Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALSICCIA AL FORMENTINO

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

Caratteristiche

La *Salsiccia al Formentino* è un particolare insaccato a base di carne suina che potrebbe essere inserito nella tipologia delle salsicce aromatizzate del Piemonte, ma a differenza delle tipologie di salami ivi descritti, ha come caratteristica peculiare di avere un impasto molto magro. Si presenta come una normale salsiccia, insaccato di piccole dimensioni con un diametro compreso tra i 20 e 30 mm, la superficie è liscia, la lunghezza non inferiore al metro, è aromatizzato con il Formentino, un vino bianco locale**.**

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

La frazione magra è composta da spalla disossata e rifilatura di lavorazioni. La carne magra mondata e ripulita con cura viene utilizzata nella proporzione dell'80%.

La frazione grassa è composta da pancetta di suino nella proporzione del 20%.

I tagli di carne selezionati vengono tritati con piastre aventi fori 6 mm.

Preparazione della concia e insacco

La miscela delle spezie è costituita da sale (2,5%), pepe (0,1%), chiodi di garofano (0,1%), cannella (0,1%), Formentino. Le spezie vengono preparate la sera che precede la lavorazione, per 100 kg di impasto si utilizza 1 litro di Formentino diluito in 24 litri di acqua e addizionato di spezie.

I conservanti sono utilizzati nei limiti di legge.

Stagionatura

Questo prodotto viene consumato fresco, non esiste dunque una stagionatura.

Per la conservazione che dura circa 15 giorni si utilizza il sottovuoto, dopo una sosta di 48-72 h in cella a 2°C .

4) ZONA DI PRODUZIONE

Cossano Belbo (Cuneo).

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice 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

Tradizione orale.

Bibliografia:

Luciano Imbriani, *Roseo Piemonte*, Edito APS Piemonte, 1996