

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

Tipologia: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

### 'NCANDARATA

<b>Area di produzione:</b>	La sua preparazione era diffusa in tutta l'area collinare e montana della Basilicata.
<b>Materie prime:</b>	Estremità di suino macellato fresco.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Coltello appuntito, rasoio, vaso di terracotta, disco in legno naturale, pietra non porosa di almeno 2 kg, paiolo, pentola.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	<p>Si prendono le estremità del maiale: orecchie, coda, muso, zampe.</p> <p>Dopo averle accuratamente lavate e depilate, anche con una leggera bruciatura alla fiamma, si dispongono in un vaso di terracotta alternate a strati di sale a grana grossa. Successivamente si pone su di esse un disco di legno dello stesso diametro della bocca del vaso e si pone sullo stesso una pietra che lo tenga adeguatamente compresso. Il tutto viene depositato in un magazzino fresco per una breve stagionatura.</p> <p>Le parti del maiale così salate saranno consumate nel corso dell'inverno, dopo adeguata bollitura, insieme a foglie di cavoli o verze, che verranno sbollentate a parte e condite con il brodo.</p>
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	Cotica e cartilagini con annesse parti di grasso in buona parte edibili.
<b>Periodo di produzione:</b>	Fine autunno – Inizio inverno.
<b>Riferimenti storici:</b>	<p>La 'ncandarata nasce dalla necessità di utilizzare anche le parti meno nobili del maiale e di condire cavoli, verza ed altre verdure senza utilizzare le carni più pregiate o i salumi, destinati ai pasti domenicali o alle occasioni più importanti.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Federico Valicenti: "Purcis in Fundo".</li><li>2) Tradizione popolare orale.</li></ol>