

La salsiccia Pasqualora



Salsiccia 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 dissati, 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

