Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME DI GIORA

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

Caratteristiche

È un insaccato a base di carne di vacca, di razza Piemontese, dimesse dalla produzione e ingrassate. Ha una lunghezza di circa 20 cm, un diametro di circa 4,5 cm ed un peso compreso tra i 250 g e 400 g. L'impasto è di consistenza soda e di grana fine. Al taglio, la fetta si presenta di colore rosso vivo, alternato al bianco della parte grassa, che risulta tagliato a cubetti. L'odore è delicato di spezie, il sapore e l'aroma gradevoli ben equilibrati.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta delle carni

La frazione magra (65%) è rappresentata da carne di vacca Piemontese di età compresa tra i 3 e 5 anni.

I tagli più utilizzati sono: brutto e buono, copertina di spalla, copertina di carrè, copertina di scaramella.

La frazione grassa (35%) è data da lardo spesso di suino pesante.

La carne bovina, dopo attenta mondatura, viene tritata utilizzando piastre con fori di diametro 6-10 mm, il lardo viene tagliato a cubetti, nell'impasto il cubetto è ben definito.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è preparata con sale in dose non superiore al 2%, spezie tra cui pepe, noce moscata, una miscela di droghe miste, nitrato nelle dosi ammesse dalla legge. Nella concia viene abitualmente usato vino rosso, in genere Nebbiolo o Barbera.

L'impasto viene poi insaccato in budello naturale tipo filzetta o punta di rosa.

Stagionatura

Dopo la prima fase di stufatura e asciugatura con temperatura compresa tra i 18 e i 21 °C ed una UR tra i 75-85%, il prodotto viene stagionato per un tempo variabile compreso tra i 35 e 90 giorni. ad una T di 10 °C +/- 2 ed UR 60-80%

4) ZONA DI PRODUZIONE

Areale ristretto compreso tra Carmagnola, Cercenasco e Pralormo.

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 vigente. 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

Il Salame di Giora (pronuncia Giura), rappresentava un prodotto secondario e caratteristico dell'allevamento dei bovini di razza Piemontese, ottenuto da carne di vacca, non più ritenuta idonea per proseguire la carriera riproduttiva e poteva raggiungere anche 15 anni di età. La vacca, definita *giora*, era, pertanto, sottoposta assieme al bue ad un periodo di ingrasso prima della macellazione. Tale periodo si

concludeva con l'inizio dell'inverno. La produzione di insaccati permetteva una migliore valorizzazione della carne dell'animale, anche dei tagli meno pregiati, prolungandone nel contempo la conservabilità.
Le testimonianze sul Salame di Giora risalgono al periodo della seconda guerra mondiale. Attualmente la produzione è molto limitata.
Le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura si sono consolidate nel tempo e sono state tramandate oralmente.
Il comune di Carmagnola ha istituito la sagra della Giora, manifestazione che si svolge nel mese di dicembre, contemporaneamente alla fiera del bovino da carne di razza Piemontese.
Tali azioni ed iniziative hanno rappresentato un ottimo stimolo per produttori e macellai locali, infatti nelle macellerie in occasione delle festività Natalizie i consumatori possono acquistare la carne di Giora.