

## Categoria B

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

### 2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME DI PATATE

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

#### Caratteristiche

Il *salame di patate* è un prodotto tipico del Canavese, viene prodotto fra settembre e aprile, prima che le patate comincino a germogliare. È un insaccato morbido a base di carne suina, lardo, patate bollite e spezie. Ha una forma ricurva, di colore chiaro con striature di tonalità che vanno dal grigio al rossastro. Il peso varia da 150 a 200 g. Ha sapore dolce e delicato, struttura morbida, quasi spalmabile.

#### Metodiche di lavorazione

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

Si utilizzano le parti meno pregiate: del maiale: pancetta, guanciale e ritagli di carne suina magra (carne intercostale). All'impasto vengono aggiunte le patate bollite. Un tempo la percentuale delle patate era predominante attualmente si utilizzano proporzioni uguali 1/3 carne suina, 1/3 grasso suino, 1/3 patate. In alcune zone le patate sono utilizzate fino al 50%. Nel biellese, si aggiungeva all'impasto una piccola quantità di sangue per dare una colorazione più rosata al prodotto, ingrediente che attualmente non viene più utilizzato.

##### *Preparazione della concia e insaccatura*

La concia è composta da sale, pepe, aglio, cannella, noce moscata, chiodi di garofano e nitrati e antiossidanti nelle dosi ammesse per legge

Infine il tutto viene insaccato in budelli naturali, torti 38/40.

##### *Stagionatura*

Il *salame di patate* viene consumato fresco o dopo una breve stagionatura, non oltre i 15 giorni dalla produzione, infatti la presenza delle patate nell'impasto non consente una conservazione maggiore.

Si ricorda inoltre che un tempo il prodotto veniva anche conservato sotto cenere o crusca.

### 4) ZONA DI PRODUZIONE

Canavese e alcune zone del Biellese.

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

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

### 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 conferma che il salame di patate veniva già prodotto nell'Ottocento ed era un modo per le persone meno abbienti per aumentare la quantità di salame aggiungendovi le patate.

#### Bibliografia:

Anna Gosetti Della Salda, *Le Ricette Regionali Italiane*, Solares, 1967

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-cà da fè (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore 1989

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

AA.VV., *Fantasia di sapori – Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo*, Supplemento al n. 27 di Itinerari in Piemonte, 1999