Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: COPPA COTTA BIELEISA

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

Caratteristiche

La *Coppa Cotta Bieleisa* è un prodotto di salumeria stagionato e cotto, ha una pezzatura di 1.5 -2 kg , una lunghezza di 25-30 cm ed un diametro di 10–12 cm. Al taglio, la fetta si presenta di colore rosa. Il profumo ed il sapore sono molto delicati.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta delle carni

La parte anatomica utilizzata è quella costituita dalla porzione muscolare del collo del suino, adiacente alle vertebre cervicali e in parte a quelle toraciche.

La carne viene attentamente mondata per eliminare il grasso in eccesso ed eventuali vasi sanguigni che potrebbero compromettere il processo di maturazione.

Preparazione della Concia e insaccatura

La concia è preparata con sale, chiodi di garofano, noce moscata, cannella e con "droga fiorita", comprendente diverse varietà di fiori, viene inoltre aggiunto vino bianco che contribuisce al conferimento dell'aroma.

Il nitrato ed il nitrito sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.

La carne viene tenuta sotto sale e spezie per almeno 15 giorni, quindi viene insaccata in budello naturale, bondeana.

Cottura

La carne viene avvolta in un canovaccio di lino e cotta in forno per alcune ore a temperatura intorno ai 72 °C, avendo cura di inumidire ogni trenta minuti il canovaccio con vino bianco. Ciò evita la formazione della crosta causata dalla cottura, cosicché la parte esterna ed interna della carne rimangono omogenee. Inoltre, il vino attenua l'azione delle spezie conferendo così al salume un profumo ed un gusto particolarmente delicato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Coppa Cotta bieleisa* è prodotta a Biella e zone limitrofe.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli e bilancia per le spezie e forno per la cottura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa vigente. 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

Non è stata reperita documentazione bibliografica riguardante la *Coppa Cotta Bieleisa*, ma vi sono delle testimonianze orali che ne confermano l'esistenza nel tempo.