

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

Tipologia: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

PANCETTA

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Grasso di copertura che va dalla regione retrosternale a quella inguinale di suini allevati localmente.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Tompagno in legno, stecche di canna, spago, pertiche di legno.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Dopo la macellazione del suino la pancetta viene prima isolata lungo la linea di sezionatura e successivamente squadrata. La si lascia riposare per 24 h a temperatura bassa e cosparsa di sale o posta in salamoia per circa 7-10 giorni. Al termine della salatura la pancetta viene lavata con vino bianco e ricoperta di pepe e peperone piccante e arrotolata e legata con l'impiego di spago e di stecche di canna oppure lasciata tal quale (pancetta tesa). La pancetta preparata viene appesa su pertiche di legno a lasciata asciugare in un locale dotato di focolare acceso in caso di elevata umidità relativa dell'ambiente. Una volta asciugata nel giro di 10-15 giorni, la pancetta viene lasciata maturare in ambiente fresco (cantina o locale idoneo) per circa due mesi. La pancetta può essere consumata nell'arco di un anno.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Cantina o opportuno locale fresco.
Caratteristiche del prodotto finito:	Forma cilindrica se arrotolata e quadrata o rettangolare se tesa, colore bianco del grasso con variegature rosse della parte muscolare integrata, consistenza morbida, sapore gradevole del grasso.
Periodo di produzione:	Periodi freddi che vanno da fine autunno a tutto l'inverno.
Riferimenti storici:	I.N.S.O.R.: Atlante dei prodotti tipici: i salumi, 1989.