



PROSCIUTTO DI FAETO

Categoria del prodotto:	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	IL COMUNE DI FAETO (FG)



Il prosciutto di Faeto è ottenuto dal maiale nero di Capitanata, specie autoctona presente nel territorio del Sub-Appennino. I suini sono allevati in agro di Faeto, principalmente in località Piano Maggese/Scavo, con sistema biologico, allo stato brado. La pezzatura media è di 12-13 kg. Il colore è rosso mattone con lardo roseo, il sapore e il profumo sono marcati, anche in base alla quantità di spezie utilizzate.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	44,8	26,2	22	-	-	302 kcal

Processo Produttivo

Il prosciutto di Faeto è ottenuto dal quarto posteriore del suino, è lavorato manualmente e salato a secco in tini di legno, possibilmente in abete o pino. Dopo salatura, i prosciutti sono lavorati con acqua e aceto, e massaggiati. Segue la stagionatura in locali freschi ed arieggiati. Dopo ca. 4 mesi, è eseguita la stuccatura con sale e la "sugnatatura", mediante farina mista a strutto, pepe o peperoncino. La stagionatura si protrae per un periodo non inferiore a 12 mesi. Sembrano essere importanti le condizioni climatiche della zona che, in considerazione dell'altitudine (866 m) e della vicinanza del fiume Celone, garantiscono condizioni appropriate di temperatura ed umidità. La pezzatura media dei prosciutti è di 12-13 kg.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

La sagra del prosciutto di Faeto che si tiene nell'omonimo paese da molti anni è una testimonianza culturale e gastronomica della tradizione legata a questo prodotto.

Tipologia di commercializzazione

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

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra del prosciutto di Faeto, prima domenica di Agosto.