Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: MUSTARDELA

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

Caratteristiche

La *Mustardela* è un prodotto tipico della tradizione valdese, viene preparata utilizzando sangue e parti meno pregiate del suino. È un insaccato di colore viola scuro, tendente al nero, di forma cilindrica leggermente ricurvo, di lunghezza pari a 15-25 cm, con diametro di circa 5-6 cm e di peso compreso tra i 350 e 400 g.. La pasta presenta un colore rosso scuro, la consistenza è morbida, il sapore speziato, lievemente dolciastro per la presenza di sangue. Si consuma cotta.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

Si utilizzano tutte le parti meno pregiate del maiale: la testa, la pancetta, la lingua, i polmoni, i rognoni, la cotenna. La composizione della *Mustardela* è data dal 15-20% di carne magra, 20-30 % di carne grassa, 20-30% di cotenna e 30% di sangue.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è composta da sale, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, coriandolo e verdure (cipolle e porri).

Le verdure possono essere aggiunte crude oppure cotte nel grasso dei ciccioli.

Non sono aggiunti conservanti.

Il sangue viene aggiunto all'impasto come ultimo ingrediente e deve avvenire in modo molto rapido per evitare la coagulazione.

Infine il tutto viene insaccato in budelli torti fino ad un peso di 400-500 g. L'insaccato viene legato alle due estremità con spago di canapa 2/8 e fatto lessare per circa 20 minuti a 80-90 °C, l'acqua non deve arrivare all'ebollizione per evitare che il budello si rompa. Segue una fase di raffreddamento.

Stagionatura

Il salume non viene stagionato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è la Val Pellice, comuni di Torre Pellice, Bobbio Pellice, Perosa Argentina, Bibiana

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: quali coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia.

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

La tradizione orale conferma che questo prodotto proviene dalla tradizione occitana, prodotti analoghi si trovano in Francia e in Spagna (vicino ai Pirenei e nella Regione Basca).

Bibliografia:

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta,* Ed. Mursia, 1974
Gisella e Walter Eynard, *Supa barbetta e altre storie – La cucina delle Valli valdesi,* Vivalda Editori, Torino, 1996