

18 Ottobre 2021

## L'antica tradizione della Pancetta di Martina Franca

Ancora oggi questa eccellenza pugliese è preparata con cura artigianale utilizzando carni di suini locali



### CONSIGLI IN CUCINA

La **Pancetta di Martina Franca** racconta di un rituale antico custodito nei territori della Murgia. Stiamo parlando di un salume fatto con costata di maiale disossata, arrotolata e affumicata seguendo i gesti di una lunga tradizione. La sua **intensa personalità** si deve innanzitutto alla scelta delle carni. La Pancetta di Martina Franca, infatti, viene realizzata ancora oggi con suini allevati allo stato brado nei boschi di quercia delle sue terre d'elezione. A fare il resto ci pensano i profumi delle **erbe del mediterraneo**, sapientemente scelte e miscelate dalle mani dei norcini. Questa specialità dall'anima pugliese è tipica dei **territori di Martina Franca** (Taranto), ma si produce anche nei vicini comuni di Locorotondo e Cisternino che delimitano la valle d'Itria.

Queste terre si sono distinte nei secoli proprio per l'allevamento dei suini e la produzione di insaccati. Non è un caso se la Pancetta di Martina Franca figura oggi nell'elenco dei **prodotti nazionali tradizionali** (Pat), e lo stesso vale per il celebre Capocollo di Martina Franca, dal sapore delicato e aromatico. La vocazione di questo piccolo centro in provincia di Taranto era già nota ai tempi del Regno di Napoli, quando per la preparazione dei migliori insaccati ci si rivolgeva alla manodopera martinese. La zona, vasta e in prevalenza boschiva, si era già caratterizzata nel tempo per gli **allevamenti al brado**: un'attività che coinvolgeva la maggior parte delle famiglie che si occupavano dei suini e di lavorarne le carni. La maestria dei **norcini di Martina Franca** nasce dunque in questo contesto per crescere nei secoli attraverso le generazioni.

### Capocollo di Martina Franca Pat [1]

Ancora oggi la Pancetta di Martina Franca si prepara **rigorosamente a mano**, come vuole la tradizione, alternando le parti magre con quelle grasse. Per prima cosa la pancetta viene disossata, salata e insaporita con pepe ed aromi tipici della macchia mediterranea. Riposerà quindi in appositi contenitori per circa 20 giorni prima della marinatura in vincotto di 12 ore. La pancetta di Martina Franca viene poi arrotolata a

mano, avvolta in budello, legata e affumicata con corteccia di fragno, bucce di mandorle e altri aromi mediterranei. La **stagionatura** durerà infine tra i 60 e i 100 giorni in locali arieggiati e freschi come trulli o cave naturali. Questo è il processo che permette alla pancetta di Martina Franca di finire sulle tavole in tutta la sua gustosa personalità. Grazie al gusto avvolgente, questo salume sa esaltare i profumi e i sapori della **cucina mediterranea**, ma anche di preparazioni differenti, come un crostone di polenta abbrustolito o un involtino di carne bianca e pesto alla rucola. La pancetta di Martina Franca si abbina bene a vini locali e al **Primitivo di Manduria Dop**; è ottima per arricchire un tagliere di salumi, e sa farsi apprezzare anche come ingrediente di primi o secondi piatti.

---

## Links

[1] <https://www.territori.coop.it/prodotti-tipici-e-tradizionali/capocollo-di-martina-franca-pat>