Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: COTECHINO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.
Caratteristiche
Il *cotechino* è un insaccato a base di carne suina che si consuma dopo cottura. Il nome deriva dalla presenza nell'impasto della cotenna di maiale. Le dimensioni del prodotto prima della cottura sono variabili a seconda del tipo di budello utilizzato per l'insacco, pertanto si può passare da una pezzatura molto piccola, 100 g, a una pezzatura intermedia 200-250 g fino ad una pezzatura intorno ai 350-400 g. La lunghezza del prodotto può variare ed essere compresa tra 8 e 20 cm e il diametro compreso tra 6–8 cm. L'aspetto prima della cottura è quello di un salame fresco, il budello è liscio e privo di muffe. Dopo la cottura il budello viene eliminato prima del consumo e la carne presenta un colore rosato, lucido per la presenza elevata di grasso. Il sapore è caratteristico, molto aromatico per la presenza di spezie, la struttura è morbida e pastosa.
Metodiche di lavorazione
Preparazione e scelta della carne La carne utilizzata per la preparazione del cotechino è data dal 25-30% di cotenna, 25-30% di grasso di suino e 40% di magro di testa (collo, gola, testa) e spalla (rifilature non idonee alla produzione di salami). La carne viene macinata con un coltello avente fori di diametro 8 mm. La cotenna, per le sue caratteristiche di struttura più dura, viene tritata prima con una piastra avente diametro più grande, pari a 12 mm e poi tritata una seconda volta insieme al resto dell'impasto utilizzando un coltello con fori di diametro inferiore, 8 mm. Per l'insacco si utilizza budello naturale (dritto bovino, oppure torto). *Preparazione della concia e insacco* Per la preparazione della concia si utilizza sale (max 2,5%), pepe, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, aglio, vino rosso, alcuni produttori preferiscono aromatizzare con il vin brulè. I conservanti sono usati nel rispetto dei limiti di legge. *Stagionatura* Non esiste una stagionatura vera e propria, dopo una breve (2-3 giorni) asciugatura ad una temperatura compresa tra i 15 e i 18°C ed UR pari 75% +/-5%, il cotechino è pronto per essere consumato. Qualora non venga consumato fresco può essere conservato sottovuoto, a 4°C fino a 45 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE
Diffuso in tutto il Piemonte.

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.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE

CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

In bibliografia è possibile riscontrare ricette e descrizioni relative al rito dell'uccisione del maiale.

Bibliografia:

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Ed. Mursia, Milano, 1974.
Sandro Doglio, *Il Dizionario di gastronomia del Piemonte,* Ed. Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995
Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore, Biella, 1989