1° Concorso per produttori di cotechino - Pro Artegna 2015

Regolamento del concorso

Nella prima edizione del 2015 verranno segnalati i 3 prodotti migliori per categoria

Scheda raccolta dati di ogni produttore

sarà predisposta una scheda per la raccolta di tutti i dati significativi per il prodotto in concorso: ingredienti, data di produzione, dati stagionatura, dimensione macinatura ecc.

Modalità di cottura dei prodotti in gara per l’assaggio

I cotechini in concorso saranno trattati necessariamente in modo standard. Cotti in due cicli di acqua bollente per 20 minuti ciascuno e quindi portati all’attenzione della commissione in modo completamente anonimo per la valutazione delle caratteristiche. Se vi fossero riserve su questo tipo di preparazione il concorrente potrà far pervenire direttamente alla commissione il su prodotto già cotto e caldo al momento concordato per l’assaggio.
Nella fase di cottura non si provvederà alla “bucatura” del budello o dell’involucro esterno.
Il cotechino verrà cotto come ricevuto pertanto qualunque operazione di preparazione è a carico del concorrente e deve avvenire prima della consegna.
I cotechini verranno presentati alla commissione crudi, cotti e porzionati in fette dello spessore indicativo di 10 mm.
L’affettatura avverrà a mano senza rimuovere il budello/insacco.

Modalità di consegna dei cotechini 2015

i concorrenti dovranno far pervenire i loro prodotti ad Artegna (UD) presso il polifunzionale di Via Vicenza (sede del concorso ove lavorerà la commissione)
dalle ore 15.00 alle ore 16.00 del 27/11/2015

- dovranno essere consegnati 4 o più cotechini crudi per un peso complessivo minimo di 2 kg
- i cotechini dovranno essere accompagnati dall’apposita scheda di descrizione prodotto e da quella con l’anagrafica del produttore, fornite dall’organizzazione, compilate in ogni parte pena esclusione dal concorso.
- l’incaricato dell’accettazione verificato prodotto, quantità e scheda apporrà un numero progressivo e univoco sulla scheda utile per rendere poi anonimo il prodotto alla giuria. Lo stesso numero verrà apposto con apposita targhetta plastica ai prodotti destinati alla cottura.

- sarà possibile far pervenire un secondo campione del cotechino già cotto, in caso di particolari necessità di cottura che lo rendano incompatibile con quanto previsto al precedente punto “Modalità di trattamento dei prodotti”

consegnandolo direttamente alla commissione alle ore 17.00 sempre allo stesso indirizzo già citato. (Questa necessità andrà comunicata già alla prima consegna sulla scheda di descrizione prodotto nell’apposito spazio con le motivazioni che la giustificano)

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COTECHINO

Per la degustazione del cotechino si valutano le seguenti caratteristiche sensoriali:

Aspetto esterno: forma, la pezzatura, la consistenza alla compressione, la superficie, l'aspetto del budello;
Aspetto interno: colore della frazione magra e grassa, uniformità del colore; grana e amalgama dell'impasto, compattezza, consistenza e stabilità della fetta;
Aspetto olfattivo: intensità degli aromi complessivi (sentori di spezie, eventuale affumicatura, aroma della carne), odori anomali;
Aspetto gustativo e aromatico: gusto (dolce, amaro, salato, acido), equilibrio tra spezie e aroma della carne, piccantezza
Aspetto tattile: consistenza alla masticazione, sensazione di "appiccicosità" da collagene

CARATTERISTICHE ESTERNE (da crudo e da cotto)
L'aspetto esterno comprende tutto ciò che è visivamente osservabile e percepibile al tatto: la forma, lo stato di conservazione, l'integrità del budello e la facile spellatura. Devono essere assenti tracce di ingiallimento dei grassi e di irrancidimento sotto-budello.

CARATTERISTICHE INTERNE (da cotto)
L'aspetto interno comprende la valutazione della fetta: il colore della parte magra e grassa, l'omogeneità dell'impasto, la grana mediamente grossa e non eccessivamente fine

CARATTERISTICHE OLFATTIVE (da crudo e da cotto)
Profumo caratteristico, gradevole, leggermente speziato, senza difetti (odori aciduli, di rancido, di maiale, di *alterazione*, di fumo)

CARATTERISTICHE GUSTATIVE E AROMATICHE (da cotto)
I sapori delle carni, degli aromi e del sale devono risultare in armonico equilibrio con una delicata persistenza aromatica. Devono essere assenti il gusti anomali (sapone o di rancido ossidazione dei grassi…..), l'eccessiva salinità, l'acidificazione dell'impasto o l'eccesso di conservanti

CARATTERISTICHE (di palatabilità) ALLA MASTICAZIONE (da cotto)
Il cotechino deve essere tenero e dare il corretto senso di "attaccaticcio" derivante dal collagene costituente la cotica.
E' tipica l'eventuale presenza di frammenti di cartilagini sempre se masticabili anche dopo la cottura prevista .
Non devono essere presenti sensazioni allappanti (legare la lingua al palato).

VALUTAZIONE FINALE (complessiva)
Giudizio complessivo, concomitanza dei fattori positivi e negativi che, nella loro globalità, determinano il livello di gradimento del prodotto.

1° Concorso per produttori di cotechino

Associazione Pro Artegna "purcit in staiare 2015"

Scheda di valutazione prodotto

Concorrente n°

	pessimo	ottimo
CAR. ESTERNE		
crudo	◆	◆
cotto	◆	◆
Nota		
CAR. OLFATTIVE		
crudo	◆	◆
cotto	◆	◆
Nota		
CAR. INTERNE		
	◆	◆
Nota		
CAR. GUSTATIVE E AROMATICHE		
	◆	◆
Nota		
CAR. ALLA MASTICAZIONE		
	◆	◆
Nota		
VALUTAZIONE FINALE		
	◆	◆
Nota		

dott. Renato Baret

DIFETTI DEL PRODOTTO: CAUSA/EFFETTO

ALTERAZIONE	CAUSA	EFFETTO
Ammuffimento eccessivo	°C troppo bassa, U.R. eccessiva, scarsa ventilazione	Trasferimento dell’aroma di muffa alle carni durante la cottura
Fermentazione acida	Troppo glicogeno fermentato da batteri acidificanti	Gusto troppo acido; impasto decomposto
Irrancidimento	Eccessivo invecchiamento in ambiente non refrigerato	Colorazione gialla del rasso, odore e sapore acre, amaro e pungente
Saponificazione	Congelamento in presenza di aria	Saponificazione dei grassi. Gusto di sapone,difficoltà digestive
Rigonfiamenti e processi putrefattivi	Germi nelle carni; ambiente troppo caldo e umido	Impasto decomposto da batteri proteo liciti, molle e flaccido. Odore di cavolo, di putrido
Sapore di macido, odore di “maiale”	Insufficiente sgrondo dell’acqua libera. Grave difetto di asciugatura	Presenza nella fetta di una corona circolare scura. Retrogusto amaro
Odori e sapori anomali	Muffe ed altri microrganismi. Soggetti non castrati. Alimentazione con sottoprodotti o materie prime aromatiche (farina di pesce)	Sentori di ammoniaca, di ricino, di pesce
Spaccatura nell’impasto	Cattiva insaccatura	Vuoti nell’impasto, ammuffimento interno, budello danneggiato

SCHEDA di accettazione Cotechino N° _____

DATA DI PRODUZIONE DEL Cotechino ___/_____/2015

PESO DEL CAMPIONE CONSEGNATO: gr _____ (_n._____ cotechini)

Prodotto da un suino di Kg_____ allevamento ☐ intensivo ☐ familiare,

alimentazione a ☐ mangime finito ☐ sfarinati aziendali

Si precisa che verrà consegnato un campione già cotto ALLE ORE 17 ☐ SI ☐NO

Si ritiene utile la valutazione del prodotto già cotto per le seguenti motivazioni:
_____

_____

DESCRIZIONE DELLA LAVORAZIONE (segnare con una crocetta la risposta) **:**

c) La lavorazione delle carni
- □ A caldo (subito dopo la macellazione)
- □ A freddo (carne raffreddata in cella frigo)

c) Composizione
- □ % magro ____
- □ % grasso ____
- □ % cotenna ____

d) L'aggiunta di additivi
- □ Cotechino con l'aggiunta di additivi (nitrati e nitriti)
- □ Cotechino senza aggiunta di additivi

e) L'aggiunta di ingredienti (esclusi sale e pepe)
- □ Cotechino con l'aggiunta di _____
- □ Cotechino senza altri ingredienti
- □ Altro _____

f) L'asciugatura del cotechino
- □ Asciugatura tradizionale
- □ Asciugatura in cella

g) Il luogo della stagionatura
- □ In cantina
- □ In altro luogo (specificare dove: _____)
- □ durata stagionatura giorni ____

PARTE da tagliare alla consegna a cura dell'organizzazione

-----✂----------✂----------✂----------✂----------✂----------

SCHEDA N. _____

Denominazione aziendale : _____

Comune di : _____ **indirizzo:**_____

Referente:_____ **telefono:**_____