

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

Tipologia: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

### INVOLTINI DI COTENNA

<b>Area di produzione:</b>	Montagna e collina lucana.
<b>Materie prime:</b>	Cotenna di suini allevati localmente.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Tompagno in legno, spago, pertiche di legno.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	La cotenna del maiale viene fatta a pezzi piccoli, ben ripuliti e insaporiti con aglio, prezzemolo, pepe, formaggio e/o salame a avvolta e legata con lo spago. Quindi vengono appesi su pertiche di legno e lasciati asciugare in un locale dotato di focolare. Una volta asciugati, gli involtini vengono consumati subito o conservati sotto sugna e mantenuti in ambiente fresco. Gli involtini di cotenna possono essere consumati nell'arco di sei mesi.
<b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>	Cantina o opportuno locale fresco.
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	Piccoli involtini dalla consistenza callosa che conferisce alla pietanza un sapore gradevole.
<b>Periodo di produzione:</b>	Periodi freddi che vanno da fine autunno a tutto l'inverno.
<b>Riferimenti storici:</b>	Touring Club Italiano, Guida all'Italia gastronomica, 1969.