



## MUSCHISKA

<b>Categoria del prodotto:</b>	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LE ZONE COLLINARI E MONTANE GARGANICHE E IL COMUNE DI RIGNANO GARGANICO (FG)

La muschiska è un prodotto a base di carne di capra, pecora o vitello essiccata. Per la preparazione sono usati le parti più magre dell'animale. La colorazione è più scura rispetto alla carne fresca a causa della disidratazione ed ossidazione durante il processo di essiccazione. I tagli di carne essiccata sono larghi 2-3 cm e lunghi 20-30 cm. L'aroma e il sapore sono caratteristici e dipendono dal tipo di carne utilizzato per la preparazione.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	20	33	39	1,1	-	487 kcal

#### Processo Produttivo

I tagli più magri di carne di capra (razza Garganica), pecora (razza Gentile di Puglia) o vitello (razza Podolica) sono disossati e tagliati trasversalmente alla nervatura per formare delle strisce larghe 2-3 cm e lunghe 20-30 cm. Le strisce di carne sono condite con sale, semi di finocchio, peperoncino e aglio e sottoposte ad essiccazione su appositi vassoi all'interno di essiccatori a temperatura ed umidità controllati. Il prodotto è commercializzato come tale o anche confezionato sottovuoto e la sua conservazione è garantita per lunghi periodi (3-10 mesi) in funzione del tipo di confezionamento.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

La muschiska è un prodotto legato alla tradizione gastronomica della provincia di Foggia, ed in particolare del comune di Rignano Garganico. Il nome deriva probabilmente dal vocabolo marinaro "mosciame" che indica la preparazione di pesce essiccato al sole. La carne essiccata al sole costituiva, in passato, l'unico metodo di conservazione e l'unica possibilità per i pastori di poter mangiare carne durante il periodo della transumanza. L'origine può risalire ai pastori romani o dauni o addirittura alla "Regia Dogana della Mena delle Pecore di Puglia" ed alla "Locazione d'Arignano", una delle poste più importanti del sistema doganale degli Aragonesi.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it)

#### Iniziative di promozione

Sagra della muschiska e del vino rosso, a San Giovanni Rotondo (FG) nel mese di Agosto.