

Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: BATSOÀ

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

Caratteristiche

I *batsoà* sono una caratteristica preparazione gastronomica a base di piedini di suino. Il nome deriva probabilmente dal francese “bas de soie”(calze di seta), termine che si riferisce in modo ironico ai piedini del maiale. Bolliti, spolpati e poi impanati e fritti, costituiscono un’ottima e gustosa modalità di consumo.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

Si utilizzano i piedi del maiale, opportunamente rasati, puliti e lessati in acqua salata, erbe aromatiche ed eventualmente aceto (oggi mescolato con vino bianco), fino a che non si separa la parte ossea. Si spolpano quando sono ancora tiepidi ottenendo due involucri del peso variabile tra 300 e 700 g lunghi quanto il piedino stesso (25-35 cm circa). Spesso i piedini disossati vengono ulteriormente fatti marinare in acqua e aceto. La parte spolpata viene quindi ben asciugata, tagliata a pezzetti rettangolari o a striscioline, impanata e poi fritta.

Modalità di consumo

Si consumano impanati e fritti. Un tempo, arricchivano il tradizionale fritto misto alla piemontese o la gamma degli antipasti. Oltre che fritti un tempo si consumavano anche semplicemente marinati con la sua gelatina.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Diffusa in varie zone del Piemonte

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

Non sono necessarie attrezzature particolari, se non coltelli ben affilati, attrezzatura per la bollitura e la frittura.

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

Tradizione orale.

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, tipografia Favale, Torino, 1854

Giovanni Vialardi, *Cucina Borghese*, Torino, 1898

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

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d’Aosta*, Ed. Mursia, Milano, 1974

Elma Schena, Adriana Ravera, *La cucina di Madonna Lesina*, L’Arciere, 1988

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

Sandro Doglio, *Il Dizionario di gastronomia del Piemonte*, Ed. Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995 (edizione ampliata su prima edizione del 1990)
Giovanni Gorla, *La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo*, Muzzio, 1990
L. Imbriani, *Roseo Piemonte*, Editore APS Piemonte, 1996
Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca*, Grafica Santhiense Editrice, Santhià, 2006