BREVEMENTE PERCHE' STAGIONIAMO E PERCHE' USARE LA CREDENZA DEL NONNO EMILIO

STAGIONATURA subito dopo l'insacco, gli insaccati vanno conservati in luoghi freschi e ventilati e al riparo da bestioline simpatiche e golose che fanno capolino nelle nostre cantine.

Da questo momento si attivano naturalmente le trasformazioni che daranno al nostro prodotto i suoi caratteristici profumi e sapori: inizia cioè la maturazione. La durata varia a seconda dell' insaccato che si intende ottenere, in linea di massima è compresa tra 15 e 90 giorni. La stagionatura è suddivisa in tre fasi distinte: **stufatura, asciugatura e stagionatura** , che differenziano tra loro per le condizioni di temperatura e di umidità relativa all'ambiente nonché per la loro durata. Le differenze maggiori si riscontrano nella stufatura, durante la quale i salami sono conservati in ambienti a umidità elevata.

- per i salami a lunga stagionatura la **stufatura** dura meno di 24 ore a 18 ° gradi costanti, per 1 – 4 giorni; gli insaccati si … disidratano quindi perdono peso.
- I salami a rapida maturazione (Noi li chiamiamo affettuosamente cioccolatini o cacciatorini) esposti a temperature più alte (max 26°) per pochi giorni.

Terminata la **stufatura**, i salami sono sottoposti all'**asciugamento** per diminuire il contenuto di acqua e, quindi, assicurarne la **conservabilità**. L'asciugamento dura da 5 a 10 giorni.

- Se la maturazione è rapida, non è necessario, per ottenere la **conservabilità** desiderata, attuare una perdita di acqua estremamente veloce.
- Invece, per i salami a lunga **stagionatura** , l'asciugamento è la fase che più di ogni altra condiziona la **conservabilità**, consistenza, colore, aroma, sapore.

L'asciugamento è un momento molto delicato: la perdita di acqua deve avvenire nel modo più possibile uniforme in tutto lo spessore dell' impasto. La **stagionatura** è la fase più lunga. La durata della **stagionatura** varia notevolmente a seconda del tipo di prodotto e va dalle 4 alle 8 settimane o più. Durante questo periodo la temperatura è mantenuta intorno ai 10°-15°C e l'umidità tra il 65 e l' 80%. Sul budello si ha lo sviluppo delle muffe.

Terminata la **stagionatura**, l' insaccato va sottoposto a una **spazzolatura** (passata delicata con spazzola a denti semiduri) che rimuove parzialmente le muffe, e quel sapore di stantio nel taglio finale.

Consiglio da Gongoli usate sempre tagliere e coltello pulito … e buon appetito!!!