

**Salame mica**

Salame a grana media grossa originaria delle montagne valsusine, diffusamente usato per il modico costo; infatti si elimina il costo del budello, usando al posto erbe e farine prodotte in casa. Veniva conservato a lungo nelle farine di frumento e di segale.

**Bibliografia:**

- \* S. DOGLIO, Il dizionario di gastronomia piemontese, Daumerie Editrice.
- \* "Le strade del gusto" , La Stampa, Slow Food Editore.