

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

Tipologia: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

### PROSCIUTTO CRUDO

<b>Area di produzione:</b>	Montagna e collina lucana.
<b>Materie prime:</b>	Coscia del suino pesante allevato localmente.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Tompagno in legno, ganci.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	Dopo la macellazione del suino, la carne viene lasciata riposare in un locale freddo per 24h. Dopo la sezionatura, si procede a rifilare la coscia che viene pressata, massaggiata e quindi salata a secco per un periodo che va dai 25 ai 40 gg. Al termine della salatura, la coscia di maiale viene cosparsa di pepe macinato e/o di peperone piccante macinato, lasciata asciugare in un locale dotato di fuoco a legna e successivamente portata in un locale idoneo per la stagionatura. Il periodo di stagionatura è minimo di un anno. Il prosciutto può essere consumato nell'arco di un anno dopo la stagionatura.
<b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>	Cantina o opportuno locale fresco.
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	Prosciutto dal peso di 8-12 kg. sapore delicato, dolce, consistenza morbida.
<b>Periodo di produzione:</b>	Periodi freddi che vanno da fine autunno a tutto l'inverno.
<b>Riferimenti storici:</b>	I.N.S.O.R.: Atlante dei prodotti tipici: i salumi, 1989; Touring Club Italiano, Guida all'Italia gastronomica, 1969.