

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

GELATINA DI MAIALE

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Carni di seconda scelta, ossa spolpate di suini allevati localmente.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Caldaia di rame stagnata, paletta in legno.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Le ossa e le carni di seconda scelta (guanciale, piedini, costine, cotenne) vengono bollite aggiungendo sale e aromi vari (aglio, alloro, origano, prezzemolo, rosmarino, pepe, peperoncino piccante). Quindi, si tagliano a pezzetti e ribolliti con l'acqua meno grassa utilizzata per la prima bollitura delle carni e si aggiunge dell'aceto. Dopo la seconda bollitura, la carne viene messa in dei recipienti bassi e colmati con l'acqua di bollitura. Una volta raffreddata, la gelatina di maiale va conservata in ambiente fresco e consumata nell'arco di tre mesi.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Cantina o opportuno locale fresco.
Caratteristiche del prodotto finito:	Dimensioni variabili in funzione dei recipienti impiegati, colore chiaro, consistenza morbida e gelatinosa.
Periodo di produzione:	Periodi freddi che vanno da fine autunno a tutto l'inverno.
Riferimenti storici:	Touring Club Italiano, Guida all'Italia gastronomica, 1969.