



LOMBETTO DELLA SABINA E DEI MONTI DELLA LAGA

PAT

POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga deriva dalla trasformazione dell'intero muscolo lombare e dorsale del maiale. Il prodotto si caratterizza per la pezzatura media di 1 Kg, forma cilindrica, colore rosso cupo screziato bianco, sapore sapido, stagionatura minima di 4 mesi. A seconda della zona di produzione questo lombetto si differenzia nel condimento tra la zona della Sabina (uso dell'aglio strofinato e del vino) e quella dei Monti della Laga (uso del solo pepe nero).

METODO DI PRODUZIONE Tradizionalmente viene ancora prodotto nei soli mesi invernali, utilizzando l'intero muscolo lombare e dorsale di suini alimentati a secco e, nei Monti della Laga, anche dopo un periodo di pascolamento estivo di sottobosco. Il peso vivo dei suini alla macellazione è di circa 130-150 Kg. Le carni, poste su basi di legno, salate per 2-10 giorni a 5°C e insaporite con pepe nero ed aglio strofinato, dopo lavaggio con vino ed asciugatura, sono insaccate in budello naturale. L'asciugatura al camino avviene in locale specializzato, riscaldato a legna di quercia e la stagionatura ha una durata variabile: 90-120 giorni in locale di alta montagna o in cella frigo a 14°C e 70% di umidità relativa.

CENNI STORICI Prodotto tradizionale di tutta la provincia di Rieti, realizzato ancora oggi nei soli mesi invernali. Si tratta di un prodotto più volte citato nei trattati enogastronomici, con forte presenza presso le norcinerie locali.



MORTADELLA ROMANA

PAT

POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Mortadella romana, conosciuta anche come "spianata", è un salame tipico del Lazio dal sapore dolce al vino e pepe nero e dal particolare aspetto "schiacciato". Si caratterizza per un impasto macinato fine con aggiunta di lardelli grossi e peso di 2-3 kg.

METODO DI PRODUZIONE Salume a base di carne di suino (in genere il taglio interessato è quello della spalla) ed il 25-30% di lardo proveniente dalla pancetta. L'impasto viene condito con sale, pepe in grani e/o macinato fine ed, eventualmente, aglio fresco schiacciato nel vino. Le carni magre vengono macinate finemente per mezzo di un tritacarne e miscelate con lardelli tagliati a mano a punta di coltello. L'impasto, condito ed aromatizzato, viene insaccato in budello naturale, precedentemente trattato con vino bianco, acqua salata ed eventualmente aceto, e posto ad asciugare per qualche giorno all'interno di gabbie metalliche, conferendogli la caratteristica forma schiacciata. La stagionatura avviene in cella per 35-40 giorni con una temperatura iniziale di 14-15°C fino a raggiungere una temperatura di 18°C circa dopo 12-15 giorni di stoccaggio. In alcuni casi la stagionatura avviene per alcuni mesi in ambienti naturali tipo cantine ben ventilate e fresche.

CENNI STORICI La tradizionalità della Mortadella romana, chiamata comunemente "spianata", è riconducibile alla particolare tecnica di trasformazione ed alla fase di asciugatura effettuata con le gabbie metalliche. Il romano Leonardi, nel suo ricettario del 1790, intitola una sua ricetta "mortadelle dette spianate". Dice che "dopo fatte si mettono in soppressa fra due tavole con un gran peso sopra, e si lasciano così per lo spazio di ventiquattro ore; indi si appendono in aria, e si sfumano pochissima cosa, mentre la soppressa serve ad esse di stufa. Queste mortadelle si chiamano in volgare Cosce di Monache e si mangiano, più crude che cotte".