

LA VENTRESCA

LA VENTRESCA: SALUME PRODOTTO DA CARNE DI MAIALE FEMMINA GIOVANE NELLA PARTE DELLA SOTTOPANCIA A CONFINE CON IL COSTATO, UN ALIMENTO CHE NELLE CASE PUGLIESI E , IN PARTICOLARE NELLE FAMIGLIE MEDIO ALTE DI TRADIZIONE CONTADINA, DELLA PROVINCIA DI FOGGIA. QUESTO ALIMENTO MOLTO SAPORITO ERA UN MODO , PER RINGRAZIARE A FINE LAVORO GLI OPERAI BRACCANTI DA PARTE DEL PROPRIETARIO DI FONDI AGRICOLI, DOVE SI FACEVANO CENE SENZA LIMITE , PER RINGRAZIARE IL SIGNORE PER UNA STAGIONE PROFICUA E PER LA BUONA SALUTE. QUESTO PRODOTTO COME QUASI TUTTI I SALUMI DELLA TRADIZIONE FOGGIANA , VENGONO SALATI E AROMATIZZATI CON ERBE SPONTANEE PRESENTI SUI MONTI DAUNI E SUL GARGANO, IL PRODOTTO SI PRESENTA IN VENTRESCA TESA O VENTRESCA ARROTONDATA

COSTA AL KG EURO: DA CONCORDARE

