

## Categoria B

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

### **2) NOME DEL PRODOTTO: MORTADELLA OSSOLANA**

### **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 salame a base di carne suina nel cui impasto è presente una percentuale di fegato. Il peso si aggira intorno ai 200-300 g, la particolarità consiste nella legatura, infatti dopo l'insacco il salame è piegato ad U e legato al centro. Il colore della fetta varia dal rosso al bruno. L'aroma generalmente è delicato il sapore di fegato equilibrato.

#### **Metodiche di lavorazione**

##### *Preparazione e scelta della carne*

Si utilizza carne magra di suino (55%) proveniente dalla spalla o dalla regione del collo, 40% grasso e 2-5% di fegato, il tutto viene tagliato con una piastra avente fori da 12 mm. Alcuni produttori utilizzano solo il capocollo e riducono la percentuale di grasso al 20%. Anche la percentuale in fegato può essere più alta (produttori Valle Vigezzo) fino al 10-15%, in tal caso il sapore è più intenso.

##### *Preparazione della concia e insaccatura*

La concia è composta da sale, pepe e spezie, generalmente cannella, noce moscata, chiodi di garofano aglio pestato miscelate al vino rosso caldo. Alla concia vengono aggiunti i nitrati nelle dosi previste dalla legge.

Il preparato viene poi insaccato in budello fine e legato con una legatura particolare ad U. Possono anche essere utilizzati budelli più spessi (budello dritto di maiale o crespone) si otterranno pezzature più grosse da 500-600 g.

##### *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 complessivamente una settimana, dopo una prima fase di stufatura ad una temperatura intorno ai 20-22 °C ed una UR intorno ai 65 %, segue una fase di asciugamento. Durante questa fase i parametri vengono modulati abbassando la temperatura di circa 2°C e facendo aumentare l'umidità di 2 punti percentuali al giorno. Segue la fase di stagionatura, la temperatura si mantiene costante intorno ai 12-14 °C e l'UR tra 75-80% per circa 2 mesi.

Il prodotto può essere consumato tal quale dopo la fine della stagionatura o dopo lessatura.

### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

Val d'Ossola

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia, mortaio per aglio e spezie.

### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. 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**

Bibliografia :

Sottile Nicolao, *Quadro dell'Ossola*, Novara, 1810

Töpffer Rodolphe, *Voyage en zig-zag ou excursions d'un pensionnant dans le cantons suisses et sur le revers italien des Alpes*, Parigi, 1844

Caramella Ercole, *Guida di Pallanza e delle passeggiate dei dintorni*, premiato Stabilimento Tipografico Eredi Vercellini, 1897

AAVV, *Guida gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, 1931

Bianchetti Enrico, *L'Ossola inferiore*, ristampa anastatica, Bologna, 1980

Pisoni Pier Giacomo, *Verbania premesse medievali*, Alberti Editore, Intra, 1987

AAVV, *Verbanus rassegna per la cultura l'arte e la storia locale*, Alberti Editore, Intra, 1999

Paltani Giuseppe, *Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Verbano Cusio Ossola Alimenti ricchi di Valore*, Provincia VCO, 2008