

La sua produzione avviene nell'intero territorio piacentino, ma la stagionatura, eseguita sempre in loco, deve compiersi in località che non superino i 900 metri di altitudine.

La carne proviene da allevamenti lombardi ed emiliani, gli stessi che vengono impiegati dai produttori del prosciutto di Parma.



La parte del maiale che viene impiegata per ottenerla è il grasso che parte dalla zona retrosternale fino ad arrivare a quella inguinale. Delle mammelle si impiega solamente la parte laterale. Dopo un'opportuna rifilatura si procede alla salatura, che viene fatta con sale, pepe, chiodi di garofano, zucchero.

Così apprestate, le pancette vengono messe in celle frigorifere, ad una temperatura di circa 4°C per almeno due settimane, ad un'umidità controllata di circa 70-80%. Trascorso tale periodo, si ripulisce la superficie e si arrotola la pancetta, aggiungendo, se occorrono, carni magre al centro e vescica di suino all'esterno. Dopo un iniziale riposo comincia l'asciugatura, che dura circa una settimana, a 20°C, e poi la vera e propria stagionatura, che si protrae per almeno due mesi. Al termine, la pancetta si presenta di un colore

rosso acceso, con cui contrasta il bianco della parte grassa. Il sapore è delicato, profumato dalle spezie, ben equilibrato.