

13 Ottobre 2021

Di Coppa non ce n'è una sola

Da una parte all'altra della Penisola, questo profumato salume si ritrova nelle sue gustose varianti e tradizioni



DELIZIE NORCINE

Gli amanti dei salumi lo sanno: di **coppa** non ce n'è una sola. Questa specialità preparata con i muscoli del collo dei suini si ritrova in **varie tradizioni italiane**, legato a territori e usanze diverse. La coppa è infatti di casa in molte regioni, tra nomi che variano e sapori tipici. Di norma si tratta di un insaccato ricavato dal capocollo del suino [1] dopo la sua rifilatura, snervatura e sgrassatura. Non stupisce dunque se, in alcune regioni, i due termini ? coppa e capocollo ? finiscono per essere utilizzati per designare lo stesso genere di salume. La coppa si presenta con forma cilindrica allungata che termina a punta ad una delle estremità. Al taglio la consistenza è **compatta e omogenea**, il colore tipicamente rosso acceso con le parti grassi bianche o leggermente rosate. Il profumo è dolce e il **sapore delicato** si intensifica di pari passo con la stagionatura.

La **lavorazione** della coppa segue procedimenti antichi che, in parte, possono variare a seconda dei territori e delle prassi locali. La carne viene di norma massaggiata e insaporita con sale, pepe e spezie, quindi avvolta in budello di maiale, legata stretta e lasciata stagionata alcuni mesi. A dare il tocco finale ci pensano i differenti microclimi locali che contribuiscono a rendere unica ogni coppa. È ciò che accade ad esempio alla **Coppa Piacentina Dop** che si lega ai territori emiliani della provincia di Piacenza. Da qui potrebbe dunque cominciare un brevissimo tour tra le ?coppe? del Belpaese, giusto per citarne alcune tra le più rinomate e gustose. La coppa Piacentina Dop si distingue per la **dolcezza** e il **profumo avvolgente**; viene stagionata per almeno sei mesi ed è realizzata seguendo rigorosamente il Disciplinare di produzione. È ottima come antipasto, tagliata a fette sottili e servita con formaggi, tipica torta frita o polenta abbrustolita, da gustare con vini dei colli piacentini [2]. In cucina è ideale inoltre per insaporire **involtini e arrostiti**, o da aggiungere a soffritti per condire **primi piatti**.

L'irresistibile dolcezza della Coppa Piacentina Dop [3]

Quando a cucinare è il socio, gli Uccellini scappati sono alla Coppa Piacentina Dop [4]

Restando in territorio emiliano è d'obbligo citare anche la **Coppa di Parma Igp** dalla morbida consistenza e dal basso grado di sapidità. Anche in questo caso si tratta di un salume dal **sapore delicato** che viene stagionato per almeno sessanta giorni. Il suo gusto morbido si lascia apprezzare come antipasto o per accompagnare apertivi accanto a bianchi secchi. Come la sua cugina piacentina, è utilizzata anche come ingrediente di primi e secondi piatti, così come guarnizione per crostini, polenta abbrustolita, torte salate. Reginetta delle terre dei Gonzaga è invece la **Coppa Mantovana**, protagonista delle zone più a sud di questa provincia lombarda, poiché nella parte settentrionale quel particolare taglio viene impiegato nella produzione del celebre salame. La sua concia è composta da sale e poco pepe in modo che emergano i profumi naturali della carne. La stagionatura media dura circa cinque mesi e si usa degustarla anche accanto alla tipica **mostarda mantovana**.

Coppa di Parma Igp [5]

Come ti cucino la Mostarda Mantovana [6]

Un aroma speciale accompagna la **Coppa al ginepro valdostana** dalla consistenza morbida e omogenea. Questo insaccato si distingue sui taglieri per il profumo dolce e aromatico delle **bacche di ginepro** che restano a riposare insieme alla carne per almeno quarantacinque giorni. A completare l'opera ci pensa poi una stagionatura minima di cinque mesi che dona alle carni una fragranza unica. In Veneto si incontra il sapore intenso dell'**Ossocollo Trevigiano** da gustare insieme a pane casereccio, crostini a fantasia o fragranti Bibanesi. L'Ossocollo Trevigiano si distingue principalmente per la presenza del **vin santo** (Prosecco passito) come aromatizzante. Il risultato è un sapore pieno e intenso che si ottiene dopo una stagionatura di almeno sessanta giorni.

Capocollo di Martina Franca Pat [7]

In Puglia è protagonista il **Capocollo di Martina Franca Pat**, che si produce ? esclusivamente con carni di suini locali ? nell'area del piccolo centro in provincia di Taranto da cui prende il nome. Le sue gradevoli sfumature si devono ad un'antica tradizione che vuole la carne marinata a lungo nel vino **cotto**, e quindi **affumica** prima della fase finale di stagionatura. La lista potrebbe continuare, ma chiudiamo questo breve viaggio gastronomico con il **Capocollo di Calabria Dop** con i suoi toni decisi e ricchi ottenuti grazie al ?massaggio? con pepe nero in grani (o polvere), oppure con **peperoncino rosso piccante**. Questa specialità si prepara con carni di suini locali o provenienti da regioni limitrofe e si degusta dopo una stagionatura di almeno cento giorni. Ottimo da portare in tavola su un tagliere accanto a pane abbrustolito e formaggi, si abbina perfettamente con **verdure cotte** e sa farsi amare accanto alle **cipolle di Tropea** che sanno bilanciare il suo sapore con un tocco inaspettato.

Links

[1] <https://www.agraria.org/prodottitipici/taglimaiiale.htm>

[2] <https://www.territori.coop.it/territori/ortrugo-dei-colli-piacentini-doc-un-vino-emiliano-ritrovato>

[3] <https://territori.coop.it/territori/lirresistibile-dolcezza-della-coppa-piacentina-dop>

[4] <https://territori.coop.it/ricette/quando-a-cucinare-%C3%A8-il-socio-gli-uccellini-scappati-sono-alla-coppa-piacentina-dop>

[5] <http://www.coppadiparmaigp.com/>

[6] <https://territori.coop.it/territori/come-ti-cucino-la-mostarda-mantovana>

[7] <https://www.territori.coop.it/prodotti-tipici-e-tradizionali/capocollo-di-martina-franca-pat#:~:text=Il%20Capocollo%20di%20Martina%20Franca%2C%20equivalente%20alla%20coppa%20del%20nord,c>