

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

Tipologia: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

SALSICCIA

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Carne suina di prima scelta 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 macellazione del suino, la carne viene lasciata riposare in un locale freddo per 24 ore. Quindi si procede alla sezionatura e al taglio delle parti di carne selezionate (spalla, filetto, coscia) realizzato a punta di coltello o con l'ausilio del tritacarne azionato manualmente. Alla carne vengono aggiunti a secondo della zona, solo sale e semi di finocchietto selvatico oppure sale, peperoni secchi dolci in polvere o piccanti (questi ultimi possono essere somministrati anche a pezzetti), semi di finocchietto selvatico. Dopo l'impasto degli ingredienti, si procede all'insaccatura con strumenti azionati manualmente in budelli naturali. La salsiccia 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. La durata dell'asciugatura varia tra i 20 e i 30 giorni. Una volta asciugate, la salsiccia vengono conservate sotto sugna (come recipiente si usano tra gli altri la vescica di maiale e contenitori di terracotta smaltati all'interno) o sott'olio e mantenute in ambiente fresco. La salsiccia può essere consumata nell'arco di un anno intero.
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 intenso (presenza di peperone) o rosso carne con variegature bianche del grasso per quelle senza peperone, consistenza morbida, sapore di carne suina aromatizzata, a volte piccante.
Periodo di produzione:	Periodi freddi che vanno da fine autunno a tutto l'inverno.
Riferimenti storici:	Marco Gavio Apicio, De re coquinaria, I sec. d.C.; I.N.S.O.R.: Atlante dei prodotti tipici: i salumi, 1989; Touring Club Italiano, Guida all'Italia gastronomica, 1969.