Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME NOBILE DEL GIAROLO

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 Nobile del Giarolo* è un prodotto di salumeria, costituito da carne suina sia nella frazione grassa sia nella frazione magra. Esistono due tipologie di *Salame Nobile del Giarolo* che si differenziano per il tipo di budello utilizzato e per la stagionatura. Si parla pertanto di *Salame Nobile del Giarolo* e *Salame Nobile del Giarolo* tipo cucito. Il prodotto presenta le seguenti dimensioni:

- *Salame Nobile del Giarolo*, lunghezza minima 350 mm; diametro minimo 60 mm; peso non inferiore a 500 g.
- *Salame Nobile del Giarolo* tipo cucito, lunghezza minima 450 mm; diametro minimo 80; peso non inferiore a 1000 g.

La superficie esterna si presenta di aspetto liscio con caratteristica piumatura o " muffa bianca" dovuta alla stagionatura. La fetta si caratterizza per un impasto a grana grossa. Il colore del magro è rosso vivo, il colore del grasso si presenta bianco o bianco rosato. Il sapore à piacevole, l'aroma intenso, ma comunque equilibrato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

Il *Salame Nobile del Giarolo* è costituito da carne suina sia nella frazione magra sia nella frazione grassa. La frazione magra è rappresentata da carne suina per il 75% (+/-5%). I tagli utilizzati sono la coscia, la coppa, la spalla, occasionalmente anche la lonza ed il filetto. E' escluso l'utilizzo di carne intercostale.

La frazione grassa è data dalla pancetta, dalla gola e altre parti grasse nella proporzione del 25% (+/-5%).

Le carni vengono mondate con cura, in modo tale da ridurre la presenza di tendini e nervetti; in seguito le carni sono tritate con piastre aventi fori di diametro compreso fra 10-12 mm.

Preparazione della concia e insacco

La concia è formata da sale marino (massimo 2,5%), pepe a grana intera (massimo 0,2%), infuso di aglio fresco in vino rosso (DOC area territoriale "Colli Tortonesi") filtrato da utilizzarsi in dose non superiore a 15 ml/kg di prodotto.

I conservanti sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.

Non viene utilizzata polvere di latte, non vengono aggiunte proteine della carne.

E' ammesso l'utilizzo di starter e la conseguente dose in zucchero necessaria per l'attivazione degli stessi.

Le carni tritate ed addizionate di spezie vengono insaccate in budello naturale tipo gentile (*Salame Nobile del Giarolo*) e pelato di scrofa (*Salame Nobile del Giarolo* tipo Cucito).

La legatura avviene a mano con spago naturale e non candeggiato.

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 compresa fra le 8 – 12 ore ad una temperatura pari a 20-23°C.
- L'asciugatura dura circa 1 settimana, la temperatura è tra i 20 e i 10 °C e l'umidità compresa tra 60-80%, a seconda delle caratteristiche del prodotto e della situazione climatica ambientale.
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile: il *Salame Nobile del Giarolo* ha una stagionatura minima di 60 giorni (asciugatura compresa); Il *Salame Nobile del Giarolo* tipo cucito ha una stagionatura minima di 130 giorni (asciugatura compresa). La stagionatura avviene ad una temperatura tra i 10-15 °C ed UR 75-80%.

Segue un periodo di affinamento in cantine naturali in cui la temperatura è sempre compresa tra i 10-15°C

e l'umidità varia tra 80-90%. Le cantine di affinamento sono strutture tradizionali, tipiche del territorio, oppure celle condizionate in cui il microclima deve rispettare le caratteristiche della cantina naturale. Le particolari condizioni di temperatura e umidità favoriscono lo sviluppo delle muffe che intervengono nel processo di affinamento.
Per acquisire le caratteristiche organolettiche tipiche il prodotto deve sostare in queste cantine per un periodo minimo di 20 giorni per il *Salame Nobile del Giarolo* e 40 giorni per il *Salame Nobile del Giarolo* tipo cucito.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il territorio compreso tra le Valli Curone Grue, Ossona, Borbera e Spini, tutte a ridosso del Monte Giarolo.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli e bilancia per le spezie.

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

Non è stata reperita documentazione scritta relativamente a questo salame, ma le testimonianze orali delle persone anziane attestano che ha una lunga tradizione e viene prodotto nella zona indicata da molti decenni.