Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: BONDIOLA

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

Caratteristiche

La *Bondiola* è un insaccato di carne suina e pancetta. Si caratterizza per le dimensioni importanti, presenta infatti un diametro di circa 10 cm, una lunghezza di 25 cm ed un peso compreso tra 1.5 e 2 kg. In passato le dimensioni erano ancora maggiori per l'utilizzo della vescica del maiale come budello, il peso poteva arrivare fino a 5 kg. La superficie esterna presenta una lieve "piumatura", dovuta alla presenza di muffe positive che favoriscono la maturazione del prodotto. La fetta presenta una grana grossa, il colore è rosso vivo ed il sapore è intenso e piccate. Si consuma tagliato a fette sottili.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

Si utilizzano carni suine provenienti sia dalla parte magra che dalla parte grassa. I tagli magri sono quelli provenienti dalla spalla, dalle rifilature della lonza, dalla coscia e da altre rifilature magre. La frazione grassa è data dalla pancetta o dal lardo. La frazione magra si aggira intorno al 75% (+/- 5%), quella grassa è rappresentata dal 25% (+/- 5%).

La carne viene mondata con cura, cercando di limitare la presenza di tendini ed aponeurosi. Il taglio della carne è a grana grossa, viene eseguito con piastre aventi fori di diametro uguale o superiore a 10 mm.

Preparazione della concia e insacco

La concia è composta da sale (2.5-2.8%) e da spezie in proporzioni variabili: pepe nero, cannella, noce moscata, chiodi di garofano.

I conservanti sono entro i limiti previsti dalla legge.

La concia viene unita alla carne e amalgamata con cura. L'impasto viene poi lasciato riposare in cella (4-5 °C) per 48 ore prima dell'insacco.

L'insacco avviene in budello di grandi dimensioni, un tempo si utilizzava la vescica del maiale, oggi si utilizza l'intestino cieco di bovino (bondeana).

Stagionatura

La stagionatura consiste in tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità e per la loro durata: stufatura, asciugatura, stagionatura vera e propria.

- La prima fase ha una durata di massimo 48 ore ad una temperatura pari a 24-25 °C.
- L'asciugatura dura circa 10 giorni, in celle o ambienti ventilati ad una temperatura compresa tra i 12 e i 16 °C.
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile tra i 6 e i 12 mesi e avviene ad una temperatura tra i 6 e i 10 °C ed UR 75% - 80%.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Attualmente Valle di Susa (TO).

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. La stagionatura può avvenire in cantine

naturali o in celle condizionate, gli ambienti di stagionatura devono in ogni caso garantire 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

La tradizione orale ha trasmesso le tecniche della lavorazione da una generazione all'altra. Un tempo veniva prodotta anche in altre zone del Piemonte e in particolare nel Basso Canavese e sulle colline del Po intorno a Chivasso.
Il Dizionario piemontese-italiano/italiano-piemontese del 1845 ad opera di Vittorio di Sant'Albino la cita come salume.
Doveva tuttavia avere un notevole mercato se Giovanni Vialardi, vice-capocuoco dei Re Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II nell'elencare "Ogni sorta di carne salata per Hors-d'oeuvre" (antipasti) cita, tra gli altri la *bondiola*.

Bibliografia:
Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria*, tipografia Favale, Torino, 1854
Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca*, Grafica Santhiatese Editrice, Santhià, 2006