

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

Tipologia: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

PEZZENTE

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Carne suina "meno pregiata" di suini allevati localmente.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Tompagno in legno, tritacarne azionato manualmente, aghi, spago, pertiche di legno, vescica di maiale, recipienti di terracotta smaltati.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Dopo la produzione dei salumi con carne scelta, si procede a tagliare le carni "meno pregiate" (comprese le frattaglie) a punta di coltello o con l'ausilio del tritacarne azionato manualmente. Alla carne vengono aggiunti a secondo della zona, sale, semi di finocchietto selvatico, peperone piccante, cotenna, aglio. Dopo l'impasto degli ingredienti, si procede all'insaccatura con strumenti azionati manualmente in budelli naturali. La pezzente preparata viene appesa su pertiche di legno e lasciata asciugare in un locale dotato di focolare acceso in caso di elevata umidità relativa dell'ambiente. Durante l'asciugatura, la salsiccia pezzente viene consumata sia alla brace che bollita insieme alle verdure. Asciugata bene, viene conservata sotto sugna e mantenuta in ambiente fresco. La pezzente può essere consumata nell'arco di 6 mesi.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Cantina o opportuno locale fresco.
Caratteristiche del prodotto finito:	Lunghezza dei capi variabile da zona a zona, diametro di circa 3 cm, colore rosso-mattone con variegature bianco sporco del grasso, consistenza morbida, sapore particolare di carne suina aromatizzata a volte piccante.
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; Touring Club Italiano, Guida all'Italia gastronomica, 1969.