

# La salsiccia Pasqualora



**S**alsiccia Pasqualora: riconosciuta come P.A.T. è un salume tipico della Sicilia Occidentale, il cui nome deriva dall'usanza di riservare alcuni tagli della carne di maiale macellata durante il periodo pasquale.

## LA STORIA

La tradizione di questo tipo di salsiccia risale a ad oltre due millenni fa, perché era l'unico modo per conservare la carne fino a due mesi dopo la macellazione.

## PRODOTTO

Carne di suino macinata a grana grossa con piatto a fori larghi, condita con 30 grammi di sale, 5 grammi di pepe nero, qualche grammo di peperoncino rosso, semi di finocchio e qualche spruzzata di vino bianco e divisa in porzioni con spago o come una volta, con strisce di foglie di Palma Nana.

## PROCESSO DI PRODUZIONE

La prima fase prevede che i tagli di carne vengono dissossati, sezionati e sfilettati; la seconda fase, invece, prevede la macinatura a grana grossa delle carni, miscelazione con sale, pepe e finocchietto selvatico e infine il prodotto si avvia alla fase dell'insacco in budella di suino e posto a stagionatura per uno o due settimane in luoghi freschi e ventilati.

## USI

Si può mangiare cruda o cotta sulla brace avvolta in carta stagnola, o come una volta, in carta oleata e posta in mezzo alla cenere dove acquista un sapore e un odore gradevole.

## ALCUNI PRODUTTORI

*Antica Macelleria Canzone*  
Via XII Novembre, 11, 90012 - Caccamo PA

*Azienda Dono*  
Via S. Pantheon, 41, 94018 - Troina EN

# SAVE THE DATE

→ 16 novembre 2017 ←

Auditorium Biagio D'Alba - Ministero della Salute, Via Giorgio Ribotta 5, Roma

## WORKSHOP

# Farmacovigilanza veterinaria

