

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

Tipologia: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

CAPOCOLLO

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Porzione muscolare del collo adiacente alle vertebre cervicale di suini allevati localmente.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Tompagno in legno, spago, pertiche di legno.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Dopo la macellazione del suino, la carne viene lasciata riposare in un locale freddo per 24 ore. Dopo la sezionatura, si procede a rifilare la porzione muscolare del collo e salarlo per 10 giorni circa. Al termine della salatura, si lava il capocollo con vino bianco cospargendolo eventualmente di aromi vari quali semi di finocchietto selvatico, pepe e peperone piccante. Avvolto nel velo del peritoneo e legato per bene con lo spago, viene appeso su pertiche di legno e lasciato asciugare per 50-70 giorni in un locale dotato di focolare acceso in caso di elevata umidità relativa dell'ambiente. La conservazione del capocollo avviene sotto sugna o sott'olio in un locale fresco. Il capocollo può essere consumato nell'arco di un anno.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Cantina o opportuno locale fresco.
Caratteristiche del prodotto finito:	Lunghezza di circa 30-35 cm, colore rosso con variegature bianche del grasso, consistenza morbida, sapore particolare di carne suina.
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.