Altri prodotti diversi dai club

Associazione Produttori Biellesi di Paletta

L'Associazione Produttori Biellesi di Paletta, che ha sede presso la sede di Biella della Camera di Commercio, nasce dalla volontà di alcuni produttori locali di promuovere e valorizzare la Paletta anche e soprattutto fuori dai confini della provincia biellese garantendo e mantenendo inalterata la qualità del prodotto.
L'unicità della Paletta abbinata al territorio Biellese sono veicolo di promozione sia gastronomica che territoriale.

La Paletta
La Paletta è il salume tipico biellese per antonomasia, si ricava dalla scapola di suino nazionale maturo. La carne viene salata e aromatizzata secondo l'antica tradizione biellese e lasciata riposare per alcune settimane, massaggiandola regolarmente affinché il sale e le spezie penetrino nelle carni. Dopo l'insacco in involucro naturale viene asciugata e stagionata lentamente fino ad ottenere le caratteristiche organolettiche che la tradizione insegna. Può essere consumata cruda dopo una stagionatura accurata o lessata accompagnandola con purea di patate o di mele.

Strada del Riso Piemontese di Qualità

La Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte fa parte della compagine sociale della Strada del riso piemontese di qualità, associazione che riunisce agricoltori, ristoratori, albergatori, associazioni, musei, pro loco ed enti pubblici e privati per promuovere in modo integrato le produzioni risicole e il territorio.



L’Associazione Produttori Biellesi di Paletta, che ha sede presso la sede di Biella della Camera di commercio, nasce dalla volontà di alcuni produttori locali di promuovere e valorizzare la Paletta anche e soprattutto fuori dai confini della provincia biellese garantendo e mantenendo inalterata la qualità del prodotto.
L’unicità della Paletta abbinata al territorio Biellese sono veicolo di promozione sia gastronomica che territoriale.

La Paletta
La Paletta è il salume tipico biellese per antonomasia, si ricava dalla scapola di suino nazionale maturo. La carne viene salata e aromatizzata secondo l’antica tradizione biellese e lasciata riposare per alcune settimane, massaggiandola regolarmente affinché il sale e le spezie penetrino nelle carni. Dopo l’insacco in involucro naturale viene asciugata e stagionata lentamente fino ad ottenere le caratteristiche organolettiche che la tradizione insegna. Può essere consumata cruda dopo una stagionatura accurata o lessata accompagnandola con purea di patate o di mele.

Per informazioni sui progetti scrivere a: promozione@pno.camcom.it

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mar 21 Gen, 2025

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Average: 4 (6 votes)