

## Categoria H

**1) CATEGORIA: PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI**

**2) NOME DEL PRODOTTO: TROTA SALMONATA AFFUMICATA**

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

**Caratteristiche**

La *trota* è allevata in acqua sorgiva a temperatura mai superiore ai 12 °C fino ai 4 anni ed alimentata con erba medica, soia, farina di gamberetti e carote.

**Metodiche di lavorazione**

Il prodotto viene salato, affumicato con fumo di legno di faggio e fatto riposare in cella a 0 °C; quindi viene spellato, filettato, spinato e messo sottovuoto.

La conservabilità è di circa 90 gg.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Provincia di Cuneo (Demonte, Castelletto Stura ...).

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

- Forno per affumicatura
- Cella frigorifera
- Confezionatrice sottovuoto

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

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

Premio del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali come "Difensore Mondo Rurale" conferito a un allevatore e affumicatore di Trota Salmonata dal 1972 - Roma 15/04/91.