

## SALUMI FATTI IN CASA

### PANCETTA



Preparazione estremamente semplice, ma da curare:

Differenziamo i vari tipi

di pancetta: insaccata, stesa, affumicata, con cotenna. La pancetta/pancettone è uno dei tagli grassi o semigrassi del maiale, per precisione è la parte ventrale delle mezzene dalla quale è stato tolto il lardo. Dopo la macellazione (questo vale per tutte le ricette sui salumi) il pezzo deve riposare appeso al fresco per una notte. In seguito viene rifilato, eventualmente privato della cotenna e salato.

Ma veniamo al procedimento ed alle dosi del condimento:

Usare sale grosso, preferibilmente marino, non esiste una quantità esatta (nel prosciutto crudo circa il 2-4% del peso del pezzo). Io personalmente preparo un paio di manciate di sale grosso unite a una decina di grammi di pepe nero macinato, 3 gr di acido ascorbico, e cospargo il pezzo (2-3 Kg).

Più che cospargere, direi spolverare massaggiando. Quello che rimane aderente al pezzo è la quantità giusta. Questo procedimento è valido per tutti i pezzi interi, lonza, lonzino, coppa ecc.

Mettete il pezzo a riposo in un luogo fresco, cantina/frigorifero (9-10 gradi C) per 2-3 giorni; possibilmente in un piano inclinato (anche in un recipiente), in modo che i liquidi possano essere eliminati completamente o quasi. Persi i liquidi, se non l'avete fatto in precedenza potete rifilare il pezzo (togliere i bordi, renderlo simile ad un fazzoletto, se avete l'intenzione di arrotolarlo tagliate ad angoli opposti affinché il rotolo non presenti scalini). A questo punto, ancora una manciata

di sale, eventualmente aglio in polvere, noce moscata (un pizzico), cannella (un pizzico), pepe macinato se necessita.

Tutto a secondo del proprio gusto. Spolverate e massaggiate, un po' di brandy/vino (qualche cc) sulle mani facilita l'operazione. Lo zucchero contenuto negli alcolici, favorisce la maturazione, l'alcool sterilizza. Far riposare il pezzo per 2-3 ore.

Il pezzo va asciugato con un panno, poi eliminate i pezzi di sale troppo grossi rimasti sulla superficie, arrotolatelo, legatelo strettamente ed insaccatelo.

Ma con che budello? Quello che ho è troppo piccolo. Usate budelli da salame/salsiccia (non troppo sottili) tagliati in senso lungo, tirati e sovrapposti; perdendo l'acqua diventano un corpo unico, come un budello delle dimensioni adeguate alla pancetta. Legate a mano o adoperate la calza elastica, poi ad asciugare ed a stagionare (vedi ricetta salami).

Per la pancetta stesa: il pezzo non va arrotolato, si appende ad asciugare così com'è, poi si fa stagionare.

Per la pancetta con cotenna: la cotenna serve da protezione (come il budello), si piega su se stessa

(a mo' di libro, la cotenna naturalmente esterna) e si cuce sul lato lungo. Usare del budello (aperto a fazzoletto) per coprire la cucitura e le altre parti (testa, coda); quando il budello asciuga diventa un corpo unico con la cotenna. Steccare con chiusura elastica affinché il "libro" rimanga chiuso. Mi spiego: due assi in senso lungo che serrino la pancetta (tipo morsa,) fissate fra loro tramite elastico.

**Nota:** usare sempre il pungibudello o un ago per eliminare l'aria occlusa.

La pancetta stesa può essere affumicata (ulteriore tecnica di conservazione). I fumi convogliati per alcune ore sul pezzo appeso (non calore, solo fumo) danno un particolare sapore ed aiutano la conservazione. Il **bacon** (pancetta britannica) è una pancetta stesa (solo salata) e con poca stagionatura. Deve perdere solo i liquidi. può essere affumicata.

