

PASTIN

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pastin, "pastim" una volta nell'Agordino.



La storia

Il pastin rappresenta un'importante tradizione della cultura gastronomica della Provincia di Belluno. Il pastin nasce negli anni in cui la macellazione del maiale era un momento di festa, ma anche di necessità, per le comunità contadine che abitavano i paesi della Provincia; anni in cui la cucina era basata su un'alimentazione semplice e "povera".

Descrizione del prodotto

Il "pastin" è un impasto di carne di suino e bovino, con aggiunta di grasso (lardo), sale, pepe, spezie e aromi vari (chiodi di garofano, aglio, cannella) e vino bianco, in proporzioni leggermente diverse e tali da differenziare le diverse zone di produzione. È un prodotto fresco che si può consumare dopo la preparazione.

Processo di produzione

Il "pastin" viene preparato nei laboratori di macelleria; è un impasto di carne bovina e suina fatto a mano con aggiunta di lardo, sale, pepe, spezie e aromi vari (chiodi di garofano, aglio, cannella) e vino bianco. L'impasto viene successivamente tritato con l'utilizzo di tritacarne con fori di diametro variabile a seconda delle differenti consuetudini. Il prodotto, da consumare fresco, viene conservato nei banchi frigoriferi delle macellerie in modo sfuso (all'interno di bacinelle) oppure all'interno di pellicole per alimenti che ne facilitano le operazioni di taglio e di servizio al consumatore. La conservazione avviene a temperatura non superiore a 4 °C.

Usi

Può essere consumato cotto o crudo. In prevalenza, e per tradizione, il "pastin" viene consumato a seguito di cottura alla griglia o in padella e accompagnato da polenta.

Reperibilità

Il prodotto si può reperire durante tutto l'anno presso le macellerie del territorio bellunese.

Territorio interessato alla produzione

Agordino, Valzoldana, Alpagò e Valbelluna, in provincia di Belluno.

