Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME DI TURGIA

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 bovina, proveniente da animali adulti e non più produttivi. Il nome deriva infatti dal latino taura che significa vacca sterile. Ha una lunghezza di circa 10-15 cm, un diametro di circa 4,5 cm ed un peso compreso tra i 250 e i 300 g. L'impasto è di consistenza media e di grana grossa. Al taglio, la fetta si presenta di colore rosso vivo, alternato al bianco della parte grassa. L'odore è delicato di spezie, il sapore gradevole ben equilibrato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta delle carni

La frazione magra (70%+/-5%) è rappresentata da carne di vacca. La frazione grassa (30% +/-5%) è data da lardo spesso di suino pesante o pancetta. La frazione grassa deve sempre essere inferiore al 40%.

La carne bovina, dopo attenta mondatura, viene tritata utilizzando piastre con fori di diametro 8-9 mm.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è preparata con sale (2-2,2%) e spezie tra cui pepe, noce moscata, una miscela di droghe miste, aglio. Il nitrato è utilizzato nelle dosi ammesse dalla legge. Nella concia, talvolta, è utilizzato vino rosso in cui viene posto a macerare l'aglio, che verrà successivamente filtrato.

L'impasto viene poi insaccato in budello naturale bovino tipo torto, la legatura è manuale.

Stagionatura

La stagionatura vera e propria, dura mediamente dai 20 ai 30 giorni; avviene in celle o cantine a temperatura costante di 10-12 °C e con un'umidità relativa del 70-80 %. Il salame di turgia può anche essere consumato fresco al pari di una salsiccia. Il procedimento di lavorazione, stagionatura e conservazione non ha subito mutamenti con il passare del tempo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione riguarda la Valle di Lanzo, il confinante basso Canavese, l'area intorno a Caselle T.se, Valli Ceronda e Casternone.

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.

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

L'origine di questo insaccato è da ricercarsi nella tradizione alimentare contadina, capace di valorizzare ed utilizzare completamente i beni alimentari a disposizione. Quando una vacca, patrimonio di sussistenza ed economico per l'agricoltore, diventava improduttiva o doveva essere abbattuta per i più svariati motivi, ogni parte della carcassa veniva utilizzata. Con la carne che non poteva essere consumata

fresca o che non poteva essere facilmente venduta, si producevano i salami, che permettevano la conservazione per diverse settimane e potevano essere commercializzati più facilmente.

Bibliografia:
Sandro Doglio, *Il Dizionario di gastronomia del Piemonte,* Ed. Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia,* Ed. Unioncamere Piemontese, 1996
AA.VV., *Fantasia di sapori – Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo,* Supplemento al n. 27 di Itinerari in Piemonte, 1999