Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: TESTA IN CASSETTA

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

Caratteristiche

La *testa in cassetta* è un particolare prodotto cotto, preparato per utilizzare le parti del maiale rimanenti dopo le produzioni più pregiate. La forma è a parallelepipedo e deriva dagli stampi, un tempo cassette in legno, in cui il trasformato veniva posto a raffreddare. Le dimensioni dipendono pertanto dagli stampi utilizzati, generalmente la lunghezza è di 25-30 cm, la larghezza di 12-15 cm e lo spessore di 7-8 cm. L'aspetto della fetta evidenzia il taglio al coltello della carne, il sapore è caratteristico, l'aroma delicatamente speziato. Il colore può variare dal rosa al rosso, qualora siano stati utilizzati i conservanti ammessi per legge. Oppure il colore può tendere al bruno (colore di carne cotta) qualora la preparazione avvenga senza l'aggiunta di nitriti. É un prodotto che viene consumato freddo tagliato a fette sottili, oppure tiepido a fette più spesse ed accompagnato da un letto di verdure.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

Prodotto ottenuto a partire dalla testa di maiale, lingua, gola e grasso di sottogola. Nella zona di Gavi (AL) si può trovare del prodotto ottenuto con prevalenza di muscolo e cuore di bovino.

La testa del maiale, sezionata longitudinalmente, la lingua e il cuore vengono cotti in acqua aromatizzata con verdure (carote, sedano e altri vegetali) per alcune ore. Dopo la cottura, la testa viene disossata a caldo in modo da distaccare tutte le parti cartilaginee. Si effettua quindi il taglio di tutte le parti di carne al coltello e si unisce alla testina. La testina, o maschietta, bollita insieme agli altri tagli, è passata più volte con la mezzaluna fino a diventare semiliquida, anche grazie all'aggiunta di acqua di cottura.

Preparazione della concia e insacco

La concia è preparata con sale, pepe, cannella, coriandolo, noce moscata. chiodi di garofano, pinoli, pistacchi, talvolta rhum oppure marsala secco, e viene unita all'impasto di carne e testina tritata. Il preparato ancora caldo viene quindi insaccato in budello cieco di manzo (tascone). Un tempo l'impasto non era posto nel tascone, ma rivestito con la rete (omento) e conservato in apposite cassette in legno. Oggi alcuni produttori, che seguono questo metodo tradizionale, mantengono il rivestimento dell'impasto con la rete, ma utilizzano appositi stampi

La testa viene quindi lasciata in ambiente fresco per circa 12 ore e lievemente pressata.

Conservazione

Si tratta di un prodotto cotto, che non ha subito un processo di stagionatura, si conserva sottovuoto, in cella frigo per un periodo di circa 60 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione è diffusa un po' in tutto il Piemonte, particolari sono le produzioni della zona di Gavi (AL).

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, bilancia per le spezie e stampi a molla simili a quelli utilizzati per il prosciutto cotto.

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

La tradizione orale attesta che questo prodotto ha una lunga tradizione.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*. Ed. Unioncamere Piemontese, 1996.