

I salumi senza conservanti del Salumificio Giannelli di Troia

Tra i tanti produttori che espongono e fanno assaggiare i loro prodotti locali, ci hanno colpito particolarmente gli affettati a coltello di un distinto salumiere: il Dott. Raffaele Giannelli, laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari, e anche in Economia del Sistema Agroalimentare; ha messo la sua Laurea in un cassetto e ha rilevato l'azienda del padre Michele. Il suo obiettivo è quello di continuare il percorso della tradizione e della qualità, ma mettendo a frutto i suoi studi e le sue competenze agroalimentari, per produrre salumi senza conservanti, utilizzando materia prima scelta e controllata del suo territorio.



Storia e filosofia aziendale raccontata dal Dott. Raffaele Giannelli:

La ditta Giannelli nasce come punto vendita specializzato nell'offerta di carne. Da più di sei generazioni di macellai, ancora oggi vengono selezionati personalmente gli animali nelle piccole realtà territoriali, assicurando che questi abbiano avuto un'alimentazione priva di mangimi e

completamente “al naturale”. Una nota importante è data dal fatto che da qualche anno c'è stato un passaggio generazionale: la piccola bottega da sempre gestita da Michele La ditta Giannelli nasce come punto vendita specializzato nell'offerta di carne. Da più di Giannelli è stata ceduta al figlio Raffaele, dopo un appropriato periodo di affiancamento oltre all'attuale costante collaborazione. Raffaele ha affiancato all'esperienza, e alle eccezionali capacità del padre che ancora lo affianca attivamente, lo studio e altre esperienze lavorative nel settore agroalimentare.

Ha studiato per diversi anni a Piacenza e Cremona, dove si è laureato prima in Scienze e Tecnologie Alimentari, poi in Economia del Sistema Agroalimentare, con un curriculum specificatamente rivolto al mercato suinicolo italiano e statunitense. Ha avuto modo infatti di approfondire le sue conoscenze negli Stati Uniti e in Spagna. Tutto questo per un preciso obiettivo: prendere il meglio dalle realtà più sviluppate per poi tornare a casa e mettere in pratica quanto appreso. Partendo da questi presupposti, oltre alla carne fresca, la ditta Giannelli offre una piccola varietà di salumi prodotti artigianalmente da carni 100% italiane. La “mission” aziendale si basa su un semplice concetto: la produzione di salumi senza conservanti. Dice Raffaele: -“Come primo concetto, vorrei esplicitare l'attenzione alla selezione dell'animale. Anche nel caso dei suini, acquistati per la produzione di salumi artigianali, siamo attenti alla loro provenienza. Acquistiamo nel rispetto del km zero, suini allevati dall'azienda agricola Roccia di Ariano Irpino, che alleva i suoi animali, nutrendoli con un'alimentazione di produzione propria. Nella zona dell'allevamento sono presenti i terreni dell'azienda coltivati appositamente per soddisfare i fabbisogni nutrizionali dei loro suini. Il secondo concetto per noi di fondamentale importanza è la produzione di salumi senza conservanti. Non vengono utilizzati espedienti chimici, che sono invece sostituiti da elementi naturali quali miele, vino, aglio e peperone dolce. Ciascuno di questi componenti ha una specifica proprietà che contribuisce a rendere il salume microbiologicamente stabile e sicuro nel tempo. I conservanti chimici (nitriti e nitrati), comunemente noti come E252, E250, E300, elencati sulle etichette della quasi totalità dei prodotti industriali, sono altamente cancerogeni (n.d.r. l'industria non sarà d'accordo ma il Dott. Raffaele Giannelli, che non è certo uno sprovveduto, si assume le sue responsabilità su quanto afferma). E' scientificamente provato come questi elementi, ingeriti attraverso l'uso di salumi industriali, portino a lungo andare all'insorgenza di tumori. Sicuramente rendono il prodotto più bello da vedere, di colore rosso intenso, apparentemente di buona qualità: si tratta di puro marketing. Oggi la produzione industriale ottimizza i processi per aumentare la quantità, utilizzando dei coadiuvanti (a base di farina, quindi contenenti glutine) nella preparazione dei salumi, a scapito della qualità. Grazie alla collaborazione con l'Università di Milano, ci è stato possibile recuperare delle antiche ricette, risalenti alla norcineria umbra e antecedenti al 1920, anno in cui si scoprivano le proprietà dei nitrati, che ci hanno permesso di ritornare a produrre salumi come si faceva una volta. L'attenzione all'igiene, alle materie prime, l'utilizzo di espedienti naturali, quali vino, aglio, miele, peperone dolce e altri, ci permette oggi di lavorare la carne per dare origine ad un prodotto qualitativamente alto, completamente privo di chimica. Da

qui nasce l'esigenza di limitare le quantità. Al contrario delle produzioni industriali che hanno ottimizzato i processi e quindi possono permettersi di non essere maniacali nella fase produttiva, noi dobbiamo seguire passo per passo la produzione, in ogni fase, per essere sicuri che parta la fermentazione giusta e il prodotto sia al top. Un altro aspetto che ci differenzia dalla produzione industriale è il calo peso: non introducendo addensanti, il calo peso dei prodotti artigianali è molto più alto di quello non artigianale. Questo implica dei maggiori costi. Inoltre la produzione artigianale, non è mai standardizzata: ogni pezzo è unico e diverso dagli altri. Sicuramente alla vista un prodotto artigianale potrebbe sembrare più scuro nel colore o più grasso. Il colore dipende dall'assenza di conservanti, l'apparente presenza di più grasso è dovuta al taglio a punta di coltello e al fatto che il grasso stesso è un ottimo conservante. Si pensi ai metodi di conservazione dei nostri padri che conservavano in barattoli di vetro e sotto uno strato di "strutto" i salumi fatti in casa. Per meglio esplicitare l'uso di espedienti naturali nella nostra produzione, provo a semplificare quello che avviene nella produzione della nostra salsiccia stagionata: uno degli ingredienti, dichiarato in etichetta, è il miele. Il miele introdotto nell'impasto macinato fresco, abbassa il pH dell'impasto stesso, in quanto riducendosi completamente acidifica l'impasto. Il dolce del miele sparisce completamente, nel prodotto finito. Soprattutto se si usa il miele più semplice esistente cioè il Millefiori senza alcuna aromatizzazione. Altri espedienti -naturali- utilizzati sono il vino, l'aglio e il peperone dolce perché ottimi antibatterici e antiossidanti. Per ognuno dei nostri prodotti artigianali (soltanto 5) è stato ricercato l'espedito naturale per sostituire i conservanti: ad esempio per la pancetta, oltre a utilizzare il taglio anatomico del maiale nella sua completezza, abbiamo selezionato delle erbe aromatiche di coltivazione propria, che insieme al sale marino iodato, ci aiutano nella conservazione. Tali erbe però danno un tocco in più, rendendo fresco e delicato il retrogusto finale della pancetta. Per il Capocollo, viene utilizzato il Cotto di Fichi, prodotto artigianalmente facendo bollire per di più di 24 ore i fichi. Tale prodotto ha un elevatissimo potere zuccherino che, come il miele nella salsiccia, ci aiuta nella conservazione del Capocollo. Discorso analogo a quello della salsiccia va fatto per la Soppressata: l'impasto è costituito da 80% di parte magra e 20% di parte grassa tagliate a punta di coltello, con soli sale e pepe per l'aromatizzazione. Infine il filetto, dopo un bagno nel vino bianco viene aromatizzato con la paprika dolce, che ben si adatta al gusto delicato del filetto, ma la sua presenza è essenzialmente legata al suo potere antiossidante. Il bagno nel vino bianco, rende questo prodotto morbido e non secco, come si potrebbe pensare, dal momento che esso è costituito quasi completamente da parte magra. Per dar credito a tanta qualità, la ditta Giannelli è stata premiata a livello nazionale, partecipando al Campionato Italiano del Salame lo scorso anno, aggiudicandosi il primo posto tra i pugliesi e classificandosi tra i primi 20 a livello nazionale. Un'ulteriore Premio è quello di essere stati scelti da Peppe Zullo per poter far assaggiare i nostri salumi agli ospiti eccellenti del XX appuntamento della Daunia.

XX Appuntamento con la Daunia di Peppe Zullo

Scritto da Redazione Newsfood.com
Lunedì 26 Ottobre 2015 19:01

71029 Troia (FG)