Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALAMI AROMATIZZATI DEL PIEMONTE (Muletta monferrina, S. del Monferrato, S. della Val Borbera, al barolo, al tartufo, della Val Curone, della Rosa)

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

Caratteristiche

I *salami aromatizzati del Piemonte* sono particolari produzioni di salumeria, diffuse sul territorio piemontese, preparate con carne di suino e con tecnologia di produzione paragonabile fra loro.
Le caratteristiche principali che distinguono le varie tipologie sono la concia ed il tipo di insacco.
A seconda del tipo di insacco utilizzato, anche la pezzatura può essere molto diversa. Si può passare da un salame della rosa con peso variabile tra 1,2 e 3,5 kg, ad un salame aromatizzato al tartufo o al barolo con peso intorno ai 400 g, ad un muletta monferrina con peso intorno ai 2 kg. Lunghezza e diametro della fetta variano di conseguenza. La caratteristica che accumuna questi prodotti è la grana medio-grossa della pasta. Per quanto riguarda il sapore e l'aroma, si tratta in generale di prodotti con sapori intensi, ma equilibrati, apprezzati dal consumatore, naturalmente la concia caratterizza in modo diverso i vari prodotti.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne
Le carni suine utilizzate per la preparazione di questi salumi sono sempre carni scelte di qualità elevata, la frazione magra è data dal 75% +/- 5% ed i tagli usati sono la spalla, la lonza, ma anche la coscia ed il culatello e rifilature magre. La frazione grassa è rappresentata dal 25%+/-5% e le parti utilizzate sono la pancetta, il guanciale e altri parti grasse.
Preparazione della concia e insacco
La concia è composta da sale (2,5-2,8%) e da spezie in dose e proporzione variabile a seconda delle zone di produzione; generalmente sono presenti pepe bianco, pepe nero, cannella, noce moscata e vino. Anche il vino utilizzato varia da zona a zona, conferendo, con le spezie, specifiche connotazioni organolettiche e tipicità territoriale.
Riguardo all'insacco, i budelli utilizzati sono generalmente di tipo naturale, il calibro può variare molto a seconda del prodotto (es. tipo gentile per Salame della rosa, Cieco per la Muletta, dritto e filzetta per altre peparazioni) e la legatura è manuale.
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 – 24 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%. I parametri indicati sono molto ampi, per tener conto delle caratteristiche del prodotto e della situazione climatica ambientale.
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile tra le 2 e le 4 settimane, e avviene ad una temperatura tra i 10-15 °C ed UR 75-80%. Per il salame della Rosa, la stagionatura si protrae a a 2-3 mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Diffuso in tutto il Piemonte.

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 per le spezie e celle per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle o cantine di stagionatura devono avere pavimenti e pareti in grado di garantire una idonea maturazione e conservazione del prodotto, preservandolo da inquinamento sia microbiologico sia chimico.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La tradizione orale tramanda di generazione in generazione le ricette per la preparazione di questi prodotti e molte salumerie ancora oggi producono secondo antiche ricette.

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Trattato di Cucina, Pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria*, Tipografia G. Favale e C., Torino, 1854

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore 1989