

PANCETTA PIACENTINA DOP A METÀ



CODICE	78245
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	2 kg circa

Pancetta a metà, lavorata secondo la tradizione piacentina

DESCRIZIONE	Pancetta Piacentina DOP prodotta con carne di suini nati e allevati in Emilia Romagna e Lombardia
ASPETTO	Al taglio la fetta è caratterizzata dal tipico alternarsi di strati circolari di rosso vivo e bianco rosato
SAPORE	Dolcissima, con un caratteristico sapore di burro e con una speziatura molto delicata
STAGIONATURA	Almeno 6 mesi
PRODUTTORE	Salumificio Grossetti - Strà di Nibbiano (PC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Deriva dal taglio grasso del suino chiamato pancettone. Inizialmente si cospargono le carni con una miscela di sale e spezie secondo la ricetta tradizionale, segue un periodo di riposo a freddo per consentire al sale e agli aromi di distribuirsi in modo uniforme nella carne; dopo la massaggiatura, le pancette vengono arrotolate e legate a mano, quindi messe ad asciugare in appositi locali per 10/15 giorni; terminata l'asciugatura, inizia la stagionatura
CURIOSITÀ	La Pancetta Piacentina è la tipica pancetta arrotolata. Nota fin dal XVI secolo, questo salume tipico della terra emiliana è prodotto con la parte centrale del grasso di copertura della mezzena. La materia prima proviene da suini rigorosamente nati e allevati nelle regioni Emilia Romagna e Lombardia, mentre la zona di produzione è limitata alla sola provincia di Piacenza, il cui clima è determinante per ottenere le caratteristiche proprie di questo succulento salume
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Tradizionalmente viene consumata cruda, come antipasto, magari con uno gnocco fritto o con una tigella, o come secondo piatto, accompagnata da fave e pecorino. Il produttore consiglia di servirla a temperatura ambiente, affettata molto sottile, per garantire l'effetto "fondente in bocca"