

Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME DI TRIPPA

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

Caratteristiche

Si presenta come un salame cotto di grandi dimensioni, ma è un prodotto ottenuto esclusivamente dallo stomaco del suino. Ha una lunghezza di circa 30 cm, un diametro di 10-12 cm e un colore rosato. Viene consumata come antipasto affettata e condita con un battuto di olio, sale, pepe, limone e aglio. Talvolta può essere anche usata come base per soffritti.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

La materia prima è data dagli stomaci suini che vengono lavati, raschiati, sgrassati e puliti con estrema cura, quindi vengono bolliti in acqua poco salata per un periodo di 6-8 ore. Dopo la bollitura la trippa viene tagliata a strisce sottili, talvolta ancora leggermente salata, messa in stampi e pressata. La lunga cottura favorisce la secrezione di liquidi gelatinosi che, a loro volta, durante la pressatura riempiono gli interstizi favorendo il consolidamento della massa e rendendola idonea ad essere affettata.

Preparazione della concia e insacco

La concia è molto semplice: sale in dosi inferiori al 2%, pepe in quantità inferiore a 0,1%, sedano e carote; la concia viene aggiunta direttamente all'acqua di cottura.

I conservanti sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.

Dopo la pressatura il prodotto viene insaccato in budello naturale, generalmente bondeana.

Stagionatura

Dopo una rapidissima asciugatura il prodotto è pronto per il consumo, non subisce stagionatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Prodotto tipico del comune di Moncalieri (TO).

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, bilancia per le spezie, vasche per la cottura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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 dei commercianti di bestiame che frequentavano il mercato di Moncalieri nei primi anni cinquanta del secolo scorso attestano che la trippa cucinata in vari modi (prevalentemente in insalata, in minestra e in umido) era il piatto principe dei giorni di mercato e anche il *salame di trippa* servito semplicemente affettato o tagliato a strisce e preparato in insalata non mancava mai nelle osterie e nelle trattorie della cittadina. Proprio per questo motivo nel 1969 venne istituita la Confraternita della Trippa di Moncalieri.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Il Dizionario di gastronomia del Piemonte*, Ed. Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995

Confraternita della Trippa di Moncalieri, *Storia, ricette e attività della Confraternita nel venticinquesimo anniversario dalla fondazione*, M.S. Litografia, Torino, 1994