Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: LINGUA DI BOVINO COTTA

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

Caratteristiche

La *Lingua di bovino cotta* è una preparazione a base di lingua di vitellone o di bovino adulto. Il peso varia tra 1-1,7 kg, la lunghezza pari a 20 – 35 cm e la larghezza della fetta nella parte maggiore è di circa 7-8 cm.

Presenta un caratteristico colore rosato, il profumo è quello tipico di carne cotta impreziosito dalle spezie presenti nella concia. Il sapore è delicato, ma viene arricchito dalle salse utilizzate per la preparazione gastronomica, si consuma infatti tagliata a fette sottili con salsa verde ("bagnet verd") o salsa rossa piccante ("bagnet ross").

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

Il taglio anatomico utilizzato è dato dalla lingua di vitellone o bovino adulto. La preparazione prevede un'accurata toelettatura e pulizia a cui segue la salatura.

Preparazione della concia e tecnologia di produzione

Un tempo la salatura avveniva a secco, pertanto le lingue venivano poste in grosse vasche e salate a strati con sale grosso e spezie. Dopo 10 giorni di salatura, vari rivoltamenti e massaggi le lingue venivano lavate in acqua corrente e fatte bollire per circa 2 ore. Oggi si preferisce una salatura mediante salamoia liquida, le moderne tecnologie permettono di velocizzare questi passaggi attraverso l'utilizzo di siringatrice e zangola. La siringatrice permette di introdurre la salamoia liquida in modo rapido ed omogeneo; la zangola permette di effettuare in modo automatico il massaggio e permette di velocizzare la penetrazione di sale.

La cottura avviene in forni che lavorano in corrente di vapore e che permettono di raggiungere i 70°C al cuore del prodotto.

Si noti che si tratta di tecnologie moderne che riproducono il lavoro che l'uomo ha sempre svolto manualmente, come d'altra parte avviene ancora oggi nei piccoli laboratori di trasformazione.

Conservazione

Il prodotto conservato sotto vuoto e in cella frigo ha una vita di circa 60 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il Piemonte, in particolare le zone nord – occidentali.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, bilancia per le spezie e attrezzature idonee per la cottura.

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 molte salumerie del Piemonte si produce la *Lingua cotta* da più di 50 anni.

La lingua cotta in vari modi è riportata su tutti i ricettari di cucina piemontese sia settecenteschi che

ottocenteschi. La lingua cotta e servita con il bagnetto verde o il bagnetto rosso è invece un piatto più popolare, diffuso in quasi tutto il Piemonte e che compare su gran parte dei ricettari piemontesi pubblicati dall'ultimo dopoguerra ad oggi.

Bibliografia:

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi,* Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766
Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*, Anastatica Forni su originale stampato a Torino nel 1846, Sala Bolognese, 1990
Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854
Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane,* Solares, Milano, 1967
Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971
Renzo Marinone, *Cucina raccontata,* Gribaudo, Borgo San Dalmazzo, 1988
Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco),* De Alessi editore, Biella, 1989
Domenico Musci, *100 anni di Menu,* Grafica Santhiatese, Santhià, 2006