

03 Ottobre 2012

Salumificio De Luca

## Salsicce, capocollo, soppressata

Cosa hanno in comune e in cosa differiscono i salumi pugliesi tipici.



Puglia

**Salsiccia:** proviene da pezzi anatomici del prosciutto, dalla spalla e dal filetto. Tutti vengono selezionati e snervati, quindi vi viene aggiunto il lardello (il grasso pregiato del maiale). Per ottenere la grana grande tipica di questo salume, la carne non viene macinata ma lavorata manualmente a “punta di coltello”. La miscela così ottenuta viene impastata con ingredienti, tra i quali il seme di finocchio, che dà al prodotto il suo particolare aroma. Il tutto viene insaccato in budello naturale. Le salsicce vengono preparate in due varianti, dolce e piccante (grazie all’aggiunta di peperoncino). Stagionatura 20 giorni.

**Capocollo:** è ottenuto sempre da carni scelte e pregiate, lavorando la parte anatomica muscolare del collo del suino. Nelle vasche viene salato, messo sotto pepe e arricchito con aromi tipici. Dopodiché viene messo a riposo per 15 giorni e alla fine insaccato in budelli naturali. La versione piccante è lavorata con pasta di peperoncino, con la quale il capocollo viene cosparso prima di essere insaccato. Stagionatura 70-90 giorni.

**Soppressata:** anche per la soppressata la carne è quella pregiata della salsiccia, snervata e lavorata a punta di coltello per ottenere una grana grossa. In questo caso, invece del seme di finocchio, vengono aggiunte scaglie di pepe intere. Alla fine l’impasto viene insaccato in un budello di maiale tondo, che gli conferisce una caratteristica forma quasi “a palla”. Nella zona di Bari, durante il periodo pasquale, la soppressata è l’ingrediente principale di un piatto tradizionale festivo chiamato “Il Benedetto”.

---