

Guanciale

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

Descrizione sintetica del prodotto

Guancia del maiale del peso di circa 2-2,2 Kg., di forma triangolare, esteriormente ricoperto di spezie. Si ottiene da carni certificate. La guancia del suino viene rifinita manualmente eliminando le parti non commestibili. Salagione: il guanciale viene condito con sale marino, cannella, pepe nero ed un minimo di conservanti, massaggiato con gli aromi e lasciato riposare su dei vasconi per 15 giorni.

Durante tale periodo il salume viene sottoposto a 3 salature. Nella fase successiva il guanciale viene lavato con dell'aceto di vino bianco forte e poi pepato. In seguito si ripone il prodotto nella cella a riposo, appeso con dello spago con dei bastoni in legno su carrelli in acciaio inox, alla temperatura di 5 °C per 2 giorni.

Segue la fase dell'asciugatura per 15-20 giorni alla temperatura di 24-26 °C ad un tasso di umidità pari al 60%. La stagionatura dura per 75 giorni dall'inizio dell'asciugatura, dopo di che il guanciale è pronto. Confezionamento: il prodotto finito non viene confezionato ma venduto sfuso e intero.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Le carni sono certificate. Tutta la fase della lavorazione viene



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Guanciale

Categoria:
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Sinonimi:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Intero territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

ne realizzata sul territorio. Tutti i materiali utilizzati durante la lavorazione sono in acciaio inossidabile per uso alimentare.

La lavorazione avviene con processi meccanici e manuali che garantiscono al prodotto un'ottima qualità, e i locali, costituiti dal laboratorio e dalle varie sale stagionatura, sono dotati di idonee strutture che garantiscono il ricambio dell'aria, l'illuminazione, la pavimentazione con adeguate condizioni igienico sanitarie.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Attività artigianale condotta a livello familiare e tradizionalmente da più di 80 anni.





Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

