

# PEZZENTE DELLA MONTAGNA MATERANA



<b>CODICE</b>	82574
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Basilicata
<b>PESO</b>	270 g circa

Salsiccia di suino stagionata e aromatizzata tipica della Basilicata

<b>DESCRIZIONE</b>	Salume tipico lucano, Presidio Slow Food, realizzato con carne di suini allevati in Basilicata e aromatizzato con peperone, finocchietto e aglio
<b>ASPETTO</b>	Legato in budello naturale e dalla tipica forma ricurva; la fetta di presenta compatta e consistente, di colore rosso rubino e con diffusi lardelli bianchi
<b>SAPORE</b>	Intenso e armonico, con un profumo di finocchietto e un lieve sentore di peperone
<b>PRODUTTORE</b>	Sapori Mediterranei - Cirigliano (MT)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Giovanni di Sapori Mediterranei utilizza esclusivamente carni ottenute da maiali allevati all'aria aperta e alimentati con prodotti naturali in Basilicata. La lavorazione, del tutto artigianale, prevede l'utilizzo di aromi naturali dettati dalla tradizione e dal disciplinare, senza conservanti aggiunti
<b>CURIOSITÀ</b>	Sapori Mediterranei è il primo produttore ad aver recuperato la lavorazione del Pezzente della Montagna Materana. Il nome 'Pezzente' deriva dal fatto che in passato era uno dei prodotti base della tradizione povera contadina. Pezzente sta appunto per povero, perchè originariamente per produrlo i mezzadri usavano i tagli meno nobili del maiale, quelli che non finivano negli insaccati preparati per i loro padroni
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Delizioso tagliato a fette con un buon pane casereccio o per creare un sugo rosso con cui condire la pasta fatta in casa