Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME D'OCA o CON OCA (GRATON D'OCA)

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'Oca* è un particolare insaccato preparato con carne d'oca, carne magra suina e grasso suino.
Il peso varia da 1 a 2 kg a seconda del tipo di involucro utilizzato per l'insacco. Si presenta esternamente di colore giallo-oro e di consistenza elevata. La fetta al taglio presenta una struttura compatta, il colore è rosato, il profumo ed il sapore sono delicati con sentore di spezie usati nella concia.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne
Per la preparazione del *Salame d'oca* si utilizza 1/3 di carne d'oca, 1/3 di carne magra suina proveniente da spalla, collo e capocollo, 1/3 di pancetta o guanciale. La carne dopo mondatura viene macinata a grana medio fine e miscelata con le spezie.
Preparazione della concia insacco
La concia è formata da sale (2%), pepe, aglio, vino.
I conservanti sono usati nei limiti di legge.
Dopo la miscelazione, l'insacco può avvenire o nella pelle del collo o in quella del petto. L'involucro viene poi cucito e legato a mano. La forma e la dimensione dipendono dall'involucro utilizzato. Qualora infatti si utilizzi la pelle del collo la forma è allungata (30-40 cm e diametro di 7-8 cm), qualora si utilizzi la pelle del petto la forma è più schiacciata ed irregolare.
Stagionatura
Generalmente il salame si consuma cotto; dopo l'insacco viene lasciato asciugare per 24 ore e poi cotto a bagnomaria. I tempi di cottura sono proporzionali alle dimensioni del prodotto e la temperatura dell'acqua non supera gli 80°C. In alternativa il *Salame d'Oca* può essere cotto a vapore in forni in corrente di vapore.
Più raramente il *Salame d'Oca* viene consumato crudo, dopo stagionatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Novarese, Vercellese e Casalese.

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.

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 è confermata da testimonianze di esperti salumieri che da tempo producono questo prodotto e da foto d'epoca conservate presso gli archivi di alcuni Comuni (es. Carpignano Sesia).

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
Sandro Doglio, *Il Dizionario di gastronomia del Piemonte*, Ed. Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995