Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: FRISSE (FRESSE) o GRIVE

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

Caratteristiche

Le *Frisse* sono polpettine preparate con fegato, frattaglie varie, carnetta (carne intercostale e rifilature di lavorazione) e grasso di maiale, impastate ed avvolte nell'omento (o rete). Le polpettine hanno pezzatura variabile compresa tra 50 e 100 g, possono essere cosparse con farina di mais per evitare che si attacchino le une alle altre. In alcune zone si usa aggiungere dell'uvetta lasciata a bagno nel vino, presenza che conferisce al prodotto un sapore leggermente dolce. Vengono consumate rosolate in padella con burro (oggi anche olio). Secondo le abitudini locali durante la rosolatura può essere aggiunta della cipolla stufata oppure possono essere sfumate con vino bianco, rosso o Marsala. Nel quadrilatero compreso tra Lanzo, Cuorgnè, Volpiano e Caselle si accompagnano sempre con "boudin" (sanguinaccio fresco), salsiccia e polenta.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta delle carni

Per questa preparazione si utilizzano il fegato, le frattaglie e i ritagli di lavorazione, si aggiunge grasso di gola, lardo e pancetta.

Le parti più dure tra le frattaglie (es. cuore e lingua) vengono lessate ed unite all'impasto e macinate.

La ricetta può variare leggermente tra Langhe e Monferrato, nel primo caso le frisse sono di dimensioni più grosse (100 g) e con impasto meno elaborato, preparato con carne magra, fegato, pasta di salsiccia. La tradizione del Monferrato si caratterizza per una dimensione più piccola, circa 50 g, ed un impasto comprendente anche le frattaglie.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è preparata con sale, pepe, bacche di ginepro, talvolta uvetta (messa prima a bagno nel vino).

Il tutto viene poi inserito nell'omento o rete intestinale del maiale.

Stagionatura

Non esiste una stagionatura, il prodotto viene consumato fresco dopo una rapida cottura in padella.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *Frisse* sono prodotte nel Monferrato, nel Canavese e nelle Langhe dove vengono chiamate Grive ed hanno dimensioni leggermente superiore ed una composizione dell'impasto più semplice.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, bilancia.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa vigente: pareti, pavimenti e soffitti devono permettere 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

Le *Fresse* o Frisse, sono un'altra fra le tante preparazioni per non sprecare nulla del maiale. Sono di origine antichissima tanto che Bartolomeo Scappi nella sua "Opera" del 1570 dà addirittura tre ricette "

per far tommacelle di fegato di porco" che sono simili a quelle attuali. Ne "Il Cuoco Piemontese perfezionato a Parigi" del 1766 troviamo invece una ricetta dal titolo "Fegato di vitello alla rete di porco, ossia crépine" che sostanzialmente sono *fresse.*

Bibliografia:

Bartolomeo Scappi*, Opera,* Anastatica Forni, Sala Bolognese, 1981 su originale del 1570
Anonimo*, Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766
Massimo Alberini, *Piemontesi a Tavola*, Longanesi & C., Milano, 1967
Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore, Biella 1989
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia,* Ed. Unioncamere Piemontese, 1996
Giovanna Ruo Berchera, *Una Tavolozza di Sapori Regionali*, Nuova Tempi Stretti , Bologna, 1996.
AA.VV., *Fantasia di sapori (Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo)*, Supplemento al n. 27 di Itinerari in Piemonte , aprile/maggio 1999