



LAZIO PATRIMONIO AGROALIMENTARE TRA BIODIVERSITÀ E TRADIZIONE

visitlazio.com
Lazio
ETERNA SCOPERTA

ARSIAL
Agenzia Regionale
per lo Sviluppo
e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



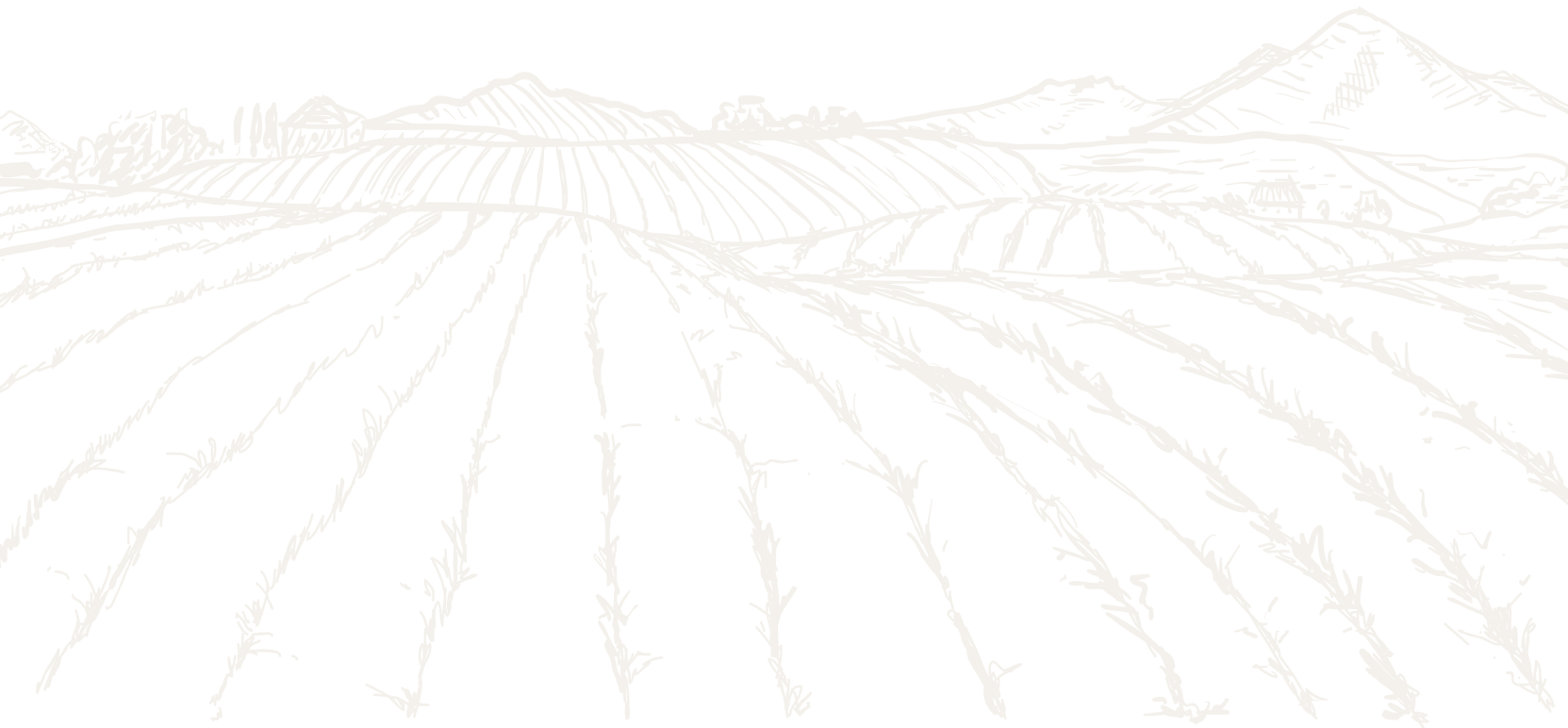
**REGIONE
LAZIO**



REGIONE
LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale
per lo Sviluppo
e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

LAZIO PATRIMONIO AGROALIMENTARE TRA BIODIVERSITÀ E TRADIZIONE





PRODOTTI DOP - IGP - STG

DOP - Denominazione di Origine Protetta

È un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
- b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e
- c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

IGP - Indicazione Geografica Protetta

È un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un determinato luogo, regione o paese;
- b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e
- c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

STG - Specialità tradizionale garantita

È un nome che designa uno specifico prodotto o alimento:

- a) ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento; o
- b) ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.



ABBACCHIO ROMANO IGP



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ
(PECORA
SOPRAVISSANA)



ZONA DI PRODUZIONE L'areale di produzione dell'Abbacchio Romano IGP comprende l'intero territorio della regione Lazio che grazie alla natura dei rilievi (monti calcarei e vulcanici, colline, pianure alluvionali), ad una temperatura media annuale variabile tra 13 -16° C, alle precipitazioni annuali (comprese tra valori minimi di 650 mm lungo la fascia litoranea, di 1.000-1.500 mm nelle pianure interne fino ai 1.800 mm in corrispondenza del Terminillo e dei Simbruini), permette di sfruttare le condizioni migliori per l'allevamento degli ovini, senza provocare alcuno stress agli animali. I fattori naturali consentono alle pecore di utilizzare i prati naturali e prati-pascolo, in modo da conferire particolari qualità al latte de-



stinato all'alimentazione degli agnelli e, di conseguenza, alla carne, determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità, anche per l'omogeneità dei suoi caratteri.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La denominazione "Abbacchio Romano" è riservata esclusivamente agli agnelli, maschi e femmine, nati e allevati allo stato brado e semibrado appartenenti alla razza Sarda e i suoi incroci, Comisana e i suoi incroci, Sopravissana e i suoi incroci, Massese e suoi incroci, Merinizzata Italiana e i suoi incroci. La carne dell'Abbacchio Romano, messa in commercio secondo differenti tagli (intero, mezzena, spalla, coscio, costole, testa e coratella), presenta un colore rosa chiaro e grasso di copertura bianco, tessitura fine, consistenza compatta, leggermente infiltrata di grasso. Copertura adiposa moderata sulla superficie esterna della carcassa non eccessivamente sui reni. Caratteristica distintiva dell'Abbacchio Romano è data dalla scarsa presenza di grasso sia di copertura che infiltrato che lo rende particolarmente idoneo anche all'alimentazione dei bambini. La carne di abbacchio è una delle carni bianche più saporite, tenera e digeribilissima con un modesto contenuto lipidico.

METODO DI PRODUZIONE L'agnello da latte, Abbacchio Romano, è nutrito con latte materno; tuttavia, è consentita l'integrazione pascolativa con alimenti naturali ed essenze spontanee. Le pecore usufruiscono di pascoli naturali, prati-pascolo ed erbai tipici della Regione Lazio anche se è ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi e con concentrati, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati. Il pascolo può essere naturale, ma, talvolta, il pastore coltiva erbai che fa pascolare a rotazione a causa della discontinuità vegetativa dei pascoli naturali che non consente una disponibilità costante di foraggio. Agnelli e pecore non devono essere soggetti a forzature alimentari, a stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali, finalizzate ad incrementare la produzione. Nel periodo estivo si pratica la tradizionale monticazione, che permette all'animale di sfuggire alla calura estiva e alle

pecore di nutrirsi di foraggi freschi. In queste condizioni, le pecore non sottoposte a nessuno stress ambientale e nutrizionale, influenzano positivamente, con il loro latte, la qualità della carne dell'Abbacchio Romano. Gli agnelli, non oltre 20 giorni dalla nascita, sono identificati mediante apposizione sull'orecchio sinistro di una fascetta o bottone auricolare contenente sul fronte il codice di identificazione dell'allevamento, completo di lettere e cifre e, sul retro, il numero progressivo del capo. Gli agnelli vengono macellati ad un'età variabile (Agnello da latte) tra i 28-40 giorni, ad un peso morto che può raggiungere gli 8 kg. La macellazione avviene entro 24 ore dal conferimento al mattatoio. Nel Lazio la stagione degli abbacchi comincia in autunno e finisce in primavera. Quella degli agnelli dura tutta la primavera, comincia a Pasqua e finisce a San Giovanni (24 giugno).

CENNI STORICI *Abbacchio* è il termine romanesco indicante l'agnello giovane, lattante, macellato per la vendita, che conserva, nella storia della cucina romana e laziale, un ruolo fondamentale. Dal vocabolario romanesco di Chiappini ricaviamo che *"si chiama abbacchio il figlio della pecora ancora lattante o da poco slattato; agnello, invece, il figlio della pecora presso a raggiungere un anno di età e già due volte tosato"*. È una denominazione, questa, esclusivamente laziale, tanto che, continua il Chiappini, *"a Firenze non si fa distinzione, l'uno e l'altro si chiamano agnello"*. Gli antichi romani preferivano il capretto ma, per Giovenale, l'agnello giovanissimo era: *"... il più tenero del gregge, vergine d'erba, più di latte ripieno che di sangue ..."*. Il Foro Romano, divenuto nel XV secolo Campo Vaccino in quanto sede del mercato del bestiame, è il luogo in cui, già dal '300 d.c., si teneva il mercato degli abbacchi, degli agnelli, dei castrati e delle pecore. I Papi, dopo la caduta dell'Impero Romano, vietarono alle pecore di pascolare in tutta la Campagna Romana, prima di Sant'Angelo di settembre (29 settembre) ed imposero l'uscita da tutto il territorio, a Sant'Angelo di maggio (3 maggio); quindi il bestiame si rimetteva in movimento per raggiungere i freschi pascoli degli Appennini e sfuggire alla calura estiva. Il mercato della carne di agnello e di castrato, divenuto un grosso affare, era regolato da norme severissime, come la *dogana*, la *grascia* per il commercio delle carni, l'*annona*, *editti* e *gabelle*. In un editto datato 17 ottobre 1768, firmato dal Cardinale Carlo Rezzonico, Cardinale Carmelengo di Santa Romana Chiesa, emanato per regolare la vendita degli abbacchi *"... dalle solite angherie, monopoli, ed inganni de' rivenditori o siano comunemente chiamati bagarini"* (esistevano già allora), i pecorai dovevano attenersi a vendere abbacchi interi esclusivamente nelle piazze e nei luoghi pubblici di Roma. Abbacchi interi ma non *"minori di libbre sei, né abortivi, né morticini"*, altrimenti sarebbero state imposte loro pene pecuniarie. Tutto doveva svolgersi alla luce



del giorno ed i *bagarini* che tentassero di fare incetta di abbacchi, venivano condannati a 3 tratti di corda, così pure per gli incettatori e i loro complici. Per scovarli si ricorreva persino alla *spiata* con ricompensa. Per cui all'accusatore, sarebbe andata metà della pena pecuniaria e del valore delle *robbe sequestrate*. Padre Zappata, nel suo saggio sull'abbacchio, tratto dal volume *«Roma che se va»*, del 1885, descrive le lotte ingaggiate nei secoli precedenti, tra mercanti di campagna che intendevano abbacchiare (uccidere gli abbacchi) ed il governo pontificio che intendeva quanto meno frenare o addirittura proibire l'iniziativa, dal mese di settembre fino alla settimana di passione. Tra i motivi del rifiuto dei pontefici vi era il bisogno assoluto che aveva Roma di abbondante e buona qualità di lana per vestire i cardinali, i prelati, gli abati, i frati, tutta la curia.



ABBACCHIO ALLA ROMANA

Ingredienti: per 4 persone: un cosciotto da 1 Kg di Abbacchio Romano IGP; 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva; 1 bicchiere di vino bianco; 1/2 bicchiere di aceto bianco; 4 patate; 3 rametti di rosmarino fresco; 4 foglie di salvia; 1 spicchio d'aglio; farina, sale, pepe.

Procedimento: tagliate a pezzi il cosciotto di Abbacchio Romano e infarinateli. In una larga teglia scaldate l'olio e rosolatevi l'Abbacchio a fuoco vivo per circa 10 minuti. Salate e pepate. Unite i rametti di rosmarino e cospargete con la salvia e l'aglio tritati. Girate più volte i pezzi perché insaporiscano bene. Versate il vino mescolato con l'aceto e fate evaporare quasi completamente. Aggiungete ora un mestolo di acqua bollente e le patate sbucciate e tagliate a spicchi. Coprite e mettete in forno preriscaldato a 180°C per mezz'ora abbondante. Disponete l'Abbacchio sul piatto da portata e servite caldissimo.

CONSORZIO DI TUTELA DELL'ABBACCHIO ROMANO IGP
Via Rodolfo Lanciani n. 38 - 00162 Roma
Tel. +39.340 0830416
segreteria@abbacchioromanoigp.it
consorzioabbacchioromanoigp@legalmail.it
www.abbacchioromanoigp.it



VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP



ZONA DI PRODUZIONE L'area geografica di produzione della carne di Vitellone bianco dell'Appennino Centrale è rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro Italia. Più precisamente la zona di produzione è rappresentata dai territori delle seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro-Urbino, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa, Pistoia; Roma (limitatamente ai comuni di Arcinazzo Romano, Camerata



Nuova, Cervara di Roma, Jenne, Mazzano Romano, Ponzano Romano, Sant'Oreste, Subiaco, Vallepietra, Vallinfreda, Vivaro Romano); Latina (limitatamente ai comuni di Campodimele, Castelforte, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Minturno, Monte San Biagio, Prossedi, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sonnino, Spigno Saturnia); Caserta (limitatamente ai comuni di Ailano, Alife, Alignano, Baia e Latina, Bellona, Caianello, Caiazzo, Calvi Risorta, Camigliano, Capriati a Volturno, Castel Campagnano, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Formicola, Francolise, Gallo Matese, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica, Letino, Liberi, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Pastorano, Piana di Monte Verna, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pietravairano, Pignataro Maggiore, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Riardo, Rocca D'Evandro, Roccaromana, Rocchetta e Croce, Ruviano, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Sparanise, Teano, Tora e Picilli, Vairano Patenora, Valle Agricola, Vitulazio).

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi. I bovini devono risultare nati da allevamenti in selezione e regolarmente iscritti al Registro Genealogico del Giovane Bestiame del Libro Genealogico Nazionale. Queste razze, che presentano caratteristiche affini relativamente alla conformazione somatica, alla pigmentazione nera del musello, della lingua e del palato, alla pigmentazione bianca del mantello, all'ottima resa al macello (62-64%), permettono l'ottenimento di carni eccellenti, magre, saporite e con un ridotto contenuto di colesterolo. Le carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori: conformazione non inferiore ad R; stato di ingrassamento escluso 1 e non superiore a 3. La carne, particolarmente nutriente ed apprezzata dai consumatori, presenta colore rosso vivo, grana fine, piccole infiltrazioni di grasso, consistenza soda ed elastica al tempo stesso. Inoltre, il colore delle parti carnose esposte della carcassa non deve presentare colorazioni anomale (magenta o tendente al nero) ed il colore del grasso visibile non deve tendere al giallo cinerino ne' deve avere venature tendenti al giallo carico. La frollatura per le carcasse dei maschi deve essere di almeno 4 giorni per i quarti anteriori e di 10 giorni per i posteriori. Parametri qualitativi medi: pH fra 5.2 e 5.8; estratto etereo (sul t.q.) inferiore al 3%; ceneri (sul t.q.) inferiore al 2%; proteine (sul t.q.) maggiore del 20%; colesterolo inferiore a 50 mg/100 g; rapp. ac. grass. ins./sat. maggiore di 1,0; calo a fresco minore del 3%; calo alla cottura minore del 35%; grado di durezza (crudo) minore di 3.5 kg/cm²; grado di durezza (cotto) minore di 2.5 kg/cm²; colore (luce diurn. 2667K); L

superiore a 30; C superiore a 20; H compreso fra 25 e 45).

METODO DI PRODUZIONE Dalla nascita allo svezzamento, è consentito l'allevamento al pascolo, in stabulazione libera e in stabulazione fissa. Nelle fasi successive allo svezzamento e fino alla macellazione, gli animali devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera o a posta fissa. I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento, successivamente, la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica; in aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta con integratori minerali e vitaminici. La razione deve comunque essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi alti o medio alti (maggiori di 0.8 U.F./kg di S.S. per i maschi e maggiori di 0.7 U.F./kg di S.S. per le femmine) ed una quota proteica compresa tra il 13% ed il 18% in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale. Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati e sottoprodotti dell'industria. La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei, situati all'interno della zona di produzione e inoltre al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione. Al fine di preservare e proteggere le masse muscolari dall'ossidazione nella fase di frollatura, nella fase di macellazione non è ammesso lo sgrassamento totale della carcassa intesa come la completa rimozione del grasso di copertura del filetto e del grasso di copertura (interno ed esterno) delle masse muscolari che all'atto della macellazione risultano ricoperte da grasso. Nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

CENNI STORICI Le razze del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale oggi allevate come razze da carne, la Chianina, la Marchigiana e la Romagnola appartengono all'antico patrimonio genetico della zootecnia italiana e le loro origini risalgono addirittura all'epoca etrusca. Già in era pre-romana, in vaste aree dell'Appennino centrale, erano allevati, infatti, animali riconducibili alle razze su indicate, contraddistinti dall'aver il mantello bianco, un notevole sviluppo somatico adatto soprattutto al lavoro dei campi, ed altre affinità e similitudini dovute sia alla comune origine filogenetica che all'omogeneo areale di allevamento. Le tre razze sono di ceppo podolico, discendono infatti, dal *Bos Taurus Primigenius*, bovino primitivo e selvaggio, con mantello bianco, statura alta e cornatura molto sviluppata. Sia la razza Chianina che quella Romagnola hanno contribuito al miglio-

mento della Marchigiana, perciò con fondate ragioni si è giunti, nel tempo, a considerarle come un unico "tipo animale". La Chianina, allevata soprattutto in Toscana e Umbria, per le sue intrinseche qualità, dovute anche ad un lavoro di selezione durato secoli, è stata esportata nel secolo scorso anche in America Latina, Stati Uniti e Canada ed è a buon diritto la razza bovina da carne più famosa al mondo. La Romagnola, originaria delle fertili terre della Romagna e in parte del bolognese, è il frutto anch'essa del laborioso lavoro di selezione sugli antichi animali allevati dai barbari nel sesto-settimo secolo d.C., con risultati di grande valore per quel che riguarda soprattutto la qualità della carne prodotta. La storia della Marchigiana, la razza da carne più diffusa in Campania e nelle altre regioni centro-meridionali limitrofe, è diversa: essa infatti è il frutto dell'incrocio tra le prime due razze operato intorno alla metà dell'800 da parte degli allevatori marchigiani, completato da successivo lavoro di selezione nel secolo scorso. L'effetto di questi incroci fu una trasformazione evidente del bovino iniziale: miglior sviluppo muscolare, mantello più chiaro, corna più corte e testa più leggera; la statura viene ad abbassarsi, per rendere la razza adatta ancor meglio al lavoro dei campi, rimanendo comunque, i vitelloni, particolarmente vocati per la produzione di una carne di assoluto pregio qualitativo.



STUFATO AI CARCIOFI

Ingredienti per 6 persone: 1 kg di sottofesa di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, una bottiglia di vino bianco secco, 10 carciofi mondati e tagliati a spicchi, 2 cipolle affettate grossolanamente, 2 piccole costole di sedano, olio extravergine di oliva q.b., 2 spicchi d'aglio, prezzemolo, sale e pepe.

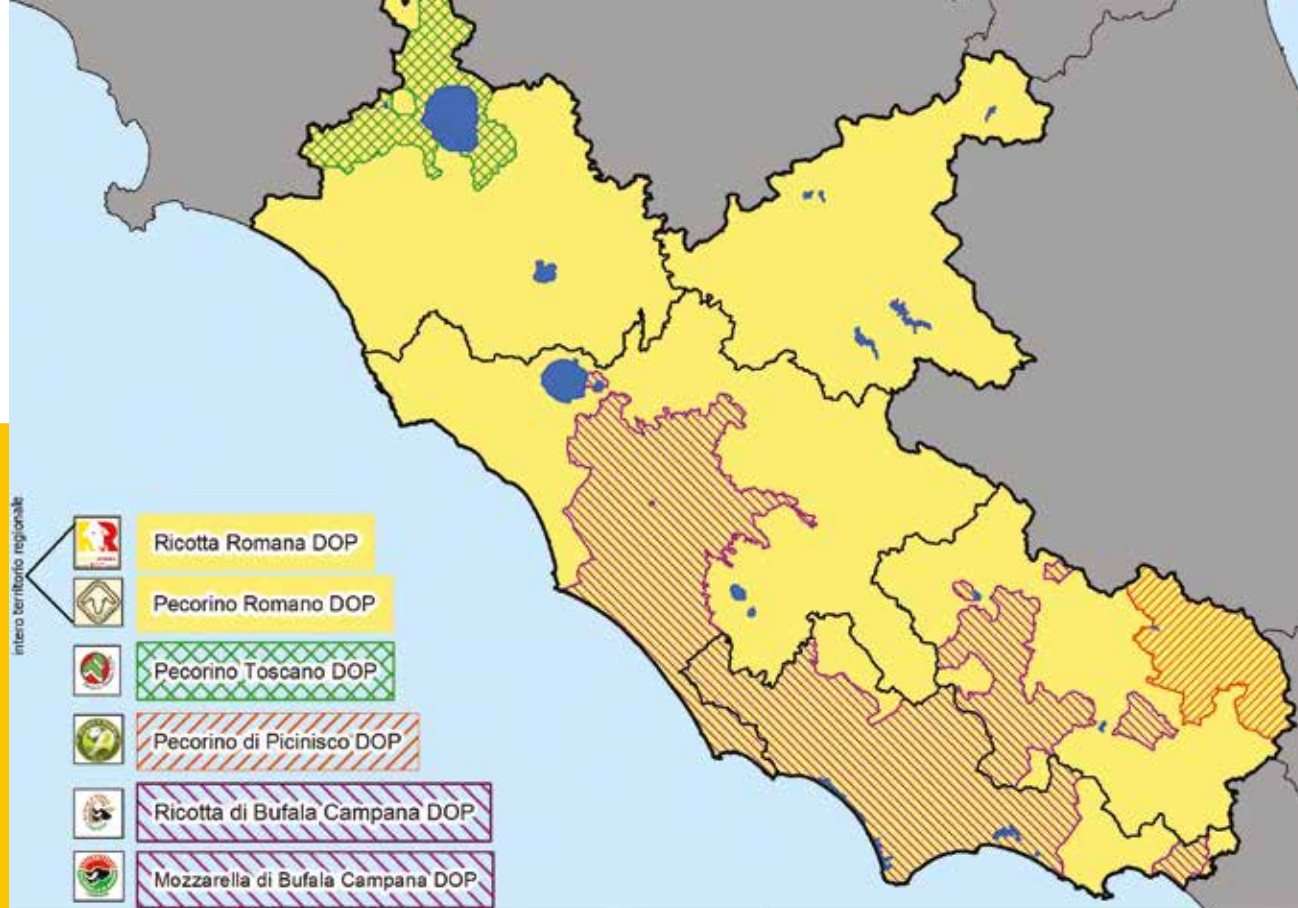
Procedimento: marinare la carne nel vino con la metà dei carciofi, le cipolle, il sedano e l'aglio per circa 8 ore. Sgocciolare la carne, asciugarla, legarla per tenerla in forma, quindi sigillarla accuratamente in olio caldo; salarla, unire la marinata con tutte le verdure e cuocere lentamente per circa 3 ore. Estrarre la carne e tenerla in caldo. Frullare la marinata, rimetterla sul fuoco, regolare il sale e far restringere un po'. Intanto trifolare il resto dei carciofi in olio e prezzemolo partendo da freddo. Servire la carne disposta in un vassoio caldo, contornato da carciofi trifolati e irrorare con salsa ottenuta dalla marinata.
(ricetta di Susanna Badii)

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO
DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Via delle Fascine, 4 06132 - San Martino in Campo (PG)

Tel. 075 6079 257 • Fax 075 39 85 11

info@vitellonebianco.it • www.vitellonebianco.it



FORMAGGI E ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.)



Categoria FORMAGGI

1. Mozzarella di Bufala Campana DOP
2. Pecorino di Picinisco DOP
3. Pecorino Romano DOP
4. Pecorino Toscano DOP

Categoria ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

(uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc)

1. Ricotta di Bufala Campana DOP
2. Ricotta Romana DOP



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione della Mozzarella di Bufala Campana comprende i seguenti territori della *Regione Lazio*: Provincia di Frosinone (Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca); Provincia di Latina (Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia); Provincia di Roma (Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo). *Regione Campania*: Provincia di Benevento (Limatola, Dugenta, Amorosi);



Provincia di Caserta; Provincia di Napoli (Acerra, Giugliano in Campania, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano); Provincia di Salerno. *Regione Puglia*: provincia di Foggia (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) e parte dei comuni di Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis. *Regione Molise*: provincia di Isernia (Venafro).

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio fresco, a pasta filata, ottenuto esclusivamente con latte di bufala intero e fresco, crudo o, eventualmente, termizzato o pastorizzato. Il prodotto, di forma tondeggiante, presenta una crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscosa ne' scagliata, di colore bianco porcellanato. Oltre alla forma tondeggiante, ne sono ammesse altre forme, tipiche della zona di produzione, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovoline. Ha un peso variabile (da 10 a 800 g), in relazione alla forma; la treccia può raggiungere un peso massimo di 3 kg. L'impasto presenta una struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dalla produzione, tendente a divenire più fondente, successivamente. Al taglio lascia scolare un po' di sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici. Ha un sapore caratteristico e delicato. Grasso sulla sostanza secca: minimo 52%. Umidità massima: 65%.

METODO DI PRODUZIONE La lavorazione prevede l'utilizzo di latte proveniente da bufale di razza mediterranea italiana, allevate secondo gli usi locali. I capi bufalini allevati in stabulazione semilibera in limitati paddok o all'aperto con ricorso al pascolamento, devono risultare iscritti ad apposita anagrafe già prevista per legge. Il latte deve possedere un titolo in grasso minimo del 7,2%; un titolo proteico minimo del 4,2%; essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e trasformato in Mozzarella di Bufala Campana entro la 60° ora dalla prima mungitura. L'acidificazione di latte e cagliata è ottenuta per addizione di siero innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni di latte di bufala. La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura variabile da 33 a 39 °C, è ottenuta per aggiunta di caglio naturale di vitello. La maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile in relazione alla carica di fermenti lattici presenti nel siero-innesto naturale aggiunto, oscillante intorno alle 5 ore dalla immissione del caglio. Al termine della maturazione, dopo sosta su tavolo spersoio, la cagliata viene ridotta a strisce, tritata e posta in appositi mastelli, anche in acciaio o in filatrici. La cagliata, dopo la miscelazione con acqua bollente, viene filata, quindi mozzata e/o formata in singoli pezzi nelle forme e dimensioni previste. Questi ultimi, vengono posti in acqua potabile, per tempi variabili in funzione della pezzatura, fino

a rassodamento. La salatura viene eseguita in salamoia. Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura "affumicata".

CENNI STORICI L'origine della Mozzarella di Bufala Campana è direttamente collegata all'introduzione delle bufale in territorio italiano. Alcuni ritengono che questi animali dalle forme tozze, con arti corti e grossi, pellame scuro, con corna segnate da rugosità trasversali, provengano dall'Oriente e che siano comparsi in Europa nel quaternario. Nel Lazio e nell'isola di Pianosa, infatti, si sono ritrovati relitti fossili di quell'epoca (B. Maymone, 1956). Le scarse testimonianze di età romana, invece, ci portano a supporre una estinzione della specie o una diffusione limitata a territori inaccessibili. Le bufale sarebbero ricomparse in gran numero nella penisola italiana, secondo alcuni studiosi, verso la fine del VI secolo, con la discesa dei Longobardi di Agilulfo, provenienti dall'Est. Secondo altri, invece, furono i Re Normanni che, intorno all'anno 1000, dalla Sicilia, dove il bufalo era stato introdotto dagli Arabi, lo diffusero in tutta l'Italia meridionale e, a conferma di ciò, inconfutabili testimonianze della presenza del bufalo in Italia si hanno a partire dal XII - XIII secolo, in concomitanza con l'impaludamento delle pianure costiere del basso versante tirrenico, ambiente adatto al loro allevamento. Nel Medioevo i Papi destinano una porzione delle paludi pontine esclusivamente al pascolo e all'allevamento delle bufale; la grande famiglia Gaetani, proprietaria di fondi in quella zona del Lazio viene obbligata, con Bolle Pontificie, a riservare quei terreni alla pastura dei bufali, senza poterli seminare. Il '700 segna l'ingresso delle bufale nei diari dei viaggiatori provenienti da tutta l'Europa, che già nel secolo precedente si spingevano nelle aree napoletane, ultima tappa del "Grand Tour", che, come fonte di conoscenza ed informazione, impegnava i rampolli delle più importanti casate europee.

Nel 1789 un nobile svizzero attento ai problemi economici, ed in particolare all'agricoltura fornisce con la sua relazione sul fenomeno bufalino due significative informazioni: "...razza di bestiame alla quale si porta da alcun tempo molta attenzione...le mandrie più numerose si ritrovano nelle pianure a settentrione della Terra di Lavoro..." (Nel Regno di Napoli. Viaggi attraverso varie province, Carlo Ulisse de Salis Marchlins): come dice Goethe che vi giunge nel 1787 "... attraversando canali e ruscelli e incontrando bufali dall'aspetto di ippopotami e dagli occhi iniettati di sangue ..."

Oggi il Lazio ospita una consistenza di circa 70.000 bufale in lattazione su un totale di circa 260.000 presenza nell'areale della DOP. Il termine mozzarella rimanda alla tecnica originaria di lavorazione di questo formaggio, che prevedeva la "mozzatura" a mano, tra indice e pollice della pasta filata. In origine il termine è collegato alla mozza che altro non è se non la provatura, ovvero la

provola. La prima testimonianza scritta in merito risale al XII secolo, e si deve ai monaci di San Lorenzo in Capua, che usavano offrire una "mozza" o "provatura" ai pellegrini che si recavano ogni anno in processione al loro monastero. Anche il termine mozzarella è antico: lo troviamo per la prima volta nel 1570 in un libro di cucina di Bartolomeo Scappi, cuoco della corte papale.



La sua freschezza e morbidezza fanno della Mozzarella di Bufala Campana DOP un formaggio assolutamente particolare e unico nel suo genere. È uno degli ingredienti basilari per una Pizza Margherita che si rispetti, è squisita consumata da sola o come ingrediente per primi e secondi piatti mediterranei.

TORTINO DI FAGIOLINI, ACCIUGHE E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Ingredienti per 8 persone: 400 g fagiolini, 250 g Mozzarella di Bufala Campana DOP, 100 g filetti d'acciuga, 30 g capperi, aceto, sale, pepe q. b.

Procedimento: lessare i fagiolini. In una pirofila unta disporre uno strato di fagiolini, uno di Mozzarella di Bufala Campana DOP e uno di acciughe, cospargere di capperi e continuare con gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Infine cospargere di aceto, salare e pepare. Cuocere in forno caldo a 180 per 15 minuti.

(www.mozzarelladibufala.org)

CONSORZIO DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Reggia di Caserta - Regie Cavallerizie

Via Gasparri 1 - 81100 Caserta - IT

Tel. +39 0823.42.47.80 • Fax +39 0823.444589

info@mozzarelladop.it • segreteria@mozzarelladop.it

www.mozzarelladop.it



RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP



ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione della Ricotta di Bufala Campana comprende il seguente territorio: Regione Lazio: Provincia di Frosinone (Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca); Provincia di Latina (Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia); Provincia di Roma (Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo). Regione Campania: Provincia di Benevento (Limatola, Dugenta, Amorosi);



Provincia di Caserta; Provincia di Napoli (Acerra, Giugliano in Campania, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano); Provincia di Salerno. Regione Puglia: provincia di Foggia (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) e parte dei comuni di Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis. Regione Molise: provincia di Isernia (Venafro). Le caratteristiche orografiche e pedoclimatiche dei territori sono i principali elementi che hanno favorito la diffusione, già da alcuni secoli, dell'allevamento della bufala in queste aree, finalizzato soprattutto alla produzione di latte per la trasformazione in formaggio e ricotta. La zona geografica, anche dopo le bonifiche delle zone paludose e i cambiamenti politico-amministrativi, ha conservato molte caratteristiche comuni fra cui il mantenimento e lo sviluppo di un forte distretto produttivo costituito da centinaia di allevatori di bufale e caseificatori.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Ricotta di Bufala Campana è un prodotto lattiero caseario ottenuto per coagulazione al calore delle proteine, del "primo siero" o "siero dolce" proveniente dalla lavorazione del latte di bufala, ottenuto dalla mungitura manuale e/o meccanica di bufale di razza Mediterranea Italiana, caratterizzato da un elevato contenuto in acqua. La ricotta presenta forma tronco piramidale o tronco conica, peso fino a 2.000 g, colore bianco porcellana, assenza di crosta; consistenza morbida, granulosa ma non sabbiosa. Il tenore in grasso sulla sostanza secca è minimo 45%; grasso non inferiore al 12% stq; umidità non superiore al 75%; acido lattico inferiore o uguale a 0,3%; contenuto in sodio inferiore o uguale a 0,3%. Il sapore è caratteristico, fresco e delicatamente dolce, l'odore è fragrante di latte e crema.

METODO DI PRODUZIONE Il razionamento delle bufale in lattazione si basa per più della metà sulla somministrazione di foraggi provenienti dal comprensorio DOP. I foraggi possono essere integrati convenientemente con mangimi in grado di bilanciare l'apporto dei diversi nutrienti della dieta. Sono ammessi gli insilati di mais e dei foraggi non riportati nella lista degli alimenti vietati e possono essere somministrati foraggi freschi, affienati, essiccati, disidratati ed insilati purché non espressamente riportati al paragrafo "Alimenti vietati". Stesso dicasi per quanto concerne i mangimi aziendali o di produzione industriale e per i prodotti complementari dei foraggi ed i sottoprodotti industriali. La lavorazione del "primo siero" (o "siero dolce") prevede il riscaldamento per iniezione diretta di vapore o per scambio indiretto di calore. L'eventuale addizione di latte di bufala e/o panna fresca può avvenire sia prima dell'inizio del riscaldamento sia a riscaldamento avviato. Dopo aver raggiunto una temperatura media di 82°C, per

favorire il processo di coagulazione delle proteine è ammessa l'aggiunta di aliquote variabili di "cizza" (siero innesto naturale derivante da precedenti lavorazioni di Mozzarella di Bufala Campana DOP), acido lattico o acido citrico al fine di modificare l'acidità del mezzo e quindi facilitare l'ottenimento della ricotta. Si completa la fase di riscaldamento fino al raggiungimento di una temperatura non superiore a 92°C. Il calore determina la denaturazione delle proteine e la loro aggregazione, dunque la formazione di un coagulo morbido e fine che inizia ad affiorare immediatamente alla superficie grazie alla presenza del grasso. La separazione della ricotta è effettuata sia manualmente utilizzando un mestolo forato e deponendo gentilmente il coagulo umido direttamente nelle caratteristiche fucelle, sia meccanicamente con l'uso di appositi estrattori. La ricotta posta nelle fucelle o nelle tele completa quindi la separazione della scotta per assumere la sua consistenza definitiva. La ricotta così sgrondata viene parzialmente raffreddata. Il confezionamento deve avvenire comunque entro le 24 ore dalla produzione e viene effettuato o prima o dopo la procedura di raffreddamento. Qualora la ricotta non venga immediatamente confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di + 4°C; qualora invece la ricotta venga confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di + 4°C in cella frigorifera o in bagno di acqua e/o ghiaccio. La durata massima della conservabilità (shelf-life) della "Ricotta di Bufala Campana" "fresca" non potrà essere superiore, dalla data di produzione a 7 giorni. Al fine di ottenere una ricotta con una conservabilità superiore (massimo 21 giorni dalla data di produzione), è ammesso un trattamento termico della ricotta sgrondata dalla scotta. Successivamente la ricotta viene lisciata od omogeneizzata al fine di conferirle un aspetto più cremoso. Il prodotto così ottenuto è definito "Ricotta di Bufala Campana" "fresca omogeneizzata". È ammesso il confezionamento della ricotta ancora calda, anche con l'ausilio di macchine operatrici, in contenitori di plastica immediatamente chiusi per termosaldatura. La ricotta confezionata è quindi rapidamente raffreddata fino a raggiungere la temperatura di +4 °C in cella frigorifera oppure in bagno di acqua e/o ghiaccio.

CENNI STORICI La tradizione della produzione della Ricotta di Bufala Campana racconta di un legame strettissimo con la produzione di Mozzarella di Bufala Campana e quindi con l'arrivo del bufalo nel centro-sud d'Italia che risale quantomeno al 1300. Tra X ed XI secolo si sviluppò nelle aree tra Mondragone ed il Volturno il fenomeno dell'impaludamento ed il bufalo trovò un habitat idoneo ed il latte bufalino sostituì quello vaccino nella preparazione di quel *laudatissimum caseum* del Campo Cedicio, formaggio già citato da Plinio il Vecchio (Plinio, *Naturalis Historia*, XI, 241). Una delle prime

citazioni della Ricotta, associata alla Mozzarella ed a altri latticini è fatta in un libro di cucina pubblicato nel 1570 da Bartolomeo Scappi, cuoco della Corte papale ove pervenivano specialità da ogni parte d'Italia e d'Europa che cita "...*capo di latte, butiro fresco, ricotte fiorite, mozzarelle fresche et neve di latte*". (Scappi B., 1570). Notizie più dettagliate e dirette sulla Ricotta di Bufala si ritrovano a partire da metà 1800. Nel 1859 Achille Bruni, professore della Regia Università di Napoli, nella sua monografia "Del latte e dei suoi derivati", pubblicata nella Nuova Enciclopedia Agraria, descriveva in sintesi come si produceva allora la Ricotta di Bufala: "*Munto il latte e versato in tinotta, vi si mette il caglio di capretto; e dopo di essersi rappreso con la spatola di legno si taglia a pezzi grossi. Indi con una cazzuola di legno si leva il siero che si fa bollire per trarne la ricotta*".



CANNELLONI ALLA PARTENOPEA

Ingredienti per la pasta: 500 g di farina, 4 uova, 40 ml di olio extravergine di oliva, 20 ml di acqua, 1 pizzico di sale, Per il ripieno: 300 g di Ricotta di Bufala Campana DOP, 250 g di mozzarella di bufala campana DOP, 2 uova, 50 g di burro oltre quello per ungere la teglia, 100 g di parmigiano grattugiato, sugo di pomodoro, basilico tritato, 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva, sale e pepe. Preparate anche il sugo di pomodoro e tenetelo da parte.

Procedimento: in una ciotola mescolate la ricotta con le uova e metà del grana, regolate di sale e pepe e aggiungete per ultima la mozzarella tagliata a dadini. Su un piano infarinato tirate a sfoglia sottile (circa 1 mm di spessore) la pasta, tagliatela a piccoli rettangoli di circa 10 x 7 cm. Prendete ora una teglia, riempitela a 3/4 di acqua leggermente salata, mettetela sul fuoco e quando l'acqua comincia a bollire, fate bollire i rettangoli di pasta (o i cannelloni già pronti per l'uso) per qualche minuto. Scolateli molto al dente e immergeteli in una ciotola piena di acqua ghiacciata in modo da raffreddarli, e fateli poi asciugare su uno strofinaccio da cucina senza però sovrapporli altrimenti si incollano. Su ciascuno di questi mettete un poco del ripieno e se usate i cannelloni fatti in casa arrotolateli e adagiateli su una pirofila imburrata. Cospargeteli di una parte del sugo di pomodoro, in modo che rimangano morbidi, e del restante parmigiano grattugiato. Infornate a 200° C per circa 15 minuti facendo attenzione a non farli essiccare, quindi cospargeteli con la restante salsa e qualche fogliolina di basilico.

CONSORZIO DI TUTELA RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP

Reggia di Caserta - Regie Cavallerizze
Via Gasparri 1 81100 Caserta - IT
Tel. +39 0823.42.47.80 • Fax+39 0823.45.27.82
info@ricottadibufalacampanadop.it



RICOTTA ROMANA DOP



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ
(PECORA SOPRAVISSANA)



ZONA DI PRODUZIONE La zona di provenienza del siero (ottenuto da latte intero di pecora), di lavorazione e trasformazione della Ricotta Romana DOP è rappresentata dall'intero territorio della regione Lazio. Le peculiarità pedo-climatiche del Lazio, rappresentate da rilievi di varia natura (monti calcarei, vulcanici, colline, pianure alluvionali), da una temperatura media annuale variabile tra 13-16 °C, così come le precipitazioni annuali comprese tra valori minimi di 650 mm lungo la fascia litoranea, di 1.000-1.500 mm nelle pianure interne fino ai 1.800 mm in corrispondenza del Terminillo e dei Simbruini, favoriscono lo sfruttamento delle migliori condizioni per l'allevamento degli ovini. Il pascolo, fonte



tradizionale e principale di alimentazione per il gregge, variabile nello spazio e nel tempo in relazione a molti parametri (composizione floristica, condizioni climatiche, fattori pedologici), trova nel Lazio le condizioni ottimali di sviluppo e di qualità, andando così a caratterizzare positivamente il latte e di conseguenza il prodotto che ne deriva (formaggio pecorino, ricotta, ecc), determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità anche per l'omogeneità dei suoi caratteri.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Ricotta Romana DOP è un prodotto caseario fresco, ottenuto esclusivamente dal siero di latte intero di pecora appartenente alle razze maggiormente diffuse nel territorio laziale: Sarda e i suoi incroci, Comisana e i suoi incroci, Sopravissana e i suoi incroci, Massese e i suoi incroci. Il siero, dal caratteristico colore giallo pallido, deve presentare dei parametri chimici ben definiti, al fine di garantire le specifiche qualità della Ricotta Romana: pasta a struttura molto fine, colore più marcato rispetto alla ricotta vaccina, un contenuto lipidico minimo del 40% sulla sostanza secca e soprattutto un sapore delicato e dolciastro di latte fresco. Il peso è variabile fino a 2 kg. La Ricotta Romana DOP, essendo un prodotto lattiero-caseario fresco, non prevede il processo di stagionatura e generalmente investe archi temporali di produzione che vanno dall'autunno inoltrato (novembre) fino a giugno.

METODO DI PRODUZIONE Il siero, componente liquida della coagulazione del latte, deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo, dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione dei formaggi pecorini ottenuti da latte di pecore proveniente dal territorio regionale. Il siero risulta essere "dolce", grazie al tipo di alimentazione delle pecore da latte, costituita da foraggi di pascoli naturali, prati pascoli ed erbai caratteristici del territorio della Regione Lazio. Il prodotto che ne deriva, la Ricotta Romana, assume un caratteristico sapore dolciastro che la distingue da ogni altro tipo di ricotta. Il siero di latte intero ovino ha una colorazione giallo pallido e contiene: residuo secco magro: non inferiore a 5,37%; proteine: non inferiore a 1,09%; grasso: non inferiore a 0,35%; - lattosio: non inferiore a 3,55%; ceneri: non inferiore a 0,4%. Per la produzione della Ricotta Romana è consentita, nel corso del processo di riscaldamento del siero, a temperatura tra i 50-60°C, l'aggiunta di latte intero di pecora proveniente dalle razze sopra citate, fino al 15% del volume totale del siero. Nel periodo estivo, quando l'animale si trova nello stadio fisiologico di asciutta, è consentita la tradizionale pratica della monticazione. L'alimentazione delle pecore da latte è costituita da pascoli, prati-pascolo ed erbai tipici della regione Lazio. È ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi e con concentrati. Si esclude l'utilizzo di sostanze

di sintesi e di organismi geneticamente modificati. Le pecore da latte non devono essere soggette a forzature alimentari, a stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali, finalizzate ad incrementare la produzione. Il siero, con l'eventuale aggiunta di cloruro di sodio nella quantità massima di 4 g/litro, senza aggiunta di correttori di acidità, viene riscaldato a 85-90°C e mantenuto in lieve agitazione. Il riscaldamento, che in genere avviene nelle stesse caldaie in cui si è prodotto il formaggio, favorisce la precipitazione e la coagulazione delle sieroproteine e quindi il loro affioramento sottoforma di piccoli fiocchi. Il loro consolidamento superficiale, in una fioritura bianca stratificata, avviene sospendendo, per circa 5 minuti, il riscaldamento. L'affioramento viene separato dalla scotta. Successivamente si procede con la raccolta della ricotta che viene posta in fucelle forate, di forma tronco-conica, per 8-24 ore per favorire ulteriormente lo spurgo della scotta. Il prodotto scolato viene fatto asciugare in locali freschi. La ricotta che ne deriva presenta una struttura molto fine, un colore più marcato di quello vaccino ed un sapore delicato e dolciastro.



CENNI STORICI I primi riferimenti storici alla Ricotta Romana risalgono alla descrizione delle tecniche casearie fornita da Columella, agronomo romano del I secolo a. C., nel *De Re Rustica*. La tradizione popolare riporta che anche S. Francesco D'Assisi, trovandosi in una località laziale per la realizzazione di un presepe, contribuì alla diffusione della Ricotta nell'Agro Romano, insegnando ai pastori l'arte di produrla. Il latte di pecora aveva tre destinazioni: la prima di natura religioso/sacrificale; la seconda alimentare, come bevanda o come ingrediente per varie preparazioni; la terza per l'ottenimento del formaggio di pecora sia fresco che stagionato, quindi, l'utilizzo del siero residuo, dapprima per ottenere la ricotta, poi per alimentare i maiali. Ercole Metalli, in *Usi e costumi della campagna romana*, del 1903, scrive a proposito dei pecorai: "...Pongono poi nuovamente la caldaia al fuoco per estrarne la ricotta, ...La ricotta, insieme a poco pane, rappresenta il loro esclusivo alimento...". In passato la paga dei pecorai consisteva, in una lira e cinquanta centesimi al giorno, oltre al pane, al sale, alla ricotta e alla polenta.



BUDINO DI RICOTTA ROMANA

Ingredienti: 500 g di Ricotta Romana DOP; 5 uova; un cucchiaio di farina; 80 g di zucchero; 20 g di scorzette di arancio e cedro candite; 2 cucchiaini di brandy, 1 cucchiaino scarso di cannella, 1/2 limone; zucchero a velo.

Procedimento: mescolare Ricotta Romana DOP, farina, 2 uova intere e 3 tuorli, zucchero, canditi, la buccia grattugiata del limone, il brandy e quasi tutta la cannella. Incorporare delicatamente i 3 albumi montati a neve. Con il composto riempire per 2/3 uno stampo da budino da 2 litri, unto e spolverato di farina. Cuocere per mezz'ora in forno caldo a circa 200°. Prima di sfornare lasciare riposare, a forno spento, per 10 minuti: guarnire la superficie con zucchero a velo e cannella.

CONSORZIO DI TUTELA RICOTTA ROMANA DOP

Via R. Lanciani 38, 00162 Roma
Tel. 06.6147551 • Fax 06.6145389
info@consorzioricottaromana.it • consorziorrdop@pec.it
www.consorzioricottaromana.it

PAT

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), così come definiti dal DM 350/99 e inseriti negli elenchi regionali, sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, praticate sul proprio territorio in maniera omogenea, secondo regole tradizionali e protrate per un periodo non inferiore ai 25 anni. Per questi prodotti viene dato particolare risalto alle procedure operative tradizionali per le quale è **possibile accedere alle deroghe igienico-sanitarie** previste dalla normativa (esempio per locali storici, cantine, grotte o locali con pavimenti geologici naturali e attrezzature in legno), che garantiscono la **salvaguardia delle caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto, in particolare per quanto attiene la necessità di preservare la microflora specifica**. Arsial, fin dalla emanazione della normativa, svolge la ricognizione dei PAT su tutto il territorio regionale, approfondendo per ciascun prodotto la distribuzione territoriale, la valenza economica, le interazioni prodotto-territorio connesse con l'ambiente di produzione e commercializzazione, le peculiarità del processo produttivo tradizionale. Alcuni prodotti presentano un legame con la biodiversità in quanto provengono da risorse vegetali e animali autoctone a rischio di erosione genetica di cui alla L.R. 1 marzo 2000 n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario".

Normativa di riferimento: D. Lgs 173/1998; DM 350/1999; Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004; Reg CE 2074/2005; L. 12/12/2016 n. 238 -art. 12 comma 1; L.R. n. 15/2000.

Per alcuni PAT la possibilità di accesso alle deroghe igienico-sanitarie e il legame con la biodiversità, sono evidenziati con i seguenti loghi:



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



CARNI (E FRATTAGLIE)

FRESCHHE E LORO PREPARAZIONI

LAZIO PATRIMONIO AGROALIMENTARE - TRA BIODIVERSITÀ E TRADIZIONE



CAPOCOLLO O LONZA

PAT

POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intero territorio regionale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Di forma cilindrica, il Capocollo o Lonza, presenta peso variabile da 1,2 a 2 kg e colore interno rosso, screziato di bianco. Il sapore è sapido, più o meno aromatizzato a seconda dei condimenti impiegati: sale, pepe, aglio ed, eventualmente, peperoncino e noce moscata. Il tipo di aromi utilizzati varia a seconda dell'area di produzione.

METODO DI PRODUZIONE Il Capocollo o Lonza si ricava dalla porzione superiore del collo fino alla 6° vertebra di suini, macellati a peso vivo variabile dai 120 ai 160 kg, la cui alimentazione può essere al pascolo (maggio-ottobre) o a secco con cereali e castagne (novembre-marzo), a secco fino a 25-30 kg di peso vivo e successivamente alimentati con acqua e farina (pastone), fino al momento della macellazione. Previa rifilatura, le carni sono sottoposte a salatura a secco, anche su basi di legno, per 12 -24 ore o per 3-10 giorni, a seconda della zona di produzione e conservate in cella frigo a 5°C; segue il lavaggio con vino. Nel corso della lavorazione sono aggiunte spezie ed erbe aromatiche diverse a seconda delle località di produzione, quali: pepe, aglio, finocchio, peperoncino e vino. Dopo il condimento, il Capocollo o Lonza viene sottoposto ad asciugatura per circa 1 settimana in cella di stufatura a 10-20°C e 75% di UR o in locale specializzato, riscaldato con stufa a legna. La stagionatura va da un minimo di 60 giorni ad un massimo di 150 giorni, in locale specializzato di montagna o in cella a 14°C con 80% di UR, per 2 mesi.

CENNI STORICI Il Capocollo o Lonza è uno dei prodotti più tradizionali del nostro territorio. Si tratta di un prodotto più volte citato nei trattati enogastronomici, con forte presenza presso le norcinerie locali.



COPPA REATINA

PAT

POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotta tradizionalmente nel periodo invernale la Coppa reatina è un salume cotto, di pezzatura da 1 a 12 kg e dalla caratteristica forma a mattonella. Il colore è rosso cupo, il sapore è sapido, piccante e fortemente aromatizzato.

METODO DI PRODUZIONE La Coppa reatina deriva dalla lavorazione di alcuni tagli anatomici (testa, zampi, lingua e cotica) di suini macellati al peso vivo di 100-120 o 140-160 kg, alimentati a secco con cereali e castagne o in alcuni casi allevati al pascolo da maggio ad ottobre. Entro 24-48 ore dalla macellazione, gli zampi, la testa, la lingua e il 10% di cotica, previa rifilatura, sono sottoposti a cottura in acqua bollente, con eventuale aggiunta di aromi quali cipolla, sedano e chiodi di garofano, per 4 ore o fino al completo distacco della carne dalle parti ossee e cartilaginee. Terminata la cottura, le carni vengono insaporite a caldo con sale, pepe, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, buccia di arancia o limone, aglio, peperoncino e mandorle. Segue la posa negli stampi e la pressatura per 1 giorno con successivo raffreddamento in cella frigo a 4-5°C per 24 ore.

CENNI STORICI La Coppa Reatina è di antica produzione. Nasce dall'impiego di quelle parti di carne suina scartate dopo il sezionamento, in quanto non utilizzabili per la preparazione di salumi conservati. La lavorazione delle carni suine e la loro trasformazione in prodotti della salumeria fanno parte della tradizione norcina che, soprattutto nel comprensorio dell'alto reatino, grazie anche alle favorevoli condizioni climatiche, ha una storia antica.



CARNE DI BOVINO MAREMMANO



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

L'areale di produzione è rappresentato dal territorio storicamente designato come Maremma Tosco-Laziale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ottime sono le qualità della Carne di bovino Maremmano, sia dal punto di vista dietetico che organolettico. La sapidità, la succosità, l'appetibilità, l'elevato contenuto proteico e in sali minerali, una moderata presenza lipidica, nonché la ricchezza in acidi grassi insaturi e polinsaturi, fanno sì che questo alimento sia molto apprezzato dai buongustai e, al tempo stesso, sia consigliato per soggetti anemici e nelle diete iperproteiche ed ipolipidiche. La carne derivante dai diversi tagli anatomici si caratterizza per un'ottima composizione tissutale, ottimi valori di pH (intorno a 5.6) e una colorazione rosso scuro che risulta essere influenzata dall'età e dalla tecnica di allevamento. Le peculiarità della Carne bovina Maremmana si evincono anche da un'indagine condotta dal CREA-PCM di Tor Mancina, rivolta alla composizione acidica di questa carne, che risulta avere una significativa quantità di acidi grassi monoinsaturi come ad esempio il C18:1 (acido oleico) e del C18:3 n3 (acido linolenico), che sono acidi grassi essenziali (EFA, *essential fatty acids*) e di alcuni acidi grassi polinsaturi a catena lunga come il C20:5n3 (acido eicosapentanoico) e il C22:6 n-3 (acido docosaesanoico), conosciuti come acidi grassi OMEGA 3 e considerati importanti per la salute e il benessere dell'uomo.

METODO DI PRODUZIONE Gli animali, dalle caratteristiche corna lunghe, a semiluna nei maschi e a lira nelle femmine, di color avorio e con punta nera e dal manto tra il bianco e il grigio sporco che protegge dal caldo intenso, spiccano per la loro straordinaria bellezza ed elevata

rusticità. Con la loro presenza i bovini maremmani caratterizzano il paesaggio tra Alto Lazio e Toscana, a ridosso della fascia costiera, laddove i pascoli aperti si alternano alla boscaglia. Grande importanza assume il tradizionale sistema di allevamento: prevalentemente allo stato brado, con sfruttamento della macchia mediterranea sia come alimento che come riparo dalle avversità atmosferiche. I bovini Maremmani sono ottimi utilizzatori dei pascoli cespugliati, delle stoppie e soprattutto delle essenze tipiche della macchia mediterranea. Si cibano, oltre che con la produzione erbacea del sottobosco, sia di foglie di arbusti (mortella, albatro, quercia, orniello, sondro) sia dei ricacci delle piante arboree (cerro, corbezzolo, sughero, leccio, rovere, lentisco, frassino, olmo, carpino, olivastro, mirto). Di questa abbondanza non utilizzabile altrimenti, si nutrono durante i mesi invernali i bovini Maremmani, per i quali è necessario comunque un'integrazione di fieno e/o di paglia. Nel sistema tradizionale la monta è stagionale e gli accoppiamenti hanno luogo da aprile-maggio a luglio, per cui le nascite avvengono da gennaio ad aprile. I vitelli appena nati vengono allevati al pascolo ed allattati dalla madre. Verso il 5°-6° mese di vita avviene il passaggio, spontaneo o guidato attraverso l'addestramento materno, all'alimentazione solida composta dai foraggi del pascolo. I bovini maremmani a partire dall'età di 11-12 mesi vengono destinati alla macellazione, cui segue necessariamente un periodo di frollatura per rendere la carne tenera e succosa.

CENNI STORICI Nel Lazio la razza bovina Maremmana dal 2001 è tutelata dalla L.R 15/2000, in quanto patrimonio della biodiversità agraria a rischio di erosione genetica. Le origini dei bovini Maremmani risalgono a tempi antichissimi. Secondo la teoria prevalente essi sarebbero i diretti discendenti del "bos primigenius", il grande bovino grigio macrocero della steppa o razza asiatica del Sanson (conosciuto in Italia come podolico) che dall'Asia, sua culla, si è diffuso in Europa, occupando un'area geografica molto ampia, comprendente l'Ucraina, la Romania, l'Ungheria, la Bosnia, la Dalmazia ed alcune regioni dell'Italia, soprattutto del centro-sud. Stando ai reperti archeologici di Cere e alla testa taurina del museo di Vetulonia, questo bovino avrebbe occupato le attuali zone di allevamento fin dai tempi degli antichi Etruschi. La razza Maremmana ha presidiato, in grandi mandrie, l'antica Maremma Tosco-Laziale, per secoli paludosa e malarica, oltre a essere stata immortalata in decine di opere di grandi paesaggisti dell'800, è stata presa in grande considerazione anche da svariati autori storici, far cui Columella, agronomo romano dei primi secoli a.C., autore del *De re Rustica*, il grande paesista Coleman, che trae ispirazione dalla campagna romana, che lo ha denominato Maremmano "Il re del pascolo" (1866) e più tardi (1913) il Bianchini. La bontà e la qualità della Carne bovina Maremmana da molti anni viene celebrata con moltissime sagre, mostre e suggestive manifestazioni di antica tradizione e cultura locale come a esempio la "Merca del bestiame", accompagnato dal lavoro di cattura dei bovini da parte dei Butteri.



COPPIETTE (DI CAVALLO, SUINO, BOVINO)



Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Coppiette sono listarelle di carne più o meno grandi, di colore variabile dal rosso vivo al marrone scuro, ottenute dalla lavorazione di carne magra di suino, bovino (anche di razza Maremmana) ed equino. Vengono essiccate, condite con il sale e aromatizzate con peperoncino, coriandolo, semi di finocchio, aglio, rosmarino e vino bianco. In questi ultimi anni da alcuni produttori è stata recuperata la produzione di coppiette di carne di asino. Le Coppiette, tagliate in diverse dimensioni e lunghezze e poste ad essiccare con aria calda o cotte al forno, vengono generalmente vendute sfuse.

METODO DI PRODUZIONE Originariamente prodotte con carne di cavallo e ancor prima con carne di asino, la cui produzione oggi vive grazie solo alla passione di pochissimi produttori locali, le Coppiette che si trovano maggiormente sul mercato sono quelle di suino e bovino. La materia prima impiegata deriva da diversi tagli magri anatomici a seconda dell'animale impiegato e della zona di produzione: prosciutto, pancetta, filetto, spalla, collo, petto, muscoli addominali, quarto posteriore, polpa grezza. Gli animali sono: il suino pesante italiano alimentato a secco e con peso vivo alla macellazione di 130-160 kg circa; bovini con particolare riferimento al bovino Maremmano allevato al pascolo; cavalli di 12-36 mesi, alimentati al pascolo; asini. La carne, stoccata in cella frigo a 2-4°C o lavorata entro le 24-48 ore dalla macellazione, viene rifilata e tagliata in listarelle di minimo 1x1 cm di

spessore 15-40 cm di lunghezza. Segue la salatura e la conciatura con modalità e tempi differenti: per 24-48 ore a 5°C unitamente al condimento; in salamoia di vino non satura per 7 giorni; a secco con aggiunta di peperoncino; con immersione in vino bianco per 48 ore con pepe, peperoncino, finocchio, aglio, paprika, limone; con immersione in vino rosso riscaldato e peperoncino, paprika dolce e forte; per aspersione, dopo salatura, con peperoncino, anice, seguita da riposo per 15 giorni; con immersione in vino rosso per 4-5 giorni, con ginepro, salvia, peperoncino, finocchio e rosmarino; per esposizione all'aria in celle retinate, per 3-4 giorni. Segue l'essiccazione anch'essa effettuata con modalità e tempi variabili: in cella di stufatura a 20-22°C per 1 settimana, in apposito locale areato per 3-4 giorni, in locale specializzato, alla temperatura di 13-16°C, per 15 giorni; per 10-15 giorni a temperatura ambiente fredda; dopo stufatura per 6 giorni a 20°C e successivamente in cella per 90 giorni a 1-4°C; in sala di essiccazione per 48-60 giorni ad una temperatura superiore di 2-3°C rispetto alla temperatura del laboratorio; mediante stufatura a camino per 5-6 ore; in sala di essiccazione a 18-20°C, con 80% di umidità relativa per 10-12 giorni; per 30 giorni in cella a 12°C. Alcune aziende effettuano la cottura al forno per alcune ore. Segue una fase di riposo e il confezionamento.

CENNI STORICI Le Coppiette (di cavallo, suino, bovino), inizialmente prodotte in Ciociaria nelle vallate dei Monti Ernici tra Guarcino e Vico nel Lazio, si sono diffuse in seguito in tutto il Lazio. Si narra che i pastori e i butteri le preparavano e le consumavano durante i loro viaggi di transumanza, anche dopo tempi relativamente lunghi. Ciò fa pensare che originariamente le Coppiette fossero solo quelle di cavallo. Le Coppiette di cavallo continuano a vivere nel profondo del costume romano e castellano, ma negli ultimi anni, vista anche la maggiore disponibilità della carne di suino e bovino, i produttori locali hanno iniziato a preparare le Coppiette anche con queste carni, trovando un forte apprezzamento da parte del consumatore. Si è diffuso il loro consumo come pasto rapido dei lavoratori e come pasto da taverna, mantenendo una costante presenza nelle norcinerie e nelle enoteche locali e, soprattutto, nelle famose fraschette dei Castelli. Il nome sembra derivare dalle tecniche di preparazione, che le vuole piegate a metà su un filo posto davanti ad un fuoco per essere essiccate o perché legate e vendute a coppia. I "coppietari", passando per le strade delle città, urlando "coppieeehh", le offrivano con un bicchiere di vino ai passanti, suggestiva immagine descritta anche da Amilcare Pettinelli nel sonetto "Er coppietaro": "Gira pe' l'osterie e, spesso va a li Castelli, e imbrocca a'gni tinello giacchetta bianca, ar braccio un canestrello, co' le coppie e le nocchie che cià messo. Eccolo er coppietaro!...". Evento dedicato alle Coppiette di bovino maremmano è la Sagra delle Coppiette che si tiene nel mese di maggio a Marcellina (RM), in concomitanza dei festeggiamenti dedicati alla Madonna delle Ginestre. La sagra, giunta all'87° edizione, viene organizzata dal Comitato dei Butteri.



FILETTO DI LEONESSA



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti: Leonessa

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Filetto di Leonessa presenta forma parallelepipedica o cilindrica, colore interno roseo e screziato di bianco. La tradizionalità di questo salume è legata al tipo di materia prima utilizzata che deriva da suini pesanti alimentati a secco e soprattutto alla tecnica della speziatura con pepe e vino, all'interno di botti di legno. Inoltre la stagionatura viene effettuata in locali storici.

METODO DI PRODUZIONE Entro 24 ore dall'arrivo della mezzena viene effettuato il sezionamento dei tagli, mantenuti poi in cella frigo. Scelto il taglio idoneo, ossia il filetto, si procede alla salatura con sale e l'immersione per 18 ore nel vino, arricchito con pepe. Successivamente viene effettuata la speziatura con il pepe, un lavaggio con successiva asciugatura e la stagionatura in locale specializzato a 13-15°C per 2 mesi.

CENNI STORICI Leonessa vanta una tradizione secolare nell'allevamento del maiale e nella lavorazione di carni suine. Ogni parte del maiale è utilizzata al meglio, come era consuetudine di tutte le famiglie contadine, soprattutto quelle delle zone montane. Nei secoli XV-XVI qui fioriscono le industrie, principalmente quella laniera, ma quando l'arte della lana volge al declino fioriscono altre attività quali la lavorazione di carni suine e dei latticini. La tradizione della lavorazione delle carni di suino è stata mantenuta nel tempo da aziende già attive.



GUANCIALE



Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un salume di circa 1Kg di peso che presenta la caratteristica forma anatomica della guancia (triangolare). Il colore è rosso, con la parte di tessuto adiposo di colore bianco roseo. Il sapore va da sapido delicato a sapido piccante con aroma di affumicato, nel caso di Guanciale sottoposto ad affumicatura naturale.

METODO DI PRODUZIONE Il Guanciale si prepara con la guancia del suino alimentato a secco con prevalenza di cereali e/o al pascolo nel periodo di maggio-ottobre e macellato al peso vivo di 120-160 kg. La guancia, rifulata entro 24 ore dalla macellazione, viene sottoposta a salatura e al condimento, con modalità differenti in base alla zona di produzione. Prima della stagionatura il guanciale viene liberato del sale e del condimento in eccesso. Le spezie utilizzate per il condimento sono l'aglio, il pepe, il peperoncino, il finocchio selvatico, il vino rosso o bianco. L'asciugatura, eseguita in locale specializzato, avviene per 5-7 giorni a 16-18°C o mediante riscaldamento a camino alimentato con legna di olivo o quercia e biancospino. In alcuni casi è prevista una doppia asciugatura che dura complessivamente 3 giorni. Il Guanciale stagiona per periodi variabili da 30-45 giorni fino a un massimo di 120 giorni in locale a 12-17°C e 66-75% di UR o alla temperatura ambiente di una cantina storica per le produzioni tradizionali invernali. Alcuni produttori, prima della vendita del Guanciale, praticano l'affumicatura per 10-12 ore con fumo di legno di ginepro.

CENNI STORICI Le famiglie contadine soprattutto delle zone montane erano solite lavorare carni di maiale per ottenere alcuni alimenti da stagionare e conservare nel tempo, soprattutto per i lunghi e freddi inverni, come ad esempio il Guanciale. Tradizionalmente veniva preparato nelle province di Frosinone, Viterbo e Rieti. Oggi viene prodotto in tutto il Lazio.



GUANCIALE DEI MONTI LEPINI AL MAIALE NERO



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Roma: Carpineto Romano, Roma

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto tradizionalmente nei mesi invernali, il Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero si ottiene dalle guance di maiali della razza locale "maiale nero dei Monti Lepini" condite e aromatizzate con pepe, peperoncino, finocchio, timo e rosmarino. Presenta la classica forma triangolare e pezzatura da 0,5 a 1kg. La stagionatura va da 20 a 120 giorni.

METODO DI PRODUZIONE Le guance del suino nero dei Monti Lepini, allevato al pascolo e a secco con prevalenza di cereali e macellato al peso vivo di 130-150 kg, vengono rifilate, salate, condite con pepe e peperoncino, finocchio, timo e rosmarino e marinate nel vino per 7 giorni, in cella frigo a 5°C. La stagionatura va da 20 a 120 giorni a 14°C in cella frigo od in locale storico.

CENNI STORICI Prodotto storico dei Monti Lepini attualmente a rischio per la ridotta presenza del maiale nero dei Monti Lepini considerata risorsa animale autoctona a rischio di erosione genetica, tutelata dalle L.R. 1 marzo 2000 n. 15. Oggi, tramite l'intervento di questa legge e le sinergie fra allevatori, norcini ed il Comune di Carpineto, se ne sta tentando il recupero.



LARDO DI LEONESSA



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Rieti: Leonessa

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Lardo di forma parallelepipedica, stagionato per 90 giorni, sottoposto a salatura a secco ed aromatizzato. La tradizionalità del Lardo di Leonessa è legata al tipo di materia prima utilizzata, che deriva da suini pesanti alimentati a secco e soprattutto alla tecnica della speziatura effettuata anche con essenze spontanee locali.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima deriva dal lardo di schiena e di pancia, ricavato dalla carcassa del suino. Entro 24 ore dall'arrivo della mezzena, viene effettuato il sezionamento dei tagli, mantenuti poi in cella frigo. Scelto il taglio idoneo di lardo, ossia il lardo dorsale e quello di pancia, si procede alla salatura a secco per 90 giorni, mantenendo il prodotto a strati sovrapposti, in cella, ad una temperatura massima di 4°C. Successivamente viene effettuata l'aromatizzazione con pepe, aglio, "serpuglio" (origano selvatico locale), maggiorana, alloro e rosmarino, disponendo il prodotto anche in botti di legno. La stagionatura avviene in locale specializzato a 13-15°C per 3 mesi in cella o in locali storici.

CENNI STORICI Leonessa, adagiata sull'orlo meridionale di un altopiano appenninico, a 974 metri di altitudine, sin dall'epoca dei Sabiniani, popolo proveniente dall'area del Gran Sasso, insediatosi nelle valli del Velino e del Tevere, ha basato la sua economia sulla zootecnia. L'allevamento del maiale, in particolare, permetteva, grazie alla lavorazione delle sue carni, di avere a disposizione alimenti molto energetici, che si conservavano a lungo, se fatti stagionare. Dalla guida del 1903, dell'Abruzzo, regione poco distante dal comune in esame, si legge "...grande è il commercio di...carne suina salata e manufatturata". La tradizione della lavorazione delle carni di suino è stata mantenuta uguale a se stessa.



LOMBETTO O LONZA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Nell'Italia centrale si usa indifferentemente il termine "lombetto" o "lonza" per indicare l'insaccato ricavato utilizzando i muscoli paravertebrali del tratto dorsale inferiore e lombare del maiale. La Lonza si differenzia dal capocollo, (fatto con i muscoli paravertebrali del collo e del primo tratto delle vertebre dorsali), perché si presenta più piccola di circonferenza e con la superficie di taglio totalmente magra, con totale assenza di parti grasse caratteristiche, invece, del capocollo. Differenziato nel condimento tra le diverse zone da un'ampia presenza di spezie a Frosinone e Viterbo, al solo pepe nero nei Monti della Laga. Caratteristica è anche la bagnatura delle carni in vino con particolare riferimento all'utilizzo del vino rosso Cesanese a Frosinone e del bianco in Sabina e nel Viterbese. Il prodotto, di pezzatura media di 2 Kg, è caratterizzato da forma cilindrica, colore rosso cupo screziato bianco, sapore salato, stagionatura minima di 2-3 mesi.

METODO DI PRODUZIONE I suini, in genere di provenienza aziendale, da cui si ricavano i tagli anatomici per la produzione del Lom-

betto o Lonza, sono alimentati a secco o al pascolo e vengono macellati a 130-160 Kg di peso vivo.

La carne viene sottoposta a salatura a secco per tempi variabili: 1-3 giorni, fino a 10 giorni, per 12 ore, alla temperatura di 5°C. Il condimento avviene con pepe, noce moscata, peperoncino, aglio, finocchio e, in alcuni casi, è prevista la marinatura con vino per 12 ore. Una volta terminato il condimento, il prodotto viene asciugato per mezzo della stufatura in camera calda a 20-22°C per circa 1 settimana o in camera calda a camino a 13-16°C. La stagionatura va da 1 a 3 mesi.

CENNI STORICI La prima testimonianza relativa a questo prodotto tradizionale risale al 1352. Se ne fa menzione in un protocollo notarile conservato presso l'Archivio Diocesano di Viterbo.

Si tratta della locazione di una bottega di macelleria in cui si chiede un canone annuo, parte in denaro e parte in natura: un quarto di castrato da conferire durante il periodo di Pasqua e una mezza "lonza porcina", per Natale.

È probabile che la Lonza, ritirata a Natale, fosse consumata, in seguito, dopo la stagionatura. La tradizione viterbese degli inizi del '900 voleva che il Lombetto fosse consumato nel corso della colazione di Pasqua o delle scampagnate del lunedì di Pasquetta, quando, giunto a maturazione, era ottimo per accompagnare la "pizza di Pasqua", sia dolce che al formaggio.

Nella preparazione artigianale, ancora molto diffusa sul territorio, i muscoli paravertebrali vengono ritagliati dalla mezzena del maiale, rifilati e sgrassati in modo che si formi un cilindro di carne magra abbastanza regolare, quindi aromatizzati cospargendo a mano una miscela di sale, aglio, pepe, fiori di finocchio e peperoncino in polvere. Il cilindro ottenuto viene successivamente avvolto con carta paglia, legato esternamente con dello spago, come un salame, quindi, lasciato stagionare per un massimo di tre mesi al fine di evitare che, essendo composto di sola carne magra, si essicchi eccessivamente e diventi troppo salato.

La stagionatura avviene in locali asciutti ed arieggiati, che risentono del clima diffuso sul territorio. Una volta pronta, la Lonza si consuma cruda, tagliata piuttosto sottile. Nella Tuscia viene prodotta ancora oggi artigianalmente. La carne si presenta rosata e ha un sapore delicato.



MORTADELLA VITERBESE



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Mortadella viterbese si presenta con una forma cilindrica schiacciata, dalla circonferenza di 5-10 cm, peso di circa 3-6 Kg. La superficie di taglio ha colore rosso vivo con grani sparsi di colore bianco (grasso) e nero (pepe). Il prodotto presenta gusto sapido al palato con lieve retrogusto di aglio.

METODO DI PRODUZIONE L'ingrediente principale è la carne magra della spalla, pancetta, talvolta, della coscia del maiale (alimen-

tato a secco e macellato al raggiungimento di 120-150 Kg di peso vivo), che viene prima disossata, privata dei tendini e poi macinata. Il trito viene amalgamato a lardelli di grasso, provenienti dalla gola dell'animale tenuti sotto sale per 24 ore, in proporzione non superiore al 16%. Si aggiungono, quindi, sale, pepe nero in grani, aglio tritato, vino, zucchero e acido ascorbico (vitamina C) utilizzato come conservante. L'impasto viene lasciato riposare per due giorni ad una temperatura compresa tra 0 e 4°C per essere poi insaccato in un budello di bovino lavato con acqua, sale e aceto. L'insaccato viene infine pressato, asciugato a 16-18°C per 48 ore e lasciato stagionare in locali freschi per circa 4 mesi prima di essere consumato.

CENNI STORICI Con il termine "mortadella" oggi si identifica soltanto la classica "mortadella bolognese". In passato questa parola aveva un significato più generico di insaccato fatto con un impasto ottenuto lavorando la carne di maiale con il mortaio (in latino *mortarium*). Nei ricettari del 1300 e 1400 troviamo vari tipi di mortadelle fatte con carne di maiale cruda. A metà del '400, il Maestro Martino da Como, cuoco personale del vescovo di Aquileia, nel suo *De Arte Coquinaria* citava alcune mortadelle crude, piuttosto simili alla mortadella viterbese, una sorta di salame stagionato, ed invece molto lontane dalla nota mortadella bolognese, che è cotta. Altre citazioni si rintracciano nel 1549 in Messisburgo, il celebre cuoco rinascimentale, e nel 1684 in Carlo Nasca, cuoco maggiore presso la corte farnesiana di Sua Altezza Serenissima Ranuccio II, duca di Parma, Piacenza e Castro che nel "*Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno*" parla della deliziosa mortadella come pasto invernale. La guida del Touring Club Italiano del 1931 cita tra i prodotti tipici di area laziale la "Mortadella di Viterbo".



MORTADELLA DI CAVALLO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma: Albano Laziale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un salume ottenuto macinando molto finemente la carne (pancia e spuntature) di cavallo. Si presenta di forma cilindrica, con colore roseo dell'impasto, arricchito con lardelli di grasso; pesa 350 g e ha un sapore dolciastro.

METODO DI PRODUZIONE La Mortadella di cavallo è prodotta tradizionalmente con la carne di puledri Maremmani laziali di 12 - 36 mesi di età. Il processo di trasformazione è caratterizzato dalla scelta del sezionato (pancia e spuntature) macinato finemente e aromatizzato con pepe, peperoncino e pistacchio. L'impasto, raccolto nell'involucro naturale o sintetico, è sottoposto a stufatura in camera calda con riscaldamento a combustione naturale e da una breve stagionatura che non supera il mese. La salatura avviene al momento del condimento.

CENNI STORICI In passato la parola "mortadella" indicava genericamente un insaccato realizzato con un impasto ottenuto lavorando la carne con il mortaio (in latino *mortarium*). La Mortadella di cavallo è un prodotto tradizionale dei Castelli romani, ottenuto con carne di puledri Maremmani laziali. Se ne trova traccia in alcuni archivi comunali e vanta una presenza storica nelle norcinerie locali. Come attestano le numerose testimonianze orali raccolte localmente e, in particolar modo, dalla storica azienda Sabatucci presente ad Albano Laziale.

OMENTO DI MAIALE (BEVERELLI)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti: Antrodoco

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'omento è una membrana ricavata dalla parte superiore dell'anteriore dell'addome su cui s'inserisce l'intestino del maiale, dialettalmente detta corallina. Sottoposto a salatura e aromatizzato con erbe, peperoncino ed aglio, l'omento viene successivamente steccato con legno di nocciolo ed appeso in ambienti asciutti e ben ventilati dove si lascia stagionare per circa 30 giorni. Presenta sapore salato e piccante.

CENNI STORICI Chiamato anche Ventriglio e Juntriglio, è un prodotto tradizionalmente preparato nel comprensorio antrodocano in cui è abbastanza diffuso l'allevamento domestico del maiale. Si tratta di un prodotto della cucina povera delle origini che predilige i frutti della campagna, le spezie fondamentali e il profumo deciso dell'aglio.



FRISSE

Ingredienti e dosi per 6 persone: 400 g di carne intercostale di maiale moderatamente grassa, 200 g di fegato di maiale, 100 g di salsiccia, 80 g di formaggio grattugiato, 1 tuorlo d'uovo, 10 bacche di ginepro, noce moscata, cannella, sale, pepe, omento di maiale, olio extravergine di oliva e burro in parti uguali.

Per la frittura: 1 bicchierino di gin

Procedimento: sul tagliere tritare con la mezzaluna affilata la carne e il fegato di maiale; unire poi la pasta della salsiccia sbriciolata, il formaggio grattugiato, le bacche di ginepro schiacciate, la noce moscata e la cannella. Amalgamare questi ingredienti una prima volta; poi salare, pepare, aggiungere il rosso d'uovo e impastare nuovamente. Con le mani fare delle palline grosse come noci e avvolgerle nell'omento del maiale. Cuocerle a fuoco moderato in padella con olio e burro. A fine cottura ravvivare con una spruzzata di gin da far assorbire completamente.



MORTADELLA DI MANZETTA MAREMMANA



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Viterbo: Pescia Romana. Provincia di Roma

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume cotto tipo mortadella a grana finissima, a base di carne di bovino maremmano, grasso suino tagliato a cubetti o lardelli, sale, pepe nero, pistacchi ed aromi naturali. La forma è cilindrica o parallelepipeda, il colore dell'impasto è rosa intenso screziato di bianco. Salume particolarmente gustoso nato dall'unione tra il bovino e suino.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima impiegata per la preparazione della Mortadella di manzetta maremmana deriva da bovini di razza maremmana pura, allevati prevalentemente allo stato brado, nel territorio della Maremma laziale. La parte adiposa, quale componente grassa dell'impasto, deriva dal lardo dorsale del suino tagliato a cubetti o lardelli. La macellazione del bovino avviene a 18 mesi circa e la carcassa viene successivamente conservata in cella frigo per 1 settimana a 0°C e a una U.R. di 80-90%, al fine di garantire il processo di frollatura della carne. Durante tale fase s'in-

nescano dei processi chimico-fisici importantissimi per la tenerezza e l'aroma della carne. Difatti la tenerezza della carne è una caratteristica fondamentale per il consumatore, soprattutto nel caso della carne bovina. Terminata la frollatura, le carcasse vengono sezionate in tagli anatomici. Quelli utilizzati per la Mortadella di manzetta maremmana sono tagli pregiati: quarto anteriore (collo, petto, fesone di spalla, muscolo anteriore) e pancia. Si procede al disossamento manuale ed alla macinazione fine della carne bovina, mediante trita-carne. L'impasto, aggiunto di lardo suino, sale, pepe nero, pistacchio ed altri aromi, viene conservato in cella a 1°C per 2 giorni e successivamente insaccato in involucri naturali. Segue un'ulteriore fase di riposo per 7 giorni in cella frigo a 13°C ed U.R. 67%. La cottura della Mortadella di manzetta maremmana avviene in forno a vapore ad una temperatura di circa 90°C (a seconda della grandezza del salume) per 3 ore circa, con il raggiungimento della temperatura a cuore del prodotto di 68°C, verificata con un'apposita sonda. Il salume viene poi immerso in acqua fredda e successivamente conservato in frigo a 0°C prima della vendita. La Mortadella di manzetta maremmana, la cui produzione si aggira sui 70 kg a settimana, può essere commercializzata intera o in tranci conservati sottovuoto.

CENNI STORICI La nascita della Mortadella di manzetta maremmana è da attribuire al Sig. Nardi, originario di Norcia e figlio di una famiglia di grande tradizione norcina che, alla fine dell'800, si trasferisce prima nel paese di Montalto di Castro (VT) e poi a Pescia Romana (VT) comuni ricadenti nel comprensorio della maremma laziale. Il Sig. Nardi fa tesoro della notevole disponibilità di carne di bovino maremmano, da secoli ampiamente diffuso nel territorio della Maremma laziale, per la preparazione di salumi che, soprattutto in tempo di guerra, rappresentavano un'importante fonte alimentare. Con il tempo la gamma dei salumi preparati si arricchisce di prodotti particolari, fra cui proprio la mortadella di manzetta maremmana, chiamata inizialmente "morta in guerra", il cui impasto è costituito appunto, dalla miscela di carne bovina e grasso suino. Tale preparato permetteva di conservare più a lungo, grazie alle qualità antiossidanti del grasso suino, la carne bovina, specie in tempi di guerra. La Mortadella di Manzetta Maremmana si ottiene dalla carne del bovino di razza Maremmana, razza autoctona a rischio di erosione genetica, tutelata della L.R. 1 marzo 2000 n. 15.



PANCETTA DI SUINO



Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Pancetta di suino si ricava dal ventre e dal costato del maiale macellato al peso vivo di 120-150 kg. Lavorata in diversi modi si presenta “tesa” (con mantenimento della cotica, breve stagionatura e maggiormente speziata) o “arrotolata” (con o senza cotica, stagionatura più lunga, speziata internamente). Grazie alla giusta venatura di grasso la Pancetta risulta morbida, delicata, dolcemente salata, con sapore variabile a seconda del tipo di spezie impiegate: pepe, peperoncino, aglio, noce moscata, vino rosso, semi di finocchio macinati. Il colore è bianco rosato con particolari striature alternate di grasso e carne magra; il profumo è delicato e speziato. In provincia di Frosinone è diffusa anche la Pancetta affumicata con legna di ginepro e, in questo caso, il grasso della Pancetta presenta un colore tendente al giallo avorio.

METODO DI PRODUZIONE Le parti della pancia dei suini vengono rifilate e squadrate con mantenimento o meno della cotenna.

In seguito i tagli rifilati passano alla salatura, eseguita a secco per periodi variabili da 2 a 15 giorni a 5°C o con sale umido per 7 giorni, seguita da un lavaggio con il vino.

Il condimento, effettuato unitamente o dopo la salatura, prevede l'impiego di pepe, peperoncino, aglio, semi di finocchio macinati e vino rosso. La Pancetta a questo punto passa prima alla fase di asciugatura, per un minimo di 30 giorni a temperatura ambiente (15-16°C), o per 7 giorni in locale a 18°C, poi alla stagionatura, locale freddo a 14°C per un periodo variabile dai 15 ai 90 giorni secondo la tipologia e la pezzatura (più breve nella pancetta “tesa”).

L'eventuale trattamento di affumicatura, praticato solo per la Pancetta “tesa”, avviene per 10-12 ore con il fumo di ginepro.

CENNI STORICI La Pancetta di suino è un alimento conosciuto ed apprezzato sin dal tempo degli antichi Romani. In epoca imperiale i legionari ricevevano ogni tre giorni una razione di Pancetta, mentre nel periodo Longobardo i muratori, all'inizio del lavoro stagionale, ne ottenevano per ciascuno una dose di circa cinque kg. Con le invasioni barbariche si trasforma addirittura in moneta di scambio. Fino alla metà del '900, la Pancetta, insieme ad altri grassi come lardo e strutto, è considerata una delle principali risorse energetiche per l'uomo.





PORCHETTA DI POGGIO BUSTONE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Preparazione alimentare derivata dalla cottura in forno, per alcune ore, del suino intero precedentemente eviscerato, disossato, condito con sale ed aromatizzato con pepe nero, rosmarino, aglio fresco ed eventualmente peperoncino. La crosta presenta nella parte superiore consistenza croccante, colore marrone e gusto sapido; mentre nella parte inferiore, ossia zona della sottopancia, la crosta presenta consistenza morbida. La fetta al taglio è di colore bianco-rosa, sapore delicato ed aromatico. È prevista anche la tipologia tronchetto.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima destinata alla produzione della Porchetta di Poggio Bustone proviene da carcasse suine eviscerate, di sesso femminile, il cui peso è al massimo di 120 Kg. Le

carcasse della porchetta intera sono provviste di arti anteriori e posteriori e/o della testa. Per la produzione del tronchetto, corrispondente al tronco toracico della porchetta intera, compreso fra le prime vertebre dorsali e le ultime vertebre lombari, il peso arriva fino ad un massimo di 25 Kg. Le carcasse di suino, previo stoccaggio in cella frigo a 0-4°C per 24 ore, vengono sottoposte a disossamento manuale, condite con sale fino ed aromatizzate con una miscela di pepe nero, rosmarino, aglio fresco ed, eventualmente, peperoncino. Per la Porchetta di Poggio Bustone provvista di testa, il condimento viene effettuato anche nella testa e soprattutto nel guanciale. Segue la fase della legatura attorno ad un tubo di acciaio inox o di legno di carpino per alimenti e la cottura che avviene infornando le porchette e i tronchetti quando è stata raggiunta una temperatura massima di 300°C. Il tempo di cottura sia per la porchetta che per il tronchetto è al massimo di 9 ore. Nel corso della cottura sono, eventualmente, previsti due rivoltamenti, al fine di garantire una cottura omogenea e un adeguato scolo del grasso.

CENNI STORICI Poggio Bustone, raggiungibile attraverso una tortuosa stradina che si inerpica in salita, appoggiato sul fianco della montagna, deve la sua notorietà al fatto che vi soggiornò S. Francesco. Ma Poggio Bustone è anche la patria della Porchetta, una preparazione alimentare derivata dalla cottura in forno, per alcune ore. Ricca è la documentazione storica raccolta che ne attesta la produzione. Un importante documento che possiamo citare, oltre alle testimonianze orali degli abitanti del paese ed in particolar modo dei "porchettari" ed oltre ai documenti conservati presso gli archivi comunali, è la Gazzetta Ufficiale del 1900, in cui viene fatto esplicito riferimento alla Porchetta di Poggio Bustone esposta all'Expo di Parigi. Evento folkloristico di particolare valenza socio-culturale è la Sagra della Porchetta di Poggio Bustone, istituita 68 anni fa, si svolge tutti gli anni nella prima domenica di ottobre.



SALSICCIA CORALLINA ROMANA



Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Corallina romana, prende il nome dal tipo di budello impiegato per insaccare l'impasto, ossia dal corallo budello gentile, che rappresenta il primo tratto del colon. Deriva dalla trasformazione delle parti magre del costato e delle rifilature di spalla, prosciutto e lonza a cui viene aggiunta una quota del 20-25% di lardello. Può essere condito solo con pepe, ma anche arricchito con aglio (Rieti, Roma) e finocchio (Frosinone). La Corallina romana presenta forma lunga, colore rosso cupo con ampie macchie bianche; sapore dolcemente sapido e speziato.

METODO DI PRODUZIONE La Corallina romana deriva dalla trasformazione delle parti magre (costato, spalla e rifilature del prosciutto e lonza) e della parte grassa (pregiato lardo) di suini alimentati a secco e macellati al peso vivo di 130-160 kg. Con l'ausilio di un tritacarne la componente magra viene macinata abbastanza finemente, mentre il lardello viene tagliato a cubetti a mano o con tritacarne provvisto di stampi dai fori molto grandi. L'impasto, condito con sale, pepe, aglio e finocchio e lasciato riposare per 12 ore circa a 5°C, viene insaccato nel budello corallo gentile. Segue una fase di asciugatura a 20°C per 5-7 giorni in camera calda artificiale o in locale storico riscaldato, con un camino o una stufa a legna di quercia o faggio. La stagionatura avviene in cella per 25-30 giorni con una temperatura iniziale di 14-15°C, fino al raggiungimento di 18°C circa dopo 12-15 giorni di stoccaggio, o in cella frigo a 14-15°C per 15 giorni.

CENNI STORICI Come per quasi tutti i prodotti di lavorazione del maiale, pur essendo la tecnica di preparazione ultracentenaria, la documentazione scritta è estremamente scarsa e la tradizione orale si è consolidata nel passaggio da una generazione all'altra del mestiere di norcino.



SALSICCIA PAESANA

Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume ricavato di tagli magri ricavati dal costato e dalle rifilature di spalla, prosciutto e lonza. Normalmente utilizzata fresca o, più tradizionalmente, dopo breve asciugatura in camera calda. Pepe, aglio tritato e finocchio sono gli aromi più utilizzati, anche se in misura diversa, tra le diverse zone. Il prodotto è caratterizzato principalmente da forma cilindrica a cacchietti o a forma di "U", colore rosso, sapore salato, peso di 70-500 g, e nessuna stagionatura (o solo una leggera asciugatura).

METODO DI PRODUZIONE Prodotto tradizionale del Lazio con particolare riferimento a Rieti e Frosinone. Ottenuto dalla trasformazione di suini alimentati a secco, del peso vivo di circa 130-150 Kg. Il processo di trasformazione è caratterizzato dalla scelta del sezionato, dall'uso dei condimenti, da una eventuale stufatura in camera calda con riscaldamento a combustione naturale e nessuna stagionatura.





SUSIANELLA

PAT

POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO È un insaccato tradizionale, tipico della città di Viterbo, molto saporito, del diametro simile a quello della salsiccia, ma della lunghezza di 40-50 cm, chiuso alle estremità e legato a mo' di ciambella. Si prepara con il fegato di maiale, la corata il grasso e qualche ritaglio di parti magre di seconda scelta, residue dopo la lavorazione. Dopo una breve asciugatura viene posta subito in vendita, consumata fresca o previa cottura.

METODO DI PRODUZIONE Tradizionalmente prodotto nei soli mesi invernali, da novembre a marzo, la Susianella si ottiene dalla trasformazione del fegato di maiale, della corata di maiale (cuore, reni, pancreas), lingua, del grasso di maiale e di qualche ritaglio di parti magre. Tutte le parti soprascritte sono macinate finemente, condite con sale, pepe e odori in abbondanza (fiori di finocchio, aglio e peperoncino) per 2 ore a 5°C e insaccate nel budellino naturale, che viene chiuso da entrambi i lati e legato alle estremità a formare una specie di ciambella. L'asciugatura/stagionatura ha la durata di una settimana prima che il prodotto venga immesso al consumo.

CENNI STORICI È un insaccato tradizionale della città di Viterbo. Il nome di questo salume sembrerebbe suggerito dalla sua forma (come una larga ciambella), per analogia con le ciambelle tipiche napoletane, i Susamielli, citati nei testi del Latini (1694) e dell'Agnoletti (1803). La preferenza per le frattaglie rispetto ai pezzi di carne scelta, risale agli albori della civiltà etrusca. Anche nel periodo che va dall'XI al XV secolo è ben nota la passione per le frattaglie da parte degli occidentali e degli italiani in particolare. In un manoscritto intitolato *Tacuinum sanitatis* in medicina, superbamente miniato nel XIV secolo per una grande famiglia di Verona, i Cerruti, su diciannove illustrazioni che si riferiscono alla carne macellata, otto sono dedicate alla vendita e preparazione domestica di cervella, cuori, mammelle, fegati, milze ed altre viscere, ed altre due o tre alle teste e ai piedi.



SALSICCE SECHE DI SUINO (SEMPLICI E AROMATICHE)

PAT

POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Salsicce secche (semplici e aromatiche) si ottengono dalla trasformazione del magro del costato e rifilature di spalla, prosciutto e lonza; hanno forma cilindrica o a "U", peso variabile tra 60 e 100 g, colore rosso. Il sapore va da sapido a aromatico per la presenza di alcune spezie come pepe, aglio tritato, finocchio, noce moscata, peperoncino.

METODO DI PRODUZIONE Tradizionalmente preparata nel periodo invernale la Salsiccia secca (semplice e aromatica) si ottiene lavorando le parti magre del suino, alimentato a secco (costato, rifilature di spalla, prosciutto e lonza) e lardo dorsale o pancetta. L'impasto di tessitura media, insaccato in budelli naturali, viene salato e condito con pepe, aglio e finocchio selvatico, mantenendolo a riposo per 12-24 ore a 5°C. Normalmente viene fatta stagionare in 20-30 giorni, dopo una eventuale fase di asciugatura in camera calda o in cella a 15-20°C per alcuni giorni e UR del 60-75%. Il prodotto si caratterizza per una forma cilindrica, colore rosso chiaro o cupo con piccole macchie bianche. Il sapore è sapido ed aromatico, il peso è di 60 g (tipo cacciatorino) o 100 g (forma ad U).

CENNI STORICI La produzione delle Salsicce secche ha origini molto antiche essendo un modo comodo di conservare la carne di maiale per lunghi periodi e per poterne disporre in tutto l'arco dell'anno. Tale preparazione, inoltre, ben si prestava ad essere portata con sé negli spostamenti che richiedevano lunghi periodi lontano da casa come quelli della transumanza. Probabilmente la tecnica di conservazione si deve ascrivere al popolo Longobardo, nomadi che compivano lunghi spostamenti a cavallo, nel corso dei quali necessitavano di cibi particolarmente calorici oltreché saporiti.



SALSICCIA DI CASTRO DEI VOLSCI



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone: Castro dei Volsci

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Salsiccia di Castro dei Volsci è un insaccato di carne suina e grasso suino, condita con sale, peperoncino, aglio e buccia di arancia. Il sapore è sapido, aromatizzato con buccia di arancia e leggermente affumicato grazie al trattamento con fumo di quercia e carpino. Salume di piccola taglia (100 - 200 g), presenta forma cilindrica, un aspetto asciutto e compatto, colore rosso rubino, impasto a tessitura grossolana, nel quale i lardelli di grasso sono distribuiti in maniera uniforme. Questa salsiccia viene prodotta esclusivamente con carni selezionate (tagli pregiati come collo, lombo, pancetta, spalla e, in alcuni casi, anche prosciutto) di suini macellati più o meno a 12 mesi o, comunque, al raggiungimento di 170-200 kg di peso vivo, sono suini, di razza Large White, allevati prevalentemente al pascolo. Insaccata in budello naturale, la salsiccia di Castro dei Volsci può essere consumata fresca, previa cottura o dopo 15-30 giorni di stagionatura. Nel corso della stagionatura è previsto il trattamento con fumo naturale di legno di carpino e quercia. Posta sott'olio, sotto strutto o sottovuoto, la salsiccia di Castro dei Volsci, può essere conservata anche per 6-8 mesi.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima deriva da suini di razza Large White allevati prevalentemente al pascolo. Alimentati a secco con una razione composta da semola di grano, granturco, orzo, fave, farina di mais, ghiande, il tutto di produzione aziendale. Gli ingre-

dienti utilizzati nella preparazione della salsiccia di Castro dei Volsci sono, per quanto concerne la parte magra, tagli pregiati come collo, lombo, pancetta, spalla e, in alcuni casi, anche prosciutto; pancetta e lardo dorsale per la componente grassa. La parte magra e grassa, all'arrivo in azienda, viene stoccata in cella ad una temperatura di 0°C fino a quando verrà mondata. La mondata viene effettuata manualmente e serve a ripulire carne e grasso dei componenti che non servono alla produzione. Sia la parte magra che grassa (circa il 20% dell'impasto), vengono tagliate a punta di coltello o con tritacarne con stampi a passo grande. L'impasto, a grana grossa, viene condito con sale (circa 23g/kg di impasto) e aromatizzato con peperoncino (1-2 % dell'impasto), aglio fresco (1 spicchio ogni 15 kg d'impasto) e buccia di arancia quanto basta. L'aggiunta di tali spezie rende l'impasto gustoso e profumato ed in particolar modo la buccia di arancia conferisce un aroma gradevole oltre a garantire un'azione conservativa e antiossidante grazie alla presenza di acido ascorbico (vitamina C) considerato un utile additivo alimentare. Segue una fase di riposo di 3-4 ore a 10°C (temperatura ambiente nel periodo invernale) o 4°C in cella frigo (nel periodo estivo). Il tutto viene insaccato in budelli naturali di suino, di calibro 32, preventivamente lavati con acqua calda e aceto. A questo punto la salsiccia può essere consumata fresca, previa cottura, oppure viene sottoposta ad una fase di asciugatura e stagionatura. L'asciugatura, che avviene in locali rustici o cantine con camino, prevede il trattamento con fumo naturale di legno di carpino e quercia. Nella 1° settimana viene distribuito fumo abbondante al fine di asciugare il prodotto; nella 2-3° settimana viene distribuito fumo leggero al fine di aromatizzare l'insaccato. La stagionatura dura complessivamente 20-30 giorni.

CENNI STORICI A Castri dei Volsci, ancora oggi si trasmette di generazione in generazione la tradizione, tutta contadina, dell'allevamento casalingo del maiale per ricavarne gustose salsicce da consumare in tutto il corso dell'anno. I maiali vengono lasciati pascolare nei boschi di quercia della zona e alimentati prevalentemente con la ghianda, caratteristica questa che rende le carni più consistenti rispetto a quelle di suini allevati in azienda. A dicembre, quando il clima rigido favorisce una migliore conservazione della carne, si ripete ogni anno il rito dell'uccisione del maiale a cui partecipa rigorosamente tutta la famiglia. La particolarità nella preparazione della Salsiccia di Castro dei Volsci consiste nel fatto che nell'impasto vengono utilizzati anche i tagli più "nobili" come collo, lombo, pancetta, spalla e, in alcuni casi, anche prosciutto, perché storicamente si preferivano insaccati di pronto consumo a carni che necessitassero di lunghi periodi di stagionatura, inoltre, la carne viene tagliata, ancora oggi, rigorosamente a punta di coltello.



SALSICCIA DI FEGATO DI SUINO (MAZZAFEGATO DI VITERBO)



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Con il termine “mazzafegato” si indica, nella provincia di Viterbo, la salsiccia nera che ha come condimento principale il fegato, insieme con altre interiora (milza, rene, cuore) e l’aggiunta di piccole quantità di carne bianca e grasso di maiale. A seconda delle località, la parola viene trasformata e storpiata. Da questo impasto, che costituisce la base fondamentale, si ricavano due tipi di salsicce: dolci e salate. Nelle “salate” vengono

aggiunti sale, pepe, peperoncino, aglio, scorza di arancio (e a piacere anche fiori di finocchio). In quelle “dolci” si aggiungono zucchero, uvetta, pinoli (e a piacere anche cioccolato). Si caratterizza per una forma cilindrica a “cacchiotti” o a ferro di cavallo, per l’impasto di colore rosso scuro e il peso finale di 65-70 g. Il sapore è sapido e tendente al dolciastro, l’odore è pungente.

METODO DI PRODUZIONE Salume ottenuto dalla trasformazione del fegato (quantità presente nell’impasto inferiore al 50%), cuore, rene, milza, guancia e pancetta di suini alimentati a secco, anche a pascolo di sottobosco, dal peso vivo di circa 130-150 Kg. La componente magra e grassa dell’impasto viene macinata a grana più o meno fine e successivamente condita con sale per 12-24 ore a 5°C. Il condimento, a seconda della zona di produzione, avviene con diversi tipi di aromi: pepe, peperoncino, aglio, scorza di arancia (e a piacere anche fiori di finocchio), zucchero, uvetta, pinoli e, a piacere, anche cioccolata, per le salsicce di fegato “dolci”. L’impasto finale è insaccato in un lungo budello di maiale che viene legato a distanze regolari, ricavando una corona di salamini che si consumano freschi o parzialmente essiccati. La stagionatura dura pochi giorni ed avviene in luoghi asciutti e ventilati a 15°C e 80% di UR. Il Mazzafegato si produce da novembre a febbraio.

CENNI STORICI La preferenza per le frattaglie rispetto ai pezzi di carne scelta, risale agli albori della civiltà etrusca. Anche nel periodo che va dall’XI al XV secolo è ben nota la passione per le frattaglie da parte degli occidentali e degli italiani in particolare. In un manoscritto intitolato *Tacuinum sanitatis* in medicina, superbamente miniato nel XIV secolo per una grande famiglia di Verona, i Cerruti, su diciannove illustrazioni che si riferiscono alla carne macellata, ne dedica otto alla vendita e preparazione domestica di cervella, cuori, mammelle, fegati, milze ed altre viscere, ed altri due o tre alle teste e ai piedi.



SALSICCIA DI FEGATO DI SUINO PAESANA DA SUGO



Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La preparazione delle salsicce consiste nell'impasto delle frattaglie del maiale tagliate a mano (fegato, cuore, polmone, milza, rene, grasso colonnare) con sugna, alloro, peperoncino seccato al forno e sbriciolato, uva passa, coriandolo, pinoli, aglio, bucce d'arancia, sale.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto, rimescolato, si lascia insaporire per circa 8 ore. Successivamente viene insaccato in un lungo budello di maiale che viene legato a distanze regolari tanto da ricavarne salamini di circa 40-50 cm. Le corone di salamini, legate alle estremità con cotone, si appendono ad apposite pertiche, all'interno di locali asciutti e mediamente ventilati. Saltuariamente si eseguono brevi affumicature con legno di lentisco. Si consuma dopo alcuni giorni di stagionatura, previa cottura a fuoco lento, per circa 15-20 minuti, in una semplice salsa di pomodoro, anch'essa artigianale, precedentemente lasciata bollire per circa mezz'ora.

CENNI STORICI La preparazione della carne di maiale nel territorio in esame risale al medioevo. Dall'XI al XV secolo è nota la predilezione degli occidentali e, in particolare, degli italiani per le frattaglie. È presumibile, pertanto, che si possa far risalire la preparazione della salsiccia di fegato proprio a questa fase storica.



SALSICCIA SOTT'OLIO (ALLO STRUTTO)



Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le salsicce conservate sott'olio o sotto strutto sono un salume prelibato ricavato dal magro del costato e dalle rifilature di spalla, prosciutto e lonza di suini locali alimentati a secco. Il prodotto è principalmente caratterizzato da forma cilindrica o a "U", colore rosso, sapore lievemente salato, peso di circa 70-350 g, stagionatura secca di 30 giorni, seguita da stagionatura sott'olio o strutto per diversi mesi.

METODO DI PRODUZIONE Normalmente stagionata per 15-30 giorni dopo asciugatura in camera calda, la Salsiccia sott'olio o sotto strutto si ricava dalla macinatura a grana media del costato e delle rifilature di spalla, prosciutto e lonza. La carne insaporita con sale, aglio tritato, finocchio, pepe, peperoncino, noce moscata per 12-24 ore a 5°C, viene insaccata in budello naturale e posta ad asciugare in camera calda (16-20°C) per 5-7 giorni con camino o stufa e riscaldamento a legna e viene posta a stagionare in cella frigo o locale storico per 15-30 giorni. La conservazione di questa salsiccia avviene in olio di semi o sotto strutto.

CENNI STORICI Tradizione orale locale, tracce in archivi comunali, presenza storica nelle norcinerie.



SALSICCIA AL CORIANDOLO DI MONTE SAN BIAGIO (fresca, conservata e secca)



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina: Campodimele, Castelforte, Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Lenola, Minturno, Monte San Biagio, Pontinia, San Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sperlonga, Spigno Saturnia, Sonnino, Terracina

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio è un salume a base di carne e grasso suino che presenta una grana grossa dell'impasto dovuta al tipo di taglio a forma di cubetto. Tre sono le varianti di questa salsiccia: fresca, stagionata e conservata in olio extravergine di oliva e/o sotto sugna, evitando così l'impiego di additivi alimentari di sintesi ad azione conservante. La Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio, approntata in "filze", mediante legatura trasversale a formare tanti "salsicciotti" o nella caratteristica "forma a ferro di cavallo", presenta colore dell'impasto rosso vivo screziato bianco per la presenza del grasso di suino. Il sapore è sapido e piccante con spiccato aroma di coriandolo e leggero retrogusto di affumicatura; il profumo è intenso, anche con leggero odore di affumicato.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto di questa salsiccia è ricavato dall'utilizzo dell'intera carcassa del suino, ad esclusione degli zampetti, delle frattaglie e della testa. S'impiegano tagli magri e/o rifilature magre della pancetta, spalla, collo, petto, costato, addome, muscoli degli arti e soprattutto tagli pregiati come il prosciutto ed il lombo. Per quanto

concerne la componente grassa, questa, modellata a forma di cubetto, viene prelevata dal lardo, dalla pancetta, dal guanciale e dalla carnotta. I suini, le cui carni sono destinate alla produzione della Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio, sono macellati al peso vivo non inferiore a 150 kg ed età non inferiore a 12 mesi e appartengono alle razze Casertana, Large White, Large Black, Landrace Italiana e incroci. La componente magra e grassa è sottoposta a taglio a forma di cubetto, alla salatura e al condimento con il coriandolo (detto localmente "petarda") precedentemente tostato e macinato, il peperoncino piccante e il peperone rosso dolce. L'aggiunta delle spezie sopra indicate rende l'impasto più gustoso e profumato ed in particolar modo il coriandolo conferisce aroma dolce e gradevole oltre a garantire una azione conservativa antibatterica. E' inoltre previsto l'impiego del vino bianco, meglio se Moscato di Terracina DOC, la cui azione è quella di aromatizzare ulteriormente l'impasto e di ammorbidirlo. L'impasto insaporito e condito viene fatto riposare per almeno 12 ore nei tradizionali contenitori di legno di faggio detti localmente "manielle" o in contenitori di acciaio o plastica alimentare. L'insaccatura avviene in involucro naturale e quindi legato con spago. L'asciugatura e la stagionatura avvengono in appositi locali e/o in ambienti "storici" presenti sul territorio: ai piedi dei Ausoni ed Aurunci e nelle zone marginali dell'Agro Pontino e della Piana di Fondi compaiono, ancora oggi, quelli che un tempo erano i ricoveri temporanei degli agricoltori. Tali ricoveri sono vere e proprie capanne chiamate localmente "caprarecce" o "pagliaio". I processi di asciugatura e stagionatura prevedono una durata complessiva non inferiore a 18 giorni. Durante la stagionatura si può eseguire il riscaldamento per 24 ore, ossia l'affumicatura, per azione di fumi che si liberano dalla combustione dei legni duri della macchia mediterranea, con particolare riferimento al mirto ed al lentisco di provenienza locale.

CENNI STORICI L'origine della Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio risale al VI secolo, all'arrivo delle genti longobarde in Monticelli, attuale Monte San Biagio. Questo popolo nomade si insedia in un territorio "franco", libero, cioè, dall'ingerenza sia del potere politico pontificio che di quello bizantino. Qui in "terra di nessuno", su un colle non molto elevato e ricco di boschi di querce, costruisce il suo *castrum* fortificato di cui oggi rimangono numerosi resti. Proprio alle abitudini alimentari dei Longobardi è da collegare la preparazione della salsiccia. Questa popolazione nomade aveva bisogno di alimenti molto energetici ed al tempo stesso facili da conservare e trasportare. Se i prosciutti necessitavano di lunghi periodi di stagionatura prima di diventare commestibili, salsicce e salami, invece, potevano essere consumati dopo pochi giorni dalla lavorazione e durare per mesi. Dunque, sebbene non esistano documenti scritti, ma solo consuetudini reiterate fino ai giorni nostri, si potrebbe ascrivere all'insediamento longobardo la paternità della "Salsiccia di Monte San Biagio" ed a Monte San Biagio la località di origine.



SALSICCIA PAESANA AL CORIANDOLO DEI MONTI AURUNCI



Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina: Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Spigno Saturnia

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume a base di carne e grasso suino, prodotto nella tipologia fresca, stagionato e conservato sott'olio e/o sotto sugna. La salsiccia insaccata con budello naturale presenta: impasto a grana medio-grossa, dovuto al taglio a "punta di coltello" o con tritacarne a stampi a fori grandi; forma cosiddetta a catenella e/o "a ferro di cavallo"; peso che va da 100 a 200 g per la singola salsiccia ritagliata dalla filza e da 500 a 1000 g per la salsiccia a ferro di cavallo. Il colore dell'impasto si presenta rosso vivo screziato di bianco, il sapore è sapido e mediamente piccante con spiccato aroma di coriandolo e con leggero retrogusto di affumicatura.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto per la produzione della Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci è costituito da carne e grasso, ricavati da tagli pregiati dell'intera carcassa di suino pesante nazionale, ad esclusione degli zampetti e delle interiora. L'impasto ben amalgamato e lavorato all'interno dei contenitori di legno chiamati localmente "manielle" o in contenitori di acciaio o plastica alimentare, viene condito con sale marino ed aromatizzato con il coriandolo macinato, il vino, il peperone rosso. L'aggiunta di tali spezie rende l'impasto gustoso e profumato e, in particolar modo,

il coriandolo conferisce aroma dolce e gradevole, oltre a garantire una azione conservativa antibatterica. Segue, dunque, una fase di riposo, mantenendo l'impasto in ambiente refrigerato (0/+4°C), al fine di favorire l'assorbimento del sale, delle spezie e del vino. L'impasto insaporito viene inserito in budello naturale che viene forato, per facilitare la fuoriuscita di aria residua e, quindi, legato con spago, conferendo la forma a catenella o a ferro di cavallo. La salsiccia viene sottoposta alla fase di asciugatura/stagionatura in appositi locali "rurali" e ambienti commerciali (macellerie), determinando la riduzione del contenuto di umidità dell'insaccato. In particolare, si può riscontrare: la diminuzione del pH, provocato dallo sviluppo di batteri lattici che degradano gli zuccheri in acido lattico, diminuzione dell'umidità del prodotto ed aumento della concentrazione del cloruro di sodio, con conseguente azione inibitrice e selettiva nei confronti dei microrganismi presenti nell'impasto e denaturazione irreversibile delle proteine. Durante la stagionatura della Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci, si esegue in ambienti rurali l'affumicatura, mediante la combustione dei legni di mirto, lentisco, quercia. Il prodotto viene conservato tal quale, sottovuoto, sott'olio extravergine di oliva e/o sotto sugna.

CENNI STORICI La storia della Salsiccia al coriandolo dei Monti Aurunci non risulta facile da delineare, perché limpidamente tracciata dal novecento in poi, è un vero e proprio romanzo giallo per il passato. Essa, infatti, probabilmente da "sempre", si permea negli aspetti della vita domestica e popolare, in quella rurale, sociale e commerciale, erboristica e magica, dell'areale aurunco, ex Ducato di Gaeta (e di Fondi) e Traetto. La preparazione dell'antico *isicium* (ovvero proprio il trito fine di carne, padre storico della polpetta e dell'insaccato) rappresenta il centro di tutto perché è nella ricetta del pasticcio di carne che si ritrova la sintesi perfetta tra cultura materiale e territorio. Da tale combinazione, infatti, deriva un ingrediente particolare, essenziale del composto, ovvero la Petarda, che s'identifica con il seme del coriandolo (*Coriandrum sativum* L., *Apiaceae*). Dalle testimonianze rese da storici norcini locali si apprende che la raccolta del coriandolo, fino a più di cinquant'anni fa, come per molte altre spezie ed erbe d'uso casalingo (timo, origano, etc), avveniva allo stato spontaneo. Inoltre le diverse testimonianze di operatori commerciali (non solo locali) confermano come l'areale dei Monti Aurunci possa essere indicato per l'uso esclusivo del coriandolo nella produzione della salsiccia (tranne una certa affinità con la "salamella di tratturo" della Valle del Saggittario a L'Aquila).



SPALLA DI SUINO (SPALLUCCIA)



Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume stagionato 7 - 11 mesi, ottenuto dalla lavorazione dell'intera spalla di suino, condita con aglio strofinato e pepe. Il prodotto risulta principalmente caratterizzato da profilo morfologico della spalla, colore rosso cupo screziato bianco, sapore sapido con leggera aromatizzazione. Peso finale di 7-8 Kg.

METODO DI PRODUZIONE La Spalla di suino (Spalluccia) si ottiene dalla spalla di suini locali alimentati a secco e macellati al peso vivo di 120-160 kg. La salatura avviene per 15 giorni in cella a 5°C, con frequenti pressature; il condimento prevede l'impiego di aglio strofinato e pepe dopo eliminazione del sale in eccesso e lavaggio. Prima della stagionatura la spalla di suino viene posta ad asciugare in cella a 19-20°C e 70% di UR per 7 giorni o in camera munita di camino o stufa alimentate a legna. La stagionatura avviene in locale specializzato per 7-11 mesi a seconda della pezzatura.

CENNI STORICI L'uso delle carni di maiale, soprattutto salate e trasformate in apprezzati salumi, ha radici antichissime nella regione Lazio e molte sono le testimonianze storiche che lo attestano. In epoca etrusca, iniziano a prendere vita le prime forme d'allevamento stabile, specializzato e finalizzato non solo al fabbisogno locale, ma anche al commercio. In epoca romana l'interesse si concentra sulla coscia e sulla spalla di suino: la loro produzione registra una sempre più precisa messa a punto della materia prima e dei metodi di trasformazione. Plinio il Vecchio scrisse "... *da nescun altro animale si trae maggior materia per la ghiottoneria: la carne di maiale ha quasi cinquanta sapori diversi, mentre per gli altri animali il sapore è unico*". Con le invasioni barbariche il suino e i prodotti derivati diventano una delle risorse più importanti del villaggio e delle campagne; spalle e pancette diventano addirittura moneta corrente. Nei documenti dell'alto Medioevo la foresta è misurata in maiali: quanti più ne nutre tanto più è produttiva.



VITELLINA DI BUFALA DI AMASENO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina e Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Vitellina di bufala di Amaseno è un prodotto tradizionale del paese di Amaseno, ma riscontrata anche in luoghi limitrofi delle province di Frosinone e Latina. I vitelli sono alimentati solo a latte naturale per circa 75 - 90 giorni. La produzione principale è concentrata nei mesi invernali anche in funzione della tradizione gastronomica che impiega tale carne solo per spezzatini aromatici che si prestano a particolari piatti dei periodi freddi.

METODO DI PRODUZIONE I vitelli di bufala di Amaseno sono macellati a peso vivo di 60 - 80 kg. Il sezionamento dei tagli avviene normalmente dopo 2 giorni con resa al macello di circa il 50%.

CENNI STORICI Prodotto tradizionale delle province di Frosinone e Latina ma storicamente concentrata nel paese di Amaseno. Gli elementi di tradizionalità vertono sull'utilizzo di vitelli macellati molto giovani (circa tre mesi, al massimo quattro) e sul sistema di alimentazione a latte naturale.



VITELLONE DI ITRI

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina con particolare riferimento al Comprensorio dei Monti Ausoni ed Aurunci

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di vitelli meticcii con base Maremmana e Podolica su cui si incrocia normalmente la razza Marchigiana come F1 od in parziale sostituzione Marchigiano su F1; comunque non si rinuncia mai a sangue Maremmano o Podolico con eventuali incroci di "ritorno". La produzione normalmente prevede parti in febbraio-aprile e macellazioni da maggio a dicembre.

METODO DI PRODUZIONE La carne del Vitellone di Itri deriva da soggetti femmine (vitelle) con peso vivo di 450 - 470 kg e soggetti maschi con peso vivo di 400 - 450 kg e 12 mesi di età; 580 - 600 kg di 17 - 18 mesi di età. Gli animali sono allevati al pascolo dei Monti Ausoni e Aurunci, con eventuali integrazioni a base di cereali e proteaginosi in caso di perduranti avversità climatiche o al pascolo fino allo svezzamento a circa 6 mesi e successivo finissaggio in stalla con i cereali. Il sezionamento dei tagli viene normalmente effettuato dopo 6 - 7 giorni dalla macellazione con resa al macello del 53-58%.

CENNI STORICI Il territorio di Itri è uno dei pochi nel sud del Lazio ove è ancora praticato il pascolo in bosco con capi bovini da carne adattati, mediante incroci, alle peculiari condizioni ambientali del pascolo che richiedono animali frugali e resistenti agli stress ambientali.



ZAMPETTI

Territorio interessato alla produzione
Intera Regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Gli Zampetti di suino, sottoposti a bollitura e condimento con sale e aromi naturali sono commercializzati interi o tagliati a listarelle (tipo cotiche). Presentano aspetto tendineo, colore marrone chiaro e sapore sapido con eventuale aroma di limone. Il peso finale è di 10-20 g.

METODO DI PRODUZIONE Gli Zampetti, ottenuti dal suino pesante, vengono conservati in cella frigo a 0-4°C per 1-2 giorni. Cucinati in acqua bollente fino al disosso vengono conditi con sale ed aromatizzati con aromi naturali. Prima della commercializzazione, interi o tagliati a listarelle (tipo cotiche), passano una fase di raffreddamento in cella frigo per 24 ore.

CENNI STORICI Prodotto storico del Lazio citato dal famoso cuoco e scrittore romano Apicio, autore del "De Re Coquinaria", che esalta gli "zampetti di porco pieni" e le altre pietanze a base di carne di maiale. Tradizionalmente prodotto nei soli mesi invernali, rappresenta un tipico preparato da "osteria" o da "fraschetta".



ZAMPETTE E CODA IN SALSA

Ingredienti: zampetti e coda di maiale, capperi, sottaceti, acciughe sotto sale, olio, sale, pepe, prezzemolo, peperoncino.

Procedimento: pulire gli zampetti e la coda di maiale passandoli sopra la fiamma al fine di eliminare i peli e raschiandone la superficie della pelle. Lessare gli zampetti e la coda in abbondante acqua e sale sino a cottura completa; tagliateli a pezzetti e disponeteli su un piatto da portata. Preparare un pesto a base di capperi (un cucchiaino), due acciughe dissalate, qualche sottaceto, un mazzetto di prezzemolo, olio extravergine di olive, pepe e peperoncino q.b. Versare la salsa sugli zampetti e la coda e servire tiepidi o freddi.



ZAUZZICCHIE E SALAM FUNNAN

PAT

POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina: Fondi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume dal profumo intenso e deciso per la presenza di particolari spezie, fra cui il coriandolo, il peperone dolce ed il peperoncino. L'insaccatura avviene con involucro naturale, approntato nella caratteristica forma a catenella ricavata tramite legatura con spago o a forma cilindrica. Tale salume può essere consumato fresco o sottoposto ad una fase di stagionatura.

METODO DI PRODUZIONE Le Zauzzicchie e salam funnan, prelibatezza della piana di Fondi, vantano una tradizione storica di rilievo: risalirebbero, infatti, all'epoca medievale quando i maiali erano ancora allevati allo stato brado nelle vaste sugherete della zona e quando si cominciava ad usare nuovamente il coriandolo per insaporire i cibi. L'uso di questa spezia sembrerebbe risalire alla dominazione saracena. Si pensa, infatti, che avendo un aroma molto forte, fosse utilizzata per coprire il sapore della carne di maiale. La tradizione vuole che nel processo di lavorazione venga usato tutto il maiale, anche le parti più pregiate che solitamente erano destinate a prosciutti e lonze, in quanto la zona, al tempo paludosa, non godeva di un clima abbastanza secco da permettere la stagionatura di questi tagli. La carne è tagliata "a punta di coltello".





FORMAGGI

LAZIO PATRIMONIO AGROALIMENTARE - TRA BIODIVERSITÀ E TRADIZIONE



CACIOCAVALLO VACCINO (SEMPLICE E AFFUMICATO)



Territorio interessato alla produzione
Intero territorio regionale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Caciocavallo vaccino, semplice e affumicato è uno dei formaggi italiani più noti, ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino intero. La pasta filata dura, in genere salata in salamoia, si presenta omogenea e compatta, di colore bianco o giallo paglierino più carico verso l'esterno e meno carico all'interno. La crosta è sottile, liscia e di colore paglierino più o meno marcata a seconda che venga effettuata l'affumicatura. La forma varia secondo la zona di produzione: fiasca allungata, ovoidale, sferica-globosa o con una testina, determinata dalla legatura con lo spago vegetale utilizzato per appendere le forme in coppia, durante la stagionatura. Il sapore è aromatico, piacevole, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane; fino a divenire piccante a maturazione avanzata o per effetto del caglio in pasta di capretto o agnello.

METODO DI PRODUZIONE Il latte vaccino di 2-4 munte, refrigerato a 4°C, previa filtrazione con telo o centrifuga, viene sottoposto a pastorizzazione a 65-75°C per 15-30 secondi, oppure lavorato direttamente crudo. I fermenti utilizzati a seguito della pastorizzazione sono quelli termofili e mesofili, innestati a 36-38°C o 40-42°C. Mentre nel caso della lavorazione a latte crudo è previsto l'inserimento a 36-38°C del latte-innesto, ottenuto dall'acidificazione naturale del latte per due giorni in cella, a 4°C. La coagulazione avviene

con caglio liquido di vitello inserito a 35-36°C con presa in 10-40 minuti, o in pasta di capretto inserito a 36°C con presa in 20-30 minuti o con caglio in pasta di agnello inserito a 40-42°C con presa in 40 minuti. La cagliata subisce una o due rotture con dimensioni del coagulo a nocciola, chicco di riso o cece e successivamente la cottura fino al raggiungimento della temperatura di 45-60°C. Terminata questa fase, la cagliata viene posta a maturare per 2-5 ore sotto siero fino a prova filatura o fino al raggiungimento di pH 5-5,2 e successivamente filata in acqua calda alla temperatura di 93-95°C. La formatura è manuale, nella tipica forma a fiasca allungata, ovoidale, sferica-globosa, con una testina. A questo punto il Caciocavallo vaccino viene immerso in acqua fredda per il rassodamento e la salatura in salamoia satura per 12 ore/kg o salamoia a 20° Baumé per 5 ore/kg. La salatura può avvenire anche in pasta, durante la fase di filatura. Il formaggio, dopo alcune ore di asciugatura, passa alla fase di stagionatura con durata variabile a seconda della zona di produzione: da 20 a 60 giorni in cella a 8-9°C; da 30 giorni a 6 mesi in cella a 11-12°C a 70-77% di UR; da 15 a 60 giorni in cella a 4°C; fino a 8 anni in grotta tufacea. Durante la stagionatura e prima della commercializzazione, sono previsti massaggi con olio o affumicatura, mediante fumo liquido o combustione naturale della paglia.

CENNI STORICI È senza dubbio uno dei più antichi formaggi dell'Italia meridionale, già citato da Ippocrate (500 a.C.), quando illustra l'arte usata dai Greci per preparare il cacio. Nasce dalla tecnica detta a "pasta filata", messa a punto proprio nel meridione per garantire conservabilità ai formaggi di latte vaccino. È un formaggio diffuso su tutto il territorio regionale con prevalenza storica nel sud del Lazio. Tradizionale di tutte le regioni che formavano il Regno di Napoli, fu pure oggetto di modi di dire popolari come ad esempio: "Far la fine del caciocavallo" ossia morire impiccato, per analogia con la sua forma, e fu tanto apprezzato dal re Ferdinando IV che in una epistola destinata al cardinale Ruffo scrisse: "Famme truvà tante casecavalle".



CACIOCAVALLO ALL'ARGENTIERA CON ALICE MARINATE E MISTICANZA

Ingredienti: 200 g di formaggio caciocavallo, farina, aceto di vino, 100 g di misticanza, acciughe fresche, succo di limone, origano, olio extravergine di oliva, sale q.b.

Procedimento: passare il caciocavallo nella farina e nella padella su tutti i lati; sfumare con aceto e origano. Spadellare la misticanza con un pizzico di sale e formare un tortino col copapasta. Marinare le acciughe con aceto e succo di limone e servirle col tortino di misticanza e caciocavallo dorato.



CACIOTTA DI MUCCA



Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio a base di latte vaccino a pasta molle o dura a seconda del periodo di stagionatura: da 15 giorni fino a un massimo di 6 mesi. Di modesta pezzatura (da 1,5 a 4 kg) la Caciotta di mucca presenta colore della pasta da bianco latte a giallo paglierino, tendente all'imbrunimento nel formaggio stagionato 6 mesi. Il sapore è dolce fino al leggermente salato e piccante nelle forme più stagionate.

METODO DI PRODUZIONE Il latte vaccino di 2-4 munte viene refrigerato e filtrato con il telo o mediante centrifuga. La pastorizzazione va da 65°C a 75°C per 15-30 secondi con successivo inoculo dei fermenti termofili a volte preparati 24 ore prima in latte bollito a innesto diretto a 35-38°C o 38-40°C (per la produzione della Caciotta di mucca stagionata) o del latte-innesto preparato ogni due giorni da latte acidificato naturalmente a 4°C per 24 ore. La coagulazione avviene con il caglio liquido di vitello inserito a 35-36°C o a 45°C con il tempo di presa variabile: minimo 10 minuti, massimo 1 ora circa. Presso alcuni caseifici la coagulazione è data dall'impiego del caglio in pasta di agnello. La cagliata viene rotta una o due volte fino alle dimensioni di una nocciolina o di un chicco di mais. Il coagulo può essere cotto fino a 43°C. Una volta inserita la cagliata nelle fascere, questa subisce una stufatura in cassone a 42-45°C per alcuni minuti o alcune ore e/o l'asciugatura effettuata a temperatura ambiente per 24 ore al massimo. La salatura avviene in salamoia a 20° Baumè o in salamoia satura per alcune ore a seconda della pez-

zatura. La caciotta di mucca stagiona in cella a 8°C con 70-80% di UR per 15 giorni fino a 6 mesi. La caciotta di mucca si produce anche aromatizzata con peperoncino, pepe, rucola.

CENNI STORICI La produzione della Caciotta con latte di mucca ha da sempre interessato quasi completamente tutto il territorio regionale. Per la Centrale del latte di Rieti, nata nel maggio del 1955, la Caciotta di mucca è stata, e lo è ancora oggi, uno dei principali prodotti (come si evince dalla documentazione risalente agli anni '70 - '80 del secolo scorso, conservata presso l'azienda stessa) per la cui produzione viene impiegato solo latte raccolto presso gli allevatori locali.



CREPES CON CACIOTTA DI MUCCA

Ingredienti: 30 g di burro, spicchio d'aglio, 1 cipolla, 2 zucchine, 200 g di caciotta di mucca, 2 uova, 40 g di amido di mais, 30 g di farina, 1 bicchiere di latte, speck, 1 carota, pomodoro, cucchiari d'olio d'oliva, sale, pepe q.b.

Procedimento: in un recipiente mettete 1 uovo intero e un tuorlo, il latte, la farina, l'amido di mais, sale e pepe. Mescolare fino ad ottenere una pastella con la quale preparare le crepes con la padella. Tagliare a strisce le zucchine, la carota, la cipolla e rosolarle in una padella con sale, pepe e olio extravergine. In un'altra padella cuocere il pomodoro per 10 minuti con l'olio e l'aglio. Intanto rosolate le fette di speck fino a farle diventare croccanti. Su ogni crepe mettete una fetta di speck, le verdure rosolate e la caciotta grattugiata. Piegare le crepes in modo da formare una mezza luna. In una padella fondete il burro rimasto e rosolateci le crepes per far sì che il formaggio all'interno si scioglia. Servite con la salsa di pomodoro.



CACIOTTA GENUINA ROMANA



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Caciotta genuina romana è un formaggio a latte ovino la cui tecnologia di trasformazione risulta piuttosto variabile a seconda della zona di produzione e delle procedure impiegate presso i caseifici locali. Questa caciotta si presenta di forma cilindrica e pezzatura da 1 a 3 Kg fino a oltre 30 kg. Al taglio la pasta mostra un colore giallo paglierino intenso e struttura compatta. Il sapore va da dolce a leggermente salato, a seconda della stagionatura che tende ad esaltare il sentore di erba dei pascoli tipici dell'Agro Romano e di montagna.

METODO DI PRODUZIONE Il latte ovino di due munte, refrigerato a 4°C e filtrato con un telo o una pultrice centrifuga, viene lavorato crudo o pastorizzato ad una temperatura che va da 68 a 75°C per 15-20 secondi, poi riscaldato a 34-38°C e inoculato con fermenti che possono essere: autoctoni, ossia ottenuti dal siero-innesto aziendale, inoculati a 36°C o fermenti mesofili a 36°C o termofili a 38-39°C. A questo punto si aggiunge il caglio che può essere: in pasta di agnello o capretto, innestato a 34-37°C con coagulazione in 20 minuti; in polvere di vitello inserito a 36°C con coagulazione in 20 minuti; in pasta di capretto con coagulazione in 30-60 minuti o liquido inserito a 38°C con coagulazione in 20 minuti. In alcuni territori avvengono due rotture del coagulo (la prima lenta, la seconda rapida) fino a raggiungere la consistenza di un cece, con sosta sotto

siero per 5 minuti, o di chicco di riso e sosta sotto siero per 20 minuti. In altri casi si effettua una sola rottura con raggiungimento delle dimensioni a cece, con sosta sotto siero al massimo per 5 minuti. La cottura del coagulo in alcuni luoghi avviene a 36°C per 20 minuti per formaggi a stagionatura breve e a 38°C per 20 minuti, per formaggi a stagionatura oltre 6 mesi. In altri casi avviene a 38-40 °C e sosta di 20 minuti per il tipo semicotto e a 40-45 °C e sosta per 20 minuti per il tipo cotto; in altri ancora non avviene alcuna rottura del coagulo. Dalla caldaia, poi, la cagliata, eventualmente aromatizzata con erbe e spezie varie, viene distribuita in forme cilindriche. Per le lavorazioni a latte crudo, a questo punto, deve essere effettuato lo spurgo per 45 minuti o 5 ore a temperatura ambiente. La stufatura avviene in camera calda a 40°C per 24 ore o in cassone a temperatura e tempi variabili: a 37°C o 40-45°C per 3- 4-5 ore; a 40°C per 30 minuti; a 30 °C per 6-8 ore; a 50 °C per 90 minuti. Segue la fase di salatura effettuata a secco dopo 24 ore dalla stufatura per 24 ore/kg a 8-12°C o dopo 4 ore dallo spurgo per 4 ore (nel caso di stagionatura lunga) o 2 ore (nel caso di stagionatura breve) o 24 ore dopo la fase di asciugatura per 2-5 giorni in cella a 15°C. In alcuni caseifici è prevista la salatura in salamoia a 20° Boumé per 10-12 ore/kg subito dopo la stufatura o salamoia satura 24 ore dopo la stufatura per 5 ore/kg o dopo la fase dello spurgo per 4-5 giorni a 4°C. Nel caso della Caciotta genuina romana a pasta cotta, la salatura a secco avviene dopo 24 ore dalla stufatura per 24 ore/kg a temperatura ambiente; per il tipo a pasta semicotta avviene in salamoia satura, 24 ore dopo la stufatura per 20 ore. La stagionatura, previa asciugatura a temperatura ambiente per 1-3 giorni avviene in tempi e condizioni differenti: 15-20 giorni in cella statica, a 5°C per prodotti a stagionatura breve; 90-120 giorni in cella statica a 12-14 °C per prodotti a stagionatura lunga; 3-6 mesi in cella frigo a 8-12°C; 30 - 60 giorni in cella a 4°C fino a 90 giorni in cella a 14°C; 40-60 giorni a temperatura ambiente o in cella a 8-12°C; 20-90 giorni per il tipo semicotto e cotto in cella statica a 12-14°C; oltre 6 mesi in cella statica a 12-14°C per le forme oltre 30 kg. Nel corso della maturazione e prima della commercializzazione sono previsti lavaggi con olio ed aceto.

CENNI STORICI Prodotto storicamente legato alla Campagna Romana e ai suoi prati-pascoli naturali. Ha conservato inalterate nel tempo le metodiche di lavorazione e stagionatura. Come vuole la tradizione si utilizza solo latte ovino e si è soliti diversificare la pezzatura in funzione del periodo di produzione. La Caciotta genuina romana è citata come uno dei prodotti più storici del Lazio nell'Atlante dei Prodotti tipici "I Formaggi", redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.



CACIOTTA MISTA DELLA TUSCIA



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le forme si presentano di diametro variabile tra 20 e 25 centimetri, l'altezza di norma non è superiore a 10 centimetri. Il peso oscilla da 0.8 a 3 kg. La pasta al taglio è compatta, chiusa o con piccole e rare occhiature sparse. Il gusto, tendente al dolciastro, varia notevolmente a seconda della composizione e del periodo di stagionatura.

METODO DI PRODUZIONE La Caciotta mista della Tuscia è un formaggio ottenuto dalla trasformazione del latte vaccino addizionato con latte di pecora, in percentuale massima del 50%. Il latte, pastorizzato per qualche secondo, viene poi riscaldato a 40°C circa, arricchito di fermenti lattici e fatto coagulare con caglio di vitello o di agnello in polvere o in pasta. Terminata la coagulazione, che in genere richiede 20-30 minuti, si procede alla rottura della cagliata fino alle dimensioni di un chicco di mais e, quindi, alla messa in forma in stampi di plastica. Le forme della Caciotta mista della Tuscia vengono sottoposte alla stufatura in cassoni riscaldati dal vapore a 50-60°C per alcuni minuti od ore. La salatura avviene a secco per 24 ore/kg o in salamoia a 20°Boumè per 8-12 ore per kg a 15°C. La stagionatura delle forme viene fatta, di solito, in locali a temperatura tra 8 e 15°C e con una umidità tra 85-90%, per un periodo che va da un minimo di 20 giorni fino ad un massimo di 3 mesi.

CENNI STORICI La Caciotta mista della Tuscia è di epoca molto più recente rispetto al pecorino prodotto dagli Etruschi. Rispetto a quest'ultimo, la caciotta mista ha un gusto più neutro e più in linea con gli attuali orientamenti di consumo.



CACIOTTA MISTA OVI-VACCINA DEL LAZIO



Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio misto ovi-vaccino a pasta cruda e semicotta, a volte aromatizzato al peperoncino. La pasta, di colore variabile da bianco latte a giallo paglierino, compatta e più o meno morbida, è avvolta da una crosta sottile. Il sapore va da dolce a piccante, a seconda della durata della stagionatura.

METODO DI PRODUZIONE Il latte misto ovino e vaccino, con prevalenza dell'uno o dell'altro tipo a seconda del periodo di produzione, previa filtrazione a telo o con centrifuga, subisce il trattamento di pastorizzazione a 65-72°C per 15-20 secondi, con successivo inoculo di fermenti mesofili/termofili, innestati a 35-36°C o a 41°C. La coagulazione avviene con il caglio liquido o in pasta di agnello a 36-40°C, con tempo di presa di 30-40 minuti. In alcuni casi è prevista l'aromatizzazione in pasta con peperoncino. La cagliata, previa rottura, subisce eventualmente la cottura a 43°C, senza sosta sotto siero (Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio tipologia semicotta) e la messa in forma in stampi di forma cilindrica. Segue la stufatura in cassone per alcune ore, a 45-50°C, la salatura in salamoia satura per 5-8 ore/Kg o a secco per 48 ore a temperatura ambiente e l'asciugatura per alcune ore o alcuni giorni a temperatura ambiente. La Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio stagiona per periodi variabili: da 1 giorno (primo Sale) fino a un massimo di 30 giorni in cella a 7-11°C e 78% di umidità relativa. Durante la maturazione sono previsti trattamenti con olio e aceto.

CENNI STORICI Tradizionalmente collegata alla produzione della Caciotta genuina romana, nel periodo di calo del latte ovino. Di fatto la tecnologia è abbastanza simile (in particolare nel tipo semicotta), mentre le differenze sono principalmente associate al processo di stagionatura (più breve nel tipo misto) e al sapore (più dolce nel misto).



CACIOTTINA DI BUFALA DI AMASENO (semplice e aromatizzata)



Territorio interessato alla produzione

**Provincia di Frosinone: Amaseno, Giuliano, Villa S. Stefano.
Provincia di Latina: Prossedi.**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Peculiare formaggio ottenuto dalla trasformazione del latte di bufala, presenta forma cilindrica, colore dal bianco al giallo paglierino. La caciottina, dalla pasta friabile e cremosa, subisce una salatura a secco per 10 ore nella caldaia calda con residuo della lavorazione della mozzarella.

METODO DI PRODUZIONE Il latte di bufala, lavorato crudo entro 2 ore dalla mungitura, viene riscaldato fino al raggiungimento dei 36°C in 20-25 minuti. Il caglio impiegato è quello liquido di vitello, inserito a 36°C e con tempo medio di coagulazione di 25 minuti. La cagliata subisce una rottura fino alle dimensioni del coagulo a nocciolina e la messa in forma in fucelle senza pressatura, con successiva salatura a secco; poi viene posta a riposare nella caldaia calda con il residuo della lavorazione della mozzarella di bufala per 10 ore. Viene fatta asciugare in locale specializzato o disponendola in gabbie metalliche mantenute all'aperto per almeno 4 ore. La stagionatura, che prevede la disposizione delle Caciottine in damigiane di vetro mantenute in cella frigo a 4°C o in locali specializzati a 8 - 10°C, ha una durata di circa 60 giorni; dopodiché le Caciottine vengono spennellate con acqua e sale, massaggiate con olio di oliva ed aceto ogni 10 giorni e, alcune, una settimana prima della vendita, vengono aromatizzate attraverso l'immersione in vino e vinaccia, in morchia e cenere.

CENNI STORICI Su tale prodotto la storia è ricavata dalle ricche testimonianze orali raccolte dai lattai locali che hanno, fin dal passato, saputo sfruttare un alimento prezioso come il latte di bufala. La caciotta di bufala è citata nell'Atlante dei prodotti tipici: "I Formaggi" a cura dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.



FORMAGGIO E CACIOTTA DI PECORA SOTT'OLIO



Territorio interessato alla produzione

Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio ovino a pasta dura, stagionato da 30 giorni a 3 mesi e conservato sott'olio per ulteriori 6-12 mesi. Il colore della pasta è giallo paglierino tendente all'imbrunimento e il sapore è piccante più o meno intenso con sentore di olio di conservazione. Presso alcune aziende il formaggio sott'olio viene aromatizzato con il pepe.

METODO DI PRODUZIONE Il latte di 2 munte, ottenuto da pecore allevate al pascolo, può essere lavorato crudo o pastorizzato. L'eventuale inoculo di fermenti avviene a 36°C. La coagulazione si ottiene grazie all'impiego di caglio in polvere e in pasta di agnello (al 50%), a 36°C, con tempo di coagulazione di 30 minuti o con caglio in pasta di capretto, da 35 a 38°C, con tempo di presa in 10-20 minuti. La rottura della cagliata avviene fino al raggiungimento delle dimensioni a chicco di riso o nocciolina. Il coagulo, eventualmente cotto a 43°C, viene pressato direttamente in caldaia e messo nelle apposite fucelle. Lo spurgo e l'asciugatura avvengono a temperatura ambiente per 30-60 minuti con successiva stufatura in cassone per 20 minuti, dopo aver raggiunto 40°C, o per 2 ore con turni di 20 minuti. Il formaggio subisce la salatura a secco per 24 ore o in salamoia satura per 24 ore/kg di prodotto. La stagionatura varia a seconda della zona di produzione: 30 giorni in cella frigo su assi di legno; per 3-6 mesi a temperatura di 10°C con trattamenti con olio ogni 7-8 gg; per 3 mesi in cella a 13°C. La conservazione sott'olio avviene per un periodo variabile da 6 a 12 mesi, mentre l'eventuale aromatizzazione con il pepe avviene prima di formare il formaggio.

CENNI STORICI Tradizione orale e locale; tracce in archivi comunali e significativa presenza storica nei caseifici della zona. Formaggio assimilabile al "pecorino del Pastore" citato nell'Atlante dei prodotti tipici: "I Formaggi", dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.



FIORDILATTE DELL'AGRO PONTINO

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina: Aprilia, Cisterna, Latina, Sezze, Sermoneta, Priverno, Sabaudia, Pontinia, Sonnino, Terracina, San Felice Circeo e Fondi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio fresco a pasta filata, ottenuto dal latte fresco vaccino intero, che presenta la caratteristica forma tondeggiate con testina, chiamata anche forma a fiaschetta per la presenza di una strozzatura apicale. Si tratta di un formaggio privo di crosta, ma con presenza di pelle di consistenza tenera e con superficie omogenea, liscia e lucente di colore bianco latte perlaceo, traslucido. La pasta ha una struttura fibrosa, sfogliata, omogenea, compatta, morbida, elastica, di colore bianco latte, che rilascia al taglio o per leggera compressione, un liquido lattiginoso. Possono essere presenti piccole occhiature ripiene di latticello, non dovute a fermentazioni gassose. Il sapore è caratteristico, fresco di latte delicatamente acidulo, burroso dolce; l'odore è di latte, burro, panna, leggero animale, fieno, erbaceo, fresco acidulo, fermenti lattici. Il peso va da 150 a 350 g.

METODO DI PRODUZIONE Il latte, proviene da una o due mungiture consecutive da vacche allevate nel comprensorio dell'Agro Pontino, presenta un contenuto in proteine > 3 % e grasso (calcolato sul tal quale) > 3,6%. Il latte, riscaldato fino a raggiungere una temperatura compresa 33 - 38°C, viene addizionato di siero innesco naturale di latte vaccino derivante dalla precedente lavorazione, o culture starter prodotte localmente. Successivamente si procede all'aggiunta del caglio in quantità tale da determinare la ferratura entro i successivi 20 minuti dall'inserimento. A fine coagulazione

viene effettuata la rottura della cagliata, al cui esito i granuli del coagulo hanno la dimensione di una nocciola. La cagliata viene lasciata "maturare" immersa nel siero per un tempo che va da un minimo di 3 ad un massimo di 5 ore dall'aggiunta del caglio. Il grado di maturazione della cagliata viene determinato attraverso l'esecuzione di prove di filatura (viene saggiata la plasticità della cagliata sminuzzata e aggiunta di acqua calda). La cagliata viene trasferita manualmente sul tavolo di lavorazione dove, tagliata in strisce, viene ulteriormente spurgata del siero. La filatura viene eseguita meccanicamente o manualmente, aggiungendo acqua calda (alla temperatura di 80°C +/- 10°C) alla cagliata sminuzzata. In questa fase viene addizionato sale o una soluzione salina in percentuale non superiore al 3%. La filatura risulta completata quando la pasta acquisisce la giusta consistenza, ovvero si diventa omogenea, filante e "setosa" (liscia e con assenza di grumi di pasta). La pasta filata viene successivamente formata. Questa operazione può essere effettuata meccanicamente o manualmente; in quest'ultimo caso, "mozzando" con le mani il prodotto e modellandolo fino a conferire la testa. Il Fiordilatte viene immerso in acqua fredda fino al raffreddamento.

CENNI STORICI Come per tutti gli altri caci anche per il fiordilatte è nell'antichità che bisogna ricercare l'origine, come riportato nei testi di autori latini quali Plinio e Columella, che nel suo *De Rustica* parla di un *"formaggio premuto a mano... che ...è rappreso dentro il mastello mentre è intiepidito si taglia e, sopra gettavi acqua bollente o figurasi con le mani o si sprema in forma di bosso"*. Fondendo la cagliata in acqua bollente si riusciva a trasformare il latte in un prodotto dalla più facile conservazione e, per mantenere il più possibile la freschezza e la fragranza del prodotto, si usava avvolgere questi formaggi freschi in foglie di giunco o di mortella e disporle in cassette di vimini o di castagno. Intorno agli anni '50 si avverte la necessità di differenziare in modo più chiaro la mozzarella prodotta principalmente in Campania, con il latte di bufala, del prodotto "Fiordilatte" ottenuto interamente da latte di vacca. Questa differenziazione è evidente nel sesto numero della rivista «Il Latte», anno XXV, giugno 1951, dove è presente un elenco dei formaggi tipici italiani in cui viene distinta la mozzarella (fatta con latte intero di bufala) dal fiordilatte ottenuto da latte di vacca intero. Volendo concentrare l'attenzione sull'Agro Pontino, è stata svolta un'analisi dei Mercuriali delle Camere di Commercio Industria e Agricoltura di Frosinone, Roma e Latina, questi ultimi di maggiore rilevanza. In particolare dai Mercuriali di Latina emerge che il termine "fiordilatte" compare per la prima volta nel mese di aprile del 1955 all'interno dell'elenco di "latte e derivati", in sostituzione della parola "mozzarella".



FORMAGGIO DI CAPRA



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Di pasta molle, grassa, o dura, il Formaggio di capra si caratterizza per il sapore tipicamente acido, non salato, o di piacevole tendenza dolce-intenso o pungente nelle forme più stagionate. Il colore della pasta va da bianco latte a bianco avorio fino al giallo paglierino. Può essere prodotto con aggiunta di aromi (peperoncino o salsa di olio, aceto, origano, rosmarino) e commercializzato sia fresco che stagionato per 20 giorni fino a 6 mesi. Nel comprensorio di Monte San Biagio ed Itri il formaggio di capra è tradizionalmente chiamato "cotto".

METODO DI PRODUZIONE Il periodo di produzione del Formaggio di capra è variabile a seconda della zona: da aprile-giugno nella zona di Frosinone e Latina; dall'autunno alla primavera in provincia di Roma. Nei suddetti areali la produzione di questo formaggio è tradizionalmente legata alla presenza di capre autoctone a rischio di erosione genetica (Bianca Monticellana, Grigia Ciociara, Capestrina, Fulva, tutelate dalla L.R. 1 marzo 2000 n. 15), allevate sui pascoli naturali, boschivi e di macchia mediterranea dei Monti Aurunci, Ausoni, Prenestini e nella Valle di Comino. La tecnologia utilizzata per la produzione del Formaggio di capra prevede l'impiego del solo latte intero di capra, derivante da 2/4 mungiture, refrigerato a 4°C o destinato direttamente alla lavorazione a crudo o pastorizzato a 68-72°C per 15-30 secondi. Dopo la pastorizzazione è necessario l'inserimento di fermenti lattici a 36-39°C. La coagulazione è favorita dall'aggiunta di caglio liquido, inserito a 38-44°C, 10 minuti dopo l'inoculo dei fermenti o di caglio in pasta di capretto, inseri-

to a temperature differenziate in base al momento della lavorazione: la sera a 28-30°C per 3-6 ore di coagulazione; la mattina a 30-32°C per 1-2 ore di coagulazione. Il coagulo viene frantumato fino alle dimensioni di una nocciola o di un chicco di riso ed eventualmente cotto secondo modalità differenti: a 37°C per 15 minuti; per il tempo necessario a portare la cagliata alla temperatura di 43-45°C con sosta sotto siero da 5 a 20 minuti; a 34-35°C con sosta sotto siero per circa 5 minuti. Le fasi successive sono la formatura, con eventuale pressatura del coagulo anche direttamente in caldaia e la stufatura in cassone spento a 40-45°C per 2-24 ore, o a 37°C per 3 ore. Lo spurgo avviene in 60-90 minuti o 10-12 ore. Il Formaggio di capra viene salato a secco su assi di legno per 2-5 giorni a temperatura ambiente o in cella a 8-12°C; in salamoia a 20° Boumè per 5-10 ore/kg di prodotto, iniziata 10-24 ore dopo la stufatura o per 4-5 giorni in cella a 4°C a partire dal termine dello spurgo. Il formaggio viene posto ad asciugare per 4-20 giorni su graticci di canne e in locali ventilati e asciutti e successivamente a stagionare su assi di legno o in vasi di vetro o coccio seguendo modalità e tempistiche differenti a seconda della zona di produzione: per 3-4 mesi a temperatura ambiente; per almeno 20-40 giorni e a temperatura ambiente; per 10-60 giorni in cella a 4°C; per 5-6 mesi in cella a 8-12°C; da 45 giorni a 6 mesi in cella a 10°C; per 20 giorni in cella a 8-12°C. Prima della commercializzazione sono previsti lavaggi con acqua o acqua e olio o il massaggio con una salsa a base di aceto, origano, peperoncino e rosmarino.

CENNI STORICI Tra i formaggi laziali più antichi c'è sicuramente quello di capra, munto e consumato molto prima di quello di pecora e parte integrante della cultura romana. Omero nel racconto dell'Odissea evoca il ciclope Polifemo che "seduto mungeva pecore e capre belanti". Marco Terenzio Varrone descrive i principali tipi di formaggi consumati a Roma nel I secolo a.C. tra cui un posto d'onore hanno quelli caprini sia freschi che stagionati, usati per rifornire e sfamare le truppe durante le guerre. Nel Medioevo il formaggio di capra è utilizzato come moneta di scambio e sono, poi, i monaci ad affinarne la tecnica di conservazione.



POMODORINI AL FORMAGGIO DI CAPRA

Ingredienti: 8 pomodori, formaggio di capra fresco, 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Procedimento: riscaldare il forno a 180°C. Lavare i pomodori, togliere la calotta superiore, scavarli delicatamente al centro e sgocciolarli bene. Con una forchetta, mescolare il formaggio di capra con l'olio. Mettere un po' di ripieno in ogni pomodoro, aggiungere un filetto d'olio, sale e pepe. Rimettere 'il cappello' e disporre i pomodori su un piatto da forno. Farli cuocere per 40 minuti a 180°C. Servire caldo su qualche foglia di insalata.



MARZOLINO E/O MARZOLINA



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Frosinone, Latina e Roma. Comprensorio dei Monti Lepini, Ausoni, Aurunci e della Valle di Comino

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Marzolina è un formaggio prevalentemente di latte di capra, la cui tecnologia è molto eterogenea e si presenta come un "intelligente" prodotto della tradizione casearia locale. Questa ha saputo, infatti, valorizzare il latte di capra, con particolare riferimento alle capre autoctone del Lazio (Bianca Monticellana, Grigia Ciociara, Capestrina e Fulva) a rischio di erosione genetica e tutelate dalla L.R. 1 marzo 2000 n. 15, non sempre semplice da trasformare. Per la buona riuscita di questo particolare formaggio, ruolo significativo spetta all'ambiente di produzione: Monti Lepini, Ausoni, Aurunci e Valle di Comino, nei quali è possibile trovare le condizioni ideali per la fase di asciugatura e stagionatura. La Marzolina, al consumo, si presenta con la caratteristica forma cilindrica o tronco-conica di piccola pezzatura. Il sapore è salato, piccante e inteso. La produzione prevede sia il formaggio fresco (1-4 giorni), sia quello stagionato, (fino a 1 anno). In alcuni casi può essere aromatizzata in bagno d'olio con aromi o conservata sott'olio aromatizzato per 3-6 mesi. In alcuni territori avviene anche la pro-

duzione di Marzolina con latte ovino, vaccino e misto.

METODO DI PRODUZIONE Il latte prima di essere lavorato può essere refrigerato, o trasformato subito dopo la mungitura. Lo schema tradizionale prevede l'utilizzo di caglio in pasta di capretto prodotto artigianalmente. La temperatura di coagulazione oscilla tra i 25-35°C con tempo di presa variabile da 60 a 120 minuti. La rottura della cagliata viene fatta delicatamente e vengono ottenuti granuli di piccole dimensioni. Segue la messa in forma che avviene in stampi cilindrici tipo caprino o caciottina, secondo la zona di produzione. La salatura, effettuata quasi subito dopo la messa in forma, avviene a secco e dura 1-2 giorni, dopodiché segue l'asciugatura/stagionatura. Questa fase, di particolare importanza, in alcuni casi viene effettuata all'aperto, in gabbie di legno o su graticcio di canne (struglio), in locali chiusi. La durata dell'asciugatura dipende dalle condizioni ambientali e va da pochi giorni fino ad oltre una settimana.

CENNI STORICI Il formaggio Marzolina ha una presenza plurisecolare nella produzione e nei mercati locali, riscontrabile anche da documenti storici. Censito, inoltre, nell'Atlante dei Prodotti Tipici Italiani redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1991) e viene brevemente riportato da Salvatori del Parato (2001) nel trattato di Tecnologia Casearia. Nel primo caso è descritto come formaggio di latte di capra, raramente miscelato a latte bovino ed ovino, prodotto in provincia di Latina e Frosinone, coagulato con caglio di capretto a basse temperature; nel secondo come formaggio caprino a coagulazione rapida. In entrambi i casi gli autori scrivono che le forme vengono lavate con olio e aceto e stagionate in otri di vetro tappato.





PECORINO CIOCIARO



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pecorino ciociaro è un formaggio semicotto, a pasta dura e compatta di colore giallo pallido, che si produce da luglio ad aprile per il pecorino stagionato 3 mesi e da maggio ad agosto per lo stagionato di 6 mesi, ma può essere immesso sul mercato anche dopo appena trenta giorni. Il sapore non è mai salato, ma intenso, piccante nelle forme più stagionate. Può essere affumicato o trattato con olio in maturazione. Il peso è variabile: 2-4 Kg.

METODO DI PRODUZIONE Il Pecorino ciociaro viene prodotto con il latte di pecora, filtrato e riscaldato direttamente (lavorazione a latte crudo) intorno a 38° C, al quale viene aggiunto il caglio in pasta di agnello o di capretto, o caglio liquido o in polvere di vitello. Alcuni produttori pastorizzano il latte a 68-70°C per 30 secondi, con aggiunta di fermenti termofili a 35-36°C. La massa coagulata viene rotta a mano per ben due volte, a distanza di 1 ora, fino al raggiungimento della dimensione di un chicco di mais o di riso con successiva sosta di 10 minuti sotto siero. A questo punto si procede alla cottura del coagulo fino al raggiungimento di 45°C e sosta di

30 minuti. Il coagulo viene pressato manualmente all'interno della caldaia, raccolto e riversato nelle fascere dove subisce un'ulteriore pressatura al fine di favorire la fuoriuscita del siero residuo. Terminato lo spurgo, viene effettuata la stufatura a 40-45°C per 24 ore e la salatura in salamoia per circa due giorni, oppure la salatura a secco con sale medio o grosso. Il Pecorino ciociaro, dopo una fase di asciugatura a 4-8°C per 4-5 giorni, viene posto a stagionare in celle frigo a 7-15°C o a temperatura ambiente per periodi variabili: 20 giorni, 3 mesi, 6 mesi. Durante questo periodo il prodotto può essere periodicamente lavato, massaggiato con olio e in alcuni casi è previsto il trattamento con l'Aglianico per 49 ore dopo 60 giorni di stagionatura e per altre 48 ore dopo altri 10 giorni di stagionatura. La variante del Pecorino ciociaro affumicato si ottiene dalla affumicatura per 10-12 ore con legna o paglia.

CENNI STORICI Il Pecorino ciociaro è storicamente prodotto presso i caseifici locali. Censito nell'Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi, dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale. Sin da tempi molto antichi, era pratica usuale delle famiglie ciociare commissionare direttamente ai pastori del luogo le proprie "forniture annuali" di formaggio fresco. Il formaggio doveva essere ottenuto preferibilmente da pascolo invernale, più adatto alla trasformazione, grazie alla freschezza delle essenze erbacee.



PAGNOTTA CON PORCINI E PECORINO CIOCIARO

Ingredienti: una pagnotta casereccia, 500 g di funghi porcini, 4 uova, 3 spicchi d'aglio, 100 g di Pecorino ciociaro grattugiato, olio extravergine di oliva.

Procedimento: tritare grossolanamente i funghi; soffriggere l'aglio, aggiungere i porcini e cuocere per circa trenta minuti. A cottura ultimata unire le uova strapazzate ed una spolverata di Pecorino ciociaro. Tagliare la parte superiore della pagnotta ricavandone un coperchio, svuotarla della mollica e friggerla in olio bollente, ma non fumante. Scolarla e metterla da parte. Tostare la mollica tagliata a dadini. Quando la pagnotta sarà tiepida, riempirla con uno strato di dadini di mollica tostata e versarvi sopra la zuppa di funghi. Mescolare dolcemente e coprire la pagnotta con la parte precedentemente tolta.



PECORINO VITERBESE



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio ovino, a volte prodotto con latte crudo, a pasta dura e compatta di colore giallo paglierino uniforme, mediamente elastica, con presenza di occhiature irregolari. Il sapore va da dolce a leggermente salato, a piccante, nelle forme stagionate oltre 6 mesi. Se ne producono alcune varianti: Pecorino viterbese “cenerino”, trattato con olio e cenere di camino dopo un periodo di conservazione di 40-45 giorni e lasciato stagionare per altri 60-90 giorni; Pecorino viterbese “alle foglie di noci”, rivestito appunto con le foglie di noci e lasciato stagionare per altri 10 - 30 giorni. I profumi sono caratteristici di latte, fiori secchi e fieno. La pezzatura va da 1,8 a 4 kg.

METODO DI PRODUZIONE Per la produzione del Pecorino viterbese si utilizza il latte di pecora di due/quattro munte, sottoposto a pastorizzazione a 62-72°C, per 15-20 secondi o lavorato crudo, previa filtrazione mediante centrifuga o con telo. Quando il latte subisce il trattamento termico è previsto l’inserimento di fermenti termofili a 35-38°C e una sosta di 20 minuti circa. La coagulazione avviene con il caglio in pasta di agnello a 35-38°C, con tempo di presa in 10-30 minuti, o con caglio liquido di vitello a 34°C e tempo di presa in 20-40 minuti con successiva rottura a chicco di mais. Il coagulo, previa rottura, viene cotto fino a raggiungere la temperatura di 43-45°C. Dopo lo spurgo, viene prelevata la cagliata e posta nelle fascere di plastica o di legno e sottoposta eventualmente a stufatura in cassone a 36-38°C fino al raggiungimento di pH pari a 5,2/5,6, o a 50-60°C per 10 minuti. Una volta terminata la stufatura, il formaggio viene posto a riposare per 12-24 ore a temperatura

ambiente e poi salato in salamoia a 20°C per 8-12 ore/kg a 15°C, o a secco per 24 ore/kg. La stagionatura avviene con modalità e tempi variabili a seconda della zona di produzione: per un primo periodo di 30 giorni a 8°C e un secondo periodo di 20-45 giorni a 10-11°C e UR pari a 85-90%; in cella a 14°C a UR di 81%, per 40-45 giorni; da 30 giorni a 12 mesi a 6-8°C. A questo punto il Pecorino viterbese può essere sottoposto al trattamento con olio e cenere di camino e successivo finissaggio per 60-90 giorni (Pecorino viterbese “Cenerino”) o rivestito con le foglie di noci, dopo 60 giorni di stagionatura e successivo finissaggio in cella per ulteriori 10-30 giorni (Pecorino viterbese “alle foglie di noci”).

CENNI STORICI La filiera lattiero-casearia della provincia di Viterbo è imperniata in primo luogo sulla produzione di latte ovino, destinato alla trasformazione. Questa produzione si è radicata da secoli, grazie alla particolare vocazione dell’area e si è ulteriormente sviluppata negli ultimi decenni. L’attività armentizia era presente nelle medie e grandi aziende agrarie della Tuscia viterbese e occupava un ruolo preminente in questo territorio, prima che gli espropri di terre, dovuti alla riforma fondiaria degli anni ‘50 del secolo scorso, ne restringessero l’areale in quanto i grandi latifondi delle aree costiere sono stati convertiti a colture irrigue. Le razze preferite dagli allevatori erano originariamente la “vissana” e la “sopravissana”, ottime per la rusticità e per la loro triplice attività produttiva di lana, latte e carne di eccellente qualità. Già dal secolo appena trascorso, poi, la pastorizia è passata, per la maggior parte, in mano ai pastori sardi che hanno importato anche le pecore di razza sarda. Tra i prodotti che vantano una produzione secolare nella provincia di Viterbo è presente, senza dubbio, il Pecorino viterbese che risale al tempo degli Etruschi. Il prodotto è oggi censito anche nell’Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi redatto dall’Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.





PROVOLA DI VACCA (SEMPLICE E AFFUMICATA)



Territorio interessato alla produzione
Intera Regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio a pasta filata dura tradizionalmente stagionata oltre 30 giorni fino a 6 mesi. Recentemente viene commercializzato anche fresco nella tipologia primo sale a seguito di 1-2 giorni di asciugatura. Ha la forma classica ovoidale o tronco-conica; la crosta, lucida e liscia, è di colore giallo paglierino nella provola bianca o color ambra in quella affumicata. La pasta interna è di color avorio, compatta. Ha odore delicato e sapore dolce quando è fresca, diventa sapida e piccante quando è stagionata. Pezzatura da 2 a 3 kg.

METODO DI PRODUZIONE Il latte vaccino impiegato per la produzione della Provola di vacca (semplice e affumicata) deriva da due munte, di cui solo quello della sera viene refrigerato a 4°C. Il latte, a seconda della zona di produzione, previa filtrazione con telo o centrifuga, viene lavorato crudo o pastorizzato a 65-70°C per 15 minuti con conseguente inoculo di fermenti termofili o mesofili inseriti a 35-37°C. Il latte lavorato crudo viene arricchito con lattoinnesto, ossia latte acidificato in frigo per 2 giorni, inserito a 38°C. La coagulazione avviene con caglio liquido a 40-42°C, con tempo

di presa di 30 minuti, o con caglio in pasta di capretto o agnello a 35-36°C, che conferisce alla provola sapore caratteristico e piccante. La cagliata, rotta fino al raggiungimento delle dimensioni del coagulo a chicco di cece, o nocciolina, subisce la cottura del coagulo per il tempo necessario a raggiungere 46°C, seguita da una sosta di 10-15 minuti e/o maturazione per 2-5 ore sotto siero o 2-3 ore su tavolo a temperatura ambiente. Terminata questa fase, la cagliata viene filata, con l'ausilio di una mastella di legno, con acqua calda a 43-45°C, fino a raggiungimento del pH 5,1-5,2. La formatura è manuale, nella tipica forma ovoidale o tronco-conica. Il rassodamento avviene in acqua fredda per 6-8 ore e la salatura avviene in salamoia satura per 8-12 ore/Kg. La stagionatura della Provola di vacca va da 1 giorno in cella a 4°C, da 2 a 60 giorni in cella alla temperatura di 11-12°C e 76-77% di umidità relativa; da 30 a 60 giorni in cella ventilata a 12°C e 73% di umidità relativa. Prima della commercializzazione il prodotto può essere massaggiato con olio o sottoposto ad affumicatura con fumo liquido o più tradizionalmente con paglia.

CENNI STORICI È uso corrente nell'Italia meridionale, zona indubbiamente di origine delle provole, la cui produzione con il tempo si è ampiamente diffusa nella maggior parte delle regioni italiane, attribuire questo nome ai formaggi di pasta filata dura da latte intero di vacca e di varia forma. L'istituto di scienze dell'alimentazione (ISA) sostiene che l'origine del termine "Provola" derivi dalla parola "Pruvatura" o "Pruvula" con la quale veniva anticamente identificato il formaggio fatto assaggiare ai componenti del Capitolo (adunanza dei religiosi) recatosi in processione al monastero di San Lorenzo in Capua, in provincia di Caserta.



RISOTTO CON PROVOLA AFFUMICATA E PISTACCHI

Ingredienti: riso arborio, provola di vacca affumicata, scalogno, vino bianco, pistacchio, burro, olio extravergine di oliva, sale, brodo q.b.

Procedimento: tagliare finemente lo scalogno e rosolarlo con un po' di burro. Aggiungere il riso e versare un po' di vino bianco. Tagliare la provola a dadini, aggiungerla al riso e versare piano piano il brodo. Prima che termini la cottura aggiungere il pistacchio tritato grossolanamente e mantecare con il burro rimasto. Aggiungere a piacere formaggio parmigiano e una spolverata di pepe bianco.



PROVOLONE VACCINO



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Proposto in diverse forme (sferico, cilindrico, a pera, ovoidale), il provolone vaccino presenta grande variabilità di dimensioni. Legato esternamente con lo spago, ha un peso di circa 3 kg e oltre, colore giallo paglierino, sapore intenso tendente al piccante. La stagionatura va da 60 giorni a 1 anno.

METODO DI PRODUZIONE Il latte vaccino, previa filtrazione a telo o centrifuga, viene lavorato crudo o sottoposto a trattamento termico a 70-72°C per 15 secondi, innestato con fermenti lattici termofili o mesofili, inseriti a 40-42°C, o con latte-innesto (latte acidificato per circa 2 giorni in frigo, inserito a 38°C). La coagulazione avviene con caglio in pasta a 40-42°C, con tempo di presa di 40 minuti o con caglio liquido (unitamente al latte-innesto) a 38°C con tempo di presa di 10 minuti. La cagliata, rotta a dimensione di cece o nocciola, subisce la cottura a 45°C o 55-65°C e poi viene lasciata maturare sotto siero per circa 3-5 ore. Il casaro procede con

la filatura in acqua calda a pH 5,1-5,2, con l'ausilio di una mastella di legno, mantenuta alla temperatura di 43-45°C fino a positività alla prova della filatura. Il formaggio, modellato manualmente nella classica forma a pera, viene poi lasciato rassodare in acqua fredda per 6-8 ore e sottoposto a salatura in salamoia a 20° Baumè o in salamoia satura per 36 ore/Kg. Ultimo passaggio è la stagionatura in locali specializzati che va da 30-60 giorni a 1 anno, in cella ventilata a 12°C e 73% di umidità relativa o in cella a 4°C.

CENNI STORICI La produzione del provolone, formaggio a pasta filata dura, ottenuto dalla trasformazione del latte vaccino, ha origine meridionale, ma le sue peculiarità hanno fatto sì che la lavorazione si diffondesse anche in altre regioni d'Italia, fra cui il Lazio. La lavorazione del Provolone vaccino, attraverso un processo più tradizionale, che vede ad esempio l'uso del latte crudo e l'ausilio di latte-innesto, conferisce a questo formaggio un aspetto "originale", se messo a confronto con quei formaggi ottenuti mediante processi fortemente standardizzati.

GNOCCHI VERDI AL PROVOLONE VACCINO

Ingredienti per 4 persone: 200 g di formaggio provolone dolce, 750 g di patate, 800 g di spinaci, 250 g di farina, 2 uova, sale e pepe.



Procedimento: lavare e lessare le patate in acqua bollente salata, appena pronte sbucciatele e passatele al passatutto. Mondate, lavate gli spinaci e lessateli aggiungendo un po' di sale. A cottura ultimata, scolateli bene e tritateli finemente. Impastate gli spinaci con il passato di patate e aggiungete al composto metà del provolone vaccino tagliato a pezzi piccolo e sottili, la farina e le uova; salate leggermente. Lavorare l'impasto con le mani sino ad ottenere un massa liscia ed omogenea (se attaccasse troppo alle mani aggiungete ancora un po' di farina). Ricavate dall'impasto delle strisce e successivamente tante palline della grandezza una nocciola e cuocetele a piccole quantità, in acqua bollente salata. Scolate a mano a mano gli gnocchi e poneteli in una terrina. Condire con il provolone rimasto, tagliato a fettine e una macinata di pepe.



SCAMORZA VACCINA (SEMPLICE O RIPIENA)



Territorio interessato alla produzione

Intero territorio regionale, con particolare riferimento alla provincia di Frosinone e Latina

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio a pasta filata, non cotta, ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino derivante da due mungiture. Prodotta nella versione “semplice” o “ripiena” con acciughe e olive, la scamorza vaccina presenta forma sferoidale con una strozzatura nella parte superiore, colore giallo paglierino, pasta compatta priva di occhiature, più consistente della mozzarella, ma sempre morbida e burrosa. Crosta liscia, sottile e di color bianco avorio, peso di 400 g circa. Il sapore è dolce o leggermente salato e aromatizzato nella versione ripiena.

METODO DI PRODUZIONE La scamorza viene prodotta con latte intero vaccino, refrigerato a 4°C e filtrato con telo, al fine di eliminare la presenza di eventuali impurità. La lavorazione è a latte crudo, in quanto non è prevista la pastorizzazione, ma solo il riscaldamento a 38°C a cui viene aggiunto il caglio liquido di vitello, unitamente al latte-innesto (latte acidificato in frigo per 2 giorni). Tempo di presa 10 minuti. La cagliata ottenuta viene rotta fino a ridurla in granuli della dimensione di una noce e viene lasciata maturare sotto siero per 3-5 ore. La pasta, tagliata in liste, viene filata e salata in un mastello di legno, con acqua calda a 75°-85°C fino a positività

della “prova filatura”. A filatura terminata, si procede alla formatura manuale, modellando la pasta in modo da conferirle una forma a sfera con collo e una testa e aggiunta del ripieno di olive e acciughe, nella versione ripiena. La stagionatura, previo rassodamento in acqua fredda per 6 ore, avviene a 4°C per 10 giorni, legando le scamorze a due a due con fibre vegetali.

CENNI STORICI Il termine “scamorza” sembra che derivi da “scamozzare” che significa eliminare una parte; si riferisce al lavoro del casaro, quando con le mani spezza la pasta per dare la forma caratteristica del formaggio, con una strozzatura nella parte superiore. Senza dubbio si tratta di un formaggio originario del sud d'Italia, che oggi viene prodotto in diverse regioni, soprattutto Lazio, Campania, Abruzzo e Molise. La versione ripiena è caratteristica della provincia di Latina.



BRUSCHETTA CON SCAMORZA

Ingredienti: alcune fette pane casereccio, aglio, alcune fette formaggio scamorza affumicata, tonno sott'olio spezzettato, rosmarino tritato.

Procedimento: fate abbrustolire alcune fette di pane casereccio, sfregatele con l'aglio e adagiate sopra ognuna una fetta di scamorza affumicata. Mettete il pane nel forno caldo fino a quando il formaggio si ammorbidisce. Guarnite con tonno sott'olio spezzettato e rosmarino tritato.

(http://www.dossier.net/ricette/piatti_tipici/lazio/331.htm)



PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI
VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO

LAZIO PATRIMONIO AGROALIMENTARE - TRA BIODIVERSITÀ E TRADIZIONE



FIORDILATTE

Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un formaggio fresco, ottenuto dal latte vaccino, a pasta filata, a fermentazione lattica, sprovvisto di crosta. Presenta la caratteristica forma tondeggianti o oblunga con testina, oppure a nodino o a treccia. Il colore è bianco-latte, la struttura della pasta interna è fibrosa a fogli sottili, con consistenza morbida e leggera elasticità, più accentuata all'origine. Al taglio rilascia liquido lattiginoso e presenta piccole occhiature ripiene di latticello. Ottimo anche per essere usato nella preparazione di lasagne o pizze, il Fiordilatte ha sapore caratteristico fresco di latte, delicatamente acidulo e odore fragrante.

METODO DI PRODUZIONE La trasformazione del Fiordilatte avviene con il latte vaccino intero, proveniente da una o più mungiture, lavorato tradizionalmente crudo o sottoposto a pastorizzazione a 72°C per qualche secondo e successivamente riscaldato a 33-38°C. Segue l'inoculato con fermenti lattici mesofili e termofili, nel caso del latte pastorizzato, o l'arricchimento con siero innesto naturale, nel caso del latte crudo. Il processo di coagulazione, ottenuto con il caglio liquido di vitello, dura in media 20-40 minuti, al termine del quale si procede alla rottura della cagliata, che si protrae fino ad ottenere granuli della grandezza di una nocciola o mais. Segue, per fermentazione naturale, la maturazione della cagliata che avviene sotto siero per un tempo variabile, di solito oscillante intorno alle 3-5 ore dall'aggiunta del caglio. Al termine della maturazione, fino al raggiungimento di un pH compreso tra 5,0 e 5,3, la cagliata viene ridotta in listarelle, poste in appositi recipienti, nei quali con aggiunta di acqua calda a 82°C viene sottoposta a filatura. Si passa quindi

al procedimento di formatura/mozzatura della pasta conferendogli la forma e la dimensione desiderata. I singoli pezzi vengono poi immessi in vasche contenenti acqua fredda, per ottenere il rassodamento, ed infine sottoposti a salatura per immersione in salamoia.

CENNI STORICI La produzione di formaggi a pasta filata è documentata dai testi di autori latini quali Plinio e Columella ("De Re Rustica" Libro VII 8) che, come riporta anche E. Savini in "I formaggi di pasta filata" del 1937, è un "formaggio premuto a mano...che...rapreso dentro il mastello mentre è intiepidito, si taglia e, sopra gettatisi l'acqua bollente o gettatovisi con le mani spremi in forma di bozzo...". Verso gli anni '50 del secolo scorso, nell'intento di semplificare la differenziazione delle produzioni casearie a pasta filata fresca, si è iniziato a chiamare fior di latte le "mozzarelle" prodotte con latte di vacca. Nella "Monografia del Fior di Latte" del Marracino (1958) viene introdotta una netta distinzione tra la "Mozzarella" di latte di bufala e il "Fior di Latte" prodotto con latte vaccino, proprio al fine di "affermare sempre più il concetto di distinguere nettamente i due latticini, di seguito indicati ambedue di pasta filata molle, riservando il nome di fior di latte a quello derivato da latte di vacca, ed il nome di mozzarella a quello derivato da latte di bufala". Negli anni '60, tale distinzione diventa definitiva anche in atti ufficiali, tant'è che la qualificazione fiordilatte distinta da quella di mozzarella compare in studi degli ispettori delle imposte dirette (Bollettino Tributario d'Informazione, pag. 1930 e seg., 1967).



CESTINI DI FIORDILATTE RIPIENI

Ingredienti: 4 fiordilatte, 2 zucchine o un cipollotto, 12 pomodorini, uno spicchio di aglio, un sedano a coste, 12 foglie di basilico fresco, 2 carote, 5 cucchiaini di olio di oliva extravergine, succo di limone, sale, e pepe. q.b.

Procedimento: tagliare le carote, le zucchine e il sedano a cubetti, i pomodorini a spicchi o a pezzetti e tritate il cipollotto. Riunire tutte le verdure in una ciotola e conditele con 4 cucchiaini di olio, sale, pepe, succo di limone. Aggiungere lo spicchio d'aglio schiacciato e le foglie di basilico spezzettate. Mescolare e lasciate marinare tutte le verdure per circa 30 minuti in frigo. Asciugare il Fiordilatte con un telo e scavarle al centro con un coltellino o uno scavino, in modo da formare una grossa cavità, ma lasciandole intere, proprio come cestini. Riempire il Fiordilatte con l'insalatina preparata, guarnire con qualche ciuffo di basilico, irrorare con l'olio rimasto e servire.



RICOTTA DI PECORA E DI CAPRA DEI MONTI LEPINI

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Roma: Artena, Carpineto Romano, Gavignano, Gorga, Montelanico, Segni
Provincia di Latina: Sermoneta, Latina

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ricotta dolce ottenuta dal siero della lavorazione di latte ovino e caprino, con aggiunta di una minima percentuale di latte ovi-caprino al momento della coagulazione. Si presenta con una struttura grumosa, asciutta e compatta, pezzatura da 0,5 a 1 kg, forma tronco-conica, sapore dolce, mai salato.

METODO DI PRODUZIONE Il siero per la produzione della Ricotta di pecora e capra dei Monti Lepini deriva dalla lavorazione del formaggio a latte ovino/caprino. Previa aggiunta del 2% di latte ovino e/o caprino, il siero, mantenuto in lieve agitazione solo nella fase iniziale, viene riscaldato a 85-90°C; ciò favorisce la precipitazione e la coagulazione delle sieroproteine e, quindi, il loro affioramento sotto forma di piccoli fiocchi. Non è prevista l'aggiunta di sale. Successivamente si procede con la raccolta della ricotta, con un mestolo forato e la messa in forma in fuscelle forate di vimini o di plastica tronco-coniche. Le forme, prima della vendita, sono poste ad asciugare in cella frigo a 5°C per 24 ore, o per 4-5 ore a temperatura ambiente e successivamente in cella a 5°C per 1 giorno al massimo.

CENNI STORICI Citata nell'Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale. Afferente come storia alla ricotta genuina romana.



RICOTTA VITERBESE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ricotta dolce ottenuta dal siero della lavorazione del latte ovino con minima aggiunta di latte al momento della coagulazione. Pezzatura da 0,5 a 1 kg con forma tronco conica. Sapore dolce, mai salata.

METODO DI PRODUZIONE Il siero ottenuto dalla lavorazione di latte esclusivamente ovino, impiegato crudo o pastorizzato e arricchito con latte intero al 1,5-2% fino anche al 3%, viene riscaldato a 83-90°C. Il flocculo affiorato in superficie viene prelevato e versato nelle forme tronco-coniche e successivamente sottoposto ad asciugatura in cella, per 12-24 ore circa a 4-5°C o a temperatura ambiente.

CENNI STORICI La ricotta veniva mangiata prevalentemente dai pecorai, che rivendevano per necessità il più ricercato formaggio e lasciavano per casa la meno pregiata ricotta. Fu chiamata, pertanto, "il formaggio dei poveri". Oggi è considerata un alimento ottimo per i bambini e per gli adulti sia per la sua composizione nutrizionale che per la sua facile digeribilità, inoltre trova ampio impiego in pasticceria.



RICOTTA SECCA



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti, Latina, Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Ricotta secca, vaccina, ovina e/o caprina, può essere classificata come un prodotto a pasta molto dura e compatta, contenente in media il 23% di umidità, e molto grassa, con circa il 70% di grasso sulla sostanza secca. La forma varia a seconda della zona di produzione: cilindrica a facce piane nel territorio della Valle di Comino e dorsale dei Monti Aurunci ed Ausoni; cilindrica tubulare, nel territorio dei Monti della Laga e tronco-conica nel territorio della Sabina Reatina. Il colore è bianco tendente al giallo paglierino; il peso di 100-250 g (territorio della Valle di Comino e dorsale dei Monti Ausoni ed Aurunci), 100-700 g (territorio dei Monti della Laga e Sabina Reatina). Il sapore è dolce nel caso della ricotta secca vaccina, mentre è particolarmente intenso, salato e piccante nella ricotta secca ovi-caprina. E prevista anche l'aggiunta di aromi naturali come peperoncino e pepe.

METODO DI PRODUZIONE La Ricotta secca, vaccina e ovi-caprina è prodotta con il siero che residua dalla lavorazione dei formaggi ottenuti con latte bovino o con latte di pecore in purezza o derivanti da incroci di razza Massese e Comisana, o con latte di capre locali, con particolare riferimento alla Capra Grigia Ciociara, alla Capra

Bianca Monticellana, alla Capra Capestrina e Capra Fulva, risorse autoctone animali a rischio di erosione genetica, tutelate dalla L.R. 1 marzo 2000 n. 15. I greggi sono alimentati su pascoli naturali, boschivi e di macchia mediterranea. Il siero, adeguatamente filtrato, viene riscaldato e addizionato con latte vaccino, di pecora, capra o latte misto, alla temperatura di circa 60°C, in misura del 2-4% al massimo. Il riscaldamento del siero prosegue fino all'affioramento della ricotta e all'eventuale sosta, raggiungendo la temperatura finale di 85-90°C. La ricotta viene estratta e depositata in fuscelle di vimini o di plastica o tasche di cotone o lino, quindi lasciata spurgare a temperatura ambiente per alcune ore. Il giorno successivo all'estrazione viene effettuata la salatura a secco o in salamoia per una durata variabile secondo la dimensione delle forme (da 12 a 24 ore a temperatura ambiente o di 12-13°C). Segue la fase di asciugatura per 7-20 giorni, operazione necessaria per ridurre l'elevato contenuto di acqua della ricotta, eseguita tradizionalmente all'aperto, in apposite gabbie o in locale ventilato. A volte viene praticata la stufatura per 2 volte a 43°C da 40 minuti ogni volta. La stagionatura/maturazione avviene in locale a temperatura ambiente o in cella a 12-16°C per 20-60 giorni disponendo le ricotte su assi di legno o in sacchi appesi o contenitori di vetro. La Ricotta secca può essere conservata sotto crusca o sott'olio.

CENNI STORICI La sua presenza storica nella produzione e nei mercati locali è plurisecolare e riscontrabile da documenti storici. La Ricotta secca è citata nell'Atlante dei Prodotti Tipici: "I Formaggi", redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1991), anche se si fa riferimento solo alla ricotta secca prodotta in provincia di Rieti.



RIGATONI AL POMODORO E RICOTTA SECCA

Ingredienti: 100 g di rigatoni, 1 spicchio di aglio, 300 g di pomodori pelati, 50 g di ricotta secca da grattugiare, basilico, prezzemolo, olio extravergine di oliva e sale.

Procedimento: cuocere in abbondante acqua salata i rigatoni, cuocere in una padella i pomodori con aglio, olio extravergine di oliva, prezzemolo e sale. Versare la salsa sui rigatoni scolati al dente, aggiungere qualche foglia di basilico, mescolare bene e spolverizzare con la ricotta secca grattugiata finemente o a scaglie.