Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: BALE D'ASO

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

Caratteristiche

Le *bale d'aso* sono un insaccato dalla forma tondeggiante, a base di carne di diverse specie (suino, bovino e asino).

La pezzatura è variabile e il peso oscilla da 0,5 a 1,5 kg. La lunghezza varia da 10 a 25 cm. La macinatura delle carni è abbastanza grossa. Si consumano previa bollitura con purè di patate o con polenta e verze stufate.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

Del suino generalmente si utilizzano i tagli di spalla, rifilature, lardo e pancetta nella proporzione del 40%. La restante quota è coperta da rifilature di carne bovina per il 30% e carne d'asino per il 30%.

La carne viene tritata con una grana medio-grossa; si utilizzano coltelli aventi piastre con fori di diametro 8 o 10 mm.

Preparazione della concia insacco

La concia viene preparata utilizzando sale (nella proporzione del 2.5-2.8%), pepe, noce moscata e vino rosso. Tali ingredienti vengono uniti alle carni macinate e amalgamati. La massa viene quindi insaccata nella trippa del bovino e poi cucita a mano.

Stagionatura

Il prodotto non richiede stagionatura, viene consumato dopo essere stato lessato in acqua per un tempo variabile tra i 30 e i 120 minuti, secondo il peso. Può anche essere messo in commercio in confezioni sottovuoto dopo essere stato cotto e affettato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Monastero Vasco (CN).

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.

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

Bibliografia:

Domenico Dama, *Cronache Monasteresi*, edito dal Comune di Monastero Vasco

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