

Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SALSICCIA DI RISO

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 riso* è un prodotto povero a base di riso bollito, cotiche e pancetta. La lunghezza non supera i 15 cm, il diametro è compreso tra i 4 e 6 cm ed il peso intorno ai 350 g. La superficie è liscia, priva di piumatura (muffa bianca) ed il colore è rosso scuro per la presenza di sangue tra gli ingredienti. Viene consumata fresca dopo lessatura o dopo un periodo di conservazione sotto grasso nella doja.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

Si utilizza riso bollito in sostituzione della parte magra, la frazione grassa è data da cotiche di maiale e pancetta. Il riso viene bollito nell'acqua di cottura delle cotiche e cotto al dente, 10 kg di riso vengono cotti in 30 litri di acqua. Il tutto viene tritato a grana media ed impastato per amalgamare i vari ingredienti.

Preparazione della concia e insacco

La concia è data da sale (2-2,2%), pepe, vino rosso in cui è stato messo aglio in infusione e talvolta sangue. I conservati rispettano i limiti di legge. L'impasto viene insaccato in budello naturale, torto bovino.

Stagionatura

Non esiste una stagionatura vera e propria, ma semplicemente una rapida asciugatura del prodotto. Per l'asciugatura, un tempo veniva utilizzato il calore del fuoco vivo alimentato con legno di ginepro. Le salsicce dopo l'asciugatura potevano essere conservate sotto grasso nel tipo recipiente in terracotta detto doja o consumate fresche dopo lessatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Curino e zone limitrofe e Vercellese.

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

Bibliografia:

Vittorino Barale, *Curino, pagine di storia e di vita di un piccolo paese tra le Rive Rosse biellesi*, Comune di Curino e Centro Studi Biellesi, Tipografia Unione Biellese, Biella, 1975

Felice Cunsolo, *Guida gastronomica d'Italia*, Ist. Geografico De Agostini, Novara, 1975

Sandro Doglio, *Il Dizionario di gastronomia del Piemonte*, Ed. Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995