

# PENDOLE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pendole.



## La storia

Le "pendole" sono strisce di carne affumicata che un tempo costituivano, assieme al formaggio stagionato, il cibo usuale di tutti quelli che dovevano mangiare fuori casa come i boscaioli, i pastori transumanti e gli zatterieri del Piave. Prodotte ad uso familiare permettevano di utilizzare ogni parte dell'animale e di conservare questo bene prezioso per i periodi di magra.

Il nome "pendole" deriva dal fatto che queste strisce di carne si mettevano ad asciugare su un bastone dal quale penzolavano. Originariamente per la loro produzione erano utilizzate carni di grandi animali selvatici, oppure ovini e caprini; oggi sono utilizzate quasi esclusivamente carni bovine e suine.

## Descrizione del prodotto

Sono strisce lunghe tra i 15 e i 20 cm, larghe un cm e di spessore variabile da pochi millimetri ad un centimetro. Sono di colore rosso mattone scuro, di sapore gradevolmente affumicato. Si vendono confezionate in buste di materiale plastico trasparente sotto vuoto.

## Processo di produzione

Le parti anatomiche impiegate sono per il suino: collo, spalla e coscia; per il bovino adulto: coscia ed altri tagli di carne a fibra lunga.

La carne affumicata è prodotta artigianalmente con l'antica tecnica di sempre: una volta sezionata in fettucine, queste vengono messe a macerare per 4-5 giorni con sale, pepe, vino rosso, un pizzico di cannella, rosmarino, salvia, aglio e, talvolta, ginepro.

Coesistono due tecniche di affumicatura: la prima consiste nell'appendere le striscioline a chiodini infissi in aste in legno ad una distanza di 2 o 3 cm l'una dall'altra; la seconda nell'infilare le porzioni di carne in aste in ferro, come fossero dei ferri da calza, delle dimensioni di 2-3 mm. Vengono quindi esposte ad un fumo freddo, generato da segatura di legni duri e bianchi, come il faggio e il carpino, e da fronde di ginepro, i cui aromi avvolgono il prodotto. I tempi sono variabili a seconda dell'umidità dell'aria. Generalmente servono dai sei ai sette giorni per giungere ad un ottimale disseccamento.

## Usi

Le "pendole" sono un alimento nutriente e di facile consumo, utilizzate per lo più in abbinamento con la polenta.

## Reperibilità

Il prodotto viene preparato solo da pochi produttori ed è reperibile, nella zona delle Dolomiti bellunesi, solo presso macellerie e rivenditori specializzati.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, in particolare nel comune di Castellavazzo.

