

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

Tipologia: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

### SOPPRESSATA

<b>Area di produzione:</b>	Montagna e collina lucana.
<b>Materie prime:</b>	Carne suina del filetto e della coscia, cubetti di lardo di suini allevati localmente.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Tompagno in legno, tritacarne azionato manualmente, aghi, spago, pertiche di legno.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	Dopo la macellazione del suino, la carne viene lasciata riposare in un locale freddo per 24 ore e sezionata. Quindi si procede a tagliare le parti di carne selezionata (filetto, coscia) a punta di coltello o con l'ausilio del tritacarne azionato manualmente. Alla carne vengono aggiunti cubetti di lardo, sale e pepe nero in grani. Dopo l'impasto degli ingredienti, si procede all'insaccatura con strumenti azionati manualmente in budelli naturali. La soppressata preparata viene lasciata sotto pressa per 24 h e successivamente appesa su pertiche di legno e lasciata asciugare in un locale dotato di focolare acceso in caso di elevata umidità relativa dell'ambiente. La durata dell'asciugatura varia tra i 35 e i 50 giorni. Una volta asciugate, le soppressate vengono conservate sott'olio e mantenute in ambiente fresco. La soppressata può essere consumata nell'arco di un anno.
<b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>	Cantina o opportuno locale fresco.
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	Lunghezza dei capi di circa 20 cm, sezione irregolare in quanto schiacciata, larghezza massima di 6-7 cm, colore rosso con presenza di aree bianche di lardo, consistenza morbida, sapore di carne suina.
<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.