi, morte) devono essere notificati dai detentori degli animali alla BDN (personalmente o attraverso gli organismi delegati) entro 7 giorni. Spetta al servizio veterinario della ASL la responsabilità di effettuare i controlli sulla corretta implementazione dell'anagrafe e di riportare nella Banca Dati Nazionale le eventuali irregolarità. **Sono attualmente operativi in Italia i seguenti sistemi di identificazione e registrazione:**
- anagrafe bovini e bufalini (tutti i Bovidi)
- anagrafe ovini e caprini
- anagrafe equidi
- anagrafe suini (tutti i Suidi)
- anagrafe avicoli
- anagrafe degli allevamenti apistici
- anagrafe delle imprese di acquacoltura
- anagrafe degli allevamenti di lagomorfi (conigli e lepri)
- registrazione circhi

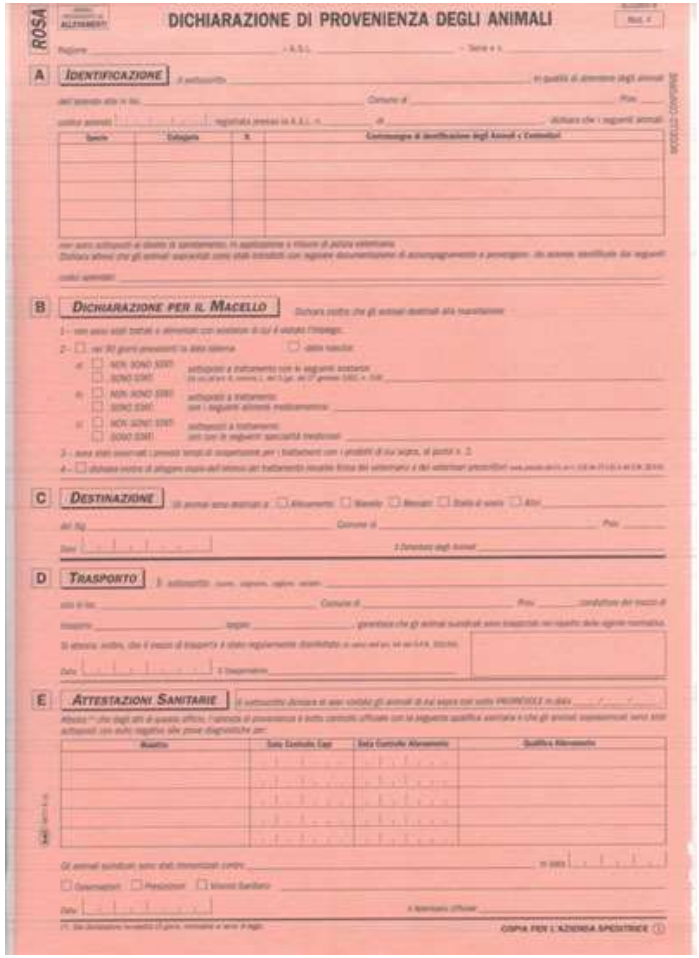
La registrazione e i controlli in filiera

Poiché alcune sostanze somministrate agli animali possono permanere nella carne e rappresentare un rischio per il consumatore, anche i mangimi vengono controllati sia a livello di industrie produttrici che in allevamento Reg CE 854/2…). I servizi veterinari controllano anche l'uso del farmaco in azienda: l'allevatore deve possedere un registro, vidimato e verificato dalle ASL, nel quale indicare il farmaco utilizzato, il capo trattato e la durata della terapia

Tracciabilità e rintracciabilità dei capi di bestiame

- L'allevamento deve essere registrato in banche dati (CODICE STALLA)
- Gli animali devono arrivare nell'allevamento scortati dal certificato sanitario MODELLO 4 e annotati nel registro aziendale
- Ogni movimentazione sia in ingresso che in uscita deve essere comunicata alle ASL di competenza entro 7 giorni mediante la consegna del Mod.4

Tracciabilità e rintracciabilità dei capi di bestiame



ROSA

DICHIARAZIONE DI PROVENIENZA DEGLI ANIMALI

A IDENTIFICAZIONE

B DICHIARAZIONE PER IL MACELLO

C DESTINAZIONE

D TRASPORTO

E ATTESTAZIONI SANITARIE

COPIA PER L'AZIENDA SPEDITRICE

La carne

Il muscolo, subito dopo il macello, non è commestibile per via della sua estrema durezza.

Successivamente alla morte dell'animale possiamo distinguere tre fasi, che avvengono in tutti i tipi di animali, compreso il pesce; la loro durata varia comunque in funzione della taglia (sono molto più brevi negli animali più piccoli):

Pre rigor: da pochi minuti a mezz'ora dopo la morte dell'animale. Come accennato, nelle cellule permane un metabolismo di tipo anaerobico che porta alla trasformazione degli zuccheri in acido lattico per questo motivo si registra un abbassamento del pH che passa da 7 a 5,6 - 5,7, il muscolo si accorcia e la carne si irrigidisce sensibilmente diventando particolarmente dura, quindi immangiabile.

Post rigor: fase di intenerimento dovuta all'azione proteoliticadegli enzimi sulle proteine miofibrillari; la carne ritorna morbida e diventa commestibile, parallelamente il pH aumenta fino a valori di 6-6,5.

Altre modificazioni minori:

Si modifica il potenziale di ossido-riduzione che da positivo diventa negativo a causa della perdita di sali mineralie soprattutto di ioni calcio.
Infine si registra anche un cambiamento di colore dovuto all'ossidazione della mioglobinaa ossiemoglobina che si distingue per il colore rosso vivo tipico della carne fresca.

La carne

Nel 2004 il Consiglio Europeo ha definito il termine "carne" dal punto di vista alimentare, chiarendo che per "carne" s'intendono tutte le parti commestibili, compreso il sangue, suddivisi nelle seguenti categorie:

ungulati domestici: bovini, bufali, bisonti, suini, ovini, cap rini ed equini domestici

pollame: volatili d'allevamento, anche non domestici,

lagomorfi: conigli, lepri e roditori

Il provvedimento considera le carni di molluschi bivalvi, prodotti della pesca, rane e lumache come appartenenti a categorie diverse, come pure altri alimenti simili, classificati come "prodotti di origine animale".

La carne

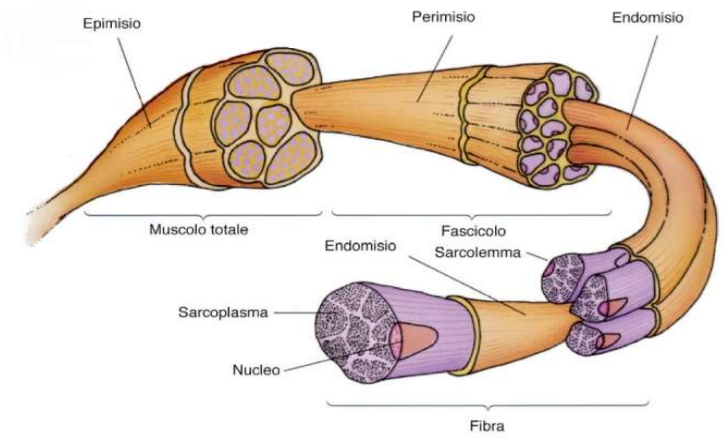
Dal punto di vista istologico, i muscoli scheletrici sono costituiti da:

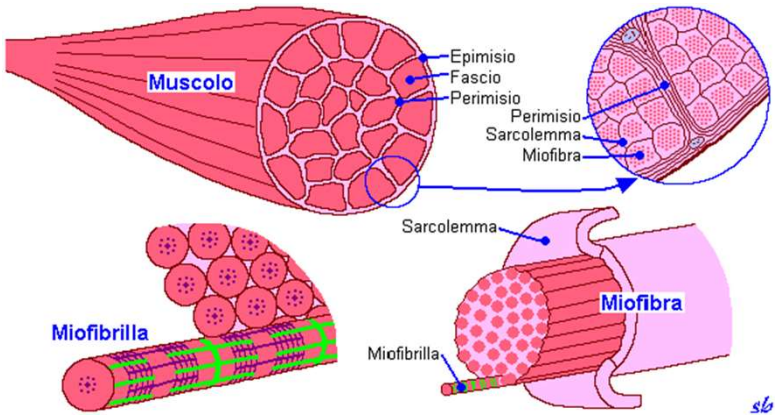
TESSUTO CONNETTIVO organizzato in ***epimisio*** che è la membrana che avvolge la massa muscolare, dal cui interno origina il ***perimisio*** che è quello che ingloba i fasci muscolari, i vasi sanguigni e i nervi maggiori. Poi abbiamo l'***endomisio*** che è una fitta rete connettivale che si diparte dal perimisio e circonda ogni singola fibra muscolare.

Endomisio, perimisio e epimisio, alle due estremità del muscolosi fondono in un'unica struttura che forma il **tendine**, attraverso il quale il muscolo si attacca alle ossa. La percentuale di tessuto connettivo varia da muscolo a muscolo ed è maggiore nei quarti anteriori e nei muscoli che lavorano.

TESSUTO MUSCOLARE dove troviamo i fasci muscolari che sono costituiti da ***fibre***. La fibra muscolare è l'unità anatomo-funzionale del muscolo e si tratta di una cellula stretta (Ø 10-100µm) e lunga (da 1 mm a oltre 30 cm), polinucleata ed è avvolta da una membrana detta ***sarcolemma***. Nel citoplasma si trovano immerse numerose *fibrille* (orientate parallelamente all'asse della cellula) e ogni *miofibrilla* è circondata dal ***reticolo sarcoplasmatico*** che attraverso dei tubi comunica con il sarcolemma , consentendo la trasmissione nervosa.

Le miofibrille se osservate al microscopio appaiono striate trasversalmente da bande chiare e bande scure, in modo regolare, formando le unità contrattili dette ***sarcomeri***





La composizione chimica della carne

Varia molto in funzione della specie, dell'età, dello stato nutrizionale e dell'alimentazione dell'animale. La carne è composta da:

ACQUA

La concentrazione dell'acqua oscilla tra il 50 e il 79%, ma i valori più elevati si riscontrano negli individui giovani e magri, nei muscoli che si muovono di più e nei quarti anteriori degli animali da mattanza.

L'acqua si trova per il 4% (20-25g/100g di proteine) sottoforma di ***acqua legata***, con legami di natura elettrostatica ai gruppi polari delle proteine; il resto è sottoforma di *acqua di imbibizione* e cioè ***acqua libera*** trattenuta solo meccanicamente dalle strutture pro

Le carni rosse e le carni bianche

Si definisce **carne è rossa** se possiede il suo colore rosso caratteristico prima della cottura e se diventa scura dopo la cottura. La **carne bianca** invece resta pallida e chiara sia prima che dopo la cottura. La carne di maiale appartiene ad una categoria a sé, definita secondo la classificazione gastronomica, come "**carne rosa**", perchè a metà tra la carne rossa e la carne bianca. Ma **in campo nutrizionale** le cose stanno diversamente.

Secondo la classificazione nutrizionale, per "carne rossa" si intende qualsiasi carne che **possiede più mioglobina delle carni bianche**, mentre la "carne bianca" è definita come la "carne non scura" di pollame e pesce. Secondo l'USDA, il Dipartimento dell'Agricoltura statunitense, tutta la carne ottenuta da mammiferi terrestri a quattro zampe, come il **manzo**, **maiale** e **agnello**, è "**carne rossa**", perché contiene più mioglobina della carne bianca di pollame e pesce. La carne di maiale quindi è a tutti gli effetti una carne rossa, nonostante il suo colore chiaro.

Aspetti nutrizionali delle carni

- **La carne** è alimento plastico ricco di aminoacidi essenziali e povero di vitamine che, consumato con moderazione e di buona qualità, può presentare alcuni effetti benefici. Scopriamola meglio.

Aspetti nutrizionali delle carni

- La carne è un ottimo "***Alimento plastico***", possiede, infatti, un elevato valore biologico, contenendo molti **aminoacidi essenziali** ed essendo anche facilmente digeribile. In genere tutti i tipi di carni vengono più o meno completamente digeriti, di conseguenza è alto l'assorbimento dei suoi diversi costituenti da parte del nostro organismo (infatti, il coefficiente di utilizzazione supera il 95%).
- Il grasso che riveste le fibre muscolari ne diminuisce però l'assimilabilità poiché ostacola l'azione dei succhi gastrici preposti alla scomposizione della carne stessa.
- La carne più digeribile è quella degli animali più giovani, poiché è costituita da fibre muscolari brevi mentre quella dei soggetti adulti, oltre a essere costituita da fibre lunghe, è ricca di tessuto connettivo che ha un basso coefficiente di digeribilità.
- La composizione media della carne è rappresentata da **acqua** (circa 70-80%), **proteine** (circa 20% composte da aminoacidi nobili), **lipidi** (3-7%), **sali minerali** (2-4%, specialmente fosfati e cloruri, potassio, ferro, magnesio, calcio e sodio) e **zuccheri** (0,5% che dopo la macellazione sono fermentati in acido lattico ad opera di batteri).
- Le **vitamine** sono scarsamente presenti, comunque le più abbondanti sono la B1, B2, PP, B12 e l'acido pantotenico. Tuttavia le singole specie animali e le varie parti anatomiche hanno una loro composizione specifica.

Aspetti nutrizionali delle carni

- I principali componenti,che variano in funzione della specie animale, dell'età, dello stato nutrizionale e dal tipo di alimentazione, sono:
- **PROTEINE15-35%** le più importanti sono la **miosina** e **l'actina**
- **GRASSI 2-30%** che si distingue in adiposo e grasso di infiltrazione (marezzatura)
- **CARBOIDRATI 1,2%** glicogeno (0,4-1 %) glucosio (<0,5%) acido lattico(<1%)
- **ACQUA 50-79 %**
- **SALI MINERALI 1%** come il ferro
- **VITAMINE** modeste percentuali di B12
- Il **COLORE** della carne non è dovuto alla emoglobina ma bensì alla mioglobina
- La **STRUTTURA** della carne dipende dalle diverse evoluzioni del pH del muscolo
- che cambiano dopo la morte e che dipendono dalle caratteristiche genetiche dell'animale,
- dalle condizioni di trasporto, dalle condizioni di abbattimento e di refrigerazione.

Aspetti organolettici delle carni

- Nell'apprezzamento delle qualità gastronomiche della carne e, quindi, del valore commerciale entrano in gioco diverse caratteristiche organolettiche, dalla morbidezza all'aroma, dal colore alla succosità.
- Nello specifico:
- il **colore rosso della carne** è dovuto a proteine presenti nel muscolo e nel sangue dell'animale (rispettivamente mioglobina ed emoglobina). L'intensità del colore, che va dal rosa al rosso cupo, varia in base alla specie (la carne di bovini è più rossa di quella di suino), all'età (le carni degli animali adulti sono più scure di quelle di esemplari giovani), al sesso (le femmine, a parità di condizioni, presentano carni meno colorite del maschio), al tipo di alimentazione e della razza;
- il **colore del grasso** va dal bianco latte al giallo paglierino. Le carni di animali nutriti con foraggi ricchi di ***carotene*** presentano un tessuto adiposo più giallo delle carni di animali nutriti esclusivamente con cereali;
- la **grana** è quel particolare aspetto che presenta la sezione trasversa del muscolo ed è *fina* nelle carni tenere di prima qualità (soprattutto negli animali giovani) diventando sempre più *grossolana* con il diminuire della qualità della carne;
- la **tessitura** è data dalla quantità di tessuto connettivo che riunisce i fasci muscolari. E' *compatta* negli animali ben nutriti mentre è *lassa* in quelli malnutriti, giovanissimi, vecchi o sfruttati per la produzione del latte;
- il **sapore** è caratteristico di ogni specie ed è particolarmente marcato nei maschi adulti, nei caprini e negli ovini. Anche il tipo di mangime ha notevole importanza nel conferire sapori alle carni: animali allevati con mangimi ricchi di cereali forniscono carni più dolci mentre composti solforati, presenti nell'aglio e nella cipolla selvatici consumati dagli animali durante il pascolo, conferiscono alle carni un sapore più forte;
- l'**odore** deve essere caratteristico e non sgradevole;
- il **pH** è acido nella carne fresca e alcalino se la carne è in uno stato di putrefazione più o meno avanzato.

Aspetti salutistici delle carni

- **Nutraceutica**" è un termine nuovo che nasce dall'unione delle due parole "**nutrizione**" e "**farmaceutica**". Dunque i "nutraceutici" sono dei nutrienti contenuti in alcuni alimenti, detti per questo "**alimenti funzionali**", perché hanno **effetti positivi** su funzioni specifiche dell'organismo, tali da migliorare lo stato di **salute** e di **benessere** e ridurre il rischio di malattie.
- **La carne possiede proprietà nutraceutiche**, in quanto contiene **sostanze bioattive** riconosciute **essenziali** e benefiche per la salute umana. Queste sono **la carnitina, la carnosina, il coenzima Q10, la taurina, il glutatione e i Coniugati dell'Acido Linoleico (CLA)**.
- La **carnitina**, fondamentale per l'assorbimento del calcio, per il metabolismo dei grassi, per la produzione di energia e quindi promotrice del dimagrimento e della **riduzione del colesterolo**, si trova in maggiori quantità nella **carne bovina**, seguita da maiale e pollame.
- Anche la **carnosina**, molecola dotata di effetti antisenescenza, **ha un'azione antiossidante** che combatte i radicali liberi, svolge inoltre un'azione inibitoria sulle reazioni determinanti l'invecchiamento e la degenerazione cellulare. Svolge un ruolo importante nel recupero della fatica fisica e nella **prevenzione di malattie collegabili allo stress** e si trova in buone concentrazioni nelle carni, mentre risulta **praticamente assente nel regno vegetale**.
- Il **coenzima Q10** è **un potente antiossidante** che contrasta i radicali liberi e l'invecchiamento della pelle, agendo contro i perossidi che danneggiano l'elastina e il collagene. **Si trova per il 55% in tutta la carne**, soprattutto di bovino, pollo e nel fegato.
- La **taurina** è un amminoacido solforato derivante dalla metionina, che agisce a livello tissutale, di cui sono documentate **più di 30 funzioni**, come la regolazione della colesterolemia, l'azione antiossidante, **attività antimicrobica** e la trasmissione dello stimolo nervoso ed è **fondamentale soprattutto nell'età evolutiva**.
- Il **glutatione** è un tripeptide in grado di potenziare le **difese immunitarie delle cellule**, combattere i radicali liberi e prevenire le malattie cardiovascolari. Reperibile in **carni bovine, suine e in piccole quantità nel pollo**. E' considerato uno dei possibili *meat factor*, cioè un composto che migliora la **biodisponibilità del ferro non-eme** presente negli alimenti vegetali. Infatti è stato dimostrato che il consumo di carne migliora l'assorbimento del ferro dai vegetali.
- Altri **composti nutraceutici della carne** sono i **CLA**, ovvero i Coniugati dell'Acido Linoleico, con **effetti antiobesità**, in quanto regolano il metabolismo lipidico e abbassano il colesterolo, ma soprattutto possiedono **proprietà antitumorali**, antiossidanti, antiarteriosclerosi, antidiabetiche e potenziano il sistema immunitario: sono presenti in maggior quantità **nel grasso della carne dei bovini, seguito dal pollame e suino**. Alcuni autori ritengono che una dose di **3 g/d di CLA** nella dieta dovrebbe apportare **un'adeguata copertura anticancro** nell'uomo.
- Significativa è anche la presenza di **acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi**, grazie ad un'alimentazione mirata degli animali, riuscendo ad ottenere, specialmente nelle carni di alcune razze di **suini e bovini**, quantità paragonabili all'olio extravergine d'oliva, con conseguenze positive per la **salute cardiovascolare**.
- L'acido grasso più rappresentato nella carne dei ruminanti è **l'acido oleico**, che mostra effetti benefici sulla salute, in quanto determina la **riduzione del colesterolo cattivo LDL** e non riduce la frazione HDL (colesterolo buono).
- Sebbene i vegetali siano la principale fonte di **antiossidanti alimentari**, anche nella carne è possibile trovarli, come **l'acido lipoico**, oppure la **vitamina E** e **beta-carotene**, il cui contenuto nelle carni può essere incrementato attraverso la composizione della razione alimentare degli animali.
- Si può concludere affermando che **nella carne è possibile trovare non solo sostanze che svolgono un ruolo importante dal punto di vista nutritivo**, in quanto la carne è al primo posto tra gli alimenti per l'apporto di proteine nobili, minerali e vitamine, **ma anche composti importanti per la salute umana**, quando vengono consumate seguendo le raccomandazioni nutrizionali.
- Purtroppo **il consumatore stenta a riconoscere alla carne questi aspetti salutistici**, come avviene invece per i vegetali o per altri alimenti. E' necessaria quindi una **maggiore informazione** per dimostrare **i benefici del consumo di carne** sulla salute umana.
- Il **significato bio-nutrizionale delle carni** è espresso dal **Nutrition and Dietetic Institute** (INDI) degli Stati Uniti, che ritiene ingiustificata l'esclusione delle carni da una dieta bilanciata e ne raccomanda **un adeguato consumo** per coprire i fabbisogni dell'organismo umano.

Etichettatura obbligatoria delle carni bovine

- Regolamento CE 1760 /2000 s.m.i. Regolamento (UE) N. 653/2014
- Regolamento UE 1308/2013
- D.M. 876 16/01/15
- Regolamento CE 1825/2000
- Regolamento UE 1169/2011 (comprese novità settore carni)

Etichettatura obbligatoria delle carni bovine

Sono soggetti agli obblighi di etichettatura:

- tutta la carne bovina e tutta la carne bovina e bufalina bufalina fresca, refrigerata e congelata fresca, refrigerata e congelata
- la carne macinata
- Sono esclusi dagli obblighi di etichettatura:
- i prodotti a base di carne
- le preparazioni carnee pronte a cuocere
- le “frattaglie”
- le carni servite dalla ristorazione (che però deve acquistare solo carni etichettate ai sensi del Reg. 1760/00)

Etichettatura obbligatoria delle carni bovine

Esercizio di vendita Indicazioni in etichetta sul materiale di imballaggio (prodotti preimballati)

Carne venduta a taglio nell'esercizio di vendita Informazione scritta esposta in modo visibile (prodotti non preimballati)

Carne preincartata, a libero servizio, nell'esercizio di vendita Indicazioni in etichetta sul materiale di imballaggio

Nei macelli, laboratori e depositi le indicazioni obbligatorie devono comunque accompagnare la carne ma possono essere riportate sui documenti di scorta, a condizione che

sul documento stesso e sulle carni sia apposto un codice identificativo di correlazione univoca

Etichettatura obbligatoria delle carni bovine

Reg. CE 1337/13

L'etichettatura delle carni suine, ovine, caprine e di volatili destinate al consumatore finale o alla collettività dovrà riportare, a partire dal 1 ° aprile 2015, le seguenti indicazioni in merito all'origine (art. 5):

- il nome dello Stato membro o paese terzo in cui ha avuto luogo l'allevamento, indicato nel seguente modo "Allevato in: … ":*differenze di specie
- il nome dello Stato membro o paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione, indicato nel seguente modo "Macellato in: …";
- il codice della partita che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività.

La tecnologia produttiva della filiera dei prodotti carnei

LA MACELLAZIONE

Consiste nell'abbattimento di animali destinati all'alimentazione umana che abbiano raggiunto il giusto peso. Quest'ultima avviene in strutture apposite, sotto il controllo del servizio veterinario, che accerta lo stato di salute degli animali prima dell'abbattimento e la qualità igienico-sanitaria delle carcasse. I controlli al macello I veterinari ispettori che lavorano nei mattatoi effettuano una visita sanitaria prima e dopo la macellazione. Ad esempio escludono dall'abbattimento i soggetti malati e denutriti. Al termine del processo di macellazione deve essere sempre possibile risalire all'animale da cui le carni hanno avuto origine. Ciò è realizzato attraverso una apposita documentazione che scorta le carcasse fino al punto vendita e con il supporto di timbri e/o etichette che vengono applicate sulle carni

La tecnologia produttiva della filiera dei prodotti carnei

LE FASI DELLA MACELLAZIONE

- **Arrivo animali al macello e sosta di riposo**
- **Visita veterinaria *ante mortem***
- ***Storidmento***
- ***Iugulazione***
- ***Scuoiamento – pelatura – bruciatura- spiumatura***
- ***Eviscerazione***
- ***Divisione in mezzene o quarti***
- ***Ispezione sanitaria veterinaria post mortem anche dei quinti quarti***
- ***Stoccaggio in cella frigorifera 0°C***

La tecnologia produttiva della filiera dei prodotti carnei

Il muscolo, subito dopo il macello, non è commestibile per via della sua estrema durezza. Successivamente alla morte dell'animale possiamo distinguere tre fasi, che avvengono in tutti i tipi di animali, compreso il pesce; la loro durata varia comunque in funzione della taglia (sono molto più brevi negli animali più piccoli):

Pre rigor: da pochi minuti a mezz'ora dopo la morte dell'animale. Come accennato, nelle cellule permane un metabolismo di tipo anaerobico che porta alla trasformazione degli zuccheri in acido lattico; per questo motivo si registra un abbassamento del pH che passa da 7 a 5,6 - 5,7.

Rigor mortis: da 3-6 ore fino a 24 ore dopo la morte dell'animale; in carenza di ATP, actina e miosina si legano in modo irreversibile, il muscolo si accorcia e la carne si irrigidisce sensibilmente diventando particolarmente dura, quindi immangiabile.

Post rigor: fase di intenerimento dovuta all'azione proteolitica degli enzimi sulle proteine miofibrillari; la carne ritorna morbida e diventa commestibile, parallelamente il pH aumenta fino a valori di 6-6,5.

Infine si registra anche un cambiamento di colore dovuto all'ossidazione della mioglobina a ossiemoglobina che si distingue per il colore rosso vivo tipico della carne fresca.

La tecnologia produttiva della filiera dei prodotti carnei

La macellazione è regolata da una serie di norme sanitarie ben definite al fine di garantire l'idoneità delle carni per l'alimentazione umana. Le operazioni si devono svolgere di regola in uno stabilimento autorizzato e quindi in possesso dei requisiti igienici **necessari.In Italia è consentita la macellazione a domicilio per autoconsumo per le specie suina, ovicaprina, volatili da cortile e conigli.**

Le specie animali che possono essere macellate sono varie:

- ungulati domestici (bovini, equini, suini e ovicaprini);
- pollame e lagomorfi (conigli);
- selvaggina d'allevamento;
- prodotti dell'acquacultura;
- rane.

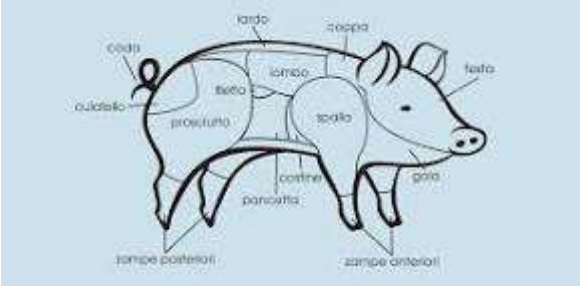
- Le fasi di macellazione sono specifiche per i vari gruppi di specie animali, differenze significative si hanno tra la macellazione degli ungulati domestici, volatili e altre specie.

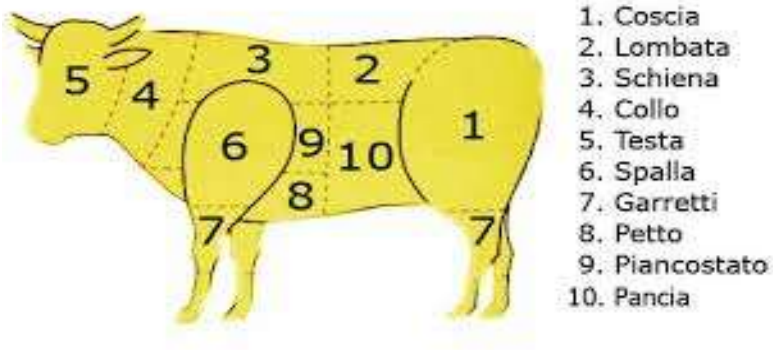
La tecnologia produttiva della filiera dei prodotti carnei

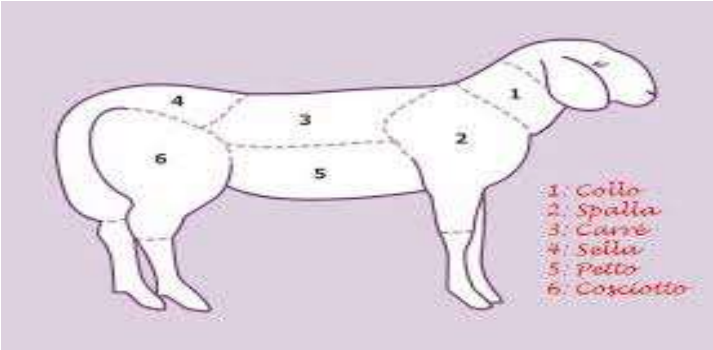
IL SEZIONAMENTO

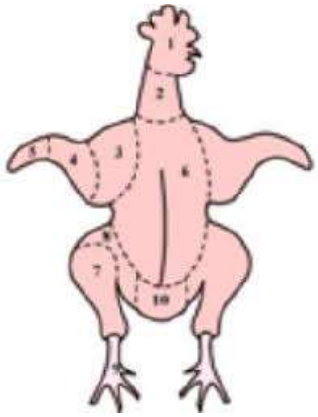
fase strettamente successiva alla macellazione dell animale e consiste nel suddividere lungo la spina dorsale la carcassa in due parti dette **mezzene** e la successiva divisione in **quarti** (compreso il **quinto quarto**)sino ad arrivare ad ogni singolo muscolo

La tecnologia produttiva della filiera dei prodotti carnei









La tecnologia produttiva della filiera dei prodotti carnei

Carni fresche macinate

Caratteristiche: le carni fresche macinate sono carni fresche, senza l'aggiunta di altri ingredienti, per le quali non è ammessa alcuna additivazione ad eccezione del sale in quantità inferiore all'1%.

Preparazioni di carni

Caratteristiche: carni fresche macinate o insaccati di carne macinata con l'aggiunta di ingredienti per le quali sono ammessi gli additivi elencati nella sezione 8.1.2 dell'All.II del Regolamento CE n.1333/2008 così come approvato con Regolamento CE n.1129/2011, "carni macinate preconfezionate"

Prodotti a base di carne

Carni o insaccati con l'aggiunta di altri ingredienti compresi additivi ad azione conservante nella cui produzione è prevista una fase di maturazione asciugatura;

La tecnologia produttiva della filiera dei prodotti carnei

La tecnologia produttiva della filiera dei prodotti carnei

METODI DI CONSERVAZIONE

Alte temperature

- Affumicatura
- Appertizzazione
- Pastorizzazione o pasteurizzazione
- Pastorizzazione HTST
- Uperizzazione o UHT
- **Basse temperature**
- Congelamento
- Surgelamento

Metodi basati sull'alterazione della composizione dell'atmosfera

- Conservazione sottovuoto
- Conservazione in atmosfera protettiva
- Conservazione sotto oli vegetali (da cui il termine contratto "*sottolio*")
- Conservazione in atmosfera controllata

Metodi basati sulle radiazioni

- Trattamento con microonde
- Trattamento con raggi ultravioletti
- Trattamento con radiazioni ionizzanti

Metodi basati sul pH

- Conservazione sotto aceto (da cui il termine contratto "*sottaceto*")
- Acidificazione

Metodi basati su agenti chimici

- Affumicatura
- Conservazione sotto alcool
- Conservazione con utilizzo del sale
- Conservazione con utilizzo dello zucchero
- Aggiunta di additivi (antimicrobici, antiossidanti, stabilizzanti)

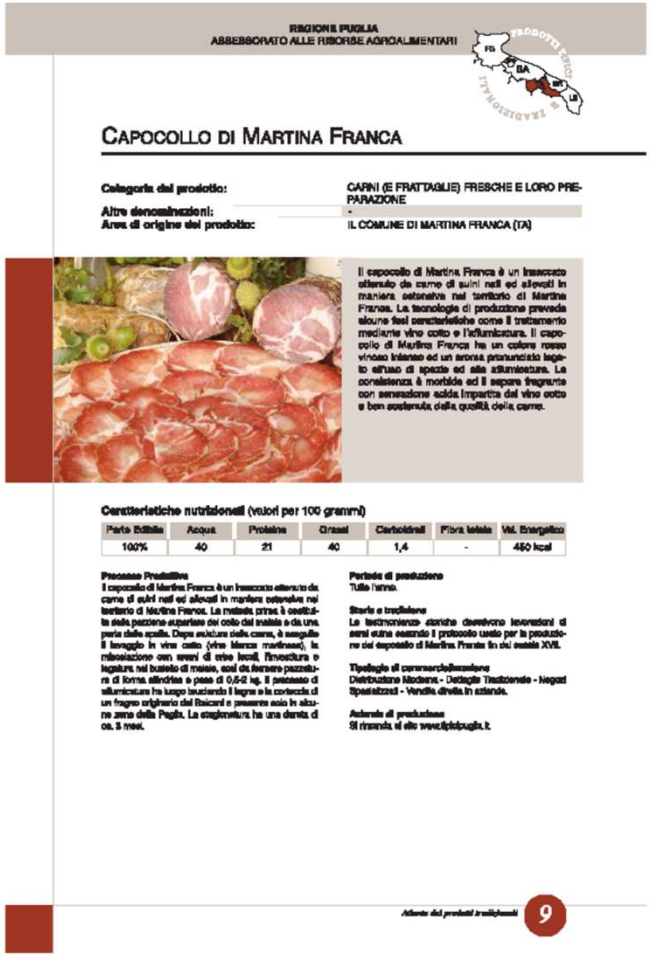
Altri metodi

- Confezionamento in asepsi
- Alte pressioni idrostatiche o HHP (High Hydrostatic Pressure)
- Liofilizzazione o crioessicamento basato su due metodi la surgelazione e la sublimazione

I prodotti carnei del nostro territorio

DLgs 173 del 30/04/1998 Art. 8
VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO dove viene poi redatto L'ATLANTE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI del MIPAF

I prodotti carnei del nostro territorio



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Categoria del prodotto: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: IL COMUNE DI MARTINA FRANCA (TA)

Il capocollo di Martina Franca è un insaccato ottenuto da carne di suini nati ed allevati in maniera estensiva nel territorio di Martina Franca. La tecnologia di produzione prevede alcune fasi caratteristiche come il trattamento mediante vino cotto e l'affumicatura. Il capocollo di Martina Franca ha un colore rosso vinoso intenso ed un aroma pronunciato legato al fumo di spezie ed alla affumicatura. La consistenza è morbida ed il sapore fragrante con sensazione acida impartita dal vino cotto e ben sostenuta dalla qualità della carne.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	40	21	40	1,4	-	450 kcal

Processo Produttivo
Il capocollo di Martina Franca è un insaccato ottenuto da carne di suini nati ed allevati in maniera estensiva nel territorio di Martina Franca. La metà prima è costituita dalla porzione superiore del collo del maiale e da una parte della spalla. Dopo asportazione della cotica, è sezionata il lavaggio in vino cotto (vino Marsala martinese), la miscelazione con aromi di erbe locali, l'insaccatura e legatura nel periodo di maggio, così da farlo maturare in forma cilindrica a pesi di 0,5-2 kg. Il processo di affumicatura ha luogo bruciando il legno e la corteccia di un frassino originario dei Boschi e presente solo in alcune zone della Puglia. La stagionatura ha una durata di ca. 3 mesi.

Periodo di produzione
Tutto l'anno.

Storia e tradizione
Le testimonianze storiche dimostrano lavorazioni di carni sotto sale. Il protocollo usato per la produzione del capocollo di Martina Franca fu del secolo XVII.

Tipologia di commercializzazione
Distributore Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Atlante dei prodotti tradizionali 9

REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

CARNE ARROSTO DI LATERZA

Categoria del prodotto: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: IL COMUNE DI LATERZA (TA)

La carne arrosto di Laterza è un prodotto a base di tagli di carne fresca ovina e caprina, tipica a dipolo rosso di Acquaviva delle Fonti, destinato alla cottura arrosto. L'aspetto, il colore, la consistenza ed il sapore sono caratteristici della carne ovi-caprina.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	70	18	3	1,1	0,2	96 kcal

Processo Produttivo
Tagli di carne ovina e caprina, vasetti freschi, lavati, tornire e adagiati su pezzi arborea di 80-100 g di carne, sono infine stereotiverate con spezzi di spalla rosa di Acquaviva delle Fonti su spiedi di acciaio, precedentemente inclini alla fiamma in forma a legna.

Periodo di produzione
Tutto l'anno.

Storia e tradizione
Nel corso dei tempi [illegible] tutti esercizi i processi produttivi trovandoli di permettere le generazioni. La tradizionalità è assicurata dalla maniera del metodo di produzione adottata da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione
Ristoratore - Negozi specializzati.

Aziende di produzione
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziativa di promozione
Sagra del pane e della Pecora di Laterza, Laterza (TA) nel mese di Settembre.

10 Atlante dei prodotti tradizionali

I prodotti carnei del nostro territorio

REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

FEGATINI DI LATERZA

Categoria del prodotto: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: IL COMUNE DI LATERZA (TA)

I fegatini di Laterza sono un prodotto a base di interiora di agnello o capretto avvolti con budella degli stessi animali e aromatizzato con prezzemolo e timo. L'aroma è caratteristico ed è derivato dagli ingredienti.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	78	12	6	2	-	105 kcal

Processo Produttivo
Gli ingredienti sono budella di agnello da latte, interiora, quali cuore, fegato, polmoni, milza e reni, sale ed erbe aromatizzanti come prezzemolo e timo. Le budella sono tagliate in maniera asiina, lavate e disinfettate con acqua corrente. Le interiora sono macellate fresche e tagliate a punta di coltello. La cottura è generalmente effettuata allo spiedo nel forno a legna per ca. 20 min.

Periodo di produzione
Tutto l'anno.

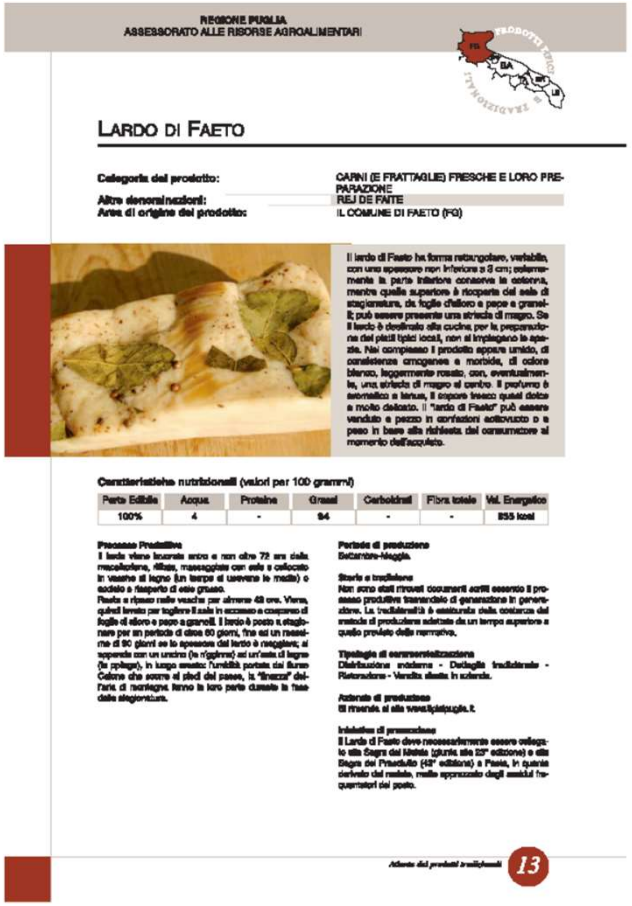
Storia e tradizione
Non sono stati rinvenuti documenti scritti essenziali il processo produttivo trasmesso di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione
Ristorazione - Vendita diretta in azienda - Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati.

Aziende di produzione
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione
Sagra del pane e dell'arcato di Laterza, Laterza (TA) nel mese di Settembre.

12 Atlante dei prodotti tradizionali



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

LARDO DI FAETO

Categoria del prodotto: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni: REJ DE FAITE
Area di origine del prodotto: IL COMUNE DI FAETO (FG)

Il lardo di Faeto ha forma rettangolare, variabile, con una spessore non inferiore a 3 cm; esternamente la parte inferiore conserva la cotenna, mentre quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura, da foglie d'alloro e pepe e granelli; può essere presente una striscia di magro. Se il lardo è destinato alla cucina per la preparazione dei piatti tipici locali, non si impiegano le spezie. Nel complesso il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, leggermente rosato, con, eventualmente, una striscia di magro al centro. Il profumo è aromatico e lieve, il sapore lievemente dolce e molto delicato. Il "lardo di Faeto" può essere venduto a pezzo in confezioni sottovuoto o a peso in base alla richiesta del consumatore al momento dell'acquisto.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	4	-	94	-	-	855 kcal

Processo Produttivo
Il lardo viene lavorato entro e non oltre 72 ore dalla macellazione, sfilato, massaggiato con sale e collocato in vasche di legno (in tempi ed uoverse le madii) o cadelo a riaperto di olio grasso.
Resta a riposo nelle vasche per almeno 48 ore. Viene, quindi levato per togliere il sale in eccesso e cosparso di foglie di alloro e pepe a granelli. Il lardo è posto a stagionare per un periodo di circa 60 giorni, fino ad un massimo di 90 giorni se lo spessore del lardo è maggiore; si separa con un uncino (la n'gghina) ad un'asta di legno (la spiaga), in luogo asciutto: l'umidità portata dal Burno Cofiore che scorre al piedi del paese, la "frazza" dell'aria di montagna, fanno la loro parte durante la fase della stagionatura.

Periodo di produzione
Settembre-Maggio.

Storia e tradizione
Non sono stati rinvenuti documenti scritti essenziali il processo produttivo trasmesso di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione
Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione
Il Lardo di Faeto deve necessariamente essere collegato alla Sagra del Maiale (giunta alla 23° edizione) e alla Sagra del Prosciutto (42° edizione) a Faeto, in questa cornice del maiale, molto apprezzato dagli antichi frequentatori del posto.

Atlante dei prodotti tradizionali 13

I prodotti carnei del nostro territorio

REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

MUSCHISKA

Categoria del prodotto: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: LE ZONE COLLINARI E MONTANE GARGANICHE E IL COMUNE DI RIGNANO GARGANICO (FG)

La muschiska è un prodotto a base di carne di capra, pecora o vitella essiccata. Per la preparazione sono usati le parti più magre dell'animale. La colorazione è più scura rispetto alla carne fresca a causa della disidratazione ed ossidazione durante il processo di essiccamento. I tagli di carne essiccata sono lunghi 2-3 cm e lunghi 20-30 cm. L'aroma e il sapore sono caratteristici e dipendono dal tipo di carne utilizzato per la preparazione.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	20	33	39	1,1	-	467 kcal

Processo Produttivo
I tagli più magri di carne di capra (razza Garganica), pecora (Razza Gentile di Puglia) e vitella (razza Podolica) sono disossati e tagliati trasversalmente alla nervatura per formare delle strisce lunghe 2-3 cm e lunghe 20-30 cm. Le strisce di carne sono cosparse con sale, semi di finocchio, peperoncino e aglio e sottoposte ad essiccamento su appositi vassoi all'interno di essiccatoi a temperature ed umidità controllati. Il prodotto è commercializzato come tale o anche confezionato sottovuto e la sua conservazione è garantita per lunghi periodi (3-12 mesi) in funzione del tipo di confezionamento.

Periodo di produzione
Tutto l'anno.

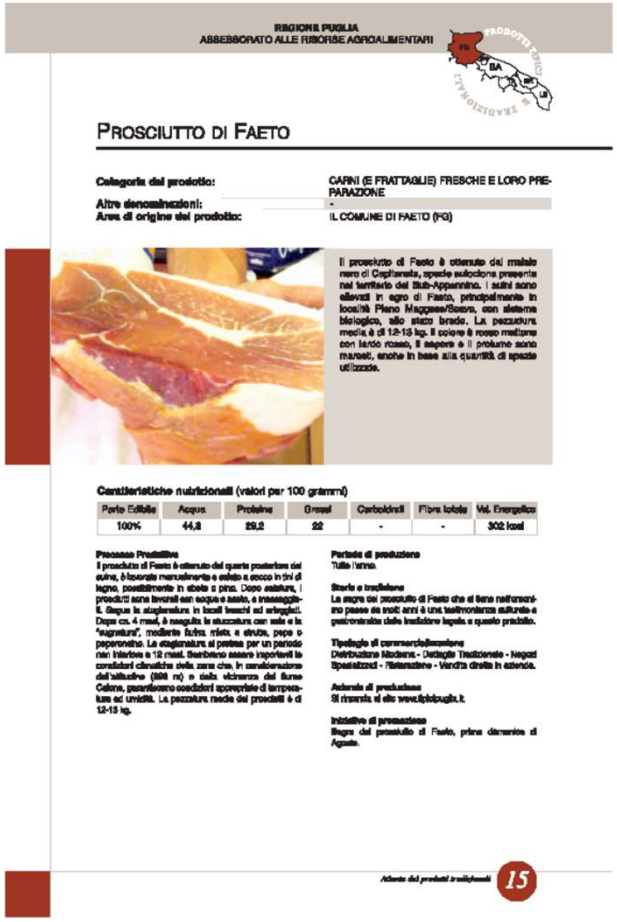
Storia e tradizione
La muschiska è un prodotto legato alla tradizione gastronomica della provincia di Foggia, ed in particolare del comune di Rignano Garganico. I sorci dativi, probabilmente dal vocabolo mastrum "macellaio" che indica la preparazione di pezzi salsicciti di soia. La carne essiccata al sole costituiva, in passato, l'unica metodo di conservazione e l'unica possibilità per i pastori di poter mangiare carne durante il periodo della transumanza. L'origine può risalire ai pastori nomadi o siculi e addirittura alla "Pagla Dogana della Mena delle Pecore di Puglia" ed alla "Locazione d'Arignano", una delle poste più importanti del sistema doganale degli Aragonesi.

Tipologie di commercializzazione
Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione
Sagra della muschiska e del vino rosso, a San Giovanni Rotondo (FG) nel mese di Agosto.

14 Atlante dei prodotti tradizionali



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

PROSCIUTTO DI FAETO

Categoria del prodotto: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: IL COMUNE DI FAETO (FG)

Il prosciutto di Faeto è ottenuto dal maiale nero di Cagliarese, specie autoctona presente nel territorio del Sub-Appennino. I suini sono allevati in agro di Faeto, principalmente in località Piano Magnese/Sasso, con sistema biologico, allo stato brado. La pezzatura media è di 12-13 kg. Il colore è rosso mattone con lardo rosso, il sapore e il profumo sono marcati, anche in base alla quantità di spezie utilizzate.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	44,8	29,2	22	-	-	302 kcal

Processo Produttivo
Il prodotto di Faeto è ottenuto dal quarto posteriore del suino, è lavorato manualmente e salato a secco in tini di legno, possibilmente in abete o pino. Dopo salatura, i prodotti sono lavorati con acqua e aceto, e insaccati. Segue la stagionatura in locali freschi ed arieggiati. Dopo ca. 4 mesi, è seguita la stuccatura con sale e la "sagratura", mediante farina mista, a strutto, pepe e peperoncino. La stagionatura si protrae per un periodo non inferiore a 12 mesi. Sembrano essere importanti le condizioni climatiche della zona che, in considerazione dell'altitudine (868 m) e della vicinanza del fiume Celone, garantiscono condizioni appropriate di temperatura ed umidità. La pezzatura media dei prodotti è di 12-13 kg.

Periodo di produzione
Tutto l'anno.

Storia e tradizione
La sagra del prosciutto di Faeto che si tiene nell'anno passa da molti anni è una testimonianza culturale e gastronomica della tradizione legata a questo prodotto.

Tipologie di commercializzazione
Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione
Sagra del prosciutto di Faeto, prima domenica di Agosto.

Atlante dei prodotti tradizionali 15

I prodotti carnei del nostro territorio

REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO DELL'ALTA MURGIA

Categoria del prodotto: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONI
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: L'ALTA MURGIA ED IN PARTICOLARE DEI COMUNI DI ALTAMURA, GRAVINA, POGGIORSINI, SPINAZZOLA (BA E BAT)

La salsiccia a punta di coltello dell'Alta Murgia presenta una forma variabile e lo spessore non supera i 3-3,5 cm. Il colore è rosso scuro intervallato da zone bianche (lardo), la consistenza è pastosa, il sapore è caratteristico dolciastro con il prevalere di essenze come il finocchietto ed il peperoncino. La salsiccia è venduta generalmente intera, sia in confezione sottovuoto, sia senza film plastico.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	26,2	22,67	49,38	-	-	629 kcal

Processo Produttivo
Per la produzione della salsiccia secca si utilizzano sia le parti magre del maiale (per il 90%), come prosciutto e spalla, sia il lardo (10%) che vengono tagliati a cubetti molto piccoli e si impastano con sale di finocchio, peperoncino, sale e vino bianco secco. L'impasto così ottenuto viene fatto riposare per 24-36 ore in un luogo fresco. Contestualmente si procede al lavaggio accurato delle budelle di maiale, ed alla loro macerazione (per circa 24 ore) in una miscela fatta di acqua, buccia e succo d'arancia, sari di finocchio e sale. Passate le 24 ore di riposo/macerazione della carne e delle budelle, si passa all'insaccamento eseguito con l'aiuto di una insaccatrice (manuale) attrezzata insaccatrice. Si formano "corone" o "salsicciotti" della lunghezza variabile, che, per circa 12 ore, devono essere poste a riposare su una spianatoia, affinché, attraverso le budella appesantite buttosaldate, si liberi acqua ed aria. Segue la "stagionatura" (20-40 giorni) fatta stendendo le asane o i salsicciotti su assi di legno in locali freschi ed arieggiati.

Periodo di produzione
Autunno - Inverno.

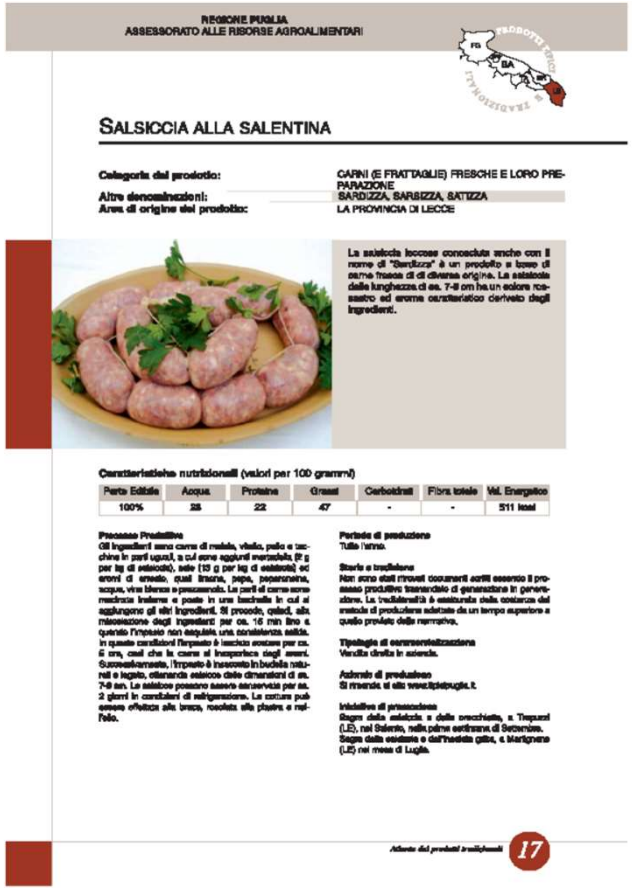
Storia e tradizione
La salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia costituisce un prodotto di gran pregio e tradizione tanto che già nel 1999 era inserito nel nuovo di diversi ristoranti della provincia di Bari.

Tipologia di commercializzazione
Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati - Vendita per corrispondenza.

Aziende di produzione
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione
Sagra della salsiccia a punta di coltello, ultimi giorni di carnevale a Spinazzola (BAT).

16 Atlante dei prodotti tradizionali



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

SALSICCIA ALLA SALENTINA

Categoria del prodotto: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni: SARDIZZA, SARSIZZA, SATIZZA
Area di origine del prodotto: LA PROVINCIA DI LECCE

La salsiccia leccese conosciuta anche con il nome di "Sardizza" è un prodotto a base di carne fresca di di diversa origine. La salsiccia dalla lunghezza di ca. 7-8 cm ha un colore rosastro ed aroma caratteristico derivato dagli ingredienti.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	22	47	-	-	511 kcal

Processo Produttivo
Gli ingredienti sono carne di maiale, vitello, pollo e tacchino in parti uguali, a cui sono aggiunti mentaliste (8 g per kg di salsicciotti), sale (13 g per kg di salsicciotti) ed aromi di anetto, cumi finocchio, pepe, peperoncino, acqua, vino bianco e prezzemolo. Le parti di carne sono macinate insieme e poste in una bacinella in cui si aggiungono gli altri ingredienti. Si procede, quindi, alla miscelazione degli ingredienti per ca. 15 min fino a quando l'impasto non acquista una consistenza salda. In questa condizione l'impasto è lasciato riposare per ca. 6 ore, così che la carne si insaporisca degli aromi. Successivamente, l'impasto è insaccato in budella naturali e legato, ottenendo salsicce delle dimensioni di ca. 7-8 cm. Le salsicce possono essere conservate per ca. 2 giorni in condizioni di refrigerazione. La cottura può essere effettuata alla brace, rosolata alla piastra e nel forno.

Periodo di produzione
Tutto l'anno.

Storia e tradizione
Non sono stati trovati documenti certi circa il processo produttivo trasmesso di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

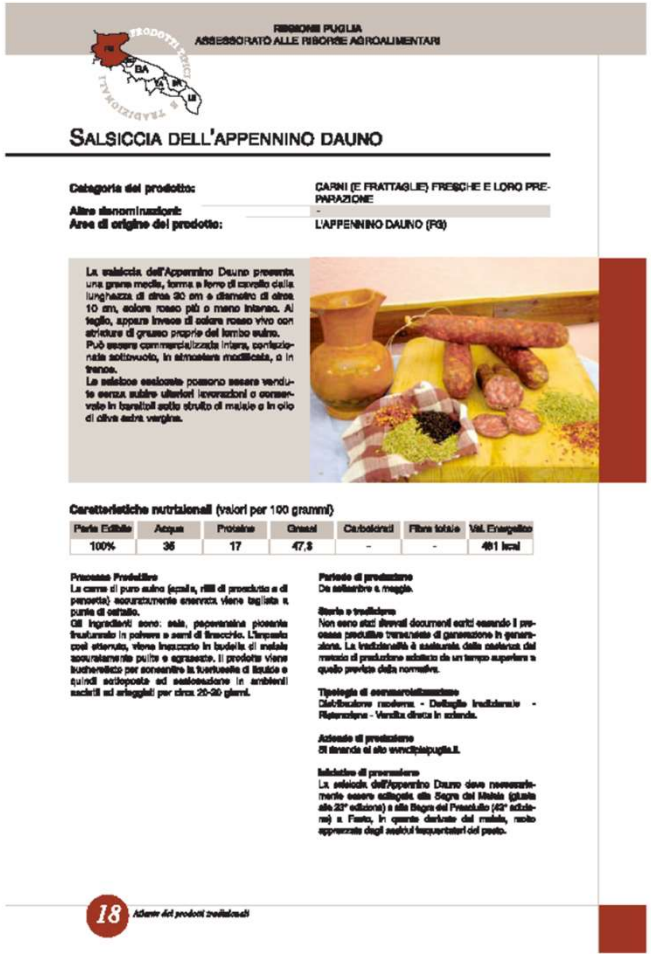
Tipologia di commercializzazione
Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione
Sagra della salsiccia e delle crecchiette, a Trepuzzi (LE), nel Salento, nella prima settimana di Settembre. Sagra della salsiccia e dell'insalata gatta, a Melignano (LE) nel mese di Luglio.

Atlante dei prodotti tradizionali 17

I prodotti carnei del nostro territorio



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

SALSICCIA DELL'APPENNINO DAUNO

Categoria del prodotto: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: L'APPENNINO DAUNO (FG)

La salsiccia dell'Appennino Dauno presenta una grana media, forma a ferro di cavallo della lunghezza di circa 30 cm e diametro di circa 10 cm, colore rosso più o meno intenso. Al taglio, appare invece di colore rosso vivo con striature di grasso proprie del lombo suino.
Può essere commercializzata intera, confezionata sottovuoto, in atmosfera modificata, o in tranci.
Le salsicce casalinghe possono essere vendute senza subire ulteriori lavorazioni o conservate in barattoli sotto strutto di maiale o in olio di oliva extra vergine.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	36	17	47,5	-	-	481 kcal

Processo Produttivo
La carne di puro suino (spalla, rifili di prosciutto e di pancetta) accuratamente snervata viene tagliata a punta di coltello.
Gli ingredienti sono: sale, peperoncino piccante finalmente in polvere e semi di finocchio. L'impasto così ottenuto, viene insaccato in budella di maiale accuratamente pulite e sgrassate. Il prodotto viene bucherellato per consentire la fuoriuscita di liquidi e quindi sottoposto ad essiccazione in ambienti asciutti ed arieggiati per circa 20-30 giorni.

Periodo di produzione
Da settembre a maggio.

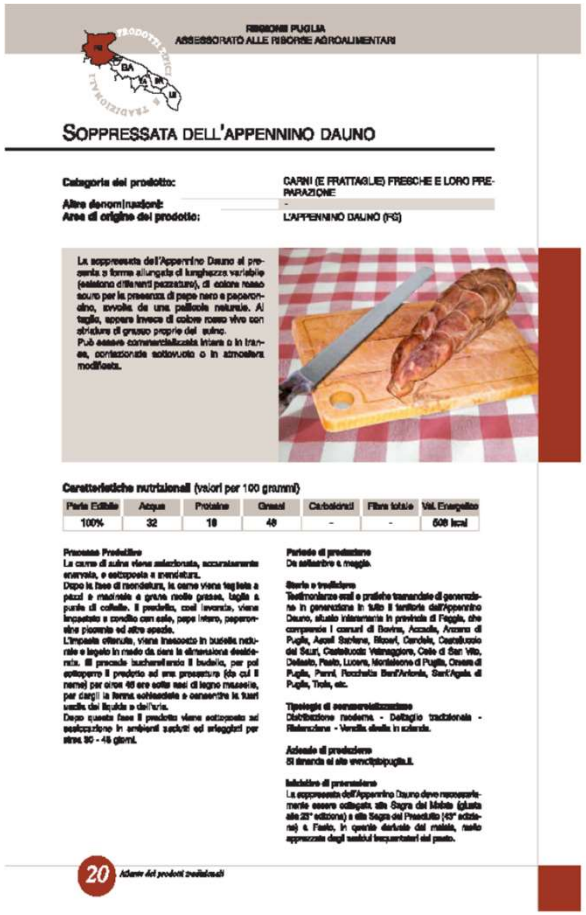
Storia e tradizione
Non sono stati rinvenuti documenti certi causando il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione
Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione
La salsiccia dell'Appennino Dauno deve necessariamente essere collegata alla Sagra del Maiale (giunta alla 23° edizione) e alla Sagra del Prosciutto (42° edizione) a Faeto, in quanto derivata dal maiale, molto apprezzata dagli antichi frequentatori del paese.

18 Atlante dei prodotti tradizionali



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

SOPPRESSATA DELL'APPENNINO DAUNO

Categoria del prodotto: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: L'APPENNINO DAUNO (FG)

La soppressata dell'Appennino Dauno si presenta a forma allungata di lunghezza variabile (esistono differenti pezzature), di colore rosso scuro per la presenza di pepe nero e peperoncino, avvolta da una pellicola naturale. Al taglio, appare invece di colore rosso vivo con striature di grasso proprie del suino.
Può essere commercializzata intera o in tranci, confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	32	18	48	-	-	508 kcal

Processo Produttivo
La carne di suino viene selezionata, accuratamente snervata, e sottoposta a macinatura.
Dopo la fase di macinatura, la carne viene tagliata a pezzi e mescolata a grani molto grossi. Taglia a punta di coltello. Il prodotto, così ottenuto, viene impastato e condito con sale, pepe intero, peperoncino piccante ed altre spezie.
L'impasto ottenuto, viene insaccato in budella naturali e legato in modo da dare la dimensione desiderata. Si procede bucherellando il budello, per poi sottoporre il prodotto ad una pressatura (da cui il nome) per circa 48 ore sotto assi di legno massicce, per dargli la forma schiacciata e consentire la fuoriuscita del liquido e dell'aria.
Dopo questa fase il prodotto viene sottoposto ad essiccazione in ambienti asciutti ed arieggiati per circa 30 - 45 giorni.

Periodo di produzione
Da settembre a maggio.

Storia e tradizione
Testimonianze orali e pratiche tramandate di generazione in generazione in tutto il territorio dell'Appennino Dauno, situato interamente in provincia di Foggia, che comprende i comuni di Bovino, Accadia, Anzano di Puglia, Ascoli Satriano, Monteleone di Puglia, Castelluccio dei Sauri, Castelluccio Valmaggiore, Celle di San Vito, Deliceto, Faeto, Lucera, Monteleone di Puglia, Orsara di Puglia, Panni, Pietramontecorvino, Sant'Agata di Puglia, Troia, etc.

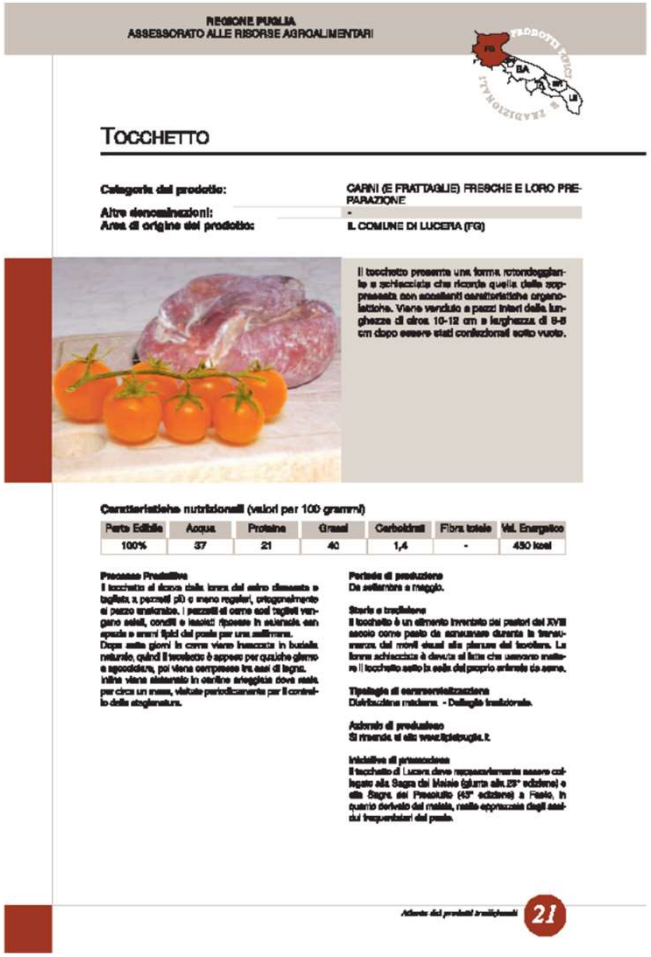
Tipologia di commercializzazione
Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione
La soppressata dell'Appennino Dauno deve necessariamente essere collegata alla Sagra del Maiale (giunta alla 23° edizione) e alla Sagra del Prosciutto (42° edizione) a Faeto, in quanto derivata dal maiale, molto apprezzata dagli antichi frequentatori del paese.

20 Atlante dei prodotti tradizionali

I prodotti carnei del nostro territorio



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

TOCCHETTO

Categoria del prodotto: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: IL COMUNE DI LUCERA (FG)

Il tocchetto presenta una forma rotondeggiante e schiacciata che ricorda quella della soppressata con eccellenti caratteristiche organolettiche. Viene venduto a pezzi interi della lunghezza di circa 10-12 cm e larghezza di 5-6 cm dopo essere stati confezionati sotto vuoto.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	37	21	40	1,4	-	430 kcal

Processo Produttivo
Il tocchetto si ricava dalla carne del suino disossata e tagliata a pezzetti più o meno regolari, originalmente al pezzo tradizionale. I pezzetti di carne così tagliati vengono salati, conditi e insaccati ripassa in salamoia con spezie e aromi tipici del posto per una settimana.
Dopo sette giorni in cavea viene insaccata in budella naturali, quindi il tocchetto è appeso per qualche giorno a sgocciolare, poi viene compresso tra assi di legno, infine viene sistemato in cantina arieggiata dove resta per circa un mese, visitato periodicamente per il controllo della stagionatura.

Periodo di produzione
Da settembre a maggio.

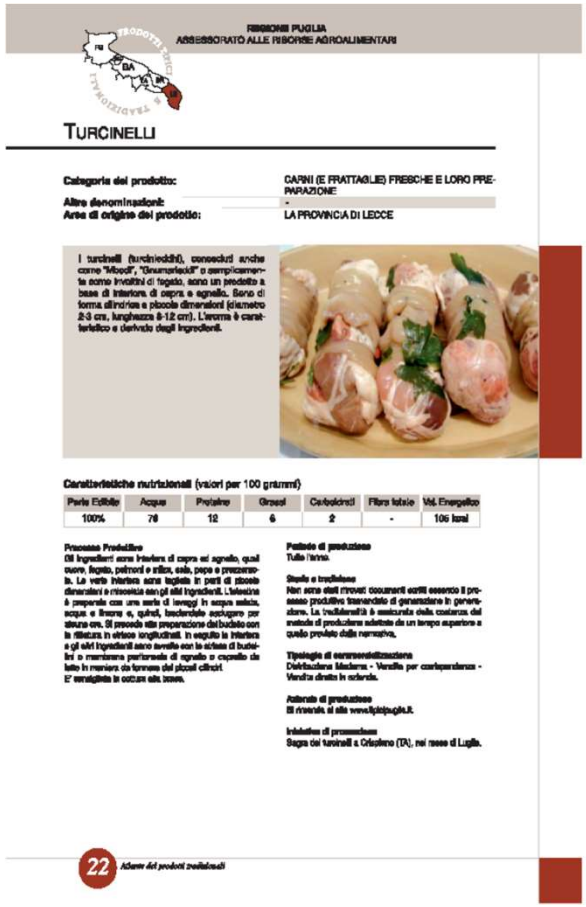
Storia e tradizione
Il tocchetto è un alimento inventato dai pastori del XVIII secolo come pasto da consumare durante la transumanza dai monti visuali alla pianura del tavoliere. La forma schiacciata è dovuta al fatto che usavano mettere il tocchetto sotto la sella del proprio animale da soma.

Tipologia di commercializzazione
Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale.

Aziende di produzione
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione
Il tocchetto di Lucera deve necessariamente essere collegato alla Sagra del Maiale (giunta alla 29° edizione) e alla Sagra del Prosciutto (43° edizione) a Faeto, in quanto derivato del maiale, nella appropriata dagli assidui frequentatori del paese.

Atlante dei prodotti tradizionali 21



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

TURCINELLI

Categoria del prodotto: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: LA PROVINCIA DI LECCE

I turcinelli (turcinieddhi), conosciuti anche come "Mbodi", "Gnumariedd" o semplicemente come involtini di fegato, sono un prodotto a base di interiora di capra e agnello. Sono di forma cilindrica e piccole dimensioni (diametro 2-3 cm, lunghezza 8-12 cm). L'aroma è caratteristico e derivato dagli ingredienti.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	70	12	6	2	-	105 kcal

Processo Produttivo
Gli ingredienti sono interiora di capra ed agnello, quali cuore, fegato, polmoni e milza, sale, pepe e prezzemolo. Le varie interiora sono tagliate in parti di piccole dimensioni e rinchiuse con gli altri ingredienti. L'intestino è preparato con una serie di lavaggi in acqua salata, acqua e limone e, quindi, bisognerà sciogliere per alcune ore. Si procede alla preparazione del budello con la rifilatura in chiave longitudinale. In seguito le interiora e gli altri ingredienti sono avvolte con le strisce di budello o mantenute particolarmente di agnello o capretto da latte in maniera da formare dei piccoli cilindri.
E' consigliato le cottura alla brace.

Periodo di produzione
Tutto l'anno.

Storia e tradizione
Non sono stati rinvenuti documenti scritti essenza il processo produttivo trasmesso di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

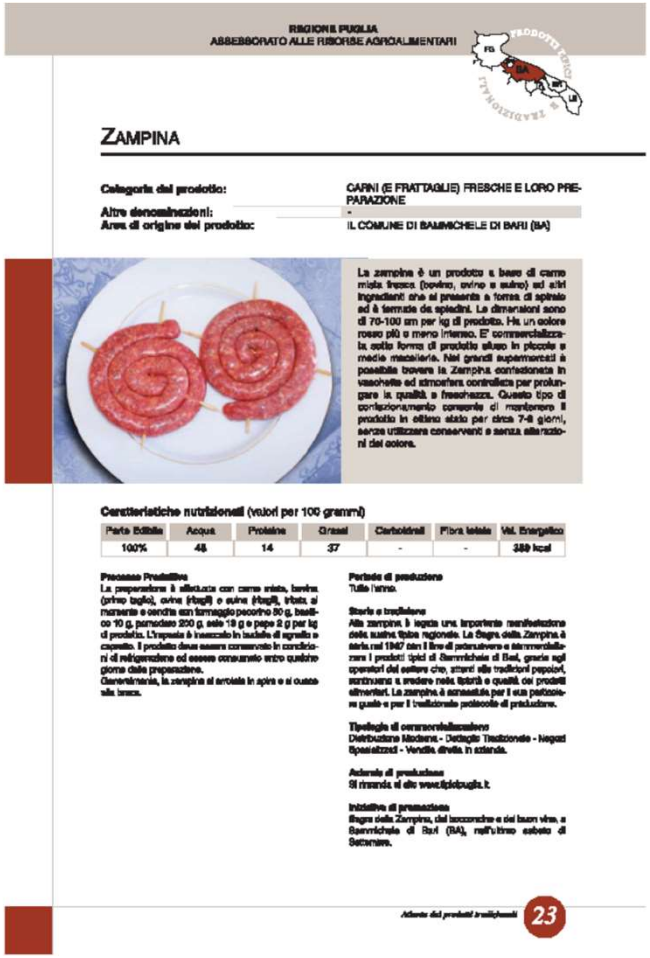
Tipologia di commercializzazione
Distribuzione Moderna - Vendita per corrispondenza - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione
Sagra dei turcinelli a Crispiano (TA), nel mese di Luglio.

22 Atlante dei prodotti tradizionali

I prodotti carnei del nostro territorio



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

ZAMPINA

Categoria del prodotto: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: IL COMUNE DI SAMMICHELE DI BARI (BA)

La zampina è un prodotto a base di carne mista fresca (bovino, ovino e suino) ed altri ingredienti che si presenta a forma di spirale ed è fermata da spiedini. Le dimensioni sono di 70-100 cm per kg di prodotto. Ha un colore rosso più o meno intenso. E' commercializzata, sotto forma di prodotto sfuso in piccole e medie macellerie. Nei grandi supermercati è possibile trovare la Zampina confezionata in vaschette ed atmosfera controllata per prolungare la qualità e freschezza. Questo tipo di confezionamento consente di mantenere il prodotto in ottimo stato per circa 7-8 giorni, senza utilizzare conservanti e senza alterazioni del colore.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	48	14	37	-	-	389 kcal

Processo Produttivo
La preparazione è effettuata con carne mista, bovina (primo taglio), ovina (tagli) e suina (tagli), trita; si mescola e condita con formaggio pecorino 50 g, basilico 10 g, pomodoro 200 g, sale 18 g e pepe 2 g per kg di prodotto. L'impasto è insaccato in budello di agnello o capretto. Il prodotto deve essere conservato in condizioni di refrigerazione ed essere consumato entro quattro giorni dalla preparazione.
Generalmente, la zampina si arrotola in spira e si cuoce alla brace.

Periodo di produzione
Tutto l'anno.

Storia e tradizione
Alla zampina è legata una importante manifestazione della nostra tipica regionale. La Sagra della Zampina è nata nel 1947 con il fine di potenziare e commercializzare i prodotti tipici di Sammichele di Bari, grazie agli operatori del settore che, grazie alla tradizioni popolari, continuano a vivere nella tipicità e qualità dei prodotti alimentari. La zampina è conosciuta per il suo particolare gusto e per il tradizionale polocolo di produzione.

Tipologia di commercializzazione
Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione
Si rimanda al sito www.tipicipugli.it.

Iniziative di promozione
Sagra della Zampina, del baccanale e del buon vino, a Sammichele di Bari (BA), nell'ultimo sabato di Settembre.

Atlante dei prodotti tradizionali 23