Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: CARN SECA

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

Caratteristiche

Si tratta di una particolare preparazione a base di carne bovina marinata ed essiccata.. La carne presenta un colore bianco nella parte esterna, dovuto alla farina utilizzata per "vestire" il prodotto prima della vendita, ed un colore rosso bruno all'interno. Al palato il sapore e gradevole, ben equilibrato per l'uso sapiente di sale e spezie.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

Si utilizzano tagli magri di carne bovina di razza Bruna. I tagli hanno aspetto irregolare, vengono mondati disossati e lasciati nella loro forma naturale.

Preparazione della concia

La concia è composta da sale, pepe e spezie, generalmente cannella, chiodi garofano, timo selvatico, vino rosso, marsala. Alla concia vengono aggiunti i nitrati nelle dosi ammesse dalla legge. La carne viene messa a marinare per una decina di giorni nel vino addizionato delle spezie.

Stagionatura

Dopo la marinatura la carne viene fatta asciugare all'aria per 45-60 giorni, a seconda della pezzatura che può variare da 1.5 a 3 kg.

Qualche giorno prima della vendita viene passata nella farina bianca.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Verbano Cusio Ossola e Valsesia.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, bilancia, celle o cantine per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali 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:

Goffredo Casalis, *Dizionario geografico storico e statistico di SM il Re di Sardegna*, Torino, 1835 e 1856
Enrico Bianchetti, *L'Ossola inferiore* – Notizie storiche e documenti, Torino, 1878