Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: BRUT DI VILLAREGGIA (BRUT ED LA VILA)

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.
Caratteristiche
L'aspetto del prodotto è quello di un salame di lunghezza variabile dai 12 ai 20 cm e con diametro di circa 5 cm. La superficie si presenta priva di muffe e il colore esterno tende al marrone scuro, a causa della cottura dell'impasto e della presenza, in esso, di sangue suino. Al taglio il colore predominante lascia spazio a venature più chiare e bianche dovute alla presenza di ciccioli e trippa. Il profumo è delicatamente speziato e il sapore, caratteristico, presenta una sapidità non troppo intensa e ben armonizzata con le spezie.
Metodiche di lavorazione
L'impasto è costituito da quattro ingredienti fondamentali: ciccioli, trippa, testa bollita disossata e pasta di salame. Questi elementi, opportunamente dosati, vengono speziati a freddo seguendo il normale procedimento di miscelazione comune agli insaccati. L'impasto così ottenuto viene cotto per circa 30 minuti mentre gradualmente, durante la cottura, viene aggiunto il sangue suino, la cui funzione è per lo più quella amalgamante. L'impasto, una volta cotto, viene insaccato a caldo e la tesa di salami, ottenuta tramite legatura, viene immediatamente appesa per la scolatura, che dura circa 8 ore. A questo punto il brut è pronto per essere consumato.

4) ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Villareggia.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI
Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, conche, tritacarne (per preparare la pasta di salame da aggiungere all'impasto), bilancia, caldaia (per la cottura), spago (per la legatura), pungi-salami.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa vigente. Non esistono appositi locali di stagionatura in quanto il prodotto richiede solo una sgocciolatura. La conservazione, che un tempo avveniva in cantine particolarmente fresche riponendo il prodotto sotto grasso, non richiede oggi locali appositi in quanto viene effettuata sul prodotto sottovuoto, garantendo al prodotto una conservabilità di circa 3 mesi (a fronte dei 10-15 giorni).

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. Il brut, la cui produzione era un tempo molto diffusa a livello familiare, rappresentava un valido metodo per il recupero delle parti meno pregiate del maiale; la tipologia e il rapporto tra i vari ingredienti poteva quindi variare, in modo anche significativo, da produttore a produttore, in funzione dell'esperienza e della disponibilità di materie prime.