
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 insegnă. 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?

Average: 4 (5 votes)