



GUANCIALE DI SUINO DI RAZZA CASERTANA



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Frosinone con particolare riferimento ai comuni di Arpino e Broccostella. Provincia di Latina. Provincia di Roma

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il guanciale si ricava dal guancia del maiale di razza Casertana macellato al peso vivo di 130-150 kg. Si tratta di un salume di circa 3 Kg di peso posto a stagionato 4 mesi circa, che presenta la caratteristica forma anatomica della guancia, ovvero forma triangolare. Il colore è rosso, con la parte di tessuto adiposo predominante e caratterizzato da una consistenza dura e compatta, di colore bianco. Il sapore va da sapido a delicato con gusto speziato di pepe e aglio.

METODO DI PRODUZIONE Il Guanciale si prepara con la guancia del maiale di razza Casertana macellato al raggiungimento del peso vivo di circa 130-150 kg, con circa 2 anni di età, allevato in alcuni casi all'interno di aree boschive come quelle site presso Arpino e Broccostella in provincia di Frosinone e in provincia di Latina. L'allevamento è prevalentemente al pascolo semibrado con alimentazione a base di ghiande, erbe, radici, tuberi e di quant'altro riescono a trovare nel bosco e nei campi dove vivono, ed integrazione a base di favino e cereali (tra i quali: triticale, orzo, farinaccio di grano duro, mais in ridotta quantità).

La guancia, rifilata entro 12 ore dalla macellazione, viene sottoposta

a salatura a secco e condimento con il pepe e aglio in spicchi o in polvere con aggiunta di starter naturali a fini tecnologici. I guanciali così conciati vengono conservati in cella frigo per almeno 15-20 giorni all'interno di vasconi di plastica al fine di favorire l'asciugatura e la perdita di liquidi in eccesso con la conseguente formazione della salamoia. I guanciali vengono sottoposti a rivoltamenti periodici al fine di avere una asciugatura omogenea e completa. Terminata tale fase si procede con la stufatura in cella a 22 - 24°C e UR del 50% per favorire una maggiore asciugatura del guanciale per un periodo sufficiente a renderlo asciutto al tatto (all'incirca per 48 ore). Seguono 4 mesi circa di stagionatura.

CENNI STORICI Nella provincia di Frosinone e Latina alcune aziende hanno recuperato e preservato la tradizionale trasformazione delle carni suine in ottimi salumi (salsicce secche, guanciale, pancetta, lonza e lonzino) utilizzando come materia prima le carni particolarmente pregiate appartenenti alla razza Casertana, ceppo di suino autoctono più importante dell'Italia Meridionale. Il maialino nero casertano è un animale rustico che ancora oggi in alcuni casi viene allevato come avveniva un tempo: allo stato semibrado nei boschi con nutrimento a base di ghiande, castagne, noci e frutti selvatici, alimenti naturali che donano alle sue carni sapori e profumi selvatici di una volta. La Casertana è stata inserita nel Registro Anagrafico delle razze suine italiane, curato dall'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS). Nei primi anni del 20° secolo, il maiale di razza Casertana era il protagonista dell'allevamento porcino in Italia con centinaia di migliaia di esemplari tanto che nella Provincia di Terra di lavoro a partire dagli anni trenta si lavorò molto per l'istituzione del Libro Genealogico di questa razza. Oggi nel Lazio il suino di razza Casertana è considerato una risorsa autoctona a rischio di erosione genetica e tutelata della L.R. 1 marzo 2000 n. 15.

