



## BRACIOLE SOTT'OLIO

### Territorio interessato alla produzione

Provincia di Rieti: Poggio Mirteto, Poggio Nativo, Fara in Sabina

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Si tratta di bistecche di maiale prima sottoposte a salatura per 24 ore e cotte alla brace, poi, dopo un periodo di raffreddamento a temperatura ambiente, conservate sott'olio extravergine di oliva, in barattoli di vetro.

**CENNI STORICI** Braciola è il termine con cui in Italia centro-settentrionale si indicano le bistecche di maiale. Con molta probabilità il nome deriva dalla modalità di preparazione più consona, ossia alla brace. La braciola sott'olio è un prodotto legato alla cultura contadina del comprensorio della Sabina, altamente vocato alla coltivazione dell'olivo e all'allevamento dei maiali. Fino agli anni '50 del '900 ogni famiglia era solita allevare un maiale, la cui carne avrebbe offerto sostentamento all'intera famiglia per tutto l'anno, specie nei mesi invernali, quando le produzioni stagionali erano più scarse. Le bistecche, pertanto, soggette a facile deperibilità venivano messe sott'olio (che in Sabina non mancava mai) per poter essere gustate anche in periodi lontani dalla macellazione. Tale preparazione ancora oggi è circoscritta all'ambito domestico.



## BUDELLEUCCI O VIARELLI



### Territorio interessato alla produzione

Provincia di Viterbo

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Salume condito con pepe e finocchio, derivato dalle pareti interne dell'intestino tenue (budelluccio o viarello) o crasso (budellone) del suino. La forma è a listarelle, pezzatura da 0,2 - 0,3 kg, colore giallo chiaro, sapore sapido. Da utilizzare dopo la cottura.

**METODO DI PRODUZIONE** Questo particolare prodotto si ottiene dalla trasformazione dell'intestino tenue (budellucci o viarello) e intestino crasso (budellone), ricavati dalla macellazione (peso vivo di 120-140 kg) del suino locale alimentato a secco con prevalenza di cereali. Presso alcune aziende l'alimentazione dei maiali avviene con mangime aziendale (orzo, mais, crusca, segale etc), integrazioni vitaminiche e minerali allungati con acqua (alimentazione a broda). Il prodotto, opportunamente lavato sia internamente che esternamente e tagliato a strisce lunghe da 50 cm a 1 m, subisce una salatura a secco per 2-6 ore in cella a 5°C e contemporaneamente l'aromatizzazione con aromi naturali quali pepe e finocchio. Segue la fase di asciugatura in cella a 18°C, appendendo il prodotto su assi di legno, o in locale provvisto di camino alimentato con legna di quercia, olivo e faggio, nel rispetto della tradizione. Una volta pronti, i Budellucci o Viarelli possono essere conservati in frigo e consumati previa cottura.

**CENNI STORICI** Il consumo di budella di maiale è noto sin dal tempo dei Romani. Compare anche tra le portate della cena di Trimalcione di Petronio. È un alimento tipico della cucina popolare, abituata a utilizzare ogni parte del maiale. A Viterbo i Budellucci sono chiamati "viarelli" ed in alcuni paesi della provincia prendono anche il nome di "beverelli" (perché, essendo salati, invitano a bere). Si tratta di un prodotto storico della provincia di Viterbo, tradizionalmente utilizzato nel giorno della macellazione del maiale.