Categoria C

1) CATEGORIA: CONDIMENTI

2) NOME DEL PRODOTTO: MOSTARDA DI MELE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI

La *mostarda di mele* è una salsa agrodolce di consistenza semiliquida, ottenuta dall'esclusivo uso di succo di mele di varietà locali biellesi (possibilmente della varietà locale "*Dolce piatto*") senza aggiunta né di zucchero né di miele o di altri dolcificanti.

Dopo la raccolta, le mele vengono lasciate maturare ancora per circa un mese. Si procede alla schiacciatura con una macchina a cilindri dentati e si passa la poltiglia ottenuta in un comune torchio.

Il succo deve essere immediatamente portato a bollore per impedire l'inizio della fermentazione in un grosso paiolo di rame della capienza di almeno 70 litri (attualmente esso è sostituito da eguale paiolo in acciaio inox). Avvenuto il bollore, si procede ad una schiumatura per eliminare le eventuali impurità (semi, parti di polpa o di buccia) che sono rimaste nel succo e si lascia consumare a fuoco lento per un tempo variabile dalle 15 alle 18 ore. Questa variabilità è dovuta alla concentrazione di zuccheri presenti nel frutto.

Da 100 kg di mele "*Dolce piatto*" si ottengono circa 65 litri di succo, da cui derivano circa 7 litri di mostarda.

La *mostarda di mele* viene usata come salsa per polenta, lesso o carni particolarmente saporite come la "paletta" di maiale o con formaggi tipici della zona come il "beddu".

4) ZONA DI PRODUZIONE

Attualmente, la *mostarda di mele* è prodotta nella Valle Elvo, nella Valle di Mosso e in altri comuni biellesi.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

La *mostarda di mele* va messa, ancora calda, in vasetti di vetro a chiusura ermetica e, per sua natura, si conserva intatta per decenni senza rischio di formazioni di muffe o di alterazione del prodotto. Il vaso aperto può essere richiuso dopo l'utilizzo senza che il prodotto subisca rischi per il consumatore.

Peraltro, il prodotto si altera in pochi giorni nel caso di contatto con acqua, anche solamente immergendo un cucchiaino bagnato nel vasetto.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

Per le caratteristiche del prodotto (difficilmente inquinabile da agenti esterni), si ritiene sufficiente un normale locale di lavorazione piastrellato, simile a quello utilizzato per la lavorazione del miele, in regola con la normativa vigente riguardante l'igiene degli alimenti.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La mostarda di mele è un prodotto tipico delle vallate Biellesi.

Bibliografia:
Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco),* De Alessi editore, Biella, 1989
Bianca Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino*, Leone & Griffa, 1997
Marco Maffeo, *Pum e pumme* – meli e mele nel biellese, Biebi, 1999