Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALAMET O SALAMETTO CASALINGO

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

Caratteristiche

Il *Salamet* è un insaccato di piccola pezzatura, di qualità elevata, costituito da carni magre del suino e dalla pancetta.

Ha un peso che si aggira intorno ai 200 g, un diametro di 4-5 cm ed una lunghezza di circa 15 cm. Si prepara generalmente in corone da otto pezzi.

Si consuma entro 15-20 giorni dal confezionamento e presenta un sapore particolarmente delicato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta delle carni

La frazione magra (70-75%) è rappresentata da carne scelta di suino. I tagli utilizzati sono quelli della coppa, della spalla, della coscia. La frazione grassa 25-30% è data dalla pancetta.

La carne dopo attenta mondatura, viene tritata utilizzando piastre con fori di diametro medio (6 mm).

Preparazione della Concia e insaccatura

La concia è preparata con sale, pepe, vino rosso. Il vino viene generalmente aromatizzato con spicchi di aglio fresco e filtrato prima dell'uso.

Il nitrato è utilizzato nelle dosi ammesse dalla legge.

L'impasto viene poi insaccato in budello naturale, torte suine 46/48.

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 12 – 24 ore ad una temperatura pari a 22-24°C.
- L'asciugatura dura circa 5 giorni, la temperatura è tra i 20 e i 15°C e l'umidità intorno al 60% +/- 5%.
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile tra i 5 e 7 giorni ad una temperatura tra i 12-15°C ed UR 75% +/-5%.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Salamet* è prodotto in tutto il Piemonte ed in particolare nella zona di Biella.

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, mortaio per aglio.

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

Non è stata reperita documentazione bibliografica riguardante il *Salamet*, ma vi sono delle testimonianze orali che ne confermano l'esistenza nel tempo.