

## Categoria B

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

### 2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME COTTO

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

#### **Caratteristiche**

E' un insaccato cotto costituito da carne suina sia nella frazione magra che in quella grassa. É un prodotto diffuso in tutto il Piemonte, un tempo era preparato con i tagli meno pregiati della lavorazione del suino.

La forma è cilindrica, la pezzatura molto variabile, il peso può raggiungere i 3-4 kg.

La fetta si presenta compatta ed omogenea, il colore è rosa intenso ed il grasso si presenta generalmente in forma di lardelli, a volte può essere anche macinato.

L'aroma è intenso, caratteristico a seconda del tipo di concia.

#### **Metodiche di lavorazione**

##### *Preparazione e scelta della carne*

La parte magra deriva per la maggior parte dalla spalla, con integrazioni provenienti dai ritagli di lavorazione (anche coscia). La percentuale di magro utilizzata è molto variabile (60 - 80%). La macinatura è grossa, si utilizzano piastre aventi fori di diametro 10-12 mm.

La parte grassa è costituita da gola e lardello scotennato. I lardelli possono essere tagliati a mano, in tal caso i dadini hanno una pezzatura intorno ai 4-6 mm; oppure possono essere tritati a macchina con diametro variabile.

##### *Preparazione della concia e insacco*

La concia viene preparata con sale (2%), pepe nero spaccato (0.2%) ed una miscela di aromi che varia a seconda delle diverse zone di produzione (noce moscata, cannella, chiodi di garofano, santoreggia, ecc.). Nella concia viene usato spesso il vino (dolcetto, nebbiolo, barbera a seconda delle zone di produzione, talvolta viene usato anche il marsala, che conferisce un aroma intenso).

La varietà di spezie ed erbe arricchisce il sapore e supplisce alla mancata fermentazione delle carni che avviene nei prodotti crudi e stagionati.

I conservanti sono impiegati nelle dosi ammesse per legge.

Per l'insacco si utilizzano normalmente budelli naturali: il tascone o il bindone, la bondeana nel caso in cui si vogliano produrre pezzature maggiori.

##### *Cottura*

Questo prodotto non subisce una stagionatura, ma viene cotto dopo la produzione.

Tradizionalmente la cottura avveniva in acqua a fuoco lento, per evitare la rottura del budello, per il tempo di 1 ora per kg. Oggi la cottura avviene in forni in corrente di vapore fino al raggiungimento di 72 °C al cuore del prodotto.

La conservazione un tempo avveniva in cella frigo nel liquido di bollitura, oggi si preferisce la conservazione sottovuoto che garantisce al prodotto una vita di almeno 30 giorni.

### 4) ZONA DI PRODUZIONE

Prodotto in diverse zone del Piemonte.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice e bilancia per le spezie. La cottura può essere effettuata per bollitura in vasca o a vapore. Nel caso venga effettuata la cottura a vapore è necessario il forno idoneo.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

**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 attesta che alcuni salumifici che ancora oggi producono il salame cotto svolgono la loro attività da diversi decenni.

**Bibliografia:**

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

INSOR, *Atlante dei prodotti tipici i salumi*, Angeli, 1989

Giovanni Gorla, *La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo*, Muzzio, 1990