



SCHEMA IDENTIFICATIVA DI PRODUZIONE DELLA “PETA, PITINA, PETUCCIA”

1) CATEGORIA.

Salume semi stagionato, stagionato e insaccato.

2) NOME DEL PRODOTTO

Peta, pitina o petina, petuccia.

3) TERRITORIO DI PRODUZIONE.

Anticamente la peta e la petuccia venivano prodotte in Valcellina, e la pitina in Valtramontina, oggi il territorio è definito dai comuni di Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Fanna, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto.

4) MATERIA PRIMA.

4.1 La peta e la petuccia sono composte generalmente da carne fresca di bovino, ovicaprino, suino e selvaggina, in abbinamenti e percentuali variabili.

4.2 La pitina è composta, almeno per i due terzi da carne fresca di ovino o caprino o selvaggina, e con un'aggiunta di maiale per il restante terzo.

Le carni utilizzate per la produzione devono provenire da allevamenti nazionali ad eccezione delle carni ovicaprine e di selvaggina che potranno essere acquistate in ambito comunitario fintanto che il consorzio non provvederà a stipulare degli accordi con allevatori siti sul territorio nazionale che possano garantire un quantitativo di capi sia vivi che macellati, sufficienti alle necessità di produzione dei consorziati.

Non sono ammesse le carni congelate di nessuna specie animale.

5) INGREDIENTI.

Nella peta e nella petuccia: sale, pepe, vino, aglio, finocchio selvatico, aromi naturali, farina di mais.

Nella pitina: sale, pepe, vino, aglio, erbe e piante aromatiche di montagna, aromi naturali, farina di mais.

6) CONSERVANTI, COLORANTI, ANTIOSSIDANTI, FERMENTI.

E' ammesso solo il potassio nitrato E252 "salnitro" nel limite massimo previsto dalla legge di 2 gr. per 10 Kg. di prodotto.

7) DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE.

Le carni disossate vengono sgrassate e private dei tendini, quindi un tempo venivano triturate finemente con il "manarin" mannaia da macellaio, "nella pestadoria", ceppo di legno con un incavo, oggi con il tritacarne elettrico, e si aggiungono gli aromi "la concia", secondo la ricetta tradizionale può variare da località a località e da famiglia a famiglia. L'impasto viene mescolato e amalgamato, quindi la confezione può avvenire in tre diverse modalità:

7.1 Si formano, a mano o con l'ausilio di stampi, delle polpette la forma varia da produttore a produttore, da emisferica, a tronco di cono, a cilindrica, del peso variabile dai 120 gr. ai 900 gr. Tali polpette vengono pressate, passate nella farina di mais, quindi posizionate nell'affumicatoio su delle graticole "grisiolis".

7.2 L'impasto viene steso, con uno spessore di circa 2-4 cm, su una tela di etamina (che ha sostituito la tela juta dei sacchi che si usavano un tempo). La tela viene quindi ripiegata sull'impasto, che ne risulta avvolto; pressato per espellere l'aria, il "sacco" (contenente una mattonella di peta di circa 20 x 30 centimetri) viene cucito sui lati e posto nell'affumicatoio.

7.3 Ad Andreis in alternativa ai due sistemi precedenti, l'impasto viene insaccato nel budello di manzo; la peta si presenta quindi come un salame (20 cm. di lunghezza, 4-5 di diametro) che viene appeso nell'affumicatoio.

8) AFFUMICATURA

L'affumicatura si deve ottenere solo dalla combustione naturale di legno duro e di arbusti di legno profumato e non resinoso. E' assolutamente vietato l'aroma fumo. Le tecniche di affumicatura possono essere due: la prima è quella più antica in cui si

brucia legno duro di faggio, o carpine, in modo che il calore secco della fiamma posizionata ad una giusta distanza dalle graticole, elimini la maggior quantità possibile di acqua libera trattenuta nelle carni per garantire la conservabilità del prodotto; nella seconda invece si accendono trucioli o piccoli arbusti di legno profumato, i quali generano del fumo molto intenso così da aromatizzare il prodotto, il quale rimane per 3-4 giorni, esposto ad un fumo controllato.

9) LA STAGIONATURA

Avviene in un ambiente fresco e molto asciutto per impedire alle muffe di fiorire sulla superficie del prodotto.

Una variante è la “Peta di Andreis” in cui le carni insaccate si stagionano nello stesso ambiente in cui si stagionano i salami.

10) IL CONFEZIONAMENTO

Per la commercializzazione all’ingrosso il prodotto deve essere confezionato o sottovuoto, o in atmosfera protetta, etichettato a norma delle leggi vigenti.

11) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO.

Il colore esterno varia in funzione al periodo di stagionatura, da un colorito quasi dorato, quando è fresca, ad uno bruno quasi nero, quando è molto stagionata. Al taglio l’impasto si presenta molto magro e la grana del trito è molto fine. Anche in questo caso il colore varia in funzione della stagionatura, da un rosso vivace a un bordeaux molto carico quando è molto stagionata, con un’unghia più scura di ossidazione verso la parte esterna. Il sapore è complesso e molto saziante. La sensazione è di gustare carne di animale selvatico unita alla freschezza caratterizzata dalle erbe aromatiche o dal finocchio selvatico, tutto amalgamato dall’affumicatura.

12) ATTREZZATURE SPECIFICHE utilizzate per la preparazione.

Le attrezzature ed i materiali sono quelli classici del norcino e/o del macellaio. L’affumicatoio è costituito da una camera in acciaio collegata per mezzo di un tubo di entrata munito di filtro al camino dove avviene la combustione. Il fumo lambisce il prodotto ed esce da un secondo tubo. Nella camera non vi è quindi ristagno di fumo l’operatore può dosare la quantità di fumo aumentando secondo necessità la quantità di combustibile.

13) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE

La lavorazione avveniva un tempo nei locali di casa (cucina o “camarin”) oggi avviene, seguendo le normali “buone pratiche di lavorazione”, nei laboratori delle macellerie, autorizzate dall’Autorità Sanitaria in base alla normativa vigente. L’affumicatura, un tempo effettuata nel camino di casa, oggi viene fatta in appositi affumicatoi (vedi descrizione al punto 12); con fumo ottenuto dalla combustione di legno di faggio o carpine e arbusti di piante aromatiche, ad Andreis con rami di nocciolo.

Maniago 24-03-2003

I Consorziati:

Alzetta Ubaldo _____

Antonini Alex _____

Bier Filippo _____

Della Valentina Patrizia _____

Magris Enzo _____

Mazzoli Luigi Denis _____

Polesel Daniele _____

