Il nostro “pezzente” è un tipo particolare di soppressata, che rappresenta una variante “nobile” dell’antico **salame pezzente,** anch’esso detto pure semplicemente **pezzente** e meglio conosciuto come ***nnuglia*** o ***nnoglia***. E’ una preparazione di [carne](http://it.wikipedia.org/wiki/Carne) [suina](http://it.wikipedia.org/wiki/Suino), tipica della [Basilicata](http://it.wikipedia.org/wiki/Basilicata), della [Puglia](http://it.wikipedia.org/wiki/Puglia), a [Gravina](http://it.wikipedia.org/wiki/Gravina_in_Puglia) dove assume il nome di pizzitella e di alcune zone della [Calabria](http://it.wikipedia.org/wiki/Calabria). Il nostro aggiunge pezzi di prima scelta di carne bovina. Si tratta di un prodotto un tempo destinato alle esigenze dei contadini e dei ceti meno agiati in generale, dal momento che viene preparato utilizzando tagli di carne poco pregiati, sostituiti, oggi, da pezzi di prima scelta . Storicamente, ma anche fino a tempi molto recenti, il pezzente era l'ultima salsiccia preparata dalla macellazione del maiale, fatta con il grasso avanzato dalle altre. Il composto, anche oggi viene insaporito con varie [spezie](http://it.wikipedia.org/wiki/Spezie) (generalmente [semi di finocchio](http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=Semi_di_finocchio&action=edit&redlink=1) e [peperone](http://it.wikipedia.org/wiki/Peperone) secco in polvere, ma anche altro a seconda della zona: semi di [coriandolo](http://it.wikipedia.org/wiki/Coriandolo), [aglio](http://it.wikipedia.org/wiki/Aglio), [vino](http://it.wikipedia.org/wiki/Vino) rosso ecc.) . In entrambe le versioni, è un salume molto ricercato, sia come ingrediente fondamentale per piatti di [verdure](http://it.wikipedia.org/wiki/Verdure) (viene utilizzato per la preparazione di piatti tradizionali a base di [cavolo](http://it.wikipedia.org/wiki/Cavolo), [verza](http://it.wikipedia.org/wiki/Verza), [broccolo](http://it.wikipedia.org/wiki/Broccolo), [sivone](http://it.wikipedia.org/wiki/Sonchus_oleraceus), [cardo mariano](http://it.wikipedia.org/wiki/Cardo_mariano) ecc.), sia come ingrediente di pregio per [ragù](http://it.wikipedia.org/wiki/Rag%C3%B9). Queste preparazioni, specie la prima, si legano ai banchetti rituali, presenti nel mondo greco-romano, così come nelle liturgie per i defunti del Cristianesimo romano-ortodosso, che nell’area campana vengono definiti “consuoli”. Questi esprimono una forma di legame con i defunti, che neppure la morte riesce a spezzare, e che si concretizzano in uno scambio tra i vivi e i defunti: i primi rappresentati dalle carni i secondi dalle erbe e dai semi . Anche alcuni dolci hanno questa funzione: ad esempio la pastiera napoletana è una variante recente di un dolce, molto più antico, che tutt’ora ha una sua precisa espressione nell’Europa Orientale e nel Meridione (benché qui sia stato sradicato dal suo contesto liturgico che era quello greco-ortodosso).

Il prezzo di vendita è di **15 euro al chilo**.