

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

2) **NOME DEL PRODOTTO: SALAME DI PATATE**

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

*Caratteristiche*

E' una preparazione insaccata a base di patate bollite e carne di maiale, in alcune zone del Biellese viene aggiunto anche un po' di sangue per rendere il prodotto rosa.

*Metodiche di lavorazione*

Vengono fatte bollire le patate, il prodotto è stagionale (ottobre-marzo) in quanto le patate novelle non vanno bene perché non si prestano per caratteristiche intrinseche alla lavorazione, inoltre il prodotto è molto delicato e soffre il caldo.

I ritagli di carne (carnetta, triti di bianco, grasso di sottogola, spolpo di costine, ecc.) vengono passati insieme nel tritacarne insieme alle patate e agli aromi.

Una volta la proporzione delle patate era predominante, attualmente si utilizzano proporzioni uguali di circa 1/3 di patate, 1/3 di carne suina, 1/3 di grasso suino; in alcune zone si utilizza fino al 50% di patate.

Il tutto viene insaccato in budelle torte piccole.

Una volta prodotto viene consumato fresco, entro 5/6 giorni, oppure asciutto entro 15 giorni.

La pezzatura del prodotto è di circa un etto.

4) **ZONA DI PRODUZIONE**

*Il Canavese* considerato dalla Dora Baltea alla Stura di Lanzo, alcune zone del Biellese.

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

Una volta veniva conservato sotto la cenere o sotto la crusca.

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

Non presentano caratteristiche particolari differenti dai normali salumifici o salumerie.

7) **DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI**

Il prodotto è sempre stato fatto, alcuni salumifici possono dichiarare che lo producono da più di 50 anni, negli anni 50-60 per motivi merceologici ne è stata negata la produzione per due anni.

Il prodotto è sempre stato fatto, alcuni salumifici possono dichiarare che lo producono da più di 50 anni, negli anni 50-60 per motivi merceologici ne è stata negata la produzione per due anni, poi è stata ripresa proprio in virtù della tipicità del prodotto canavesano.

Citiamo inoltre Doglio S. (1996). *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*. Pg 48. Ediz. Unioncamere Piemontese.