

Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALAM D'LA DOJA

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

Caratteristiche

Il *Salam d'la Doja* è un insaccato di carne suina, di piccole dimensioni e conservato sotto strutto.

Ha una lunghezza di 15-20 cm e un diametro non inferiore a 4 cm, il peso è intorno ai 200 g.

Un tempo, il contenitore usato per la conservazione era un orcio di terracotta, o *doja*, riempito di strutto, per rendere morbido il prodotto e proteggerlo dall'ossidazione. Oggi al posto della *doja*, vengono utilizzate vaschette di plastica o di materiale adatto agli alimenti.

La superficie esterna si presenta di aspetto liscio e morbido, priva di piumatura o "muffa bianca", la presenza di grasso di copertura impedisce infatti lo sviluppo delle muffe e mantiene il prodotto morbido al tatto.

La fetta presenta un colore del magro rosso tendente al rosa, il colore del grasso bianco o bianco rosato, la distribuzione dei lardelli uniforme. Non devono essere presenti buchi dovuti a vuoti d'aria, la mondatura delle carni deve garantire l'assenza di tendini o nervetti.

Sapore piacevole, aroma lievemente pronunciato, ma comunque equilibrato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

Per la preparazione del *Salam d'la Doja* si utilizzano suini pesanti.

La frazione magra è rappresentata dal 75% (+/-5%) da carne suina. Si possono utilizzare tutti i tagli, generalmente i tagli più utilizzati sono: la spalla, la coscia, la coppa.

La frazione grassa è data dalla pancetta, dal guanciale e altre parti grasse nella proporzione del 30% (+/-5%).

Le carni vengono mondate in modo tale da eliminare tendini, nervetti e tritate con piastre aventi fori di diametro compreso fra 6-8 mm.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è formata da sale (2,5-2,8%), pepe (0,1%), aglio, noce moscata e vino rosso fermo e altre spezie.

I conservanti sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.

Non viene utilizzata polvere di latte, non vengono aggiunte proteine della carne e non sono utilizzati starter.

Le carni tritate ed addizionate di spezie vengono insaccate in budello naturale: torte bovine 46/48. La legatura avviene a mano.

Stagionatura

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

- La prima fase ha una durata compresa fra le 12-24 ore ad una temperatura pari a 22-24°C;
- L'asciugatura dura circa 5 giorni, la temperatura è tra i 20 e i 15 °C e l'umidità intorno al 60% +/- 5;
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile tra i 5 e 7 giorni ad una temperatura tra i 12-15 °C ed UR 75% +/-5.

Il salame viene quindi conservato sotto grasso, come tramandato dalla tradizione contadina.

Il prodotto, per evidenziare le caratteristiche organolettiche della tradizione, deve essere conservato sotto strutto per un periodo di tempo (generalmente 3 mesi) dalla data di produzione, conserva intatte le caratteristiche organolettiche per 12 mesi dalla produzione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Province di Novara, Vercelli e Biella.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice e bilancia per le spezie.

Per la conservazione del prodotto serve lo strutto che può essere preparato in azienda o acquistato.

Se viene preparato in azienda, è necessaria una bollitura per un minimo di 4-5 ore, segue una filtrazione (si separano in questo modo i ciccioli) ed una stabilizzazione con sale.

Il grasso può anche essere acquistato in panetti presso aziende specializzate nella produzione di strutto raffinato per alimenti e fuso al bisogno.

In entrambi i casi, il grasso deve essere conservato in frigo alla temperatura di 4°C e fuso al momento dell'utilizzo.

La scadenza del grasso utilizzato deve essere compatibile con la data di produzione e conseguente scadenza del prodotto da conservare.

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

Testimonianze orali di generazioni e raccolte da uno studio fatto dall'Università del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro" per conto della Provincia di Novara. Testimonianze di chef e studiosi di gastronomia.

Bibliografia:

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

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Ed. Mursia, Milano, 1974

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

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996

L. Imbriani, *Roseo Piemonte*, Editore APS Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: SALAM D'LA DUJA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Agente di governo (strutto). Contenitore (<i>doja</i>).
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Contaminazione della materia prima nel caso in cui non vengano rispettate le norme igieniche e quanto previsto dal piano di Haccp delle singole unità operative.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
La carne utilizzate deve rispettare la catena del freddo, le preparazioni avvengono secondo le norme di buone prassi igieniche. L'utilizzo in dosi consentite dalla legge di nitrato di sodio (salnitro) è una garanzia contro l'inquinamento microbiologico.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non ci sono annotazioni particolari.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il rispetto delle norme Igienico Sanitarie durante la fase di preparazione ed un corretto mantenimento della catena del freddo, rendono il prodotto sicuro per il consumatore.