

VAL VARAITA:



Settanta chilometri di storie, sapori e paesaggi che fanno della Valle Varaita un lungo polmone verde

Colle dell'Agnello



Borgata di Chianale



SALAME COTTO CUNEO



Forma cilindrica dritta oppure “a fagiolo” con due tipologie a seconda del calibro e del budello naturale utilizzato: piccola (da 0,2 a 0,5 kg) e grande (da 1,5 a 3,5 kg),

Si possono utilizzare esclusivamente carni fresche, non congelate provenienti da suini pesanti di età minima di 9 mesi e di peso non inferiore a 144 kg.

I suini devono essere nati, allevati, ingrassati, macellati nel territorio delle province di Cuneo, Torino e Vercelli.

I tagli di carne impiegati sono: lombo, filetto, coppa, spalla, coscia, pancette e gole senza grasso molle;

Il grasso è quello di testata di spalla e/o di lardello dorsale scotennato e privato dello strato molle.

Per ogni 100 kg di impasto va rispettato il rapporto di 80 kg di parte magra e 20 kg di parte grassa.

All'impasto vengono aggiunti: sale marino, spezie (pepe, cannella, chiodi di garofano), vino, piante aromatiche, aromi e conservanti.

La cottura avviene in stufe a vapore o a bagnomaria e deve portare la temperatura al cuore del prodotto a non meno di 68 °C.

Si raffredda poi lentamente fino a 0 °C e si conserva poi il prodotto a temperature comprese fra 0 e 4 °C.



SCHEDA SALUMI COTTI MACINATI



PRODOTTO _____ Campione n° _____

Assaggiatore _____ data ____ / ____ / ____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPETTO VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ASPETTO VISIVO

- **Esame esterno:**
Regolarità superficie, colore dell'involucro, sacche di grasso e gelatina, macchie
- **Esame della Fetta:**
Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, fessurazioni, grana, quantità e distribuzione del grasso, presenza di tendini, compattezza dell'impasto, sacche di grasso e gelatina, untuosità e colature, lucidità, segni di bruciature, pelabilità

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**
Speziato, pepato, carne cotta, di brodo, difetti (*pungente ed acido, rancido, ecc.*)
- **Intensità:**
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**
Speziato, pepato, di carne, di vino, difetti (*fermentato, rancido, ecc.*)
- **Persistenza aromatica**
Durata della percezione degli aromi

STRUTTURA

- **Consistenza:**
Slegato, gommosità, elasticità, coesione, asciutto
- **Masticabilità:**
Facilità e piacere alla masticazione, morbidezza, fibrosità, scioglievolezza del grasso, stopposo

EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti