

## Musteba

### Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

#### Descrizione sintetica del prodotto

Salume di forma cilindrica, allungato, di diametro variabile intorno ai 10-15 cm. e di lunghezza intorno ai 60-80 cm., di colore rosso scuro, odore gradevole, gusto dolciastro, esteriormente ricoperto di spezie (sale marino, pepe nero, aglio bianco fresco o granulare essiccato). Si tratta di un prodotto asciutto, senza un filo di grasso. In particolare per ottenere il prodotto finito, si utilizzano i seguenti ingredienti e tagli della carne: -lombo suino di provenienza locale, sale marino, aglio bianco fresco o granulare essiccato, conservanti. Il processo produttivo del salume si articola nelle seguenti fasi:

**Lavorazione del lombo:** Il lombo viene disossato e rifinito manualmente su un ceppo, eliminando le parti grasse.

**Condimento:** il condimento del taglio di carne si realizza adagiando la parte su teglie in acciaio inox e cospargendo le spezie (pepe nero, aglio bianco fresco -precedentemente tritato- o granulare essiccato) ed il sale marino, lungo tutta la superficie in asciutto, lasciando per diversi giorni in salatura, a temperatura controllata, in ambiente fresco.

**Stagionatura:** nella fase successiva, il salume viene portato nell'apposita sala stagionatura in cui viene appeso sui bastoni con dello spago per tutto il tempo necessario, e vi permane per un mese/un mese e mezzo in funzione delle caratteristiche della carne utilizzata. Durante la stagionatura non viene impiegato alcun materiale di rivestimento del salume. Tutta la stagionatura avviene naturalmente.

**Confezionamento:** Solitamente il prodotto finito non viene confezionato, solo una parte può essere venduta su richiesta in confezioni trasparenti, in materiale plastico per alimenti, sigillate sottovuoto. Il prodotto sotto vuoto si conserva a lungo. Se non confezionato, il prodotto, essendo privo di grassi, asciutto, con il tempo tende ad indurirsi, e deve essere consumato al massimo entro 20 giorni dalla data in cui può essere consumato come prodotto stagionato.



#### DATI SUL PRODOTTO

*Denominazione del prodotto:*

Musteba - Lombo del suino speziato e stagionato

*Categoria:*

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

*Nome geografico abbinato:*

Nessuno

*Sinonimi:*

Mustela

*Territorio interessato alla produzione:*

Intero territorio regionale con particolare riferimento alla zona del Monte Linas

*Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:*  
accertato

*Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:*  
nessuna

#### Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Le carni certificate, utilizzate nel processo produttivo, provengono solo da allevamenti locali sardi almeno per le produzioni realizzate in modo più artigianale. Tutti i materiali di scarto della lavorazione vengono eliminati manualmente per garantire un prodotto di qualità selezionato e gradevole. Nelle fasi di lavorazione e stagionatura si ricorre all'ausilio delle seguenti attrezzature: -teglie in acciaio inox; -ceppo in legno naturale, non trattato, che viene adeguatamente e ripetutamente pulito e disinfettato; -confezioni in materiale plastico per alimenti, sigillate sottovuoto, secondo le normative vigenti, impermeabili agli agenti atmosferici-fisici ed inquinanti. Tutte le fasi di lavorazione si svolgono nello stesso laboratorio e quindi sullo stesso territorio. I locali, costituiti in genere dalla sala adibita alla vendita dei prodotti (di regola trattasi della macelleria), dal laboratorio artigianale e dalla sala stagionatura, sono dotati di ampie

aperture che garantiscono il ricambio dell'aria, e l'illuminazione degli ambienti, la pavimentazione e tutte le superfici risultano facilmente lavabili. Si tratta di locali posti a norma, in cui si riscontrano adeguate condizioni igienico-sanitarie e una corretta prassi di pulizia adottata da tutti gli operatori.

## Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Il prodotto musteba in passato era un prodotto pregiato, da consumare solo nelle grandi occasioni. Il salume in casa si preparava solitamente insieme alla salsiccia, si condiva insieme alla salsiccia (con aglio, pepe e sale), lavorata in una conca in terracotta, si faceva macerare dai 3 ai cinque giorni, separatamente si condiva una seconda volta con sale e pepe e poi veniva appesa per tutto il tempo necessario per la stagionatura.

Da circa ripresa la produzione del salume presso le macellerie, dopo un periodo di interruzione. Attualmente invece è possibile acquistarlo presso quasi tutte le macellerie della zona considerata. Nell'allevamento suino, in passato, si curava l'alimentazione con ghiande, erbe varie, fichi d'india, mentre prima della macellazione si somministravano fave, ceci e piselli acquistati altrove, della cui spesa ci si rifaceva con la vendita di una parte dei maiali.

Tutti i prodotti derivati dalla macellazione si conservavano meglio, attribuendo questo fatto all'esistenza di razze di suini più resistenti (maiali incrociati con cinghiali il cui peso non superava il quintale) ed alle particolari condizioni climatiche presenti nell'area che potevano influire sulla stagionatura dei salumi e delle salsicce. Attualmente le produzioni di insaccati vari e salumi, nella maggior parte dei casi sono

### I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

### Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

realizzate da attività artigianali condotte a livello familiare da generazioni, ed in cui si cerca di custodire gelosamente le antiche ricette. Per cui c'è un interesse diretto, da parte dei produttori, a mantenere un elevato standard qualitativo dei propri prodotti.

### Sicurezza alimentare del processo e dei materiali di contatto

Nonostante tutte le fasi della lavorazione comportino continui trattamenti manuali sul prodotto, non si riscontra la presenza di punti critici nel ciclo produttivo in quanto tutti i produttori si attengono a norme di igiene del personale, dei locali e delle attrezzature che garantiscono da eventuali rischi per il consumatore in termini di sicurezza alimentare.

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna  
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari  
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222  
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

[www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it)