

Il “pulled pork” conquista le sagre di paese

Pubblicato: Sabato 31 Agosto 2019



Trovarlo nei menu delle sagre, accanto a polenta e salamelle, è sempre più frequente. Il “**pulled pork**“, letteralmente “maiale sfilacciato” è una ricetta tradizionale della cucina statunitense che in Italia, dopo birrerie e banchi di street food, **è arrivato a conquistare anche le feste di paese, Varesotto compreso** (per citarne una, sarà [la specialità del sabato sera di Morosoccer](#)).

Questo piatto, nato nel regno del BBQ, è a base di maiale (si usa generalmente la spalla e deve avere una componente grassa significativa), aromatizzato e cotto “*Low and slow*”, lentamente, a lungo e a bassa temperatura alla brace.

Questa particolare tecnica di cottura restituisce una carne **molto saporita e dalla particolare consistenza** che le permette di essere **tirata (*pulled*) e sfilacciata**. Il pulled pork si può utilizzare per farcire panini e viene servito con la *coleslaw*, l’immane accompagnamento a base di cavolo cappuccio.

L’origine di questa ricetta è piuttosto antica e risale al periodo coloniale. **Gli indiani Taino**, la prima popolazione nativa ad abitare nell’area dei Caraibi, cucinava carne e pesce su una sorta di spiedo, realizzato con la legna e cotto alla brace. Una tecnica che successivamente si diffuse in tutto il Nord America, aprendo ufficialmente la strada alla tradizione del barbecue. [Per saperne di più](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it