



area di produzione

Basilicata

Comuni di Accettura, Aliano, Calciano, Cirigliano, Garaguso, Gorgoglione, Oliveto Lucano, Stigliano, Tricarico (provincia di Matera)

Produttore

Sapori Mediterranei
Cirigliano (Mt)
Via Regina Elena, 58
Tel. 0835 563028 - 338 4859126
sapmed@inwind.it



Presidio sostenuto da:



Foto di Antonio Trivigno

Responsabile del Presidio

Angela Ciliberti (Gal Le Macine), tel. 0835 675270
info@lemacine.com

www.fondazione Slow Food.it



Slow Food®

Pezzente della Montagna Materana



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

Un salume arcaico

Questa salsiccia dal nome emblematico rimanda alle origini della vita contadina, alla necessità di conservare quanto più a lungo possibile la carne e, soprattutto, utilizzare al meglio ogni parte edibile del maiale. Mentre le parti "nobili", erano usate dai contadini per la produzione di soppressate, pancette, guanciali, i tagli poveri venivano riservati al pezzente. Anche le parti della gola invase dal sangue all'atto della macellazione, i nervetti, i muscoli più difficili da sminuzzare, lo stomaco, il grasso residuo delle lavorazioni precedenti, tutto quanto era tagliato a striscioline e poi tritato. Alla miscela di carni si aggiungeva peperone di Senise, piccante e dolce, ridotto in polvere, finocchio selvatico, aglio fresco tritato e sale marino. Le stesse operazioni sono ancora compiute oggi



in modo assolutamente manuale. A questo punto si usa prelevare una parte d'impasto e soffriggerla in un tegame (*lo sartascnill*) in modo da verificare se il sale e gli altri ingredienti siano dosati al punto giusto o se occorra aggiungerne ancora prima dell'insaccatura.

La modalità di consumo più comune è a fette con un buon pane casereccio e, in questo caso, la stagionatura deve prolungarsi almeno oltre i 20 giorni. Si utilizza quindi ancora oggi per preparare il "sugo rosso" con il quale si condisce la pasta fatta in casa, o si unisce a verdure come cicoria, bietole, scarola, e si cuoce, come un saporito secondo piatto, nelle pentole di coccio. Per gli utilizzi di cucina può bastare anche una stagionatura inferiore, di circa 15 giorni.

I buoni pascoli del sottobosco

Nelle foreste della Montagna Materana e del medio Basento, nel cuore della Basilicata, oggi in buona parte comprese nel Parco Naturale di Gallipoli Cognato e delle Piccole Dolomiti lucane, i maiali in un passato neanche troppo remoto pascolavano liberi nel sottobosco e si cibavano di tuberi, radici, castagne, ghiande, funghi. La maggior parte apparteneva a una razza rustica autoctona, oggi quasi irreperibile: il Nero di Lucania. La disponibilità di materia prima di qualità ha fortemente stimolato la produzione, antichissima, di salumi tra i quali si segnala, in particolare, il pezzente. Un solo produttore lo confeziona ancora abitualmente secondo la ricetta tradizionale.

