Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME DI CAPRA o SUSICCIA ' D CRAVA

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

Caratteristiche

La materia prima utilizzata può essere sia capra sia pecora. Si tratta di un prodotto tipico della tradizione della Valsesia, è un insaccato preparato con carne magra di capra o pecora ed una percentuale non superiore al 20% di pancetta di maiale, a cui vengono aggiunti sale e spezie

Si tratta di un salamino di piccola dimensione con un diametro di 4-5 cm ed una lunghezza generalmente non superiore ai 15–20 cm; la pasta è fine e l'aspetto della fetta risulta molto magro. Frequentemente in dialetto viene definito "sausiccia" cioè salsiccia. L'aspetto è di colore rosso piuttosto scuro; mentre l'aroma risente dell'influenza delle spezie impiegate nella concia, che mascherano in parte il sentore di selvatico della carne ovicaprina.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta delle carni

Un tempo era preparato esclusivamente con carne di capra o pecora, utilizzando tutti i tipi di tagli opportunamente mondati da grasso, connettivo e tendini.

Attualmente, la carne di capra o pecora viene mescolata con il 20% di lardo di maiale per rendere più morbido l'impasto.

In alcune zone, specie nel canavese, la carne magra di capra (50%) viene macinata e mescolata in percentuali variabili con carne di suino e con carne d bovino, mentre la frazione grassa è sempre data da lardo e pancetta nella proporzione del 20%.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è composta da sale, pepe e spezie, generalmente cannella, noce moscata, chiodi di garofano, aglio pestato e vino rosso. Alla concia vengono aggiunti i nitrati nelle dosi previste dalla legge.

L'insacco avviene in budello naturale, in genere torto bovino, la legatura è manuale.

Stagionatura

Seguono tre momenti importanti per la maturazione del prodotto: la stufatura, l'asciugatura e la stagionatura. Le prime due fasi durano circa una settimana; dopo una prima fase di gocciolamento ad una temperatura intorno ai 20-22 °C, il prodotto, monitorato giornalmente, viene portato gradualmente ad una temperatura più bassa e ad un valore percentuale di umidità più elevato. Gli aggiustamenti vengono fatti diminuendo la temperatura di 1-2°C ed alzando l'UR di 2 punti percentuale fino ad ottenere una buona asciugatura del prodotto e ad entrare nella fase finale, dove la temperatura si mantiene costante intorno a 12- 14°C e l'UR tra 75-80% per un periodo variabile. Il salame infatti può essere consumato dopo una breve stagionatura, (circa 8– 15 giorni), oppure lasciato stagionare a lungo e consumato tagliato a fette sottilissime.

4) ZONA DI PRODUZIONE

É un prodotto diffuso su tutto l'arco alpino in particolare nelle zone della Valsesia, del Verbano Cusio Ossola e delle Valli di Lanzo, del Canavese e del Biellese.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia, mortaio per aglio e spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere

celle frigorifere o cantine naturali ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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 bibliografia non è molta, ma la tradizione orale conferma la necessità di utilizzare animali a fine carriera e di provvedere alla conservazione della carne.

Bibliografia:

Paolo Bologna, Benito Mazzi, Francesco Zoppis, *Piccole storie Ossolane,* Giovanacci, Santa Maria Maggiore, 1983

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

Cirillo Bergamaschi, *La vita quotidiana in Valle Cannobina nell'ultimo secolo,* Verbania, Alberti, 1997

A.V. , *La capra campa*, Santa Maria Maggiore, Comunità Montana Valle Vigezzo, 2000

Fabio Copiatti, *I sentieri del Gusto,* Parco Nazionale della Val Grande, 2003