

**REGIONE PUGLIA**  
**ASSESSORATO AGRICOLTURA, FORESTE, CACCIA E PESCA**  
**SETTORE I.C.A.**

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**

**Scheda A)**

N. 09	CATEGORIA: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
1. Denominazione del prodotto: PROSCIUTTO DI FAETO	
2. Nome geografico abbinato: FAETO	
3. Provincia/e: FOGGIA	
4. Sinonimi e termini dialettali: PRESUTT' DE FAIT'	
6. Descrizione sintetica prodotto:	
Prosciutto prodotto da suini locali allevati secondo metodi tradizionali.	
7. Territorio interessato	
Sub Appennino Dauno	
8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura	
Il prodotto ottenuto dal quarto posteriore del suino, viene lavorato manualmente e salato a secco e pressato con massi di pietra; segue stagionatura in locali freschi ed arieggiati e dotati di camino. Dopo 4 mesi i prosciutti vengono "sugnatì", cioè cosparsi di farina mista a strutto, pepe o peperoncino che determina una chiusura dei pori e impedisce il contatto diretto con le mosche. La stagionatura va avanti per un periodo non inferiore a 12 mesi.	
9. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento	
Coltelli in acciaio, tavoli in marmo per la salatura e uncini di legno utilizzati per appendere a travi i prosciutti posti a stagionare.	
10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura	
I locali di conservazione sono locali in muratura arieggiati e freschi.	
11. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni	
Si effettua una Sagra del prosciutto nel periodo estivo da tempi immemorabili (FFET' D' LU CAJUNN')	