

## Agrisalumeria Luiset



■ Con l'apertura della nuova sede nel 2012, la famiglia Casetta ha realizzato i propri sogni. La nuova struttura è dotata del recupero del calore emesso, della fitodepurazione per le acque di lavorazione e di pannelli fotovoltaici. Gli animali allevati in azienda si muovono liberamente entro zone recintate. Sono soprattutto maiali rosa ma vi sono anche la cinta senese e la mora romagnola, ibridi compresi, più rustici e adatti alla vita all'aperto. Un bosco di due ettari per incrementare l'allevamento è stato acquisito recentemente. Luigi è stato il fondatore negli Anni '90 dopo un lungo periodo di professione di norcino in altre realtà produttive, i figli Mauro e Chiara hanno seguito le sue orme. La partecipazione del loro comune, Ferrere, all'associazione Città del miele, ha spinto la famiglia ad aromatizzare i salami anche con miele. Non usano comunque starter.

Altri punti vendita: P.za San Francesco, 5 12051 Alba (CN) - Tel. 0173 229134 / Via Principe Amedeo 20 - 10123 Torino Tel. 011 9170652.

**Premio Artigiano del triennio 2013**

### Agrisalumeria Luiset

Via Torino, 107 - 14012 Ferrere (AT)  
Tel. 0141 934326  
info@agrisalumeria.it  
www.agrisalumeria.it



## Salame crudo tradizionale



- **Ingredienti:** carne di suino, sale, spezie, aglio, vino, miele, poco salnitro.
- **Materia prima:** la parte magra della

pancetta e la rifilatura delle cosce proviene da maiali piemontesi, il lardello solo da animali allevati in azienda.

- **Budello:** naturale suino.
- **Impasto:** si macina la carne assieme al lardello usando il calibro medio, si impasta con gli altri ingredienti, si insacca e si termina con una legatura manuale.
- **Asciugatura:** in celle a circa 18°C.
- **Stagionatura:** in celle a circa 10°C.

◆ *Costituisce la maggior parte della produzione essendo una tipologia molto richiesta: infatti ha diverse versioni.*

### • Varianti

#### **Salamino crudo tradizionale**

Con lo stesso impasto si insaccano salamini di circa 15 centimetri.

#### **Salamino senza spezie**

L'impasto è uguale e le spezie vengono sostituite da erbe aromatiche secche. *Realizzato per il figlio quando era piccolo poiché non amava il gusto speziato.*

## Salame della rosa



- **Ingredienti:** carne di suino, sale, spezie, aglio, vino Nebbiolo, miele, poco salnitro.

- **Materia prima:** maiali piemontesi.

- **Budello:** naturale suino.

• **Impasto:** la carne viene macinata a grana grossa con lardello, mescolata e unita agli altri ingredienti. Si insacca e si fa una legatura manuale.

- **Asciugatura:** in celle a 18-20°C.

- **Stagionatura:** in celle a circa 13°C da un mese a tre.

◆ *Il nome, che fa pensare al fiore regalato per esprimere forti emozioni, si riferisce in realtà al tipo di budello, che è quello finale del maiale, il più elastico, grasso e spesso.*

■ *Finalista 2009, 2011, 2012, 2013, 2019.*



## Salame Crudo Luiset



- **Budello:** naturale suino.
- **Impasto:** la carne è macinata per ottenere pezzi grossi e mescolata con il vino, in cui è stato macerato l'aglio, e con gli altri ingredienti. Si insacca e si lega manualmente.

- **Asciugatura:** in celle a circa 18-20°C.
- **Stagionatura:** in celle a circa 13°C.

◆ *Assieme al salame della rosa e al recente Salame dal cordino rosso, costituisce il top della gamma aziendale. La macinatura a pezzi grossi, infatti, richiede una pulizia il più accurata possibile per eliminare i tendini e le parti cartilaginose, fastidiose in bocca.*

■ Finalista 2016.

### • Variante

#### Salame Crudo Luiset affinato sotto vinacce

Dopo circa tre mesi di stagionatura viene sistemato in recipienti di acciaio e ricoperto da vinacce morbide di Nebbiolo per circa una quindicina di giorni. È più ricco di profumi e ha gusto complesso rispetto al fratello minore.

• **Ingredienti:** carne di suino, sale, spezie, aglio, vino Barbaresco, miele, poco salnitro.

• **Materia prima:** maiali allevati in azienda.



## Salame dal cordino rosso



• **Ingredienti:** carne di suino, sale, piante aromatiche, miele, pepe nero in grani, vino Nebbiolo Terre Alfieri e salnitro.

• **Materia prima:** maiali allevati in azienda.

• **Budello:** naturale suino.

• **Impasto:** le carni sono macinate a grana grossa come per il salame della Rosa e poi impastate con gli altri ingredienti. La legatura è manuale.

• **Asciugatura:** in celle a circa 18-20°C.

• **Stagionatura:** in celle a 13°C per 50-100 giorni.

◆ *Il cordino rosso è un segno di distinzione deciso da una manciata di produttori del Monferrato per una lavorazione con il solo Nebbiolo della Doc Terre Alfieri.*

## Salame senza salnitro



spezie, aglio, miele e vino Barbera.

• **Materia prima:** maiali allevati in azienda.

• **Budello:** naturale suino.

• **Impasto:** la carne viene macinata grossolanamente e mescolata con il vino in cui è stato macerato l'aglio. L'impasto è insaccato e quindi il salame viene legato manualmente.

• **Asciugatura:** in celle a 18-20°C.

• **Stagionatura:** in celle a circa 13°C per almeno 90 giorni.

◆ *Questo salame nasce da un progetto portato avanti con l'Università di Torino con l'obiettivo di perfezionare la lavorazione delle carni senza salnitro.*

■ Finalista 2009 e 2010.

• **Ingredienti:** carne di suino, sale,



## Salsiccia stagionata



- **Ingredienti:** carne di maiale, sale, pepe, spezie, vino rosso, aglio.
- **Materia prima:** la parte magra della pancetta e la rifilatura delle cosce proviene da maiali piemontesi, il lardello

da animali allevati in azienda.

- **Budello:** naturale ovino.
- **Impasto:** la carne macinata con grana media è impastata con gli altri ingredienti e poi insaccata, quindi la salsiccia è legata manualmente.
- **Asciugatura:** in celle a 18-20°C.
- **Stagionatura:** in celle a circa 13°C per circa 15 giorni.

◆ *Ha gusto delicato ed è un moderno finger food, divertente da mangiare tenendola in mano, per gustarla a piccoli morsi, visto l'estrema sottigliezza del budello e il diametro finanche inferiore ai 2 centimetri.*

■ *Finalista 2014.*

### Altri salumi consigliati:

*Coppa, cotechino, galantina (o testa in cassetta), guanciale, Guster (variante del wurstel), lardo, lonzino, pancetta arrotolata, pancetta tesa, prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame cotto, speck, zampone.*



## ~ Fegato di maiale con le cipolle ~

*Ricetta tradizionale*

**Ingredienti:** 500 g di fettine di fegato di maiale • 40 g di strutto • 1 cipolla • foglie di salvia • sale

Sciogliamo lo strutto con la salvia, aggiungiamo le cipolle e facciamo imbiondire. Uniamo il fegato e rigiriamo le fettine finché non hanno più il colore di crudo, poi lasciamo cuocere pochi minuti, ovvero solo il tempo necessario perché non siano più al sangue. Saliamo e pepiamo alla fine.

