

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

SALSICCIA A CATENA

Area di produzione:	Comune di Cancellara.
Materie prime:	Carne suina di prima scelta di suini pesanti allevati localmente.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Tompagno in legno, coltelli, aghi, spago, pertiche in legno, macchina manuale per insaccare, budelli di maiale, recipienti.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	<p>Il salame è preparato a partire da carni fresche di suino pesante. Dopo una frollatura di uno o due giorni a bassa temperatura le carni sono sezionate, disossate e decotennate. Le parti utilizzate sono accuratamente mondiate da tendini, aponeurosi e nervi nonché da eventuali grumi di sangue e da grassi molli. Particolare attenzione viene prestata alla composizione degli impasti, molto magri e preparati con i ritagli di prosciutto di lombo, con carne di spalla e con pancetta in proporzioni di almeno il 70% di carni magre e il 30% di grassi.</p> <p>La spezzettatura: le carni vengono tagliate a punta di coltello. La grandezza dei pezzi di carne varia da 8 a 16 millimetri.</p> <p>L'impasto: avviene immediatamente dopo la spezzettatura: la carne tagliata viene stesa sul "tompagno". A questa operazione segue l'aggiunta di sale (27-30 grammi), polvere di peperone, dolce o anche piccante, e semi di finocchio.</p> <p>Un efficace rimescolamento degli ingredienti ed una omogeneizzazione dell'impasto favorisce la diffusione del sale in tutta la massa, prima dell'insaccatura; la durata dell'operazione di impasto non deve durare più di 4-5 minuti in quanto potrebbe favorire la "smelmatura" dei grassi, cosa che darebbe un salame poco legato, con fessure e sacche d'aria evidenti.</p> <p>Insaccatura: il budello di maiale viene accuratamente lavato in acqua calda, avendo cura di rovesciarlo, per pulire la parte interna, e lasciato deodorare in acqua in cui sono state messe a macerare scorze di limone o di arancio. Il budello è riempito completamente per una lunghezza di circa 1 metro; viene successivamente legato alle due estremità, e servendosi di uno spazzolino a denti metallici o di una forchetta molto appuntita,</p>

	<p>viene punto per favorire l'eliminazione delle bolle d'aria eventualmente presenti all'interno.</p> <p>Legatura: viene effettuata alle estremità con spago di medio calibro (1-2 mm); al termine di questa fase il budello viene girato e strozzato a metà e alla distanza di 15 - 18 centimetri dalla strozzatura pressato ed accavallato per formare un anello. Ripetendo l'operazione, dal budello di 1 metro si ottengono 3 anelli che formano la catena di salame.</p> <p>Maturazione e stagionatura: avviene in ambienti le cui coperture sono in legno con finestre piccole esposte a nord a temperatura non superiore a 15°C, per un periodo compreso tra i 25 ed i 32 giorni. Precedentemente è prevista l'asciugatura dei salami (stufatura o sgocciolamento), in un locale caldo (temperature superiori a 15°C) della durata di due o tre giorni, prima di trasferirli nei locali più freschi dell'azienda. L'asciugatura può essere realizzata anche nello stesso locale qualora dotato di camino. Nei locali di stagionatura, il prodotto rimane sino al momento del consumo. La produzione artigianale, per quel che riguarda le diverse fasi della stagionatura, è soggetta all'andamento meteorologico e solamente piccoli accorgimenti dettati dall'esperienza possono ottimizzare la stagionatura del prodotto in questione.</p>
<p>Locali di stagionatura e/o conservazione:</p>	<p>Cantina o locale fresco.</p>
<p>Caratteristiche del prodotto finito:</p>	<p>Il prodotto finito è un insaccato crudo, a grana media, di diametro compreso tra i 3 ai 4 cm.</p> <p>Aspetto esterno: forma cilindrica o leggermente conica, legatura agli estremi con spago di medio calibro (2/4); superficie esterna asciutta, eventualmente ricoperta, soprattutto nel prodotto di salumificio, da una diffusa piumatura naturale bianca, e/o leggermente verdastra. Budello utilizzato: dritto di maiale.</p> <p>Aspetto al taglio: impasto uniforme a grana medio-grossa, magro, di colore rosso.</p> <p>Pezzatura: la catena, ottenuta da 1 budello di 1 metro, ha un peso compreso tra i 700 ed i 900 grammi.</p> <p>Caratteri organolettici: aroma fragrante e caratteristica, sapore dolce o piccante ; e comunque nei limiti accettabili che definiscono le caratteristiche chimico-fisiche: pH > 5,2 - umidità non superiore a 42% - grassi max 45% del secco - cloruri, espressi in % del secco, non superiori a 7,5 - potassio nitrico, sodio nitrico max 150</p>

	mg/Kg – potassio nitrato, sodio nitrato max 250 mg/Kg.
Periodo di produzione:	Da fine autunno a tutto l'inverno.
Riferimenti storici:	Statistica del Regno di Napoli nel 1811 – sussistenza ed alimentazione della popolazione circondario di Cancellara, - Statistica Murattiana. Relazione della Camera di commercio ed arti di Potenza per gli anni 1879 – 1880 Tipografia Succ. Santanello 1882. Terra Lucana – 1923.

