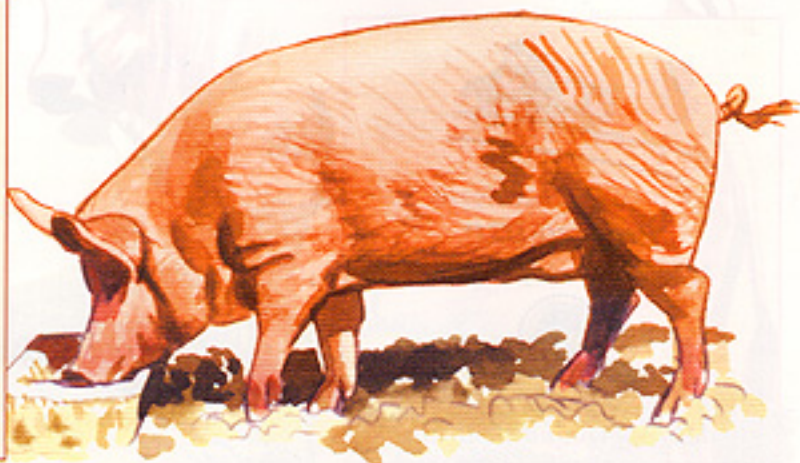


# dai suini ai salumi

Carta d'identità

**MAIALE**  
*Sus domesticus*

- È un mammifero non ruminante.
- Peso alla nascita da 0,7 a 2 kg.
- Da adulto può arrivare a pesare 180 kg.
- Dimensioni massime: alto 1 m. e lungo 2 m.
- Può vivere 10-12 anni.
- È allevato per la carne (fresca o lavorata).
- Le razze più diffuse sono: Large White, Landrace, Duroc.



**Cosa mangia?** È onnivoro, mangia di tutto: grufola per terra in cerca di radici, vermi, insetti, lumache. Negli allevamenti viene nutrito con cereali come mais, frumento, orzo, soia e con altri vegetali.

## I suinetti

La scrofa può partorire due-tre volte l'anno; la gravidanza dura 114 giorni. ad ogni parto nascono 6-14 maialini, che vengono svezzati in genere all'età di 2-3 mesi. Negli allevamenti intensivi sono svezzati prima, dopo circa un mese e mezzo.

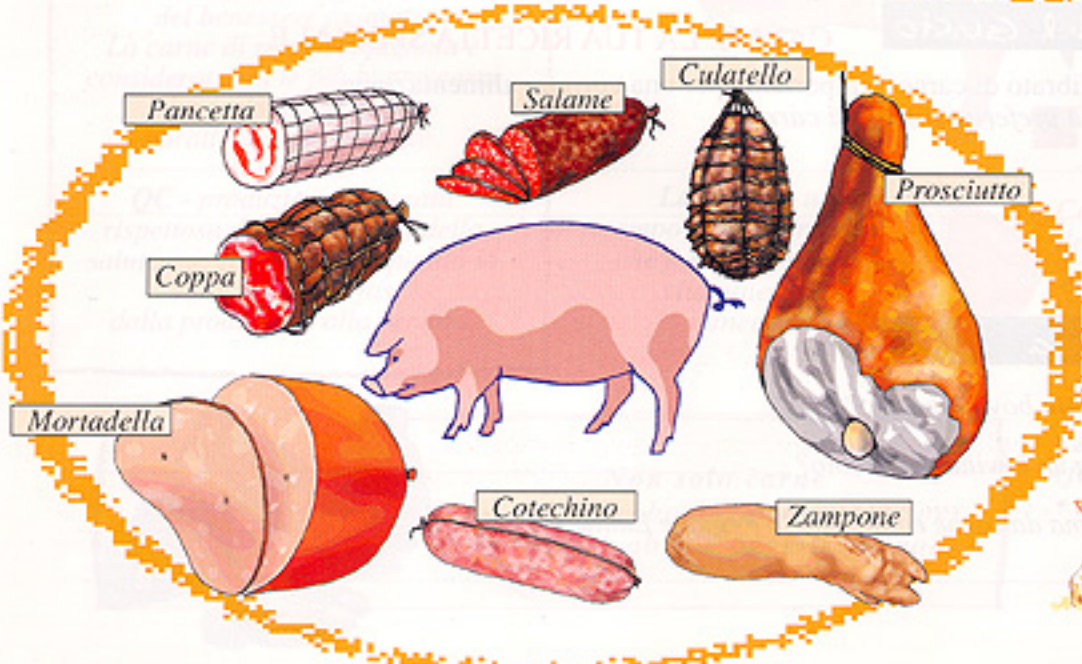
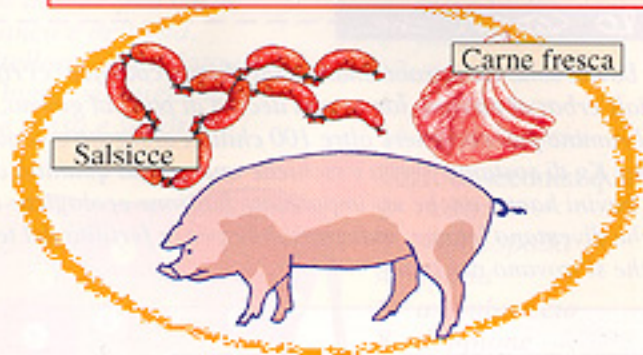


Il suino pesante da 160 a 220 kg è utilizzato per la produzione di carni trasformate e salumi: gustose carni salate e stagionate.

## All'ingrasso

Dopo lo svezzamento i suinetti vengono alimentati con mangime a secco o con broda (mangime mescolato con acqua o siero di latte).

Il suino leggero da 100-120 kg. è utilizzato per il consumo di carni fresche, dalle elevate proprietà nutritive.



La cotenna o cotica è la pelle. Il lardo è il grasso che sta sotto la pelle. La sugna è il grasso che sta attorno agli organi.





## Emilia-Romagna

### Prodotti DOP e IGP

DOP

Denominazione d'Origine Protetta



Coppa piacentina  
Salame piacentino  
Pancetta piacentina  
Culatello di Zibello  
Prosciutto di Modena  
Prosciutto di Parma

IGP

Indicazione Geografica Protetta



Mortadella Bologna  
Zamponone Modena  
Cotechino Modena

## Curiosità



Fino a qualche millennio fa il maiale era un animale selvatico ed era più piccolo e più scuro di quello che conosciamo oggi.



All'incirca 5.000 anni fa il maiale cominciò a farsi catturare dagli uomini e iniziò la sua domesticazione, diventò cioè una comoda provvista di carne.



Nel corso dei secoli gli uomini impararono ad allevarlo, facilitati dal fatto che il suino è un vorace onnivoro, mangia di tutto.



Nel medioevo non era raro vederlo per le vie... fare le veci degli spazzini.

Del maiale non si butta via niente...



Nella tradizione rurale il maiale rappresentava, assieme alle farine, la scorta alimentare per tutto l'anno (soprattutto per l'inverno).

Non solo prosciutti e salami...



Dalla pelle del maiale si ricavano guanti, scarpe, ecc. Con le setole si fanno spazzole e pennelli. Con le ossa si produce una colla speciale.

## Laboratorio del Gusto

### DEGUSTAZIONE SALUMI

Organizza in classe, una degustazione di un salume. Sono necessarie una o due fette a persona, a seconda del salume scelto. Registra nella scheda le sensazioni provate durante l'assaggio e confrontale con quelle dei tuoi compagni.

#### Forma

- Cilindrico
- Curvo
- Rettangolare
- Sferico
- Conico

#### Colore

- Rosa
- Rosso
- Porpora
- Arancione
- Marrone
- Bianco

#### Odore

- Assente
- Leggero
- Intenso
- Intensissimo

#### Tatto

- Molle
- Rugoso
- Scivoloso
- Morbido
- Poroso
- Ruvido

#### Gusto

- Dolce
- Salato
- Acido
- amaro

#### Spezie

- Pepe
- Chiodi di garofano
- Coriandolo
- Aglio

## Verifica

- Quanto arriva a pesare un maiale allevato per la produzione di salumi? .....
- Che cosa è il lardo? .....
- Quali di questi prosciutti sono tipici della regione Emilia Romagna?  
Prosciutto di Norcia, Prosciutto di Modena, Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Carpegna, Prosciutto Toscano.