Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: 'L MLON

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

Caratteristiche

Si tratta di un particolare insaccato, la cui forma è sferica. L'aspetto ricorda quello di un melone, da cui il nome. In alcune zone è noto con il nome di Mariur, perché preparato in occasione di un evento speciale come il matrimonio. Il peso oscilla da 1,5 a 2,0 kg. É un insaccato di colore scuro, di aspetto asciutto e di consistenza dura e compatta. Veniva preparato durante i mesi freddi per essere ben stagionato fino alla mietitura del grano. L'aroma è speziato, il sapore intenso, ma al contempo delicato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta delle carni

Le parti utilizzate sono principalmente la spalla, il guanciale, la pancetta e il lardo del suino.

Le proporzioni fra la frazione magra e quella grassa sono 80% e 20%.

La carne viene macinata utilizzando piastre con fori da 10 mm e quindi si aggiungono le spezie.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è costituita da sale fino nella proporzione del 2%, e spezie tra le quali, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, pepe nero e vino rosso. Il vino viene preparato facendolo bollire con le spezie, a fine bollore si aggiungono l'aglio schiacciato e la cannella nelle dosi desiderate. In alcuni casi le carni possono essere aromatizzate anche con la grappa.

Alla concia si aggiunge il nitrato di sodio nella dose ammessa dalla legge.

L'impasto viene insaccato nella vescica del suino e legato a mano con lo spago. La vescica dell'animale viene lavata e conservata con acqua ed aceto fino al momento dell'utilizzo.

La legatura particolare divide l'involucro a spicchi e lo rende simile per aspetto a un melone

Stagionatura

L'asciugatura di questo particolare insaccato viene fatta appoggiando il prodotto su una superficie piana, leggermente rialzata, in modo che l'aria possa lambire il prodotto da tutti i sui lati (ideale è utilizzare una griglia ricoperta da un canovaccio di tela). Il prodotto non viene appeso, la forma potrebbe subire danneggiamenti.

La stagionatura si protrae fino al raggiungimento di una buona consistenza. Dopo una prima fase di stufatura alla temperatura di 21-22°C ed UR intorno a 68-70%, si procede a un'asciugatura. Durante questa fase i parametri vengono modulati abbassando la temperatura di circa 2°C e facendo aumentare l'umidità di 2 punti percentuali per giorno. Segue la fase di stagionatura, in cui la temperatura si mantiene costante intorno ai 14°C e l'UR tra 75-80%, per un periodo variabile. Il salame infatti può essere consumato dopo una breve stagionatura (circa 20 giorni) oppure stagionato più a lungo (30-35) e conservato sotto grasso fino a sei mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Saluzzese (Cervignasco), Saviglianese (Monasterolo) e alcune zone del Pinerolese (Cavour).

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: 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. 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

Le testimonianze sono pressoché orali.