HAL
open science

Evaluation d'une pratique traditionnelle. Le cas du salage du "prisuttu" en Corse

C. Gambotti, Oscar Maestrini, François Casabianca

To cite this version:

C. Gambotti, Oscar Maestrini, François Casabianca. Evaluation d'une pratique traditionnelle. Le cas du salage du "prisuttu" en Corse. 5. Symposium International sur le Porc Méditerranéen, Sep 2004, Tarbes, France. hal-02756430

HAL Id: hal-02756430

https://hal.inrae.fr/hal-02756430v1

Submitted on 3 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Evaluation d'une pratique traditionnelle. Le cas du salage du "Prisuttu" en Corse

CL. Gambotti*, O. Maestrini et F. Casabianca****
*Université de Corse. Faculté des Sciences et Techniques, Corte, France
**INRA Laboratoire de Recherches sur le Développement de l'Elevage, Corte, France

Comme dans de nombreuses régions où sont ancrées d'anciennes traditions de conservation de la viande de porc, les pratiques productives ont connu une véritable révolution : le froid artificiel. Il est d'un grand intérêt d'analyser les changements induits par cette révolution en termes de typicité des produits aussi bien que de culture technique des producteurs. En Corse, se sont maintenues des pratiques d'abattage hivernal utilisant le froid naturel pour conserver les viandes. Le salage du *Prisuttu* est donc encore majoritairement réalisé par enfouissage long sous le sel suivi d'un dessalage supposé enlever l'excès de sel de la pièce. Nous avons étudié cette pratique et ses effets (supposés et réels) sur un lot de 8 animaux de race locale. Nos résultats montrent que l'effet du dessalage demeure limité aux parties superficielles et ne permet pas de corriger la prise de sel de la pièce. D'autre part, la comparaison entre salage long en conditions ambiantes et salage court au froid artificiel suivi d'un repos montre un effet marqué dans la répartition du sel au cœur de la pièce. L'analyse de ces résultats, en termes de types de risques et de maîtrise technique aussi bien que de caractéristiques organoleptiques du produit, identifie les enjeux du passage d'une économie semi-autarcique à une économie de marché. Elle contribue à la réflexion sur le contenu du règlement technique d'une future AOC pour le *Prisuttu* corse.

Evaluation of a traditional practice. Salting the "Prisuttu" in Corsica

As in many regions where ancient traditions in processing pork meat are established, the practices of producers have been dramatically modified by a revolution: the articial cold. Il appears of real interest to study all the changes induced by this revolution in terms of typicality of products as well as technical culture of producers. In Corsica, are still in use pratices of slaugthering on winter using natural cold to process meat. Salting Corsican ham called "Prisuttu" is already done by a major part of producers putting in salt during a long time and then a few hours in water supposed to keep out the excess of salt called "desalting". We studied this practice and its effects (supposed or real) on 8 animals from local breed. Our results show that the effect of desalting is almost limited to superficial part of the ham, and do not correct the salt content. In addition, comparaison between long salting in natural cold and short one followed by a resting period in artificial cold shows a strong effect in the internal distribution of salt. Analysis of theses results, in terms of risk management and technical control of salt content as well as sensory properties of the product, identifies the stakes of transition between ancient semi-autarcic society and market economy. It gives a contribution to collective reflection on technical rules to be decided for a future Protected Designation of Origin of *Prisuttu*.