

VENTRICINA DEL VASTESE



CODICE	78370
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Abruzzo
PESO	1,2 kg circa

Tipico salume abruzzese, Presidio Slow Food, prodotto nel territorio del Vastese

DESCRIZIONE	Salume tradizionalmente insaccato nella vescica di maiale, prodotto con i tagli più nobili (coscia, lombo e spalla) di suini allevati nel centro Italia, tagliati rigorosamente a coltello "a tocchi" e conditi con polvere di peperone rosso dolce essiccato di varietà "Corno di Capra", tipico del Vastese o con il Peperone Rosso di Altino, Presidio Slow Food
ASPETTO	La pasta ha un colore rosso intenso, che induce a pensare a un salume molto piccante, mentre in realtà la ventricina è piuttosto dolce
SAPORE	Dolce, con una delicatissima nota piccante; al palato ha una consistenza piacevolmente masticabile, che ricorda il prosciutto crudo, con un aroma intenso di peperone e cantina
STAGIONATURA	Almeno 120 giorni
PRODUTTORE	Fattorie del Tratturo - Scerni (CH)
CURIOSITÀ	La ventricina di Fattorie del Tratturo è prodotta artigianalmente e stagionata in una cantina all'interno di una torre antica per almeno 120 giorni
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare tagliata grossolanamente a coltello; nel territorio di origine viene utilizzata come ingrediente nella farcitura di ravioli (ventricina, ricotta e formaggio) o per condire i cavatelli, con un sugo di pomodoro, ventricina e basilico; ottima sulla pizza, aggiunta a fine cottura a fette sottili