Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME DI CAVALLO

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 di cavallo* è un insaccato preparato con carne di cavallo e pancetta suina. La forma e dimensioni del prodotto possono ricordare quelle di un cacciatorino leggermente più grande, lunghezza 12-18 cm, diametro 5-6 cm e peso pari a 350-450 g. L'impasto è a grana medio fine e la fetta, al taglio, presenta un colore rosso vivo con i grani di grasso ben evidenti. La consistenza è generalmente morbida, variabile in funzione del periodo di stagionatura. Il sapore è caratteristico e tendente al dolce.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

La frazione magra è rappresentata da carne di cavallo nella proporzione del 70-80%. I tagli utilizzati sono tagli nobili, provengono quasi esclusivamente dalla regione anatomica della coscia e del collo. La frazione grassa è data da pancetta suina nella proporzione del 30-20%.

La carne viene mondata con cura, cercando di ridurre la presenza di tendini e nervetti, e quindi tritata utilizzando 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, avviene ad una temperatura tra i 10-15 °C ed UR 75-80%.
  Si tende a non prolungare oltre la stagionatura per evitare che la carne acquisti un colore eccessivamente scuro.

4 ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è in particolare il Novarese e l'Astigiano, ma si può trovare un po' in tutto il Piemonte.

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, preservandolo 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

Le testimonianze orali rivelano come in varie zone del Piemonte fosse diffusa la preparazione del salame di cavallo.

Bibliografia:

Mario Soldati, I racconti del Maresciallo, Arnoldo Mondatori Editore, Milano, 1967

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