# Categoria B

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

**2) NOME DEL PRODOTTO: MICA**

**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 fatto da un impasto di carne suina e lardo, non insaccato, ma pressato e ricoperto da uno strato di pepe nero e di farina di segale.
La forma è cilindrica, con un diametro di 15-16 cm, un'altezza di 5 cm ed un peso di circa 900 g. Al taglio il colore è rosso vivo con il grasso ben amalgamato alla porzione magra e di colore bianco. La consistenza è compatta, l'aroma pronunciato.

**Metodiche di lavorazione**

*Preparazione e scelta delle carni*
La frazione magra (70-75%) è rappresentata da carne di suino, generalmente ritagli di coscia, spalla, coppa.
La frazione grassa (25-30%) è data dalla pancetta e dal lardo.
La carne dopo la mondatura viene tritata con una piastra avente fori da 10 mm.
*Preparazione della Concia*
La concia è preparata con sale, pepe.
Il nitrato di sodio è utilizzato nelle dosi ammesse dalla legge.
L'impasto viene poi pressato in stampi di acciaio, delle dimensioni di 15- 20 cm di lunghezza e 4-5 cm di altezza e subisce alcuni rivoltamenti. Infine il prodotto ottenuto viene ricoperto di pepe nero e farina di segale.
*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 prima fase ha una durata compresa fra le 12 e le 24 ore ad una temperatura pari a 22-24°C
- L'asciugatura avviene in cella ventilata (17-18°C) per 7-8 giorni, durante i quali il prodotto subisce un rivoltamento giornaliero.
- La stagionatura viene fatta ad una temperatura fra i 3 e 7 °C per almeno 40 giorni. Dopo questo periodo il prodotto, se ben coperto di farina, si conserva anche 7-8 mesi.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Montagne della Bassa Valle di Susa (TO).

**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. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado 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**

Non è stata reperita documentazione bibliografica, ma vi sono delle testimonianze orali che ne confermano l'esistenza nel tempo.