

Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: BRESAOLA DELLA VAL D'OSSOLA

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

Caratteristiche

È un prodotto salato e stagionato ottenuto da tagli provenienti dalla coscia del bovino, la pezzatura dipende dai tagli utilizzati.

La fetta si presenta compatta e consistente, il colore è rosso intenso con scarsissime infiltrazioni di grasso. Il profumo è caratteristico, fragrante e delicato

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

Si utilizzano tagli provenienti dal quarto posteriore di bovino, in particolare punta d'anca e magatello. Si tratta di parti pregiate e molto magre, i tagli scelti vengono toelettati e rifilati eliminando il grasso in eccesso.

Preparazione della concia e salatura

Nella concia viene utilizzato sale marino, pepe, cannella, chiodi di garofano, aglio, rosmarino, alloro e facoltativamente ginepro. I conservanti (nitrato di potassio) sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.

La quantità di sale utilizzata è a copertura, i tagli vengono massaggiati (ogni 3-4 giorni) per favorirne l'assorbimento della concia. Durante la salagione, il sale passa dagli strati più superficiali a quelli più profondi attuando una disidratazione omogenea.

La salatura a secco ha una durata di 15 giorni, durante questo periodo la carne viene mantenuta a 4° C.

Stagionatura

La carne, dopo la salatura, è lavata con acqua fredda, asciugata e insaccata nel budello cieco di vitello (bondeana). Attualmente per l'insacco vengono spesso utilizzati fazzoletti di collagene.

Dopo una prima fase di stufatura alla temperatura di 22-24 °C ed UR intorno a 68-70%, si procede ad un'asciugatura della durata di 7-10 giorni. Durante questa fase i parametri vengono modulati abbassando la temperatura di circa 2°C e facendo aumentare l'umidità di 2 punti percentuali al giorno. Segue la fase di stagionatura, che si protrae fino al raggiungimento di una buona consistenza, la temperatura si mantiene costante intorno ai 14 °C e l'UR tra 75-80%, per un periodo complessivo di circa due mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Val d'Ossola e vallate limitrofe.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, bilancia, mortaio per aglio e spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. I locali di stagionatura sono cantine naturali o celle condizionate, 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

Bibliografia:

Albertazzi Jacopo Antonio di Vogogna, *Il padre di famiglia in casa e in campagna*, Vercelli 1789 -

Milano 1829

Brockedon William, *Journal of excursions in The Alps*, Londra, 1833

S.W. King, *The Italian Valleys of the Pennine Alps*, Londra, 1858

Caretti Paola, Pollini Ivano, *Antiche ricette ossolane*, Grossi Domodossola, 2009