Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PANCETTA CON COTENNA

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

Caratteristiche

La *Pancetta con cotenna* ha forma rettangolare, si presenta ripiegata su se stessa in modo da mantenere all'esterno la cotenna e cucita con lo spago; in molti casi viene semplicemente ripiegata a libro e legata.
La parte adiposa è di colore bianco, si presenta soda e compatta; nella parete centrale la venatura di colore rosa o rosso vivo è dovuta ai fasci muscolari. Per quanto riguarda le dimensioni la lunghezza è variabile tra i 30 e i 40 cm ed il peso può essere compreso tra i 2,5 e i 5 kg. Il profumo tende allo speziato ed il sapore è caratteristico, dolce tendente al sapido, ma non salato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta delle carni
La pancetta è costituita dalla parte ventrale del grasso di copertura, o sottocutaneo, del suino, che si estende dalla regione retrosternale a quella inguinale della mezzena, includendo la sola parte laterale della mammella. Oltre alla frazione adiposa sono comprese anche venature rappresentate da fasci muscolari.
Dopo il sezionamento le pancette vengono squadrate e rifilate. La carne prima della salagione generalmente viene lavata con aceto, asciugata e lasciata sostare in cella frigo tra 0 e 2 °C per 24 ore. Si procede quindi alla salagione che avviene a secco.
Preparazione della concia e salagione
La concia base è composta da sale pepe bianco, pepe nero, nitriti nelle dosi previste dalla legge.
Alla concia base possono essere aggiunte anche altre spezie (aglio, ginepro, noce moscata, chiodi di garofano) ed erbe aromatiche.
Il sale viene fatto penetrare con massaggi e viene distribuito lungo tutta la superficie del pezzo. Il massaggio manuale può essere sostituito con il massaggio automatico della zangola.
Stagionatura
Dopo la salagione le pancette sostano in celle tra 3-5 °C per un periodo compreso tra i 10 e i 20 giorni ad un'umidità pari a 70-80% . Successivamente le pancette vengono raschiate per asportare l'eccesso di sale, piegate a libro, a volte cucite con spago, a volte semplicemente legate, oppure arrotolate.
Dopo una breve sosta in cella frigo, segue una fase di asciugatura ad una temperatura pari a 17-20°C e ad una UR pari a 70-80% per 7 giorni. Terminato questo periodo si procede alla stagionatura propriamente detta per almeno 60 giorni ad una temperatura tra i 10 e 14 °C ed UR tra 70-75%.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Diffuso in tutto il Piemonte.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, bilancia, mortaio per 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

La tradizione orale ha trasmesso nel tempo le antiche ricette contadine, esistono inoltre salumifici che producono pancetta mantenendo le vecchie ricette da più generazioni.

Bibliografia:

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco),* De Alessi editore, Biella, 1989
Riccardo Di Corato, *A tavola nell'Ossola,* Comunità Montana Valle Ossola, Verbania, 1995
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996