

Salsiccia Pasqualora Piccante



Descrizione

Le famiglie anticamente macellavano due maiali, uno a Natale ed uno a Carnevale. A Carnevale, con l'approssimarsi della Quaresima nella quale non si mangiava carne, la salsiccia che rimaneva, veniva stesa in delle canne per asciugare, nei tetti morti. Con l'arrivo della Pasqua, si faceva festa con l'affettare questo prodotto essiccato.

La Salsiccia Pasqualora di Caccamo è il più tipico insaccato del territorio. Le sue origini risalgono ad un'antica usanza delle famiglie locali di macellare due maiali, uno a Natale ed uno nel periodo di Carnevale. Finito questo periodo, con l'approssimarsi della Quaresima, durante la quale il consumo di carne è bandito dalla tradizione cristiana, la salsiccia rimanente veniva posta in essiccazione nei sottotetti delle abitazioni. Si può gustare cotta alla brace come secondo piatto oppure affettata a crudo e consumata come un salame.

Provenienza delle carni

Allevamenti locali (Caccamo)

Ingredienti

Carne di suino, sale, peperoncino e finocchetto.

Fasi di lavorazione

Nella prima fase i tagli di carne destinati alla produzione della salsiccia pasqualora piccante, vengono disossati, sezionati e sfilettati. La seconda fase prevede la macinatura grossolana delle carni, la miscelazione con sale, peperoncino e finocchetto selvatico. Alla macinatura segue l'insacco in budella di suino.

Stagionatura

Una volta insaccato, il prodotto si avvia ad una fase di stagionatura che si svolge all'interno di una apposita cella dove si riproduce l'ideale temperatura ed umidità dell'aria.

Conservazione

La scadenza del prodotto è fissata in 90 giorni dalla data di confezionamento in sottovuoto.