



GUANCIALE DEI MONTI LEPINI AL MAIALE NERO



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Roma: Carpineto Romano, Roma

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto tradizionalmente nei mesi invernali, il Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero si ottiene dalle guance di maiali della razza locale “maiale nero dei Monti Lepini” condite e aromatizzate con pepe, peperoncino, finocchio, timo e rosmarino. Presenta la classica forma triangolare e pezzatura da 0,5 a 1kg. La stagionatura va da 20 a 120 giorni.

METODO DI PRODUZIONE Le guance del suino nero dei Monti Lepini, allevato al pascolo e a secco con prevalenza di cereali e macellato al peso vivo di 130-150 kg, vengono rifilate, salate, condite con pepe e peperoncino, finocchio, timo e rosmarino e marinate nel vino per 7 giorni, in cella frigo a 5°C. La stagionatura va da 20 a 120 giorni a 14°C in cella frigo od in locale storico.

CENNI STORICI Prodotto storico dei Monti Lepini attualmente a rischio per la ridotta presenza del maiale nero dei Monti Lepini considerata risorsa animale autoctona a rischio di erosione genetica, tutelata dalle L.R. 1 marzo 2000 n. 15. Oggi, tramite l'intervento di questa legge e le sinergie fra allevatori, norcini ed il Comune di Carpineto, se ne sta tentando il recupero.



LARDO DI LEONESSA



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Rieti: Leonessa

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Lardo di forma parallelepipedica, stagionato per 90 giorni, sottoposto a salatura a secco ed aromatizzato. La tradizionalità del Lardo di Leonessa è legata al tipo di materia prima utilizzata, che deriva da suini pesanti alimentati a secco e soprattutto alla tecnica della speziatura effettuata anche con essenze spontanee locali.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima deriva dal lardo di schiena e di pancia, ricavato dalla carcassa del suino. Entro 24 ore dall'arrivo della mezzena, viene effettuato il sezionamento dei tagli, mantenuti poi in cella frigo. Scelto il taglio idoneo di lardo, ossia il lardo dorsale e quello di pancia, si procede alla salatura a secco per 90 giorni, mantenendo il prodotto a strati sovrapposti, in cella, ad una temperatura massima di 4°C. Successivamente viene effettuata l'aromatizzazione con pepe, aglio, “serpuglio” (origano selvatico locale), maggiorana, alloro e rosmarino, disponendo il prodotto anche in botti di legno. La stagionatura avviene in locale specializzato a 13-15°C per 3 mesi in cella o in locali storici.

CENNI STORICI Leonessa, adagiata sull'orlo meridionale di un altipiano appenninico, a 974 metri di altitudine, sin dall'epoca dei Sabiniani, popolo proveniente dall'area del Gran Sasso, insediatosi nelle valli del Velino e del Tevere, ha basato la sua economia sulla zootecnia. L'allevamento del maiale, in particolare, permetteva, grazie alla lavorazione delle sue carni, di avere a disposizione alimenti molto energetici, che si conservavano a lungo, se fatti stagionare. Dalla guida del 1903, dell'Abruzzo, regione poco distante dal comune in esame, si legge “...grande è il commercio di...carne suina salata e manufatturata”. La tradizione della lavorazione delle carni di suino è stata mantenuta uguale a se stessa.