Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PRETI (PREIVI, PREIVE, QUAJETTE)

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

Caratteristiche

Il *Prete* è un prodotto ottenuto dalla cotenna del maiale, tagliata a rettangoli, insaporita con spezie, trito aromatico e talvolta aglio e legata con spago. Ha una lunghezza di 18-20 cm e diametro di 5-6 cm, un peso variabile tra i 250-450 g. É consumato bollito per insaporire minestre e in particolare zuppe a base di fagioli o ceci. (es: "tofeja" e "cisrà"). Nel Basso Canavese fino alla zona intorno a Cuorgné prendono il nome di "quajette"

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

La materia prima utilizzata è la cotenna del maiale, che viene tagliata in strisce rettangolari.

Preparazione della concia e insacco

La concia è molto semplice: sale, pepe, salvia, rosmarino, (talvolta aglio) e una miscela di spezie generalmente costituita da chiodi di garofano, cannella e noce moscata oppure con una miscela di spezie acquistata già pronta sotto il nome di "Saporita". La cotenna viene arrotolata su se stessa e legata con uno spago, non esiste un insacco.

Stagionatura

Questa preparazione non subisce una stagionatura, ma viene consumata fresca, dopo bollitura per insaporire zuppe a base di fagioli.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Diffusa in tutto il Piemonte.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli e bilancia per le spezie.

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

Bibliografia:

Massimo Alberini, *Piemontesi a Tavola,* Longanesi & C., Milano, 1967

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte,* Daumerie Ed., 1995

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco),* De Alessi editore, Biella, 1989

Giovanna Ruo Berchera, *Una Tavolozza di Sapori Regionali,* Nuova Tempi Stretti, Bologna, 1996

AA.VV., *Fantasia di sapori – Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo,* Supplemento al n. 27 di Itinerari in Piemonte, 1999