

Caratterizzazione aromatica del lardo di suini Cinta Senese allevati in bosco

O. Franci*, C. Pugliese*, F. Sirtori*, S. Parenti*, G. Bartolucci**, L. Calamai***

*Dipartimento di Scienze Zootecniche, Università di Firenze, ** Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università di Firenze, ***Centro Interdipartimentale di Spettrometria di Massa, Università di Firenze



La Cinta Senese è una razza autoctona toscana oggi non più in pericolo di estinzione. Si distingue dalle razze selezionate per una maggiore adiposità e per le migliori caratteristiche organolettiche dei suoi salumi. La Cinta Senese viene oggi allevata secondo tecniche che possono o meno prevedere il pascolo in bosco

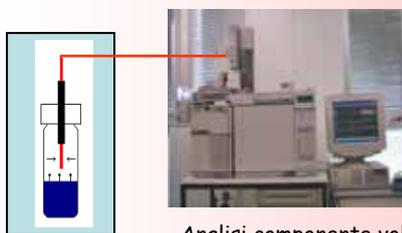


Ci sono differenze di qualità nel lardo in funzione delle condizioni di allevamento?

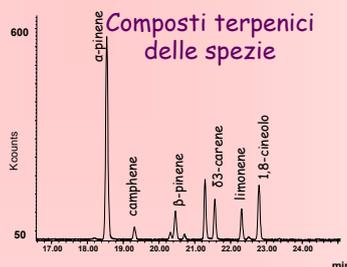


Le differenze aromatiche sono strumentalmente rilevabili?

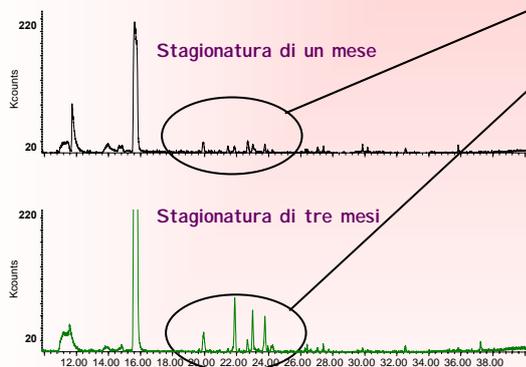
... grasso meno consistente, più oleoso e...
più gradevole



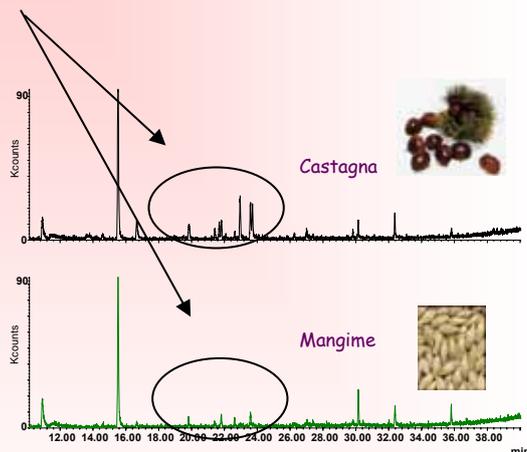
Analisi componente volatile con Campionamento in spazio di testa



Le sostanze terpeniche provengono dalla speziatura



I picchi delle sostanze terpeniche aumentano con la stagionatura



...e sono più abbondanti nei lardi di suini al pascolo a parità di tempo di stagionatura e di spessore

CONCLUSIONI

La Cinta Senese allevata in bosco fornisce lardi caratterizzati da una migliore fluidità dovuta ad una maggiore insaturazione. Ciò permette una più rapida diffusione degli aromi della speziatura e quindi prodotti dalle ottime caratteristiche aromatiche