



LA NEWSLETTER DELLE RICETTE TIPICHE MARZO = CIAUSCOLO IGP



Il ciauscolo è un salume tipico delle Marche, che si distingue per la sua consistenza morbida e spalmabile, il suo colore rosso-roseo e il suo sapore aromatico e speziato.

Il ciauscolo ha ottenuto nel 2009 la *denominazione IGP* – Indicazione Geografica Protetta, che ne tutela la qualità e la tipicità.

La zona di produzione comprende le province di Ancona, Macerata e Ascoli Piceno, in una varietà paesaggistica che va

dalle montagne dell'Appennino al mare Adriatico.

La storia

Si tratta di un prodotto che affonda le sue radici nella cultura contadina di questa regione, dove il maiale era – ed è – una risorsa preziosa e nulla doveva andare sprecato.

Il ciauscolo ha origini antiche, che risalgono almeno al XVIII secolo, ma probabilmente sono ancora più remote. Il suo nome deriva dal latino ciabuscum, che significa "spuntino", ed era infatti il cibo che i contadini portavano con sé nei campi e consumavano tra un pasto e l'altro.



Preparazione

Il ciauscolo è un salume a pasta tenera, che viene prodotto in dimensioni variabili, da 400 grammi fino a 2,5 kg. La carne utilizzata proviene da suini di razza Landrace Italiana, Duroc Italiana e Large White, allevati nelle Marche e alimentati con cereali e siero di latte. I tagli impiegati sono la pancetta, la spalla e le rifilature di prosciutto e lonza. La carne viene frollata per non più di dieci giorni, poi macinata finemente e insaporita con sale, pepe nero, aglio e vino bianco. L'impasto viene poi insaccato in un budello suino o bovino e legato alle due estremità. Infine segue una fase di asciugatura e stagionatura, che dura da due settimane a tre mesi, a seconda delle dimensioni del

salume.

COME CONSUMARLO

Il miglior modo di mangiare è sempre quello di spalmare su un crostino di pane caldo ma si può usare anche per condire piatti di pasta ma il ciauscolo non va fatto cuocere troppo perché altrimenti la parte grassa si scioglie e il sapore diventerebbe troppo sapido.

PILLOLE DI SICUREZZA ALIMENTARE

DATA DI SCADENZA E TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

La dicitura "**da consumarsi preferibilmente entro il**" apposta sull'etichetta dei prodotti alimentari si riferisce al periodo di tempo entro il quale quell'alimento sarà **sicuro da consumare**: una volta superata tale data, l'ingestione del prodotto non comporterà pericolo per la salute ma le sue condizioni qualitative potrebbe non essere ottimali, come sapore e consistenza. Tale indicazione è il **Termine minimo di conservazione (TMC)** o "*best before*" che, ai sensi del Reg. UE 1169/2011 "*è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione*". Ben diversa è la dicitura "**da consumarsi entro il**": in presenza di tale indicazione, per una questione di **sicurezza alimentare**, l'alimento va obbligatoriamente consumato entro la data riportata sulla confezione perché l'ingestione successiva a tale periodo (anche breve) può comportare pericolo per la salute del consumatore, anche quando il prodotto ha preservato le sue caratteristiche qualitative come un bell'aspetto e un buon odore. È per questo che la **Data di scadenza** o "*expire date*" è utilizzata per "*i prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico*" (es. carne, pesce, latte fresco ecc.) e prevede l'indicazione "da consumare entro ...", seguita dalla data stessa (giorno, mese ed eventualmente anno) o dalla menzione del punto della confezione in cui figura. La data di scadenza comporta l'enunciazione delle condizioni di conservazione e dopo tale data l'alimento è considerato a rischio. Per facilitare la corretta comunicazione al consumatore e ridurre gli sprechi alimentari, pur continuando a garantire la sicurezza, è fondamentale scegliere la data di scadenza più appropriata: pertanto, l'EFSA ha fornito agli OSA lo strumento fondamentale per definirla in base ad alcuni criteri come la categoria di alimento, eventuali

trattamenti per il controllo dei pericoli, manipolazioni precedenti o successive al confezionamento, le caratteristiche del prodotto (chimiche, fisiche e microbiologiche) e le condizioni di conservazione.

CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario



CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario