



## SALSICCIA DELL'APPENNINO DAUNO

<b>Categoria del prodotto:</b>	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	L'APPENNINO DAUNO (FG)



La saliccia dell'Appennino Dauno presenta una grana media, forma a ferro di cavallo dalla lunghezza di circa 30 cm e diametro di circa 10 cm, colore rosso più o meno intenso. Al taglio, appare invece di colore roseo vivo con striature di grasso proprie del lombo suino.

Può essere commercializzata intera, confezionata sottovuoto, in atmosfera modificata, o in trance.

Le salicce essiccate possono essere vendute senza subire ulteriori lavorazioni o conservate in barattoli sotto strutto di maiale o in olio di oliva extra vergine.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	35	17	47,3	-	-	491 kcal

#### Processo Produttivo

La carne di puro suino (spalla, rifili di prosciutto e di pancetta) accuratamente snervata viene tagliata a punta di coltello.

Gli ingredienti sono: sale, peperoncino piccante frantumato in polvere e semi di finocchio. L'impasto così ottenuto, viene insaccato in budella di maiale accuratamente pulite e sgrassate. Il prodotto viene bucherellato per consentire la fuoriuscita di liquido e quindi sottoposto ad essiccazione in ambienti asciutti ed arieggiati per circa 20-30 giorni.

#### Periodo di produzione

Da Settembre a Maggio.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna - Dettaglio Tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

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

#### Iniziative di promozione

La saliccia dell'Appennino Dauno deve necessariamente essere collegata alla Sagra del Maiale (giunta alla 27ª edizione) e alla Sagra del Prosciutto (47ª edizione) a Faeto, in quanto derivato del maiale, molto apprezzato dagli assidui frequentatori del posto.