



## 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.