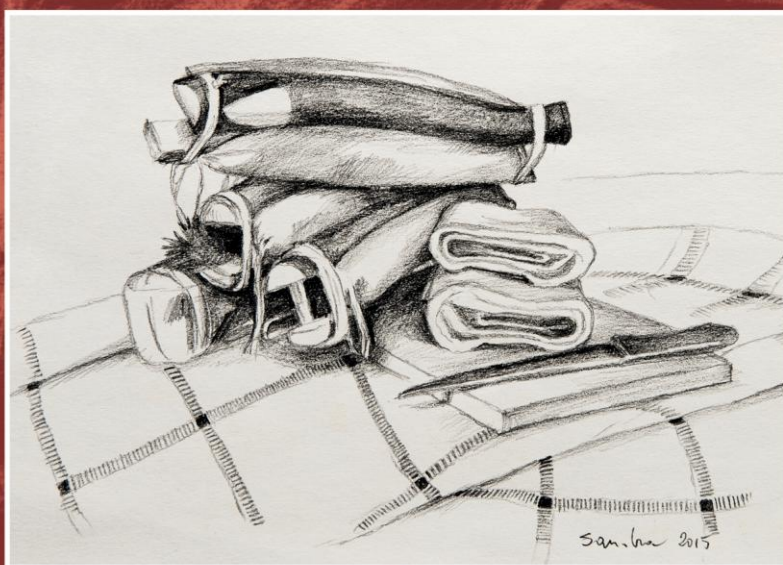




Disciplinare della
"PANCETTA STECCATA De. Co."
tipica di Guidizzolo - MN





Accademia Gonzaghesca
degli Scalchi



Disciplinare della “PANCETTA STECCATA De. Co.” Tipica di Guidizzolo - MN



Il Disciplinare della “PANCETTA STECCATA”
è stato iscritto al numero 2/2015 del registro delle De.Co.
del Comune di Guidizzolo - MN

DISCIPLINARE DELLA PANCETTA STECCATA

La Pancetta steccata è ricavata dalla parte grassa del suino che, una volta sezionata, viene salata, messa a riposare, massaggiata a mano, e infine, ripiegata su sè stessa. Definite le forme quadrate, la Pancetta viene piegata a libro e stretta tra due stecche di legno, generalmente di olmo o faggio, per evitare infiltrazioni d'aria. Segue poi la fase di stagionatura che dura circa sei mesi, nei quali la pressione dei legni fa in modo che la carne maturi lentamente e fonda la sapidità della parte magra con la dolcezza della parte grassa. Il tempo e la stagionatura le donano un profumo delicato.

La fragranza delle carni del maiale di alta qualità, lavorate con cura da esperti artigiani che si dedicano al gustoso salume, è esaltata da un perfetto equilibrio di spezie e aromi.

Alla fine di questo processo assume la sua colorazione caratteristica, rossa per la parte di carne magra e bianca-rosata per la parte grassa, un sapore delicato e dolce, una consistenza morbida e un aroma inconfondibile.

Ingredienti

Pancetta fresca

Sale marino medio

Pepe nero spaccato

Misto spezie:

chiodi di garofano

cannella

noce moscata

Vino rosso corposo dei colli morenici

Aglio

Nitrato di potassio (salnitro)



Periodo della lavorazione

Tradizionalmente da metà novembre a febbraio quando si esegue la maialatura perché parte di essa. Oppure, le pancette, si possono acquistare presso i punti vendita di carne fresca e protrarre il periodo più a lungo o anticipare, perché la pancetta essendo un pezzo anatomico intero (non macinato) e protetto dalla cotenna, si adatta anche a temperature più alte.

Scelta della pancetta: ricavata dal ventre del maiale, i nostri masalin preferiscono il suino pesante padano, che viene macellato attorno ai 10 mesi di vita, del peso di 160/180 kg. Se allevato da privati, macellato a 12/13 mesi di vita e oltre 200 kg di peso è l'ideale, perché il grasso raggiunta la giusta saturazione, permette la lunga stagionatura senza irrancidire e assume la caratteristica sfumatura rosa.

Preparazione

Mondata delle ghiandole mammarie e dell'unto molle, va rifilata e squadrata della pezzatura gradita che può variare da 3 a 4 kg e oltre. La composizione magro-grasso mediamente è del 50%; rifilando un po' di più la parte della schiena, aumenta la parte magra, 60% circa.



Concia

Sale marino 3-4% - pepe nero spaccato 0,15-0,20% - misto spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano in minima quantità - aglio messo a macerare per una notte in vino rosso corposo dei colli morenici (le dosi possono variare secondo usanza familiare) - nitrato di potassio (salnitro) 0,015% (facoltativo).

Procedimento

Collocata la pancetta in un recipiente adatto, si prepara la concia, mescolando gli ingredienti in proporzione al peso e la si distribuisce sopra a spaglio. Lasciare il tempo necessario finchè la carne, per effetto del sale, avrà ceduto la parte di liquido che va eliminato. Aggiungere il vino filtrato con un canovaccio per trattenere l'aglio che sarà poi strizzato per dare solo l'aroma.

Variante: salare la pancetta nella giusta proporzione e massaggiare; quando si sarà formato il liquido, eliminarlo, aromatizzare con pepe, spezie e aggiungere il vino come sopra.



Tempo di salamoia

Variabile: se a carne calda appena macellata, può bastare un giorno, perché inizia subito il processo di fermentazione avendo ancora attiva la carica batterica buona (starter naturale), ad esempio durante la maialatura. Se invece la carne viene lasciata raffreddare o subisce l'abbattimento termico, servono da 5 a 8 giorni perché si riattivi la flora batterica e inizi la fermentazione.

Vanno rivoltate ogni due/tre ore se a carne calda, e una volta al giorno se a carne fredda.

Cucitura o legatura

Togliere la pancetta dalla marinatura ed eliminare la concia in eccesso. Piegarla a libro e in base alla rifilatura, va cucita o legata. Una volta la pancetta con cotenna, si usava cucirla, non c'era alternativa per la scarsa quantità di budelli a disposizione. Questa pratica ha sempre suscitato un certo fascino estetico ed è tuttora in uso, anche se non determinante per la riuscita e la tipicità del prodotto. In alternativa si può legarla stretta con i lembi di cotenna che si sovrappongono, oppure rivestire con budello le parti scoperte della cotenna: i due fondi e la parte laterale dove si congiunge e legare stretta. Quest'ultima a differenza di quella cucita, non necessita della stuccatura (sugna e pepe).



Steccatura

In qualsiasi modo sia stata preparata la pancetta, la steccatura si esegue con rami robusti di: olmo, faggio, carpino, nocciolo, perché non si pieghino, spaccati a metà e tagliati più lunghi della pancetta per poterli legare stretti tra di loro alle due estremità, meglio se con corda elastica per mantenere la compressione nel tempo.



Asciugatura

Non richiede particolari attenzioni, basta qualche giorno in ambiente asciutto con 16-18 °C di temperatura, oppure appendere direttamente in cantina.

Stagionatura

Da un minimo di sei mesi a un anno e oltre. Se ricavata da un maiale di oltre un anno di vita e ben conservata, si può stagionare anche oltre i due anni. In ambiente fresco 11/15 °C e UR 75/80%.

Nella pagina accanto

- A** - Pancetta rivestita con budello e legata - steccata
- B** - Pancetta cucita su tre lati - steccata
- C** - *Baldachì* misto di pancette - steccate e arrotolate

SCHEDA TECNICA

