Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PALETTA

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

Caratteristiche

La *Paletta* è un particolare prodotto di salumeria, costituito dall'intera frazione muscolare che ha come base anatomica la scapola del suino. Il nome deriva dalla presenza dell'osso piatto della scapola, a forma di pala, per cui il muscolo della spalla che vi sta appoggiato assume una foggia a cucchiaio.
Si consuma preferibilmente cotta, ma può anche essere consumata cruda dopo stagionatura; in tal caso le caratteristiche la rendono paragonabile ad un prosciutto crudo di piccole dimensioni.
Dimensioni del prodotto intero con osso dopo cottura o cruda dopo stagionatura: lunghezza minima 20 cm; larghezza minima 14 cm; peso non inferiore ai 2 kg.
La *Paletta* cotta presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:
- aspetto esterno: la superficie esterna si presenta di aspetto liscio, privo di piumatura o "muffa bianca";
- aspetto della fetta: il colore del magro è rosato, il colore del grasso si presenta bianco o bianco rosato;
- sapore: piacevole, aroma lievemente pronunciato, ma comunque equilibrato.

La *Paletta* stagionata presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:
- aspetto esterno: la superficie esterna si presenta di aspetto rugoso, sul budello possono essere presenti muffe bianche dovute alla stagionatura;
-aspetto della fetta: il colore del magro è rosso-rosa, il colore del grasso si presenta bianco o bianco rosato;
- sapore: piacevole, aroma molto pronunciato, speziato, sapido, ma equilibrato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne
Il taglio anatomico utilizzato è la spalla, da cui si separa la frazione muscolare che sottende la scapola. Il taglio di carne così preparato deve avere un peso non inferiore a 3 kg (compreso l'osso).
La carne viene rifilata, pulita con cura da eventuali tracce di sangue e divisa in due parti. Un tempo la *Paletta* veniva preparata mantenendo l'osso. Oggi solo pochissimi salumieri preparano la *Paletta* mantenendo l'osso, generalmente nella fase di mondatura e rifilatura la carne viene privata dell'osso per semplificare le operazioni di salagione, avere una fetta più compatta e facilitarne il taglio.
Preparazione della concia e insacco
La salagione può avvenire a secco o mediante la preparazione di una vera e propria salamoia.
Nel primo caso, la salagione a secco comporta la distribuzione accurata di una miscela di sale e spezie; nel secondo caso, si tratta di una soluzione in acqua e sale in cui i tagli anatomici restano immersi per un periodo variabile tra 2 e 3 settimane. La carne, in entrambi i casi, viene massaggiata e girata giornalmente per favorire la penetrazione del sale. 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. 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.
Per la concia viene utilizzato sale (3-5%) e in percentuali variabili tra i vari produttori anche pepe, aglio, noce moscata, rosmarino, alloro, macis, ginepro; alcuni produttori utilizzano vino rosso.
I nitrati ed i nitriti sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.
Non devono essere utilizzati polvere di latte, gelatina alimentare, proteine della carne.
L'insacco avviene in budello naturale, generalmente vescica di bovino.

La legatura è manuale con filo di canapa non candeggiato.

Stagionatura

La stagionatura consiste di tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità e per la loro durata: stufatura, asciugamento e Stagionatura vera e propria:

- La prima fase ha una durata compresa fra le 12 e le 15 ore ad una temperatura pari a 22-24°C.
- L'asciugamento dura circa 4-5 giorni (massimo una settimana), la temperatura è tra i 18 e i 15 °C e l'umidità intorno al 70% +/-10%.
- La stagionatura per la "Paletta" che viene consumata cotta, si protrae per un periodo variabile tra i 10 e i 20 giorni ad una temperatura tra i 12-15 °C ed UR 75% +/-10%.
  La stagionatura per la Paletta che viene consumata cruda, si protrae per un periodo minimo di 2 mesi ad una temperatura tra i 12-15 °C ed UR 75% +/-5 %.

La *Paletta*, come da tradizione, può anche essere conservata sotto strutto.

Cottura

La cottura tradizionale avviene facendo bollire il prodotto in acqua per almeno 3 ore, il prodotto viene immerso in acqua fredda e si porta ad ebollizione. Oggi sono utilizzati anche forni di cottura in corrente di vapore che permettono di cuocere a 72°C al cuore del prodotto.

La maggior parte dei salumieri vende il prodotto dopo la cottura, è comunque possibile acquistare la *Paletta* prima della cottura e completare a livello domestico la preparazione con la bollitura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Biella e provincia.

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, vasche per la cottura o forni in corrente di vapore.

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

Tradizione orale. Presso il Comune di Coggiola, che vanta le origini della Paletta, esiste un documento del 1400 che cita già il prodotto e ne parla a proposito di un banchetto.

Bibliografia:

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore 1989