

**VISITA  
ALL' ISTITUTO  
TECNICO  
AGRARIO  
Di Macerata**



Il 3 febbraio noi ragazzi della classe terza B della scuola secondaria di primo grado di Appignano siamo andati all' Istituto Tecnico Agrario per effettuare un' attività laboratoriale inerente al progetto **“Lavoro, mi emoziono, conosco, mi oriento e cresco”**. Grazie all' aiuto dei professori e del personale specializzato, abbiamo insaccato due **ciauscoli** e sei **salsicce**.

# **L' IGP e il DOP**

L' Istituto ha ottenuto l'IGP, ossia l'Indicazione Geografica Protetta per il suo ciauscolo e sta tentando di ottenere il DOP, ossia la Denominazione di Origine Protetta.

ASSOCIAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA







## **L' allevamento dei maiali**

Per ottenere il ciauscolo si utilizzano maiali allevati industrialmente, che possono crescere 1/1.5 Kg al giorno arrivando a pesare 150 Kg in poco tempo, mentre quello allevato in campagna può arrivare a pesare 240 Kg vivendo più a lungo.







# Il ciauscolo

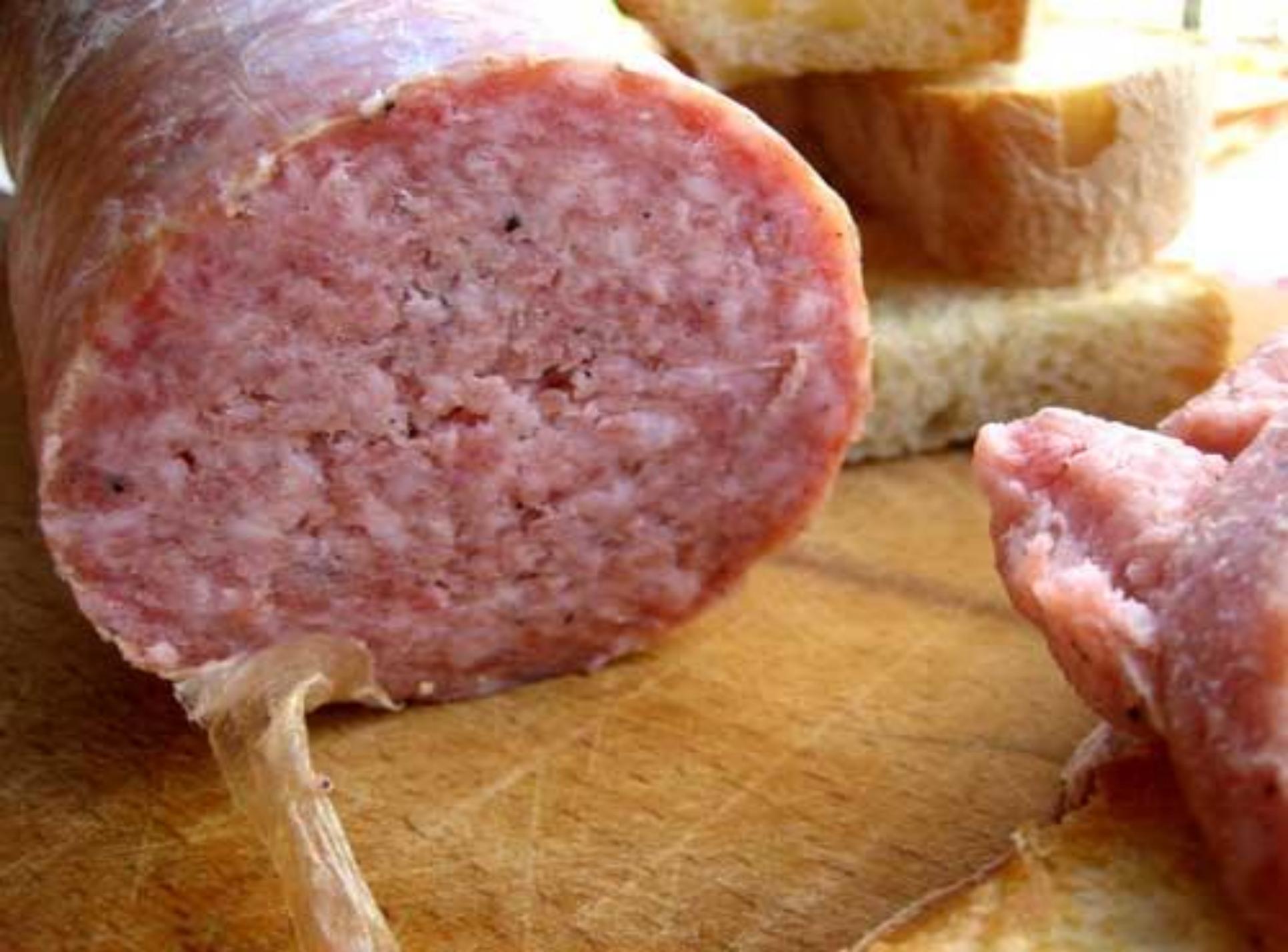
Per fare il ciauscolo abbiamo utilizzato carne di maiale: magro di spalla e pancetta.

Abbiamo cosparso la carne con una quantità variabile di sale tra i 28 e i 30 g, pepe 3 o 4 g e volendo si può aggiungere anche l'aglio.

Dopo la macinatura, abbiamo ottenuto un impasto che abbiamo messo all'interno del budello (intestino crasso) già

precedentemente immerso in una bacinella contenente vino bianco, acqua, bucce di arancia e di limone.

Al ciauscolo vengono fatti dei fori per la traspirazione e poi viene lasciato per 40 giorni ad asciugare.



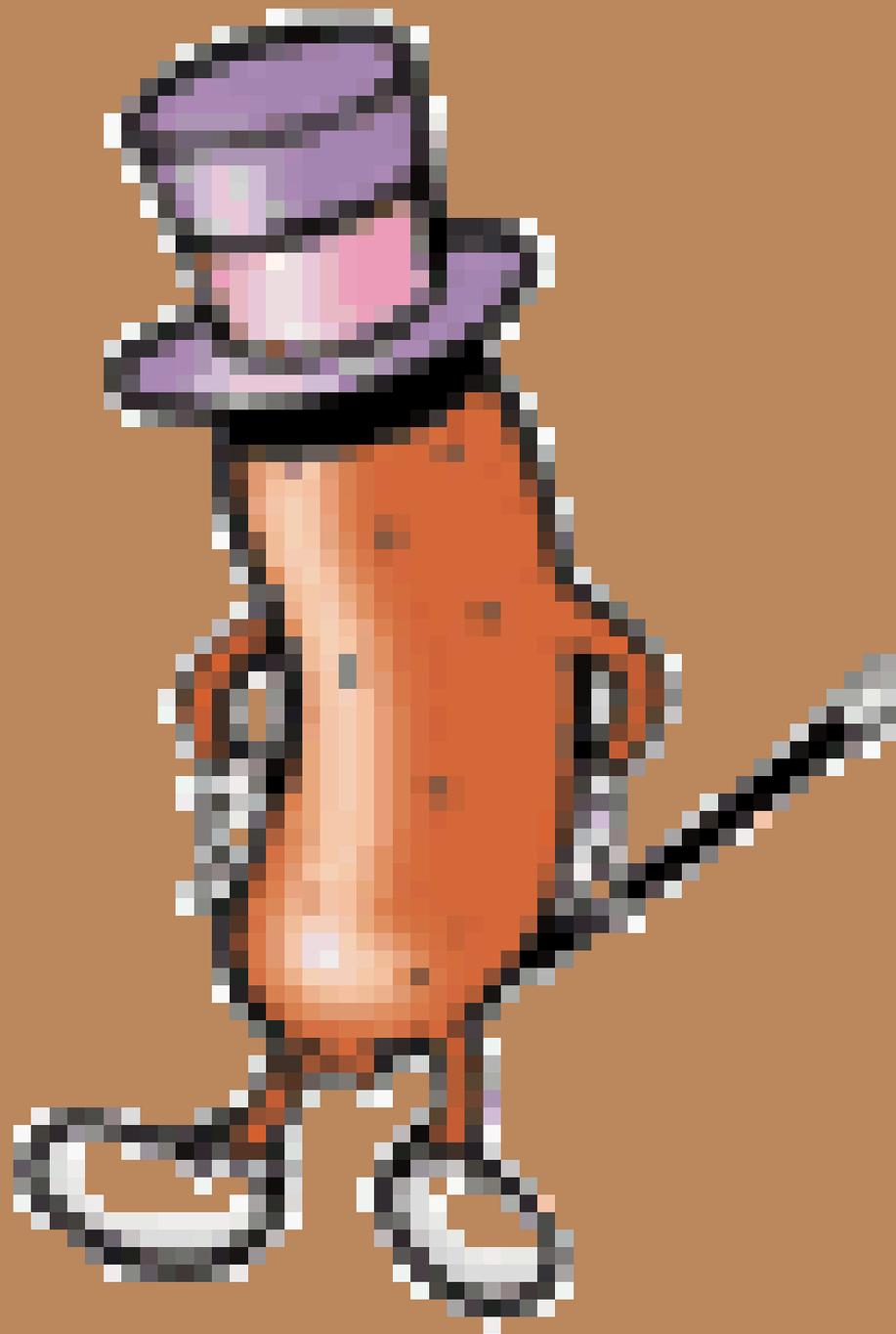
# La salsiccia

Per ottenere la salsiccia utilizziamo lo stesso impasto del ciauscolo ma lo mettiamo all'interno del budello dell'intestino tenue, più sottile e più piccolo di quello del ciauscolo. Una volta compiuto il processo dell'insaccamento dobbiamo fare dei piccoli fori sulla superficie della salsiccia per facilitare la traspirazione ed eliminare l'umidità.



Per l'essiccamento occorrono 1/2 giorni e poi il prodotto è già mangiabile.





# Il botulino



Il botulino è un batterio e si può trovare in vari alimenti quali carne, pesce in scatola, salumi, conserve e vegetali sott'olio.

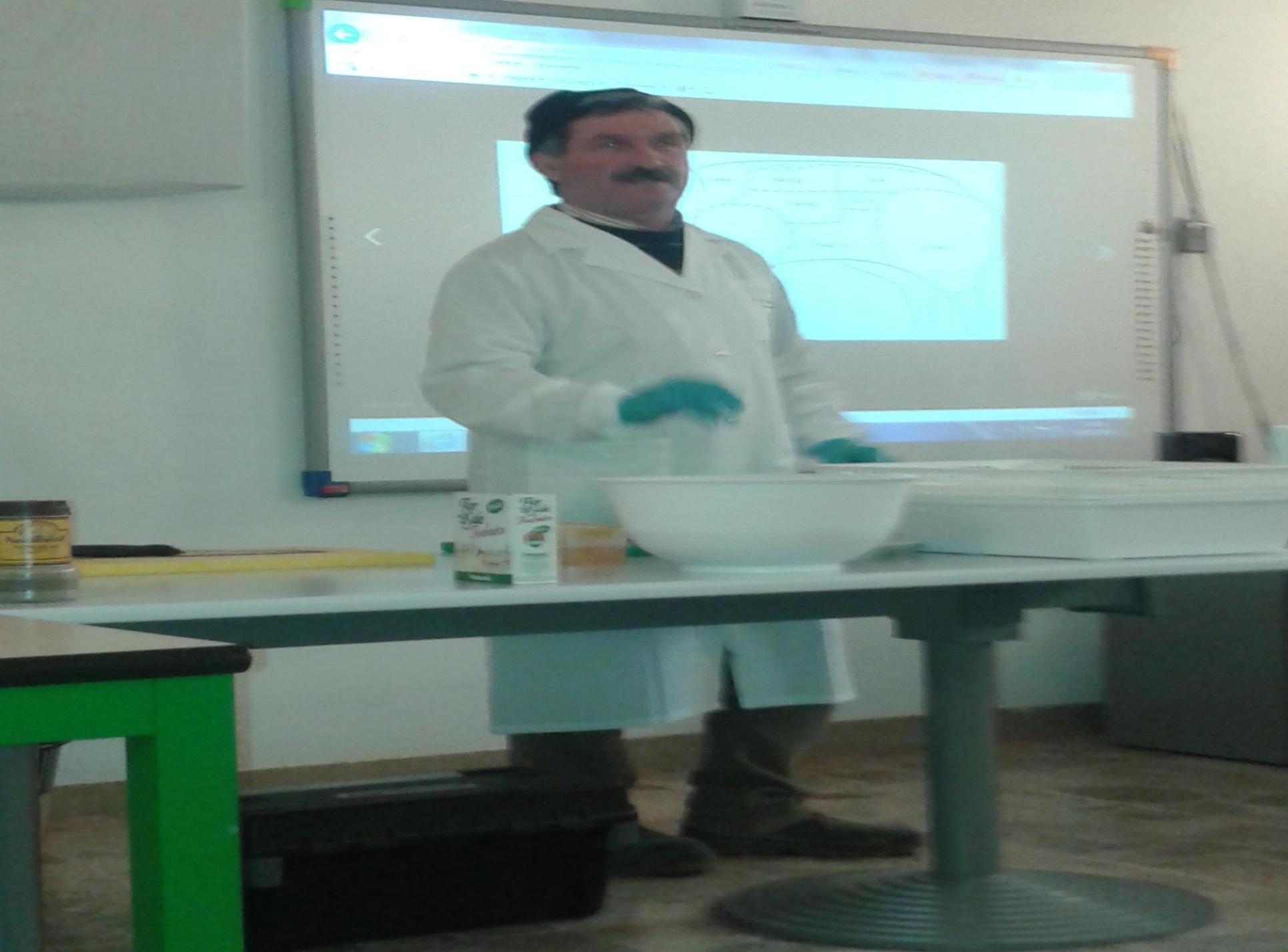
Le probabilità di contaminazione sono superiori per i prodotti alimentari casalinghi, in quanto non sempre vengono adottati corretti comportamenti igienico-sanitari durante la loro preparazione.

Un alimento, se in esso è presente il botulino, irrancidisce e la scatola si gonfia. Per eliminare il batterio occorrono i nitriti e i nitrati, che esaltano la colorazione dell'alimento.

Un sovradosaggio può essere nocivo non solo per il botulino ma anche per l'uomo (sostanza cancerogena).











**GRAZIE PER L'ATTENZIONE!!!!**

Lavoro effettuato da Angeloni Amanda, Palmieri Diego e Larocca Michele