Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: FILETTO BACIATO DI PONZONE O SALAME FILETTO BACIATO

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 un particolare salume, composto da un cuore delicato di filetto o sottofiletto di suino, avvolto in pasta di salame ed insaccato in budello naturale. Il peso è di circa 600 g, la lunghezza è compresa tra i 12 e 15 cm e la fetta ha un diametro di circa 8 cm. Al taglio si evidenzia la caratteristica saliente del prodotto caratterizzato dal pezzo anatomico intero (filetto) e la pasta di salame. La fetta presenta un colore rosa intenso e l'aroma è delicato e caratteristico.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

Il pezzo anatomico intero è rappresentato dal filetto o sottofiletto di maiale; per la preparazione della pasta del salame vengono utilizzati tagli di coscia e rifilature magre nella proporzione dell' 80% e pancetta e guanciale nella proporzione del 20%.

Preparazione della concia e insacco

Il filetto viene marinato per 10 giorni con sale, pepe e spezie, poi viene avvolto nella pasta di salame preparato con una grana media (la piastra utilizzata per macinare la carne ha fori di diametro 10 mm).

I conservanti sono utilizzati nei limiti di legge. Il tutto viene insaccato in budello naturale.

Stagionatura

La stagionatura consiste in tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità dell'ambiente e per la loro durata : stufatura, asciugamento e stagionatura.

Le prime due fasi durano circa una settimana, dopo una prima fase di gocciolamento ad una temperatura intorno ai 20-22 °C. Il prodotto, monitorato giornalmente, viene portato gradualmente ad una temperatura più bassa e ad un valore percentuale di umidità più elevato. Gli aggiustamenti vengono fatti diminuendo la temperatura di 1-2 °C ed alzando l'UR di 2 punti percentuale fino ad ottenere una buona asciugatura del prodotto e ad entrare nella fase finale, in cui la temperatura si mantiene costante intorno a 12 - 14 °C e l'UR tra 75-80% per un periodo che va da un minimo di 30 ad un massimo di 60 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Ponzone (Alessandria)

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

Tradizione orale.