



COPPA VITERBESE



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Con il termine di “coppa” nella provincia di Viterbo si identifica un gustosissimo salame imbeccato cotto, ricavato dalla testa del maiale, privata però, del cervello, del guanciale, delle ghiandole salivari, degli occhi, della parte interna delle orecchie e di gran parte del naso.

A seconda della zona di produzione è previsto anche l'impiego di altri tagli, quali zampi, lingua, pancetta. I maiali da cui deriva la materia prima sono alimentati a secco o allevati al pascolo fino a 10-12 mesi. Il finissaggio è fatto con cereali, in porcilaia. I suini sono macellati a peso vivo di 120-160 kg. La Coppa Viterbese si presenta di forma a mattonella o cilindrica, sapore tendente al piccante, colore da grigio a rosso scuro tendente al marrone, peso variabile da 1 a 10 kg. Ben riconoscibili i tessuti nervosi e cartilaginei.

METODO DI PRODUZIONE Nella preparazione diffusa nel Viterbese, la testa viene lavata accuratamente, asportando l'eventuale sangue coagulato; per chi utilizza anche gli zampi, la lingua e la pancetta, si procede con il loro lavaggio e rifilatura. Si pulisce bene la cotenna, bruciaccandone le setole. Si taglia la testa in vari pezzi e la si cuoce per circa tre

ore in un pentolone con acqua salata. Un tempo si aggiungeva anche la coda e la trippa, ma oggi non più. Quando le carni sono ancora tiepide si eliminano le parti ossee, quindi le restanti parti magre si tagliano a pezzi più piccoli e si depositano in un grosso recipiente dove si condiscono con sale, pepe, aglio tritato, buccia di arancia tagliata a striscioline, pistacchi, pinoli scottati in acqua calda e altre spezie a piacere, come il peperoncino (a Soriano si usa anche la noce moscata, a S. Lorenzo Nuovo la cannella). Si introduce il tutto negli stampi di legno o acciaio o in involucri naturali o sintetici o in un sacchettino di cotone ben pulito che viene legato con uno spago e deposto su un piano di marmo, con sopra un tagliere a superficie piana, sul quale si deporrà un peso, lasciando riposare per 24 ore in cella frigo a 4°C. Durante questa fase avverrà una discreta fuoriuscita di sostanza gelatinosa, ricca di sale, che un tempo veniva prelevata con un coltello e mangiata sul pane. Quando si condiscono le carni, occorre tenere presente la perdita di sale, per cui è necessaria una certa esperienza, per evitare di ottenere una Coppa “sciapa”. Al termine della preparazione, la Coppa assume forma a parallelepipedo o cilindrica ed è morbida al tatto. Da molti anni anche le industrie del settore che operano nel territorio la producono regolarmente.

CENNI STORICI Non si sa a quando si deve far risalire questa preparazione ma, di certo, sappiamo che, nel basso medioevo, il capo del maiale aveva la stessa importanza del resto dell'animale. Dallo *Statuto dei macellari* di Viterbo del 1384 si apprende che era espressamente vietato comprare o vendere suini senza testa. Nello specifico si legge: “*Volemo che nullo compari bestia da nulla persona che se volesse ritenere per sé il capo d'essa bestia*”. Selvaggina e teste di maiali o di cinghiali, spiega Montanari, sono, nel basso medioevo, le pietanze più apprezzate o le più gratificanti per i convitati nobili.

