

## Categoria B

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

### **2) NOME DEL PRODOTTO: SALSICCIA DI BRA**

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

#### **Caratteristiche**

Si presenta come una normale salsiccia, insaccato di piccole dimensioni con un diametro compreso tra i 20 e 30 mm. La superficie è liscia, la lunghezza non inferiore al metro. La caratteristica principale consiste nel fatto che la frazione magra dell'impasto è data da carne magra di vitello, che conferisce un caratteristico colore rosato, i globuli di grasso sono bianchi e l'impasto deve risultare compatto, ma tenero e morbido.

#### **Metodiche di lavorazione**

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

La frazione magra è composta da carni fresche provenienti da vitelli di razza Piemontese. Possono essere utilizzate pance di vitello, copertine e vari i tipi di tagli purchè magri e perfettamente mondati da tendini, grasso e connettivo. La carne magra di vitello viene utilizzata nella misura dell'80%.

La frazione grassa è composta da pancetta di suino ed è utilizzata nella proporzione del 20%.

I tagli di carne selezionati vengono tritati con piastre aventi fori 4-6 mm e quindi uniti alla pancetta per una seconda tritatura.

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

La miscela delle spezie è costituita da: cannella Ceylon, chiodi di garofano, coriandolo, pimento (pepe della Giamaica), noce moscata, macis, semi carvi (cumino dei prati), aromi naturali nella dose complessiva di 1,6 g. per kg di prodotto, sale 30 g. per kg di prodotto e pepe 2 g per kg di prodotto. Nell' impasto è possibile aggiungere fino al 20% di acqua per favorire una buona miscelazione delle spezie.

Si possono aggiungere conservanti nei limiti previsti dalla legge.

In alcuni casi viene aggiunto formaggio grattugiato e vino. Per quanto concerne l'utilizzo del vino si precisa che si tratta di una pratica più recente per caratterizzare la salsiccia con un vino tipico del territorio quale l'Arneis. Le quantità di formaggio e vino sono variabili.

##### *Stagionatura*

Non esiste stagionatura, il prodotto deve essere venduto fresco e può essere conservato per un periodo massimo di 2 giorni alla temperatura di 2°C senza aggiunta di conservanti.

##### *Modalità di consumo*

Si consuma tal quale cruda oppure cotta alla griglia, alla piastra, rosolata in padella con pochissimo burro e sfumata con vino bianco o rosso.

### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

Bra e zone limitrofe.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia per le spezie.

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

I locali di trasformazione e conservazione del prodotto rispettano quanto previsto dalla normativa.

### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN**

<b>PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Tradizione e Regio Decreto: la salsiccia è un prodotto della tradizione braidese, un tempo veniva preparata solo con carne bovina; il maggiore acquirente di questo particolare insaccato era la comunità Ebraica di Cherasco che si approvvigionava dai macellai di Bra. Un Regio Decreto, emanato a seguito dello Statuto Albertino, autorizzava i macellai di Bra ad utilizzare il bovino nella preparazione di <i>salsiccia fresca</i> .
Bibliografia: Sandro Doglio, <i>Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia</i> . Ed. Unioncamere Piemonte, 1996 Luciano Imbriani, <i>Roseo Piemonte</i> , Editore APS Piemonte, 1996