Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALSICCIA DI CAVOLO o SAUTISSA 'D COJ o SALAM 'D COJ

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 di cavolo* è un insaccato fresco di lunghezza non superiore ai 20 cm, di diametro variabile, compreso tra i 5 e 8 mm, e di peso compreso tra i 350–500 g. La caratteristica principale è quella di essere costituito da carne suina e foglie di cavolo.
La superficie esterna è liscia, priva di muffe, la consistenza è morbida ed il colore rosato. La salsiccia di cavolo viene consumata soltanto dopo cottura ed il sapore è caratteristico.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne
Un tempo l'impasto era preparato utilizzando soltanto pancetta di suino e foglie di cavolo.
Oggi la *salsiccia di cavolo* è costituita per 1/3 da carne magra di suino (ritagli provenienti dalla spalla o da rifilature per prosciutto), per 1/3 da pancetta e per 1/3 da foglie di cavolo.
Le foglie di cavolo, solo la parte verde, vengono lessate, scolate per allontanare l'eccesso di acqua ed unite alla carne per la macinatura utilizzando un coltello con diametro 8 mm.
Preparazione della concia e insacco
La concia è preparata con sale (2%), pepe, cannella, noce moscata, chiodi di garofano e talvolta vino bianco secco.
I conservanti utilizzati sono quelli ammessi dalla legge.
Il budello utilizzato è un budello naturale, torto bovino.
Stagionatura
Il prodotto non subisce stagionatura, viene consumato fresco dopo bollitura. La salsiccia di cavolo conservata a 2- 4°C può essere conservata per al massimo 10-15 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Mattie (TO).

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.

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

Le testimonianze fornite dalle persone anziane di Mattie attestano che il *salam 'd coj* ha una lunga tradizione. L'aggiunta del cavolo aveva lo scopo di aumentare la quantità di salame prodotto alla stregua del *salam 'd patata* canavesano. La notevole disponibilità in loco di cavoli fece sì che in questa zona ne fosse l'ingrediente aggiuntivo alla pasta di salame.
Bibliografia:
AA.VV., *Le ricette dei nostri vecchi,* Comune e Pro Loco di Mattie, 1998