



BRESAOLA DI BUFALA



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina e Frosinone, con particolare riferimento al comune di Priverno, al Comprensorio dell'Agro Pontino e al Comprensorio della Valle di Amaseno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La bresaola di bufala è un salume magro, stagionato per 20-40 giorni e ricavato dalla lavorazione dei tagli pregiati della carne di bufala o maschi castrati, come il girello e la lombata. Si presenta di colore rosso vivo e particolarmente aromatica grazie alla tecnica della marinatura sottovuoto, praticata prima della stagionatura vera e propria, a base di sale, peperoncino, aglio, ginepro, rosmarino e alloro.

METODO DI PRODUZIONE Il girello e la lombata vengono sottoposti a rifilatura manuale e messi a macerare sottovuoto con sale, peperoncino, aglio, ginepro, rosmarino e alloro. La marinatura, che serve per intenerire e insaporire la carne ma anche ad evitare processi di ossidazione del tessuto muscolare, ha una durata di 21-28 giorni. Terminata la marinatura la bresaola viene tolta dal sottovuoto, fatta sgocciolare e posta ad asciugare in cella di asciugatura, o in una cantina storica con pavimenti e soffitti geo-naturali, ad una temperatura iniziale di 22°C che scende gradualmente a 12-14 °C e ad una Umidità Relativa di circa 80%. L'asciugatura ha una durata di 20-40 giorni e avviene anche con il fumo naturale (affumicatura) grazie all'impiego di legni non resinosi che conferiscono al prodotto il profumo e sapore tipico del prodotto affumicato.

CENNI STORICI La trasformazione della carne bufalina (che deriva soprattutto dai soggetti maschi bufalini) in un'ottima bresaola è

legata al comprensorio dell'Agro Pontino e della Valle dell'Amaseno grazie alla presenza di storiche macellerie e norcinerie locali, come ad esempio quella della famiglia Mastrantonì, sita a Priverno, che dal 1828 ha saputo valorizzare la carne bufalina lavorandola fresca ma soprattutto trasformandola in ottimi prodotti stagionati e affumicati. Basta ricordare prodotti come la bresaola, salsicce fresche e secche, speck, carpaccio, e le coppiette tutte rigorosamente a base di carne di bufala, che ancora oggi è possibile apprezzare e gustare grazie alla tradizione norcina locale che testimonia il forte legame che il territorio Pontino e della valle di Amaseno, ha con questi prodotti bufalini.



CARNE DI PECORA SECCA

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si utilizza per questa lavorazione prevalentemente il coscio della pecora disossato che, arrotolato, si condisce con sale, pepe, peperoncino e si strofina con aglio. Il coscio così preparato si pone ad asciugare vicino al camino e si lascia stagionare in cantine ben arieggiate.

CENNI STORICI L'essiccazione è uno dei metodi più antichi, più sicuri e più completi per conservare la carne permettendole di mantenere inalterati gli elementi costitutivi. Questo metodo di conservazione permette di disporre di carne ovina per tutto l'anno. È il cibo tradizionale che i pastori portavano con sé nei lunghi spostamenti della transumanza. La preparazione avviene ancora oggi nelle cucine domestiche e si tramanda oralmente di generazione in generazione.