Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALAMINO DI VACCA O SAUSICCIA ' D VACA

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

Caratteristiche

Il *salamino di vacca* è un prodotto tipico della tradizione della Valsesia, si tratta di un insaccato preparato con carne magra di vacca ed una percentuale non superiore al 20% di pancetta di maiale, a cui vengono aggiunti sale e spezie. Si tratta di un prodotto di piccola dimensione con un diametro di 4-5 cm ed una lunghezza generalmente non superiore ai 15 cm. Il colore della fetta è rosso rubino, l'aroma è delicato ed il sapore dolce, delicatamente speziato; frequentemente in dialetto viene definito "sausiccia" cioè salsiccia, ma si tratta di un salame crudo a pasta fine. Gli animali utilizzati sono le cosiddette " vacche salamere", bovine a fine carriera.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

Si utilizza carne magra di bovine adulte, possono essere utilizzati tutti i tagli, purchè mondati e privati di tendini e grasso. La percentuale di magro è elevata, in genere non inferiore all'80%, la frazione grassa (20%) è data dalla pancetta di suino. La carne viene macinata fine con piastre aventi fori di diametro pari a 4,5 mm.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è composta da sale, pepe e spezie, generalmente cannella, noce moscata, chiodi di garofano, aglio pestato e vino rosso. Alla concia vengono aggiunti i nitrati nelle dosi previste dalla legge.

Il preparato viene poi insaccato in budello fine e legato con una legatura semplice.

Stagionatura

La stagionatura consiste in tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità dell'ambiente e per la loro durata: stufatura, asciugamento e stagionatura.

Le prime due fasi durano complessivamente una settimana, dopo una prima fase di gocciolamento ad una temperatura intorno ai 20-22°C, il prodotto, monitorato giornalmente, viene portato gradualmente ad una temperatura più bassa e ad un valore percentuale di umidità più elevato. Gli aggiustamenti vengono fatti diminuendo la temperatura di 1-2°C ed alzando l'UR di 2 punti percentuale fino ad ottenere una buona asciugatura del prodotto e ad entrare nella fase finale dove la temperatura si mantiene costante intorno a 12-14 °C e l'UR tra 75-80%. per un periodo variabile.

Il salame infatti può essere consumato dopo una breve stagionatura, (circa 8–15 giorni) oppure lasciato stagionare anche 2-3 mesi e consumato tagliato a fette sottilissime.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutti i Comuni della Valsesia, alcune zone dell'alessandrino (Cascina Grossa, paesi della Fraschetta, Litta Parodi, Mandrogne) e del Biellese.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia, mortaio per aglio e spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. 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

La bibliografia è scarsa, ma la tradizione orale conferma la necessità di utilizzare animali a fine carriera e di provvedere alla conservazione della carne.

Bibliografia:

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