

Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: FIDIGHIN O FIDEGHINA (MORTADELLA DI FEGATO CRUDA)

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

Caratteristiche

Il *Fidighin* è un insaccato di carne suina, caratterizzato dalla presenza di fegato. E' un prodotto di piccole dimensioni, viene conservato sotto strutto.

Un tempo il contenitore usato per la conservazione era un orcio di terracotta, o "doja", riempito di strutto, per rendere morbido il prodotto e proteggerlo dall'ossidazione. Oggi al posto della "doja", vengono utilizzati contenitori adatti agli alimenti in plastica o vetro.

Il *Fidighin* ha una lunghezza di 15-20 cm e un diametro non inferiore a 4 cm, il peso è intorno ai 200 g.

La superficie esterna si presenta di aspetto liscio, priva di piumatura o "muffa bianca", la presenza di grasso di copertura impedisce infatti lo sviluppo delle muffe e mantiene il prodotto morbido al tatto. La fetta presenta un colore del magro tendente al rosso scuro, per la presenza di fegato, il colore del grasso è bianco, i lardelli sono ben distribuiti. La consistenza è morbida, umida adatta ad essere spalmata. Il sapore è intenso, l'aroma pronunciato e caratteristico per la presenza di fegato, ma comunque equilibrato. Viene spesso utilizzata nella "paniscia" novarese in sostituzione del classico "salam 'd la doja".

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

Per la preparazione del *Fidighin* tradizionale si utilizzano suini pesanti.

La frazione magra è rappresentata per il 50% da carne intercostale; la parte grassa è data dalla pancetta nella proporzione del 30-40%, la caratteristica è la presenza di fegato nella proporzione tra il 10 e il 20 %.

Le carni, dopo la mondatura, vengono tritate con piastre aventi fori di diametro 3-6 mm.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è formata da sale (2.5-2.8%), pepe (0.1%), noce moscata, vino, aglio e altre spezie.

I conservanti sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.

Le carni tritate ed addizionate di spezie vengono insaccate in budello naturale: torte bovine 46-48.

Stagionatura

La stagionatura consiste di tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità e per la loro durata: stufatura, asciugatura, stagionatura vera e propria.

- La stufatura ha una durata compresa fra le 12 e le 24 ore ad una temperatura pari a 22-24 °C
- L'asciugatura dura circa 5 giorni, la temperatura è tra i 20 e i 15 °C e l'umidità intorno al 60% +/- 5%
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile tra i 18 e i 20 giorni ad una temperatura compresa di 12-15 °C ed UR 75% +/- 5%

Il salame viene quindi conservato sotto grasso.

Il prodotto, per evidenziare le caratteristiche organolettiche della tradizione, deve essere conservato sotto strutto per almeno 3 mesi dalla data di produzione; esso conserva intatte le caratteristiche organolettiche per 12 mesi dalla produzione..

4) ZONA DI PRODUZIONE

Province di Novara, Vercelli e Biella.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insacchiatrice e bilancia per le spezie.
Per la conservazione del prodotto serve lo strutto che può essere preparato in azienda o acquistato.
Se viene preparato in azienda, è necessaria una bollitura di circa 4-5 ore, segue una filtrazione (si separano in questo modo i ciccioli) ed una stabilizzazione con sale.
Il grasso può anche essere acquistato in panetti presso aziende specializzate nella produzione di strutto raffinato per alimenti e fuso al bisogno.
In entrambi i casi, il grasso deve essere conservato in frigo alla temperatura di 4°C e fuso per l'utilizzo.
La scadenza del grasso utilizzato deve essere compatibile con la data di produzione e conseguente scadenza del prodotto da conservare.

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

La tradizione è confermata dalle testimonianze di abitanti della zona raccolte da uno studio fatto dall'Università del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro" per conto della Provincia di Novara.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996.

DEROGHE

1) MORTADELLA DI FEGATO CRUDA (detta anche FIDIGHIN o FIDEGHINA)
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Agente di governo (strutto). Contenitore (<i>doja</i>).
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Contaminazione della materia prima nel caso in cui non vengano rispettate le norme igieniche e quanto previsto dal piano di Haccp delle singole unità operative.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
La carne utilizzate deve rispettare la catena del freddo, le preparazioni avvengono secondo le norme di buone prassi igieniche. L'utilizzo in dosi consentite dalla legge di nitrato di sodio (salnitro) è una garanzia contro l'inquinamento microbiologico.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non ci sono annotazioni particolari
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il rispetto delle norme Igienico Sanitarie durante la fase di preparazione ed un corretto mantenimento della catena del freddo, rendono il prodotto sicuro per il consumatore.