

LA SPIANATA

LA SPIANATA in Lucerino (FG) chiamata a skattat : Un salume della tradizione di Puglia, prodotto dalle parti piu nobili del maiale, tra filetto, collo e parti della coscia esterna, ben tagliata a punta di coltello ed insaccata in budella di suino e non in plastiche o materie chimiche, aromatizzata con pepe verde , sale e vino bianco rafferma, poi messa su lastre di legno massello e tenute sotto pressione in sacchi di juta imbevute di olio di oliva extravergine di oliva. Una volta tenuta in cantina al buio per circa 7 giorni , la si appende in soffitta dove circola aria fredda , il suo sapore è sublime

