



COPPIETTE (DI CAVALLO, SUINO, BOVINO)



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Coppiette sono listarelle di carne più o meno grandi, di colore variabile dal rosso vivo al marrone scuro, ottenute dalla lavorazione di carne magra di suino, bovino (anche di razza Maremmana) ed equino. Vengono essiccate, condite con il sale e aromatizzate con peperoncino, coriandolo, semi di finocchio, aglio, rosmarino e vino bianco. In questi ultimi anni da alcuni produttori è stata recuperata la produzione di coppiette di carne di asino. Le Coppiette, tagliate in diverse dimensione e lunghezza e poste ad essiccare con aria calda o cotte al forno, vengono generalmente vendute sfuse.

METODO DI PRODUZIONE Originariamente prodotte con carne di cavallo e 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. La materia prima impiegata deriva da diversi tagli magri anatomici a seconda dell'animale impiegato e della zona di produzione: prosciutto, pancetta, filetto, spalla, collo, petto, muscoli addominali, quarto posteriore, polpa grezza. Gli animali sono: il suino pesante italiano alimentato a secco e con peso vivo alla macellazione di 130-160 kg circa; bovini con particolare riferimento al bovino Maremmano allevato al pascolo; cavalli di 12-36 mesi, alimentati al pascolo; asini. 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 di minimo 1x1 cm di

spessore 15-40 cm di lunghezza. Segue la salatura e la conciatura con modalità e tempi differenti: per 24-48 ore a 5°C unitamente al condimento; in salamoia di vino non satura per 7 giorni; a secco con aggiunta di peperoncino; con immersione in vino bianco per 48 ore con pepe, peperoncino, finocchio, aglio, paprika, limone; con immersione in vino rosso riscaldato e peperoncino, paprika dolce e forte; per aspersione, dopo salatura, con peperoncino, anice, seguita da riposo per 15 giorni; con immersione in vino rosso per 4-5 giorni, con ginepro, salvia, peperoncino, finocchio e rosmarino; per esposizione all'aria in celle retinate, per 3-4 giorni. Segue l'essiccatura anch'essa effettuata con modalità e tempi variabili: in cella di stufatura a 20-22°C per 1 settimana, in apposito locale areato per 3-4 giorni, in locale specializzato, alla temperatura di 13-16°C, per 15 giorni; per 10-15 giorni a temperatura ambiente fredda; dopo stufatura per 6 giorni a 20°C e successivamente in cella per 90 giorni a 1-4°C; in sala di essiccazione per 48-60 giorni ad una temperatura superiore di 2-3°C rispetto alla temperatura del laboratorio; mediante stufatura a camino per 5-6 ore; in sala di essiccazione a 18-20°C, con 80% di umidità relativa per 10-12 giorni; per 30 giorni in cella a 12°C. Alcune aziende effettuano la cottura al forno per alcune ore. Segue una fase di riposo e il confezionamento.

CENNI STORICI Le Coppiette (di cavallo, suino, bovino), inizialmente prodotte in Ciociaria nelle vallate dei Monti Ernici tra Guarcino e Vico nel Lazio, si sono diffuse in seguito in tutto il 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. Ciò fa pensare che originariamente le Coppiette fossero solo quelle di cavallo. Le Coppiette di cavallo continuano a vivere nel profondo del costume romano e castellano, ma negli ultimi anni, vista anche la maggiore disponibilità della carne di suino e bovino, i produttori locali hanno iniziato a preparare le Coppiette anche con queste carni, trovando un forte apprezzamento da parte del consumatore. Si è diffuso il loro consumo come pasto rapido dei lavoratori e come pasto da taverna, mantenendo una costante presenza nelle norcinerie e nelle enoteche locali e, soprattutto, nelle famose fraschette dei Castelli. Il nome sembra derivare dalle tecniche di preparazione, che le vuole piegate a metà su un filo posto davanti ad un fuoco per essere essiccate o perché legate e vendute a coppia. I "coppietтари", passando per le strade delle città, urlando "coppieeee", le offrivano con un bicchiere di vino ai passanti, suggestiva immagine descritta anche da Amilcare Pettinelli nel sonetto "Er coppiettarò": "Gira pe' l'osterie e, spesso va a li Castelli, e imbecca a'gni tinello giacchetta bianca, ar braccio un canestrello, co' le coppie e le nocchie che cià messo. Eccolo er coppiettarò!...". Evento dedicato alle Coppiette di bovino maremmano è la Sagra delle Coppiette che si tiene nel mese di maggio a Marcellina (RM), in concomitanza dei festeggiamenti dedicati alla Madonna delle Ginestre. La sagra, giunta all'87° edizione, viene organizzata dal Comitato dei Butteri.