



COPPIETTE AFFUMICATE 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 Le Coppiette affumicate di bufala sono listarelle di carne più o meno grandi, di colore variabile dal rosso vivo al marrone scuro, ottenute dalla lavorazione di carne magra di bufala ricavate dalle rifilature dei tagli di seconda scelta. Sono particolarmente saporite e aromatiche grazie al condimento con il sale, peperoncino, abbondante aglio e vino bianco; presentano un caratteristico sapore e profumo di affumicato dovuto all'affumicata naturale con foglie di alloro e rosmarino. Sono generalmente vendute sfuse o confezionate in vaschette o in buste per alimenti.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima impiegata per la produzione delle Coppiette affumicate di bufala deriva da diversi tagli magri anatomici di seconda scelta, che vengono rifilati e privati delle parti grasse in eccesso. La carne, stoccata in cella frigo a 2-4°C o lavorata entro le 24-48 ore dalla macellazione, viene rifilata e tagliata in listarelle più o meno lunghe. Segue la fase di condimento con il sale, il peperoncino, abbondante aglio e vino bianco

che serve per far amalgamare meglio gli aromi e marinare le strisce di carne. Le fasi di condimento e marinatura durano circa 24 ore. L'essiccatura avviene per 4-6 giorni con fumo naturale (foglie di alloro e ginepro messe nel crogiolo), in cella di affumicata ventilata e con una temperatura non superiore ai 40°C. Segue una fase di riposo e il confezionamento a mazzetti riuniti con spago o sciolti in vaschette o sottovuoto.

CENNI STORICI Le coppiette sono, senza dubbio, un prodotto storico del Lazio. Si narra che i pastori e i butteri le preparavano e le consumavano durante i loro viaggi di transumanza, anche dopo tempi relativamente lunghi. Originariamente prodotte con carne di cavallo e, forse ancor prima con carne di asino, la cui produzione oggi vive grazie solo alla passione di pochissimi produttori locali, le coppiette che si trovano maggiormente sul mercato sono quelle di suino e bovino. Ma a Priverno (in provincia di Latina), così come nella Valle dell'Amaseno e Agro Pontino, già da molti anni si consumano le Coppiette locali, ovvero quelle affumicate di bufala, lavorate presso le storiche macellerie locali, come ad esempio quella della famiglia Mastrantoni che dal 1828 ha iniziato a lavorare la carne di bufala, di cui vi era sempre disponibilità nell'Agro Pontino.

