Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: GALANTINA

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

Galantina è un termine derivante probabilmente da "gelatina", utilizzato per indicare animali da cortile, selvaggina o anche pesci, farciti, cotti in brodo, raffreddati e successivamente affettati e posti in gelatina.
Le *galantine* più diffuse in Piemonte sono quella di galletto, cappone, gallina giovane e faraona anche se nell'astigiano e in Langa specialmente nei decenni addietro, si preparavano anche galantine di coniglio. Per preparare la *galantina* occorre disossare completamente (dalla schiena) l'animale da cortile considerato il quale non va fiammeggiato per evitare lacerazioni della pelle durante la cottura. Una volta disossato, si prepara la farcia tritando una piccola percentuale di ritagli disossati, altra carne dello stesso tipo ed eventualmente anche una percentuale variabile tra il 20 e il 30% di carne di maiale e/o di vitello. La carne macinata viene amalgamata con uova sbattute, poco formaggio grattugiato, prezzemolo tritato ed eventuali altri aromi, pistacchi non salati spellati (in mancanza, piselli per ottenere un bell'effetto cromatico al momento del taglio). La farcia può anche essere aromatizzata con pochissimo vino bianco o Marsala, o grappa o brandy. Al momento di farcire l'animale da cortile disossato, vengono inseriti all'interno della farcia dei bastoncini di prosciutto cotto o lingua salmistrata, dei bastoncini di lardo ed eventualmente di carota appena scottata o di tartufo nero. In questo modo quando la *galantina* verrà tagliata la fetta avrà un aspetto di "mosaico". Chiaramente l'aggiunta del tartufo nero (meglio se *Tuber Melanosporum Vitt.*) dona sapori e aromi caratteristici. L'animale farcito viene quindi cucito con spago da cucina, avvolto in un telo bianco e legato in più punti. Viene poi posto a cuocere in brodo già in ebollizione preparato con i suoi ossi, aromi e verdure come per un bollito. Il tempo di cottura varia da un'ora e mezza a due ore e mezza, secondo il peso. A cottura ultimata si lascia ancora un poco nel brodo di cottura poi si lega nuovamente e si fa raffreddare ponendo un peso di 2-3 chilogrammi al di sopra in modo che raffreddando la farcia rimanga ben compatta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il Piemonte, ma in particolar modo nell'area torinese e canavesana, nell'astigiano e in Langa.

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

Per la preparazione occorrono i classici materiali e attrezzature da cucina: tagliere, coltelli per disossare, tritacarne, bacinelle in acciaio inox, pentole per la cottura, spago da cucina.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Nelle gastronomie e nei ristoranti che la preparano i locali devono essere idonei secondo la vigente normativa sanitaria e a fine cottura occorre provvedere all'abbattimento di temperatura.

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 galantine ancora oggi preparate in Piemonte derivano dalla cucina che veniva preparata alla Corte Sabauda e presso le famiglie nobili di un tempo. Preparazioni che con il migliorare delle condizioni economiche si diffusero sia nella ristorazione che, attraverso il personale che lavorava presso le famiglie nobili e i ricettari, anche tra le famiglie borghesi e il ceto medio. A partire dal periodo della "Belle Epoque", le galantine divennero uno dei piatti che apparivano maggiormente nei menu e, nei decenni

successivi, esse divennero uno dei piatti che non mancava mai in occasione delle ricorrenze e delle feste. Tra gli anni ’60 e gli anni ’80, le più rinomate gastronomie delle città e cittadine piemontesi, alla vigilia delle festività esponevano in bella mostra, nelle loro vetrine, diverse tipologie di galantine, talvolta intere e talvolta affettate, in gelatina e ben decorate.
Tradizione orale.

Bibliografia:
Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria*, tipografia Favale, Torino, 1854
Giovanni Vialardi, *Cucina Borghese*, Torino, 1898
Massimo Alberini, *Piemontesi a tavola – Itinerario gastronomico da Novara alle Alpi* – Longanesi – Milano, 1967
Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d’Aosta*, Ed. Mursia, Milano, 1974
Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L’an-cà da fé (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore 1989
Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d’epoca*, Grafica Santhiatese Editrice, Santhià, 2006