

# Ventresca Stagionata della Murgia

Se la tagliamo a cubettini, un pezzetto tira l'altro, forse per quei sentori mediterranei di peperoncino e fior di finocchio.

La Ventresca è un tipo di pancetta arrotolata, prodotta aromatizzando e salando il ventre di suino sviscerato. Si elimina la cotenna e si pongono sotto sale la pancetta e altre parti del suino, il tutto viene poi aromatizzato con pepe, sale, aglio e altre spezie; alla fine viene arrotolata, incartata, legata e appesa per almeno tre mesi. La ventresca "tesa", alla quale non è stata eliminata la cotenna, viene invece stagionata senza essere arrotolata.

Al sapore tipico di carne stagionata si abbina un equilibrato piccantino dovuto al peperoncino e il fresco sentori degli aromi tipicamente mediterranei, in particolare il finocchietto selvatico: buonissima per un semplice panino con pane di Altamura, è pure un eccellente ingrediente di cucina, in particolare per sughi in bianco o al pomodoro o per deliziosi involtini di carne.

La produce il salumificio familiare Altamurgia, piccola azienda che lavora le carni con metodi artigianali e naturali, utilizzando esclusivamente animali allevati allo stato semi-brado in allevamenti locali certificati.

Nascono così anche la salsiccia stagionata a punta di coltello, la soppressata, il capocollo, la pizz'ntell (insaccato di frattaglie e parti povere), oltre ai prodotti destinati al consumo fresco come gli involtini di ovino (o "gnumridd", pezzetti di interiora fasciati con la coratella e tenuti insieme dal budello dello stesso animale, avvolto a gomitolò) e le salsicce di maiale, da gustare cotti "al fornello" (una particolare tecnica di cottura alla brace) come vuole la tradizione murgiana.

Il salumificio si trova a Gravina di Puglia, ai piedi del bosco demaniale Difesa Grande (nel territorio del Parco dell'Alta Murgia, ai confini con la Lucania).

Stranamente la pancetta - o ventresca - non è presente nei PAT ("Prodotti Agroalimentari Tradizionali" ufficiali), pur se fa parte da sempre della tradizione pugliese e, in particolare, dell'Alta Murgia: come nei territori vicini della Basilicata e della Calabria, l'aromatizzazione è con peperoncino piccante e dolce e con semi di finocchio, una particolarità è l'uso del fior di finocchio fresco di montagna, come in Abruzzo e Molise.



## SCHEDA TECNICA

- **Nome:** Ventresca stagionata della Murgia
- **Ingredienti:** carne suina fresca, sale, spezie
- **Materia prima:** maiali allevati allo stato semi-brado in aziende del territorio murgiano barese
- **Tecnica di produzione:** la ventresca tesa viene rifilata e massaggiata a mano con la miscela di sale e spezie; si lascia riposare dai 10 ai 15 giorni in celle frigo, dopodiché si arrotola e si lega a mano
- **Ambiente di stagionatura:** celle a temperatura e umidità controllata
- **Stagionatura:** almeno 90 gg. (varia in relazione alla pezzatura della ventresca)
- **Pezzature in vendita:** da 1 a 1,5 kg
- **Prezzo al pubblico:** 16 euro al kg
- **Distribuzione:** negozi specializzati, spedizione a domicilio
- **Consigli di degustazione e abbinamenti:** con semplice bruschetta di pane, calda; con fichi freschi o in confettura.

## ALTAMURGIA SALUMI

Via F. Filzi, 3 - 70024 Gravina in Puglia (BA)  
Tel. e fax 080 3268431 - info@altamurgiasalumi.it  
www.altamurgiasalumi.it

