



FILETTO DI LEONESSA



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti: Leonessa

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Filetto di Leonessa presenta forma parallelepipedica o cilindrica, colore interno roseo e screziato di bianco. La tradizionalità di questo salume è legata al tipo di materia prima utilizzata che deriva da suini pesanti alimentati a secco e soprattutto alla tecnica della speziatura con pepe e vino, all'interno di botti di legno. Inoltre la stagionatura viene effettuata in locali storici.

METODO DI PRODUZIONE Entro 24 ore dall'arrivo della mezzena viene effettuato il sezionamento dei tagli, mantenuti poi in cella frigorifera. Scelto il taglio idoneo, ossia il filetto, si procede alla salatura con sale e l'immersione per 18 ore nel vino, arricchito con pepe. Successivamente viene effettuata la speziatura con il pepe, un lavaggio con successiva asciugatura e la stagionatura in locale specializzato a 13-15°C per 2 mesi.

CENNI STORICI Leonessa vanta una tradizione secolare nell'allevamento del maiale e nella lavorazione di carni suine. Ogni parte del maiale è utilizzata al meglio, come era consuetudine di tutte le famiglie contadine, soprattutto quelle delle zone montane. Nei secoli XV-XVI qui fioriscono le industrie, principalmente quella laniera, ma quando l'arte della lana volge al declino fioriscono altre attività quali la lavorazione di carni suine e dei latticini. La tradizione della lavorazione delle carni di suino è stata mantenuta nel tempo da aziende già attive.



GUANCIALE



Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un salume di circa 1Kg di peso che presenta la caratteristica forma anatomica della guancia (triangolare). Il colore è rosso, con la parte di tessuto adiposo di colore bianco roseo. Il sapore va da sapido delicato a sapido piccante con aroma di affumicato, nel caso di Guanciale sottoposto ad affumicatura naturale.

METODO DI PRODUZIONE Il Guanciale si prepara con la guancia del suino alimentato a secco con prevalenza di cereali e/o al pascolo nel periodo di maggio-ottobre e macellato al peso vivo di 120-160 kg. La guancia, rifulata entro 24 ore dalla macellazione, viene sottoposta a salatura e al condimento, con modalità differenti in base alla zona di produzione. Prima della stagionatura il guanciale viene liberato del sale e del condimento in eccesso. Le spezie utilizzate per il condimento sono l'aglio, il pepe, il peperoncino, il finocchio selvatico, il vino rosso o bianco. L'asciugatura, eseguita in locale specializzato, avviene per 5-7 giorni a 16-18°C o mediante riscaldamento a camino alimentato con legna di olivo o quercia e biancospino. In alcuni casi è prevista una doppia asciugatura che dura complessivamente 3 giorni. Il Guanciale stagiona per periodi variabili da 30-45 giorni fino a un massimo di 120 giorni in locale a 12-17°C e 66-75% di UR o alla temperatura ambiente di una cantina storica per le produzioni tradizionali invernali. Alcuni produttori, prima della vendita del Guanciale, praticano l'affumicatura per 10-12 ore con fumo di legno di ginepro.

CENNI STORICI Le famiglie contadine soprattutto delle zone montane erano solite lavorare carni di maiale per ottenere alcuni alimenti da stagionare e conservare nel tempo, soprattutto per i lunghi e freddi inverni, come ad esempio il Guanciale. Tradizionalmente veniva preparato nelle province di Frosinone, Viterbo e Rieti. Oggi viene prodotto in tutto il Lazio.