



LOMBETTO O LONZA



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Nell'Italia centrale si usa indifferentemente il termine “lombrico” o “lonza” per indicare l'insaccato ricavato utilizzando i muscoli paravertebrali del tratto dorsale inferiore e lombare del maiale. La Lonza si differenzia dal capocollo, (fatto con i muscoli paravertebrali del collo e del primo tratto delle vertebre dorsali), perché si presenta più piccola di circonferenza e con la superficie di taglio totalmente magra, con totale assenza di parti grasse caratteristiche, invece, del capocollo. Differenziato nel condimento tra le diverse zone da un'ampia presenza di spezie a Frosinone e Viterbo, al solo pepe nero nei Monti della Laga. Caratteristica è anche la bagnatura delle carni in vino con particolare riferimento all'utilizzo del vino rosso Cesanese a Frosinone e del bianco in Sabina e nel Viterbese. Il prodotto, di pezzatura media di 2 Kg, è caratterizzato da forma cilindrica, colore rosso cupo screziato bianco, sapore salato, stagionatura minima di 2-3 mesi.

METODO DI PRODUZIONE I suini, in genere di provenienza aziendale, da cui si ricavano i tagli anatomici per la produzione del Lom-

betto o Lonza, sono alimentati a secco o al pascolo e vengono macellati a 130-160 Kg di peso vivo.

La carne viene sottoposta a salatura a secco per tempi variabili: 1-3 giorni, fino a 10 giorni, per 12 ore, alla temperatura di 5°C. Il condimento avviene con pepe, noce moscata, peperoncino, aglio, finocchio e, in alcuni casi, è prevista la marinatura con vino per 12 ore. Una volta terminato il condimento, il prodotto viene asciugato per mezzo della stufatura in camera calda a 20-22°C per circa 1 settimana o in camera calda a camino a 13-16°C. La stagionatura va da 1 a 3 mesi.

CENNI STORICI La prima testimonianza relativa a questo prodotto tradizionale risale al 1352. Se ne fa menzione in un protocollo notarile conservato presso l'Archivio Diocesano di Viterbo.

Si tratta della locazione di una bottega di macelleria in cui si chiede un canone annuo, parte in denaro e parte in natura: un quarto di castrato da conferire durante il periodo di Pasqua e una mezza “lonza porcina”, per Natale.

È probabile che la Lonza, ritirata a Natale, fosse consumata, in seguito, dopo la stagionatura. La tradizione viterbese degli inizi del '900 voleva che il Lombrico fosse consumato nel corso della colazione di Pasqua o delle scampagnate del lunedì di Pasquetta, quando, giunto a maturazione, era ottimo per accompagnare la “pizza di Pasqua”, sia dolce che al formaggio.

Nella preparazione artigianale, ancora molto diffusa sul territorio, i muscoli paravertebrali vengono ritagliati dalla mezzena del maiale, rifilati e sgrassati in modo che si formi un cilindro di carne magra abbastanza regolare, quindi aromatizzati cospargendo a mano una miscela di sale, aglio, pepe, fiori di finocchio e peperoncino in polvere. Il cilindro ottenuto viene successivamente avvolto con carta paglia, legato esternamente con dello spago, come un salame, quindi, lasciato stagionare per un massimo di tre mesi al fine di evitare che, essendo composto di sola carne magra, si essicchi eccessivamente e diventi troppo salato.

La stagionatura avviene in locali asciutti ed arieggiati, che risentono del clima diffuso sul territorio. Una volta pronta, la Lonza si consuma cruda, tagliata piuttosto sottile. Nella Tuscia viene prodotta ancora oggi artigianalmente. La carne si presenta rosata e ha un sapore delicato.