MOMENTI, AMBIENTI E STRUMENTI PER L'ANALISI SENSORIALE DEI SALUMI

Coltelli e affettatrici sono inseparabili compagni di chi crea e presenta i salumi. Quali sono gli ambienti e gli strumenti più adatti per organizzare momenti ed eventi di assaggio di salumi?

L'AMBIENTE E IL MOMENTO

Assaggiare i salumi è molto semplice, ma è necessario prendere le dovute attenzioni al fine di ottenere il giusto risultato.

Per quanto riguarda i locali, come di consueto nell'analisi sensoriale, è di fondamentale importanza allestire un ambiente che metta gli assaggiatori nelle migliori condizioni psico-fisiche per effettuare l'assaggio. Per questo motivo l'analisi deve svolgersi in luogo tranquillo e silenzioso, dotato di illuminazione perfetta, non soggetto a puzze e profumi estranei, con temperatura compresa tra i 20 e i 24°C e umidità relativa tra il 50 e il 70%.

I momenti ideali per l'assaggio sono il mattino (dalle dieci a mezzogiorno) e il pomeriggio (dalle sedici alle diciotto). In ogni caso gli assaggiatori devono trovarsi in condizioni psicofisiche ottimali di riposo, serenità e tranquillità.

Ogni salume è diverso dall'altro, anche all'interno della stessa famiglia e tipologia. A volte si possono riscontrare differenze anche nel medesimo prodotto, a seconda della sezione da cui proviene la fetta o di come viene tagliata. Per questo motivo bisogna porre particolare attenzione nella preparazione dei campioni in assaggio.

Il taglio è una fase delicatissima e di fondamentale importanza per esaltare gli aromi e i sapori dei salumi, proprio come lo è il taglio della stoffa per un sarto. Già nel Rinascimento vi era una vera e propria professione specializzata nel taglio delle carni definita il trinciante, che riuniva in se tecnica e arte. Con il tempo questa figura si è evoluta nel maître di sala e il termine "trinciante" ha assunto la connotazione del taglio di qualsiasi piatto. Per percepire correttamente quanto i salumi ci possono offrire dal punto di vista sensoriale è fondamentale il modo e la tecnica del loro taglio, che può essere effettuato con due strumenti: l'affettatrice e il coltello.

L'AFFETTATRICE

L'affettatrice venne inventata nel 1898 a Rotterdam da Wilhelmus Van Berkel, padre dell'omonima azienda. Quale sogno poteva coltivare un macellaio appassionato di meccanica quale Van Berkel se non quello di creare uno strumento in grado di tagliare le carni e i salumi in modo preciso e veloce. Nacque così la prima affettatrice meccanica, una macchina fornita di lama concava posta perpendicolarmente a un piatto mobile in grado di scorrere avanti e in dietro grazie alla spinta di una ruota movimentata a braccio.

Le attrezzature presenti in commercio oggi si basano sullo stesso principio, anche se la modernità ha portato qualche progresso: l'alimentazione a energia elettrica (anziché manuale), e la possibilità di cambiare lo spessore della fetta regolando la distanza della lama dal supporto metallico, particolare questo fondamentale per esaltare le caratteristiche organolettiche tipiche di alcuni salumi.

La fetta non deve mai essere troppo sottile, perché potrebbe rompersi, ma nemmeno troppo spessa. Ogni tipologia di salume presenta un taglio caratteristico ottimale per svolgere una corretta valutazione.
Il taglio dei salumi derivanti da pezzi anatomici interi che conservano la loro struttura (ad esempio il prosciutto crudo, la coppa o il culatello) deve rispettare la struttura del pezzo e le modificazioni che derivano dalla stagionatura, ed esaltare le sue caratteristiche strutturali, quali la disposizione dei fasci muscolari e le caratteristiche della parte grassa. Per questo motivo il taglio è in genere trasversale rispetto l'andamento delle fibre muscolari e delle striature di grasso, ma nel caso di salumi molto grassi, il taglio può anche essere parallelo. È importante che la fetta sia sottile, in modo da presentare una vasta superficie che, come tale, si possa sciogliere rapidamente in bocca emanando tutto il suo aroma e sapore. È importante sottolineare che fette sottili si possono ottenere solo da salumi di elevata qualità e di lunga stagionatura che risultano essere molto elastici, perché nel caso dei salumi giovani, la fetta troppo sottile tende a sbriciolarsi e a sgretolarsi.

Lo stesso discorso vale per i salumi macinati insaccati sottoposti a un processo di cottura, come la mortadella, nei quali una fetta sottile di qualità si scioglie rapidamente in bocca sviluppando al massimo aromi e sentori.
Quando si effettua un taglio a macchina, un fattore di grande importanza è la velocità della lama: lame troppo veloci posso infatti portare a un riscaldamento della parte grassa provocando difetti sia a livello visivo, sia (e soprattutto) olfattivo.

IL COLTELLO

Il più antico strumento utilizzato per il taglio delle carni e dei salumi è il coltello. Uno strumento tanto semplice, quanto raffinato nell'utilizzo. Solo mani esperte e dotate di sapienza tecnica possono infatti maneggiare al meglio questo strumento colpendo il salume con una pressione decisa e delicata al tempo stesso e creare così fette regolari, sottili e senza difetti. Una maestria questa riconosciuta già nel rinascimento nella professione del "trinciante".
L'arte del trinciare appartiene oggi solamente ad alcuni macellai e ai maître e la maggior parte dei salumi viene tagliata con l'affettatrice, ciò nonostante per alcuni di questi è ancora preferibile il taglio a coltello al fine di esaltarne aromi e sapori. Di fondamentale importanza è dunque sapere quali siano i coltelli utilizzare per ciascun salume.
Per il prosciutto crudo è necessario utilizzare coltelli con lame lunghe, in grado di scorrere mentre affettano, affilatissime per tagliare senza premere, molto flessibili per accompagnare la fetta che si sta formando mantenendone costante lo spessore e la regolarità. Si adagia quindi il prosciutto crudo su di uno speciale supporto e lo si aggancia con una morsa, tagliando in fine il salume lungo il muscolo.
Per il salame e gli insaccati in genere, il coltello deve essere dotato di una lama larga e rigida con un filo molto tagliente perché in questo caso il taglio deve avvenire in verticale, in modo deciso, ma senza schiacciare. Il verso del taglio, invece, dipende dal tipo di salume e può essere obliquo o a "becco di clarino"

(come nel caso del Cacciatore o del Felino), oppure può essere rotondo (ad esempio per il tipo Milano). In ogni caso è importante che la fetta sia sottile, integra e spessa non più di un grano di pepe.
Ma di cosa sono fatti i coltelli? Se un tempo i coltelli erano fabbricati in ferro, oggi il materiale maggiormente utilizzato nella produzione di questi strumenti è l'acciaio, perché non influenza il prodotto dal punto di vista della migrazione degli aromi e risulta sicuro dal punto di vista igienico-sanitario. I più moderni vengono invece creati in ceramica che, sicuri dal punto di vista igienico, non devono essere rifilati continuamente.

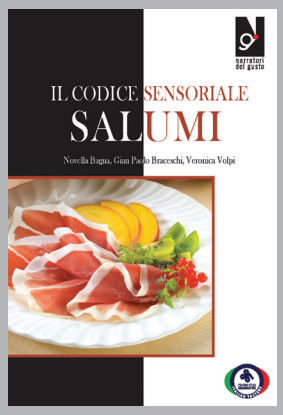
PIATTO E FORCHETTE

Anche se l'utilizzo delle mani nell'assaggio di particolari salumi può conservare il suo fascino, le ben tagliate fette devono essere servite su supporti consoni per non interferire con i profumi.
I piatti per l'assaggio devono essere di colore bianco e composti da materiale inerte, al fine non influenzare l'analisi visiva del prodotto e di non apportare odori anomali.
Il prodotto adagiato sul piatto deve essere quindi pinzato con una forchetta composta anch'essa di materiale inerte o argento e portato alla bocca o al naso. È importante che l'assaggiatore non tocchi il prodotto con le mani per non trasmettere odori o impurità.

IL SERVIZIO DEI SALUMI

I salumi sono prodotti che subiscono delle reazioni di ossidazione a contatto con l'aria e sono soggetti agli sbalzi termici, per questo motivo è molto importante servirli immediatamente dopo averli affettati, portandoli prima della preparazione alla temperatura di servizio di circa 15-18°C.
In fase di campionamento la conservazione dei salumi avviene normalmente in sottovuoto o in atmosfera modificata (per gli affettati), in questi casi è necessario riambietarli qualche minuto prima dell'assaggio in modo da disperdere gli eventuali odori anomali dovuti all'atmosfera di conservazione. Tali sistemi di conservazione sono infatti fortemente riduttivi e abbiamo la necessità di un momento ossidante per riportare gli aromi alle condizioni originali. Questo problema non sussiste nel caso della preparazione dei campioni per l'assaggio di salumi a pezzo intero (che viene prelevato tal quale dalla stagionatura).

PER SAPERNE DI PIÙ



shop.assaggiatori.com