Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME DI TESTA O CUPA

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

Caratteristiche

É un prodotto di salumeria cotto, preparato con la frazione magra della testa del suino, da cui il nome.
Il peso generalmente non supera il kg ed il diametro della fetta è intorno ai 12 cm.
La fetta presenta un colore bruno con evidenti parti grasse. Il profumo è caratteristico, fragrante e delicato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne
Si utilizzano la frazione magra della testa, la lingua ed il guanciale del maiale. La testa del suino è cotta per lessatura per circa 2 ore a 100°C. La parte carnea, in seguito alla bollitura, si stacca completamente dalle ossa e viene tagliata a mano in piccoli pezzi.
Preparazione della concia
Nella concia viene utilizzato sale, pepe, noce moscata, in alcuni casi scorza di limone e pinoli, si aggiunge vino oppure grappa o brandy.
Stagionatura
Questo prodotto non richiede stagionatura, viene insaccato a caldo nel budello bondeana e messo a raffreddare, si consuma fresco.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Valli Ossolane, Verbano Cusio Ossola.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, bilancia, tritacarne, insaccatrice.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

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

Vi sono laboratori di macelleria che producono questo salume da oltre 50 anni. Doveva essere piuttosto diffusa se a metà Ottocento, Giovanni Vialardi, vice-capocuoco dei Re Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II di Savoia, tra gli antipasti a base di salumi e insaccati ("ogni sorta di carne salata per Hors-d'oeuvre") contemplava anche il *salame di testa cotta*.
Bibliografia:
Enrico Bianchetti, *L'Ossola inferiore – Notizie storiche e documenti,* Torino, 1878
Goffredo Casalis, *Dizionario geografico storico e statistico di SM il re di Sardegna*, Torino 1835 e 1856
Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco),* De Alessi editore, Biella, 1989
Riccardo Di Corato, *A tavola nell'Ossola,* Comunità Montana Valle Ossola, 1995
Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca*, Grafica Santhiatese Editrice, Santhià, 2006