

Categoria B

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: MOCETTA

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

La *mocetta* è sostanzialmente carne salata con una concia di sale, pepe, spezie e stagionata.. I tagli sono molto magri, il colore è rosso intenso o bruno, il profumo è delicato, ma caratteristico a seconda del tipo di carne utilizzato (suino, bovino, ovicaprino, animali selvatici come camoscio o capriolo). La consistenza è leggermente asciutta e il gusto gradevole e saporito. Si presenta di forma e peso ampiamente diversificate a seconda che venga utilizzata la coscia intera o singole parti anatomiche.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

Si possono scegliere varie tipologie di carne: suino, bovino, ovino, ungulato.

I tagli anatomici più utilizzati sono generalmente fiocco, codino, boccia, si utilizzano sempre tagli molto magri e mondati completamente dal grasso, tendini e connettivo.

La carne viene messa sottosale per minimo tre giorni, ma alcuni produttori della Valsesia arrivano fino a 10 giorni, durante i quali la carne viene girata più volte. Il sale utilizzato normalmente è sale marino medio, per permettere una lenta penetrazione senza la formazione di crosta, la quantità deve essere sufficiente a coprire la carne. In questa fase di prima salatura vengono aggiunti anche i nitrati nelle dosi previste dalla legge.

Preparazione della concia

Nei primi 3 giorni la carne viene esclusivamente salata, in seguito viene messa a bagno nel vino per altri 10 giorni e cosparsa di spezie (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, aglio...) ed erbe aromatiche. La scelta delle spezie, delle erbe e delle rispettive quantità caratterizza i vari prodotti.

Stagionatura

La stagionatura avviene abbastanza rapidamente, la carne viene appesa e lasciata asciugare per 10-20 giorni, a seconda delle dimensioni del pezzo anatomico trattato e della ventilazione delle celle.

4) ZONA DI PRODUZIONE

È un prodotto diffuso su tutto l'arco alpino in particolare nelle zone della Valsesia, del Verbano Cusio Ossola e dell'Alto Canavese.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, bilancia, mortaio per aglio e spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali, ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La tradizione orale conferma la necessità di conservare le carni provenienti dalla cacciagione o da macellazione forzata in seguito a incidenti degli animali nei luoghi impervi.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996.