DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA PANCETTA PIACENTINA

Art. 1 (Denominazione)

La Denominazione d'Origine protetta "Pancetta Piacentina" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 (Zona di produzione)

La Pancetta Piacentina è un prodotto ottenuto da allevamenti di suini situati nel territorio delle regioni Lombardia ed Emilia Romagna.
I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni sono confromi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione di origine di Parma e San Daniele.
Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.
I suini debbono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.
Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 7.
La zona di elaborazione della Pancetta Piacentina comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 m.s.l., a motivo delle peculiari condizioni climatiche.

Art. 3 (materie prime)

La Pancetta Piacentina è derivata da suini che corrispondono alle caratteristiche dell'art.2. Per la fabbricazione si utilizza la parte centrale del grasso di copertura della mezzena che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, comprendendo la sola parte laterale delle mammelle. La pancetta rappresenta uno dei tagli adiposi del suino che si ottiene isolando con apposita sezionatura dapprima il cosiddetto "pancettone" che comprende varie parti e da cui si ottiene la pancetta vera e propria. Dopo la sezionatura il pezzo viene squadrato e rifilato. Dopo la salagione le pancette devono sostare per almeno 24 ore in cella fino al raggiungimento di temperature interne comprese fra 0°C e 2°C.
L'eventuale trasferimento delle pancette allo stabilimento di trasformazione deve avvenire entro le 24 ore successive con mezzi refrigerati.

Art.4 (metodo di elaborazione)

Il processo di elaborazione inizia con la salagione a secco che consiste nel mettere a contatto con le carni una miscela composta da:

sale marino:	dal 27% al 30%
nitrato di sodio:	fino a 150 p.p.m.
pepe nero:	40 gr/qle -50 gr/qle
chiodi di garofano:	30 gr/qle -40 gr/qle
zuccheri:	1,5%
ascorbato E301:	0,2%

L'operazione di salagione è effettuata a mano.
E' vietata la salagione in salamoia.
Le pancette salate sono poi accatastate su appositi piani in celle frigorifere con temperatura di 3-5°C ed umidità relativa del 70-80% per un periodo di 15 gg. circa.
Dopo tale periodo si procede alla raschiatura al fine di togliere eventuali residui della lavorazione e l'eccesso di sali e spezie.
Dopo la salagione e la raschiatura, le pancette vengono arrotolate mediante la tradizionale legatura,con l'eventuale aggiunta di carne magra avente i requisiti descritti all'art.2. Infine nelle parti non coperte dalla cotenna sono applicati lembi di vescica di suino sulle parti esterne e carta vegetale sulla parte longitudinale, allo scopo di ottenere una protezione naturale durante la stagionatura.
Dopo aver effettuato la foratura in modo omogeneo su tutta la superficie, le pancette sostano in locali con temperatura

da 0°C a 5°C per alcune ore.
Successivamente le pancette passano alla fase di asciugamento che avviene per un periodo non superiore a 7 giorni alla temperatura di circa 20°C., durante questa fase si constata il caratteristico accentuarsi della colorazione della cotenna, indice del processo di maturazione.

Art.5 (stagionatura)

Terminato l'asciugamento si passa alla fase di stagionatura che deve protrarsi per un periodo non inferiore ai 2 mesi.
La stagionatura avviene in ambienti aventi temperatura compresa tra i 10 e 14°C ed umidità relativa del 70-80%.
Durante tale fase è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle vallate piacentine.

Art. 6 (caratteristiche)

La Pancetta Piacentina all'atto della immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche e microbiologiche:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

aspetto esterno: forma cilindrica;
peso: da 5 a 8 Kg;
Colore: rosso vivo inframezzato del bianco delle parti grasse;
Aroma e sapore: carne di profumo gradevole, dolce dal sapore sapido.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale	= 9,3.107
Micrococcaceae	= 1,5.104
Stafilococchi coagulasi positivi	< 30
Batteri lattici	= 3,0.107
Enterobatteri	< 3

CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE

Umidità, %	= 37,31
Proteine (N x 6,25), %	= 15,81
Grasso, %	= 41,42
Ceneri, %	= 4,84
Colesterolo, mg/100 g	= 63
pH	= 5,60

La Pancetta Piacentina può essere commercializzata sfusa ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci od affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art.7, esclusivamente nella zona di trasformazione indicata all'art.2.

Art. 7 (Controlli)

Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento - il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del D.Lgs. 30/12/1992, n. 537, accerta e mediante una ispezione adeguata controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo (la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza) - la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio del Consorzio tra i produttori o di altro Organismo a tal fine costituito dai produttori, conformemente a quanto stabilito dall'art.10 del Reg. n.2081/92.

Art. 8 (Designazione e presentazione)

La designazione "Pancetta Piacentina" deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Controllata".
Tali indicazioni possono essere abbinate al logo della denominazione.
E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.
E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonchè l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva.

LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

PREMESSA

La storia dimostra lo stretto e profondo legame tra le produzioni agricole e la trasformazione del prodotto con le aree di riferimento, legame vieppiù rinsaldato e confermato dall'evoluzione dei fattori sociali, economici e produttivi e di esperienza umana consolidatasi e stratificatasi nel corso dei secoli. Per quanto riguarda l'area delimitata della provenienza della materia prima (animali vivi e carni) esistono fattori geografici, ambientali e di esperienza produttiva nell'allevamento assolutamente costanti e caratterizzanti. Per quanto riguarda viceversa la più ristretta zona di trasformazione, i fattori ambientali, climatici, naturali ed umani costituiscono, nella loro combinazione, un insieme irripetibile.

Geografia e caratteristiche climatiche della zona di trasformazione -

La zona di trasformazione dei salumi piacentini: coppa, salame e pancetta è delimitata:

-a Nord, dall'Autostrada del Sole e dall'Autostrada dei Vini;

-a Est, dal corso del torrente Ongina;

-a Ovest, dal corso dei torrenti Tidoncello e Bardonezza e comprende il territorio pedemontano e montano della provincia fino ad un'altitudine non superiore ai 900 metri.

La zona montana, costituita ad occidente dall'Appennino Piemontese-Emiliano ed a mezzogiorno dall'Appennino Ligure-Emiliano, è quella ove più incisivamente si sono riflesse le variazioni di clima influendo soprattutto sulla vegetazione. La fascia appenninica che limita a sud la zona di produzione confinante con la provincia di Genova, si estende lungo lo spartiacque appenninico ligure-emiliano per circa 1.700 Kmq. permette di beneficiare di una ventilazione anche di tipo marino.
La temperatura dell'area di produzione registra una media annua di circa 13,25° con la sguente media stagionale:

- inverno ca. 2,95°
- primavera ca. 13,47°
- estate ca. 23,12°
- autunno ca. 13,48°

Come è possibile osservare la fascia stagionale primaverile ed autunnale, che interessa gran parte dell'anno, si aggira su valori costanti intorno ai 13,4°.
Il valore medio di umidità si aggira intorno al 70% con

punte dell'82% nel periodo invernale.
La vegetazione boschiva si può ordinare in due fasce altitudinali. La prima, dai margini del rilievo che si rivolgono alla pianura rimonta fino a 800 m. o poco più ed è denominata della quercia: quercus cerris che ha bisogno di una certa umidità, con erogazioni pluviali di almeno 1000 m. l'anno e non sopporta escursioni termiche molto pronunziate. Tale zona da quando l'occupazione umana è divenuta stabile è stata sostituita in parte con i castagneti.
Attorno agli 800/900 m. inizia la fascia del faggio (fagus silvatica) che può svilupparsi floridamente solo in una condizione ecologica definita in modo rigoroso: vuole una piovosità che superi di non poco i 1000 mm. in un anno, discreta pure in estate con una escursione termica di regola al di sotto dei 20°.
L'area di produzione, quindi, è caratterizzata da una popolazione vegetativa tipica di una clima continentale umido con variazioni termiche non eccessive, utili per creare un ambiente adatto alla produzione, lavorazione ed alla stagionatura delle carni suine insaccate.
Numerosi sono, inoltre, i subaffluenti che intersecano il territorio montano, pedemontano e della pianura piacentina.
Quattro sono le vallate principali percorse dai torrenti Arda, Nure, Tidone e dal fiume Trebbia. Altre vallate minori sono: la Val d'Ongina, la Val Chiavenna, la Val Chero, la Val Luretta e la Val d'Aveto.
La zona di produzione occupa circa i 2/3 dell'intero territorio provinciale.
Un'area, quindi, adatta per le sue caratteristiche climatiche e geografiche a consentire la lavorazione e la stagionatura della coppa, salame e pancetta, operazioni che richiedono determinate condizioni climatiche

Anche la manipolazione delle carni, fatta a mano per i salumi piacentini, deve essere effettuata in un ambiente pedoclimatico adeguato, dove i fattori ambientali incidono in maniera determinante sulle fasi di trasformazione ed in particolare sulla stagionatura .

Tutte condizioni tipiche delle valli del piacentino che facilitano la prima fase del prosciugamento della coppa, salame e pancetta, che deve avvenire ad aria naturale e che successivamente consentono una perfetta stagionatura atta a conferire un sapore dolce, delicato e gradevole.
Il regime climatico al quale sono soggette le aree di pianura e pedemontana s'inserisce quindi nella dinamica della produzione della coppa, della pancetta e del salame piacentini costituendo un ciclo produttivo strettamente dipendente dalle vicende meteorologiche e dallo stato pedologico dei suoli.

Area di approvvigionamento della materia prima -

Evoluzione dell'allevamento del suino nell'Italia centro-settentrionale

E' nel Paleolitico che risale la documentazione più antica della preistoria della zona di produzione del piacentino, periodo in cui avvenne un assestamento del gran Golfo padano per emersione del mar Adriatico che copriva tutta l'area di produzione e che ha conferito all'ambiente ed al territorio caratteristiche ambientali e climatiche del tutto particolari.
Nel successivo periodo del Neolitico lo sviluppo della pastorizia e dell'allevamento del bestiame, fra cui il suino, dimostrano l'esistenza di un ambiente appenninico, nelle zone della media ed alta collina, ricca di pascoli e di acque.
Anche nel tardo Eneolitico l'ambiente appare sttrutturato in pastorizia, allevamento, agricoltura, integrato della raccolta e dalla conservazione dei prodotti di origine naturale come bacche, tuberi radici e grani che caratterizzavano il patrimonio vegetale spontaneo della zona e di cui si nutrivano le specie animali, fra cui il maiale, di quel periodo.
L'optimum climatico che caratterizzò la zona piacentina nella successiva età del bronzo determinarono lo sviluppo di una economia basata sulla pastorizia e sull'allevamento provate da componenti faunistiche e da elementi documentati.
La fascia pedemontana dove i pascoli erano sempre più abbondandti e pure il territorio lungo il Po, dove sorsero le "terremare", particolari sistemi di organizzazione sociale create dai primi palafitticoli, i quali costruivano villaggi di capanne con legno, ramaglia, erba, paglia ed anche pelli, era ricca di varie specie vegetali selvatiche come i residui fossili di ghiande, corniolo, nocciolo, madorle e prugne dimostrano.
Tracce sull'ambiente vennero lasciate, più tardi, anche dalle popolazioni etrusche che si spinsero nel piacentino e crearono dei nuclei demografici attorno a Valleja dove svolsero opere di bonifica del territorio e introdussero nuove coltivazioni, queli quelle del farro e del miglio precedenti a quella del grano.
Gli Etruschi avviarono, inoltre, la produzione del vino, dell'olio e furono abili allevatori di buoi aratori, di pecore e di maiali.
Probabilmente a loro risale l'allevamento dei maiali nei boschi.
L'allevamento del maiale ha sempre costuito uno fra i più importanti rami dell'industria zootecnica italiana.
Nel censimento del bestiame del 1908, sono indicati presenti in Italia 2.507.798 capi di cui 322.099 scrofe.
Nel 1926, secondo il Fotticchia, i capi allevati in Italia assommano a 2.750.000 di cui 1.400.000 in Italia Settentrionale e 570.000 nell'Italia Centrale.

All'inizio del secolo, e fino alla prima guerra mondiale, tre sono i sistemi di allevamento tradizionale praticati:

- allevamento familiare, un tempo il più diffuso nella Valle Padana; esso si basa su un limitato numero di capi, generalmente ben curati, alimintati con residui di cucina e prodotti ortivi. Tali capi sono destinati all'auotconsumo ed in parte al rifornimento delle salumerie locali. Questo allevamento è andato riducendo via via la sua importanza con il diffondersi della specailizzazione;

- allevamento allo stato brado o semibrado era preminente lungo l'Appennino ed i suoi contrafforti, nonchè sulle Prealpi lombarde, venete e del Friuli, ove abbondano la macchia ed i boschi di quercia;

- allevamento di tipo industriale primeggiava in Lombardia ed in Emilia già nel secolo scorso, perchè collegato al caseificio per lo sfruttamento dei sottoprodotti di latteria (siero e latticello), dell'industria molitoria (farinette, crusca e cruschello) e della brillatura del riso (pula di riso).

Il 1872 può essere indicato come l'anno in cui ebbe inizio in Italia la moderna suinicoltura. Infatti in quell'anno, per iniziativa del Ministero dell'Agricoltura, che si avvalse dell'opera dell'Istituto Sperimetale di Zootecnia di Reggio Emilia, furono importati dall'Inghilterra in alcune province padane i primi riproduttori Yorkshire.
Esistevano in italia razze indigene , che, con l'introduzione dell'Yorkshire, a seguito dei ripetuti incroci fatti nell'intento di ottenere maiali con maggiori attitudine all'ingrasso, maggiore precocità e con scheletro più ridotto, finirono per veder sminuire la loro importanza e la loro identità.
Le razze più diffusamente allevate in Italia centro-settentrionale ed ancora presenti all'inizio della prima guerra mondiale, divise per regioni, sono le seguenti:
-Piemonte: due erano le razze autoctone , la Cavour, a mantello nero, orecchie pendenti, maschera facciale bianca, allevata sulla riva destra del ò; La garlasco che si allevava invece sulla riva sinistra, razza un pò più ridotta con pelle e setole rosso giallastro. Le caratteristiche di entrambi le razze erano la robustezza, la precocità e la buona attitudine al pascolo.
-Lombardia: si allevava la razza lombarda dal mantello nero rossiccio con varie macchie bianche di grandi mole, facile da ingrassare, che a fine ingrasso raggiungeva il peso 200-220 kg.
-Emilia: La razza Parmigiana era diffusa oltre che nel parmense anche nel piacentino ed in parte a Reggio Emilia. essa era caratterizzata dal manto grigio scurissimo con rade setole nere, molto prolifica, alta, robusta, viveva al pascolo per la maggior parte dell'anno.
Altra razza emiliana che occupava un 'area assai più estesa

della parmigiana (bolognese modenese,e parte del reggiano, del mantovano e del veneto), di taglia ancor maggiore della precedente, era la bolognese, a setole corte, rade tra le quali traspariva la cute di color rosso violaceo. Le sue carni, come riferisce il Marchi nel suo testo del 1914, "hanno costituito la fama degli zamponi di Modena, delle mortadelle, spalle e bondole di Bologna".
-Romagna: vi si allevava una razza mora, castagnina,diffusa in tutta la romagna e detta appunto razza Romagnola. lo Stanga (Suinicoltura pratica, 1922) la considerava la sottorazza della Bolognese. Le caratteristiche che contraddistinguevano la razza Romagnola erano il buon sviluppo in altezza (80-90 cm al garrese), il tronco cilindrico con linea dorso lombare convessa e soprattutto la cosiddetta linea sparta, "costituita da robustissime irte e fitte setole che trovansi lungo tutta la linea dorsale "(Ballarini).
La sostituzione delle popolazioni suine con razze selezionate più produttive, iniziata già alla fine del secolo scorso, fu, soprattutto nei primi decenni, molto lenta e graduale. Ciò non nell'acquisire ed introdurre le novità emergenti, ma per il fatto che pure molto lenta e graduale è stata l'evoluzione dei sistemi di allevamento.
Finchè brado e semibrado hanno rappresentato per molte regioni i sistemi più comuni e più economici per l'ingrasso del maiale, la rusticità, la resistenza, l'attitudine al pascolo e più in generale la capacità di procurarsi cibo hanno rappresentato condizioni prioritarie ed irrinunciabili; detti caratteri sono propri delle razze autoctone, affermatesi sul territorio per selezione naturale.
Nel periodo intercorrente tra le due guerre mondiali, anche a seguito della notevole espansione nella Valle Padana degli allevamenti da latte, andarono via via aumentando le richieste di lattoni e magroni da parte degli allevamenti collegati ai caseifici. Gli ingrassatori rivolgevano le loro preferenze ai maiali di grande taglia, sufficientemente rustici, dotati di elevata capacità di utilizzare il siero, i cruscami e le farine; caratteristiche che si riscontravano nei prodotti di incrocio delle razze locali con il verro Yorkshire-Large White.
Contemporaneamente, poichè a causa del disboscamento era andato scomparendo il sistema brado e semibrado per l'ingrasso dei maiali, in Emilia Romagna, in Toscana ed in Umbria si era affermato l'allevamento delle scrofe per la produzione dei suinetti, ricercati dagli ingrassatori della Valle Padana.
Questa suddivisione di compiti tra regioni diverse nell'allevamento del suino favorì ed accelerò il processo già iniziato di incrociare le popolazioni suine, e tra esse in primo luogo la Romagnola, la Cinta senese, la Perugina e la Cappuccia, razze rustiche e di buona taglia, con verri della più precoce e più selezionata razza Large White.
Vi è da osservare a questo punto che, nonostante l'affermarsi degli allevamenti industriali, permane e si accentua, proprio in questo periodo, la pratica di

ingrassare i maiali fino al peso di 160-180 Kg ed oltre.
Il motivo va ricercato nel fatto che la produzione del suino pesante trova concordi sia i suinicoltori che gli operatori industriali.
L'industria richiedeva, come tuttora richiede, carcasse pesanti per disporre di carni mature, adatte a conferire ai prodotti lavorati e stagionati, primi fra tutti i prosciutti, quelle insuperabili caratteristiche organolettiche che hanno reso famosa nel mondo la salumeria italiana.
I caseifici dell'Emilia e dalla bassa Lombardia, in grande maggioranza orientati alla produzione del formaggio "grana", iniziavano la produzione a primavera, dopo il parto delle bovine e lo svezzamento dei vitelli, e chiudevano a fine novembre, quando le vacche andavano in asciutta.
I suini, allevati per il consumo del siero e del latticello, venivano perciò acquistati verso il mese di marzo al peso di 35-45 Kg (magroncelli) e venduti dopo la chiusura del caseificio, durante l'inverno, nel periodo più adatto per la lavorazione delle carni, considerato che ancora non esistevano i frigoriferi.
Durante i 9/10 mesi di permanenza nelle porcilaie il suino raggiungeva il peso di 160-180 Kg. Il suino pesante pertanto soddisfaceva le esigenze del mercato e quelle del caseificio.
Un solo ciclo annuale consentiva, d'altra parte, di meglio ammortizzare il costo della rimonta nnonchè di contenere le perdite per malattie e per mortalità, molto più frequenti nel periodo di ambientamento. Una critica che viene fatta a questo sistema riguarda l'alto consumo di alimenti necessari, nell'ultima fase dell'ingrasso, per produrre un chilo di incremento. Bisogna tuttavia tenere presente che, in detta fase, più di un terzo del valore nutritivo della dieta era fornito dal siero fresco, disponibile in abbondanza.
La produzione di incroci utilizzando verri Large White e scrofedi razze locali continuò per alcuni anni anche dopo l'ultima guerra mondiale. Già da tempo però le razze autoctone, a seguito di ripetuti incroci, al fine di ottenere animali più adatti al caseificio, avevano finito per perdere la loro importanza fino ad essere costituite da una popolazione avente le caratteristiche propri del Large White.
Soggetti "fumati" (Large White x Romagnola) provenienti dal mercato di Cesena e soggetti "grigi" o "tramacchiati" provenienti dalla Toscana (Large White x Cinta) erano presenti in qualche porcilaia dei caseifici lombardi agli inizi degli anni '50. In questo periodo in conseguenza delle più approfondite conoscenze in fatto di alimentazione e dello sviluppo dell'industria mangimistica, incominciarono ad affermarsi allevamenti specializzati in suini non collegati ai caseifici.
A seguito di questi nuovi indirizzi la popolazione suina subisce in Italia, e soprattutto nel nord, un sensibile aumento.
Contro una consistenza media, nel quinquennio 1951-1955, da

3.320.000 capi si passa nel 1962 a 4.800.000 unità.
Incrementa la produzione lattiera, si potenziano i caseifici e si estende l'ingrasso suino; però all'aumento dei capi concorrono pure gli allevamenti specializzati, per lo più senza terra, non collegati ai caseifici, gestiti da imprenditori provenienti anche da attività extra agricole, dediti di preferenza alla riproduzione piuttosto che all'ingrasso.
Si diffusero gli allevamenti iscritti ai libri genealogici, e con l'aiuto dei centi di controllo genetico istituiti dal Ministero dell'Agricoltura (1960), si diede inizio ad un serio programma di selezione delle razze Large White e Landrace.
Si gettarono pertanto le basi di una moderna suinicoltura avendo sempre come riguardo la produzione di un suino pesante, dotato dei requisit richiesti dall'industria di trasformazione in continua e rapida espansione.
Dal 1960 al 1970 furono molte ed importanti le tecnologie innovative introdotte negli allevamenti, specie in quelli da riproduzione.
Da allevamenti agricoli, suddivisi in gruppi costituiti da poche unità, condizione irrinunciabile per combattere le pericolose malattie neonatali, si passa, nel giro di pochi annim alla concentrazione di centinaia di fattrici in allevamenti industriali completamente automatizzati.
Dette innovazioni, che consentirono la produzione di suinetti anche negli allevamenti intensivi della Valle Padana, nodificarono gli equilibri, durati per molti decenni, trale regioni del Nord, prevalentemente dedite all'ingrasso e quelle del centro, specializzate nella riproduzione.
Mentre nel Nord la suinicoltura trovò motivo per ulteriore rafforzamento ed espansione, la Romagna e le regioni dell'Italia centrale si avviarono ad una ristrutturazione dell'intero settore suinicolo.
La consistenza della popolazione suina italiana passa dai 4.800.000 capi nel 1962 ai 9.014.600 del 1981, con un incremento medio annuo del 4,4%.

NOTE STORICHE SUI SALUMI PIACENTINI

Gli antichissimi abitanti della pianura padana piacentina conoscevano il maiale già nell'età del bronzo, ossia mille anni prima dell'era cristiana.

I ritrovamenti operati nel 1862 entro l'area della "terramare" o insediamento palafitticolo del piacentino avvenuto nei comuni di Montana dell'Orto (Caorso) e di Castelnuovo Fogliani (Alseno), scavi diretti dal Prof. Strobel, portarono alla luce suppellettili preistoriche frammiste ad ossa di animali la cui specie di appartenenza venne identificata, dopo meticolose indagini osteologiche in quella del maiale.

Tracce dell'esistenza del suino è possibile trovarle anche nel Neolitico, periodo in cui i fatti economici furono legati alla pastorizia ed all'allevamento anche del maiale, come testimoniano numerosi resti del periodo.

Successivamente la civiltà romana, nel Piacentino ricca di testimonianze, ha lasciato una traccia costituita da un ciondolo-amuleto bronzeo conservato presso il Museo Civico di Piacenza raffigurante un piccolo maiale.

Anche i romani, come ci ricorda Catone, facevano grande consumo di carni suine. Secondo Plinio, a Roma, pervenivano più di 20.000= maiali all'anno.

Un piatto prelibato per i romani era il "porcus trojanus" che consisteva in un intero maiale arrostito ripieno di vari uccelletti e irrorati di vini squisiti.

La pianura padana, Gallia Cisalpina, ai tempi di Polibio che la visitò un paio di secoli a.C., abbondava di querce ghiandifere, di orzo, frumento, farro e vino. Già da allora, questa terra era famosa per l'arte dei suoi abitanti di produrre squisite ghiottonerie a base di carni suine.

Nel Medioevo la preparazione delle carni affumicate conobbe uno sviluppo considerevole nel piacentino dove tale produzione rimase limitata per secoli all'ambito familiare.

Nell'arte medioevale locale l'utile animale domestico lo ritroviamo raffigurato in due interessanti lavori musivi databili al XII secolo e riferiti ai mosaici pavimentali della basilica di San Savino in Piacenza e della Chiesa di S.Colombano a Bobbio.

In entrambe le opere che nelle loro armoniche composizioni illustrano il calendario zodiacale e quello dei lavori rurali in ordine al susseguirsi delle stagioni, la macellazione del maiale appare nel mese di dicembre, uno dei mesi più freddi dell'anno e quindi idoneo alla lavorazione ed alla conservazione delle carni.

Lo stesso tema dei lavori è illustrato anche nel codice 65 dell'Archivio capitolare del Duomo di Piacenza, preziosa opera purtroppo mutila in alcune sue parti.

A Piacenza le prime notizie documentate che riguardano la produzione degli insaccati risalgono agli inizi del XIV secolo e si rinvengono negli antichi Statuti cittadini.

A quell'epoca, infatti, la vendita al minuto della "assongia" (sugna) e delle carni conservate (carnes sicas) veniva praticata unicamente dagli aderenti alla corporazione (o Paratico) dei "formaggiai" alcuni dei quali tenevano banco stabile in piazza del Duomo. Successivamente, in conseguenza dell'aumentato consumo delle carni suine lavorate, si costituì una specifica categoria di venditori: i "lardaroli" aggregati poi alla corporazione dei "formaggiai".

Prese così vita il "Paratico dei formaggiai e lardaroli" detto in seguito dei "bottegari" che si consolidò sempre di più: infatti alla fine del '700 erano 186 gli iscritti alla corporazione che risultava essere uno dei gruppi più attivi e organizzati, si reggeva con propri Statuti e festeggiava annualmente il protettore: S.Lucio.

Agli inizi del XV secolo le carni suine del nostro territorio erano particolarmente preferiti anche dai negozianti di Milano e della Lombardia i quali, per meglio distinguerli da quelli provenienti da altre località della pianura padana, solevano qualificarli come "roba de Piasenza". Questo lusinghiero apprezzamento è trascritto, sotto la data del 9 luglio 1447, nei

registri delle "Provvigioni" in cui si annotavano tutti gli atti della vita comunale piacentina.

I salumi piacentini, nobilitati per la loro bontà da una gloriosa tradizione le cui origini si perdono lontane nel tempo, trovano una collocazione di riguardo nella gastronomia tipica locale ampiamente apprezzata dai forestieri.

Riferimenti storici relativi ai salumi sono evidenziati dallo scrittore piacentino Giulio Landi che nella sua opera "La formaggiata di Sere Stentato" edita nel 1542 così parlava dei salumi della sua terra: "... tando è di eccellente qualità il sale piacentino di che ne fanno fede i cervellati, le mortadelle, i sanguinacci, i zambudelli et le salcicce ed ogni altra sorte di salume che qui da noi le donne fanno: il quale è delicatissimo et di orrimo gusto et certo sono i migliori salumi che in Italia si faccino, salvando perhò l'onore delle somate di Napoli et i prosciutti di Norcia..."

L'autore ci rende edotti che in quei tempi la lavorazione delle carni suine avvenivano soprattutto in ambito casalingo.

In occasione di particolari avvenimenti della Comunità cittadina, con orgogliosa consapevolezza non disdegnavano offire in omaggio ad ospiti illustri prodotti gastronomici locali ritenuti degni di appagare i palati più esigenti.

Ad offrircene un esempio è il Poggiali il quale, rifacendosi ad un anonimo cronista, ricordava la visita fatta nella nostra città dagli arciduchi d'Austria Ridolfo ed Ernesto, figli di Massimiliano II: "addì 23 dicembre - giovedì vennero in Piacenza li figlioli del re Massimiliano di Boemia, essendovi con loro il duca di Sessa (Governatore di Milano) ed il Cardinale d'Augusta et furono incontrati dal Signor Duca Ottavio Farnese et da tutta la Nobiltà di Piacenza a cavallo et furono ricevuti con grande honore: et il detto Cardinale cantò la Messa nel Duomo il giorno di Natale di N.S. et grandissima quantità di popolo. Finita la Messa, proseguiva il Poggiali, andarono in Cittadella et la Comunità di Piacenza li fece un donativo di ... salciccioni numero 144".

In un'altra memoria si rinviene ancora che il 27 luglio 1574 giungeva a Piacenza con "ventiquattro cavalli di posta" il principe Giovanni d'Austria reduce dalla guerra contro i turchi.

A riceverlo fuori delle mura, sulla via Emilia Pavese, erano il cognato del Duca Ottavio Farnese, con il figlio Alessandro, il comandante del castello piacentino Don Ruiz Lopez ed una folta schiera di trecento nobili e feudatari convenuti da tutto il Ducato. Il Corteo faceva il suo ingresso in città dalla Porta S:Antonio quindi, dopo aver percorso varie strade raggiungeva infine la piazza Cittadella ove l'ospite era atteso dal Vescovo Burali e dalla consorte del Duca.

Anche in questa occasione per mantenersi fedele "alla buona usanza" la Comunità presentava i migliori omaggi accompagnati da ... 84 salcicciotti"

Ancora quella preziosa fonte documentale che è la raccolta dei già ricordati registri delle "provvigioni" offre ulteriori notizie di donativi gastronomici "rassegnati" dalle autorità cittadine ai vari personaggi di tutto il mondo in transito nella città".

Nella seduta del 10 maggio 1581 gli Anziani deliberavano di fare "un presente di ... salume" al Cardinale Alessandro Farnese, fratello del Duca Ottavio. Inoltre, nel 1583, approssimandosi il ritorno dalle Fiandre di Margherita d'Austria, figlia naturale di Carlo V di Spagna, nonchè duchessa di Parma e Piacenza, la nostra Comunità si pronunciava all'unanimità per offrire alla sovrana ... 72 salciccioni.

Riferendoci sempre al XVI secolo, di notevole interesse sono i ragguagli sulla cura della "carne porcina" inseriti dal religioso domenicano Giuseppe Falcone, nato a Piacenza nella prima metà del Cinquecento, nella famosa opera di carattere georgico stampata a Pavia del 1597: "la nuova, vaga et dilettevole villa" che l'autore dedicava con affettuosa presentazione al Conte Bernardino Mandelli signore del Feudo piacentino di Caorso.

Già nel capitolo in cui si parla del maiale in genere e della sua importante funzione dietetica nella vita delle famiglie rurali, il Falcone scriveva: "non può stare bene una villa senza

porci, animali sì utili e di molta cavata: e che varrebbe l'orto senza il porco? Questo è quello che fa grassa la pignatta, che fa cantare la padella e che fa stare allegra la povera brigata.

Passando poi a descrivere i metodi da seguirsi per ottenere una buona conservazione delle carni del maiale e dei suoi derivati, lo scrittore ricordava alcune buone norme in uso al suo tempo: "la carne salata di porco è meglio della fresca, perchè il sale gli leva quell'umido. Prima che ammazzi il porco, fallo stare un giorno senza mangiare e sensa bere, perchè si vuotano i ventrigli, la carne resta più asciutta e fansi le cose più pulite".

In merito al processo della salagione, che è una delle operazioni più delicate per la lavorazione dei salumi, l'autore si sofferma sull'argomento, all'epoca sicuramente ben noto, dicendo: salando metti più sale ova la carne o lardo è più grossa, massime dove son ossa". Sulle mezzene era bene mettere del sale grosso, ma "netto et asciutto"; le parti da salare dovevano essere addossate le une alle altre, tenendo però la cotica verso il basso, affinchè le parti stesse avessero una salatura uniforme e ben dosata quindi "rivoltare i bassi più volte con quattro grane di sale". Trascorsi otto giorni, le mezzene dovevano essere controllate aggiungendovi un ulteriore piccolo quantitativo di sale nei punti in cui si rendeva necessario.

Così facendo, "in tre settimane le mezzene restano salate e si possono levar di sale".

Se nei mesi freddi la luna in fase calante, come ricordava l'autore Falcone, segnava il periodo dell'anno più propizio per la macellazione dei suini era comunque pur vero che un influsso negativo dovuto alla luna nel periodo della conservazione delle carni insaccate poteva rovinarle: "se la luna batte ov'è carne salata la fa rancidire".

Inoltre, "le songie falle in strutto con dentro un poco di sale in vaso non di rame, ma di terra, da conservarsi a lungo in loco verso tramontana, perchè si materrà meglio e megliore e più tempo".

A conclusione il Falcone sentenziava: "fa poi salciccia e salami, tienli netti et unti in luoco sano e sappi, che fa più operatione in una casa di villa un porco che non fa una vacca".

Nei primi decenni del '700 la fama dei salumi piacentini, ben nota negli Stati limitrofi del Ducato di Piacenza, si faceva conoscere pure negli ambienti di élite di Francia e di Spagna per merito del grande diplomatico piacentino Cardinale Giulio Alberoni che dispensava "bagatelle che non costano nulla , ma che un giorno potranno produrre un gran bene" alle corti di Francia e di Spagna.

Questi spunti storici testimoniano l'importanza dei salumi piacentini già nelle epoche più lontane come lo dimostra il carteggio epistolare del Cardinale Alberoni con il suo illustre concittadino Conte Ignazio Rocca, ministro delle Finanze del Ducato Parmense al quale scriveva: "... faccio venire a mio conto certi salumi et altro ancora per la Principessa Orsini" figura di rilievo presso i Sovrani di Spagna.

Alla Corte spagnola la cerchia degli "aficionados" degli appetibili salumi piacentini era piuttosto ampia tant'è che l'Alberoni scrisse: "... se con l'occaione favorevole potete inviare alcuni salumi soddisfarò agli amici e alla Principessa a cui l'havevo promesso".

Nel dialetto piacentino esistono due nomi per indicare i macellai di suini: "nurcin", da norcino a Bobbio e in Valtrebbia, "massalei" in Valnure ed in città.

L'arte del norcino è sempre stata tramandata di padre in figlio e comprende la maestria nella macellazione, nella scelta delle carni e della loro manipolazione e nella capacità di dosare la misura del sale e delle droghe.

Ma tipico per eccellenza fra i salumi piacentini è la coppa, meglio conosciuta fuori dal territorio piacentino come "bondiola, un genere di salume che è il più famigerato. Questa bondiola altro non è se non la collottola del porco conciata con circa 11 grammi di sale, 39 di pepe, 13 di cannella in polvere, 6 della stessa droga in canna e 6 di garofalo per ogni peso, indi avvolta in pelle di sugna e strettamente legata".

Rinomatissime per dolcezza sono le coppe prodotte nel comprensorio piacentino e di cui troviamo antica testimonianza scritta per le coppe di Ferriere "... valicano i mari e gli oceani, giacchè i nostri montanari emigrati nel tempo passato in Francia, in Inghilterra ed anche nelle Americhe ne richiamano di continuo centinaia e centinaia e ne fanno largo commercio.

Non manca in questo senso Bobbio dove, a detta di Bertacchi, "la carne di maiale è molto più gustosa che altrove e sono assai pregiati in ispecie i salami e le cosi dette coppe di Bobbio che si mandano a regalare in lontani Paesi. Ciò è dovuto, io credo, ai farinacei, alle frutta ed ai vegetali in genere che servono di alimento a questi animali e che sono colà assai più saporiti ed aromati".

Una produzione, quindi, di lunga tradizione che la storia piacentina vanta nel tempo e che il Consorzio salumi Piacentini ha raccolto come importante testimone di una sapiente lavorazione che parte dall'allevamento dei suini e dalla macellazione, alla scelta delle carni e della loro lavorazione, per arrivare alla stagionatura in un ambiente particolare che solo il clima e l'ambiente delle zone del piacentino possono conferire.

Anche delle caratteristiche ambientali, atte a conferire alla coppa piacentina un particolare sapore ed aroma, esiste traccia anche in alcune lettere dell'epistolario del Cardinal Alberoni, dalle quali risulta che dalla data di spedizione dei salumi dal Piacentino a Madrid si verificava che gli insaccati, sia a causa delle "remore della navigazione, sia per le conseguenze del viaggio per strada avessero a soffrire: la differenza di clima facilitava l'insorgere nel salume del cosiddetto tarlo".