Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME DEL CIOS

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 del Cios* è un insaccato a base di carne suina. Presenta una pezzatura elevata: peso 1.5-2 kg, lunghezza intorno ai 20 cm e diametro intorno ai 15 cm. Il prodotto è insaccato in budello naturale, intestino cieco, da cui deriva il nome. La superficie esterna è caratterizzata dalla presenza di muffe bianche (piumatura), che sono indice di un corretta maturazione del prodotto. Al taglio, la fetta ha un colore rosso vivo, la pasta ha una macinatura media, i lardelli sono ben evidenti e distribuiti in modo regolare, il sapore è intenso, ma gradevole.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

La carne utilizzata è carne di suino sia nella frazione magra, sia nella frazione grassa.

La parte magra proviene dalla regione anatomica della spalla, dalle rifilature per i prosciutti e rappresenta l'80% +/- 5% dell'impasto. La frazione grassa è data dal lardo o dalla pancetta nella proporzione del 20% +/- 5%. La carne viene mondata con cura, al fine di limitare il più possibile la presenza di tendini e nervetti, quindi viene tritata utilizzando piastre aventi fori di diametro 8 mm.

Preparazione della concia e insacco

La concia è costituita da sale (1,8-2,2%), pepe fine e in grani, vino rosso aromatizzato con aglio, cannella, chiodi di garofano. Il vino, addizionato con aglio e spezie, riposa per 8–10 ore e dopo filtrazione viene aggiunto all'impasto.

I conservanti utilizzati rispettano i limiti di legge.

L'insacco è caratteristico ed avviene in budello naturale, budello cieco.

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 24- 48 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, ma non inferiore ai 3 mesi, e avviene ad una temperatura tra i 10-15 °C ed UR 75% - 80%.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Un tempo era prodotto caratteristico di Calosso (AT) e Valle Belbo in genere. Oggi in Calosso non troviamo più produttori, il *Salame del Cios* è rivenduto presso alcuni esercizi commerciali, ma prodotto in altri comuni della Valle Belbo.

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

Bibliografia:

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

L. Imbriani, *Roseo Piemonte*, Edito APS Piemonte