



ABBUTICCHIO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone: Torrice

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L' Abbuticchio è un involtino di trippa ovina (pecora adulta o agnello) che racchiude internamente $\frac{1}{4}$ di uovo sodo, pancetta stagionata o prosciutto crudo stagionato tagliati a dadini e un quadratino di formaggio pecorino. Il tutto aromatizzato con spezie macinate: aglio, basilico, prezzemolo, rosmarino e peperoncino. L'involentino, ben legato con le budelline di agnello, viene cucinato nella salsa di pomodoro e servito caldo con una spolverata di formaggio pecorino grattugiato. La gradevolezza della preparazione è il risultato di una sintesi felice tra tutti gli ingredienti che conferiscono gusto e sapore decisamente particolari, sebbene sia il gusto e l'aroma di pecora resti prevalente.

METODO DI PRODUZIONE La trippa (pre-stomaco ovino) utilizzata per la preparazione dell'Abbuticchio, viene sottoposta a un lavaggio accurato e meticoloso e successivamente viene messa a bollitura in acqua e sale, fino a cottura completa. Una volta raffreddata, viene tagliata a formare tanti "fogli" quadrati di circa 10/15 cm farciti poi con $\frac{1}{4}$ di uovo sodo, pancetta stagionata o prosciutto crudo stagionato tagliati a dadini, un quadratino di formaggio pecorino, aglio, basilico, prezzemolo, rosmarino e peperoncino. Gli ingredienti vengono avvolti con la trippa (budelline di agnello) e successivamente legate a formare un involtino, da cui deriva il nome "Abbuticchio", da "abbutinare" che nel dialetto ciociaro significa

appunto 'avvolgere'. Terminata la preparazione gli involtini vengono sottoposti a lenta cottura in acqua per circa 2 ore. Una volta che tutta l'acqua è evaporata, si prosegue la cottura aggiungendo una gustosa salsa di pomodoro.

CENNI STORICI L' "Abbuticchio", che si può ritenere una vera e propria rarità gastronomica, è una ricetta storica tramandata da generazioni, di cui abbiamo testimonianze documentate a partire dai primi del '900; ma quasi certamente le sue origini sono da ritenere molto più antiche. La leggenda vuole che nel 1555 sia stato il profumo e il gusto dell' "Abbuticchio" a "rabbonire il Cardinale Mendoza, legato pontificio, mai stato tenero con le città ribelli" (da Il Giornale del 6 luglio 1996). Quello che è certo è che la ricetta ha sicuramente retto la sfida del tempo grazie alla signora Letizia Colagiaco, nata nel 1940, che ha imparato dalla suocera a preparare i famosi involtini di trippa, venduti in passato presso la macelleria di famiglia. Per apprezzare la bontà di questo piatto della tradizione basta recarsi a Torrice (FR), presso l'antica Trattoria "da Sestilio", attiva fin dal 1906, dove la signora Letizia prepara ogni giorno gli Abbuticchi, celebrati dai media nazionali.

