

*Categoria: Carni e frattaglie*

*Nome del prodotto: Salame cotto*

*Caratteristiche:*

Si tratta di un insaccato di carni suine che viene prodotto con metodiche diverse a seconda della zona del Piemonte.

*Metodiche di lavorazione:*

Le parti scelte del suino si utilizzano generalmente per fare il salame crudo, con i ritagli e gli scarti delle parti magre veniva generalmente fatto il salame cotto. Attualmente il prodotto viene fatto con tagli scelti e raramente con le seconde scelte di carne. La carne viene macinata più o meno finemente con l'aggiunta di lardo o pancette; a seconda della zona di produzione vengono aggiunte sale, droghe, spezie (pepe, cannella, chiodi di garofano), a volte anche menta, nel biellesse, a volte vino; il tutto viene poi insaccato in budello (tascone o bondeana) che ha la caratteristica di essere di grosse dimensioni. L'insaccato viene cotto in acqua bollente con tempi variabili a seconda della pezzatura (da minimo una massimo cinque ore), Attualmente i salumifici cuociono a vapore (generalmente 72° per cinque ore). Un tempo veniva conservato in salamoia nel brodo di cottura ora si ricorre al sottovuoto per conferire igiene e durata.

*Zona di produzione:*

Salume diffuso in tutta la regione del Piemonte, presenta variazioni sugli ingredienti a seconda delle zone di produzione

