



CARPACCIO DI BUFALA



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 Il carpaccio di bufala è una carne poco essiccata, magra e particolarmente tenera, ottenuto dalla lavorazione dei tagli pregiati della carne di bufala (di vitelloni o maschi castrati) come il girello e la lombata. È un prodotto particolarmente aromatico, fresco e profumato grazie alla tecnica della marinatura sottovuoto a base di sale, peperoncino, aglio, ginepro, rosmarino e alloro. Inoltre nel caso di una asciugatura con il fumo naturale (affumicatura) il carpaccio di bufala acquista un leggero e gradevole profumo e sapore di affumicato.

METODO DI PRODUZIONE La marinatura del girello e delle lombata, 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 il carpaccio viene tolto dal sottovuoto, fatto sgocciolare e posto ad asciugare in cella di asci-

gatura, o in una cantina storica geo-naturale, ad una temperatura iniziale di 22°C che scende gradualmente a 12-14 °C e ad una Umidità relativa di circa 78%. L'asciugatura ha una durata di 20-25 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 Il carpaccio di bufala deriva dalla lavorazione della carne di bufala appartenente alla razza "Bufala mediterranea italiana", storicamente presente nel Lazio meridionale, con particolare riferimento al comprensorio dell'Agro Pontino e della Valle dell'Amaseno. La trasformazione della carne bufalina (che deriva soprattutto dai soggetti maschi bufalini) in ottimi salumi, già da più di 50', ha rappresentato un ottimo stratagemma per valorizzare la carne di bufalo che in effetti non ha mai trovato uno sbocco economico interessante, ma a Priverno e in tutto il comprensorio dell'Agro Pontino e della Valle dell'Amaseno, grazie alla presenza di storiche macellerie locali, come ad esempio quella della famiglia Mastrantoni, tale prodotto si è ricavato una sua nicchia di mercato. È dal 1828 che la famiglia Mastrantoni, ha una vera propria "vocazione bufalina" che gli ha permesso di trovare la giusta strada per valorizzare un prodotto, evidentemente poco apprezzato sul mercato, attraverso una attenta scelta della carne bufalina, messa in vendita sia fresca che trasformata in ottimi salumi.

