

Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME D'ASINO

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

Caratteristiche

Il *salame d'asino* è un insaccato preparato con carne di asino e pancetta suina. Il prodotto ha piccole dimensioni: lunghezza 10-15 cm, diametro 4-5 cm e peso pari a 250-300 g. L'impasto è a grana medio fine e la fetta al taglio presenta un colore rosso vivo. La consistenza è generalmente morbida, variabile in funzione del periodo di stagionatura. Il sapore equilibrato e piacevole.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

La frazione magra è rappresentata da carne di asino nella proporzione del 70%. I tagli utilizzati provengono dalla regione anatomica della spalla e della coscia. La frazione grassa è data da pancetta suina nella proporzione del 30%.

La carne viene mondata con cura, cercando di ridurre la presenza di tendini e nervetti, quindi tritata con un coltello con piastre avente fori di diametro 8 mm.

Preparazione della concia e insacco

La concia è costituita da sale (2,2-2,5%), pepe fine e ed in grani, noce moscata aglio e vino rosso.

I conservati aggiunti rispettano i limiti di legge.

L'insacco avviene in budello torto bovino.

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 di circa 24 ore ad una temperatura di 20-23°C.
- L'asciugatura dura circa 1 settimana, la temperatura è tra i 20 e i 16 °C e l'umidità compresa tra 85 - 80%.
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile da 1 a 3 settimane e avviene ad una temperatura tra i 10-15 °C ed UR 75-80%.

4 ZONA DI PRODUZIONE

Novarese (Oleggio – Bellinzago) e Vercellese (Borgomanero comuni limitrofi). Astigiano (Moncalvo e Calliano).

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 per le spezie e celle per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle o cantine di stagionatura devono avere pavimenti e pareti in grado di garantire una idonea maturazione e conservazione del prodotto preservando il prodotto da inquinamento sia microbiologico sia chimico.

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 attesta come il salame di asino sia diffuso in varie zone del Piemonte, soprattutto in quelle aree dove venivano maggiormente utilizzati come animali da soma e a fine carriera venivano macellati per farne salami.
Bibliografia: Giovanni Gorla, <i>La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo</i> , Muzzio, 1990 Sandro Doglio, <i>Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia</i> , Ed. Unioncamere Piemontese, 1996 Riccardo Di Corato, <i>A tavola nell'Ossola</i> , Comunità Montana Valle Ossola, 1995