



LONZINO E LONZA 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 Insaccati ricavato dalla lavorazione dei muscoli pregiati e magri paravertebrali del tratto dorsale inferiore e lombare del suino di razza Casertana, stagionati per un periodo di circa un mese e mezzo. Presentano la caratteristica forma allungata, rotonda, compatta e con una superficie di taglio piuttosto magra e con poca presenza di grasso intramuscolare. Il colore è rosso cupo screziato bianco, sapore sapido.

METODO DI PRODUZIONE I suini di razza Casertana da cui si ricavano i tagli anatomici per la produzione del Lombetto e della Lonza sono di provenienza aziendale e sono alimentati a secco con 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. I capi sono macellati a 130-160 Kg di peso vivo con circa 2 anni di età e allevati in alcuni casi all'interno di aree boschive di Frosinone e Latina. Il lonzino e la lonza si ricavano dalla lavorazione dei muscoli pregiati e magri paravertebrali del tratto dorsale inferiore e lombare del maiale di razza Casertana, rifilati e conditi con sale, pepe e aglio. Il lonzino viene ricoperto con retine o veli e lasciato asciugare all'interno del locale di lavorazione ad una temperatura di 12° C e U R del 70% e lasciato stagionale per 6 mesi. La lonza invece viene conservata in cella frigo per 10 giorni al fine di favorire l'asciugatura e poi posto in

cella di stagionatura a 14-16°C e UR del 75-80% per 45 giorni.

CENNI STORICI La razza Casertana è da sempre apprezzata per le sue alte rese di macellazione favorite da una costituzione scheletrica estremamente fine; usata sia per la produzione di carne fresca, sia per la produzione di salumi tradizionali come ad esempio la lonza e il lonzino. Il maialino casertano è un animale rustico che ancora oggi in alcuni contesti viene allevato allo stato semibrado nei boschi e si nutre principalmente di ghiande, castagne, noci e frutti selvatici; alimenti naturali che donano alle sue carni sapori e profumi selvatici di una volta. La razza Casertana (detto anche "Pelatiello" per l'assenza di setole sulla cute, con un colore che va dal nero violaceo al grigio ardesia) ha origini antichissime e, da come si evince da molte sculture e affreschi, risale sicuramente all'epoca romana. Era la razza di suino particolarmente diffusa già dal 1800 in quel territorio storico-geografico conosciuto come Terra di Lavoro. Già dipartimento del Regno delle Due Sicilie, il vasto territorio in questione, che andava da Nola a Sora, ha subito un riassetto amministrativo nel corso degli ultimi 100 anni, riducendo e modificando l'estensione dei confini regionali. Attualmente il territorio di Terra di Lavoro è compreso tra le province di Caserta e Napoli in Campania; Latina e Frosinone nel Lazio e che originariamente si estendeva dal territorio del Basso Frusinate, che segna assieme alle catene delle Mainarde, degli Aurunci e degli Ausoni, in provincia di Latina, il confine meridionale della regione Lazio fino al territorio dell'Alto Casertano che segna assieme alle catene del Matese, del Monte Maggiore e ai rilievi del comune di Roccamonfina, il confine nord della regione Campania. Pertanto anche il circondario di Sora fino a Pontecorvo, Arpino, Broccostella e Atina, la provincia di Latina fino al confine con la provincia di Roma, era Terra di Lavoro. La presenza di questa razza e i suoi prodotti è confermata da alcuni riscontri bibliografici come ad esempio: i documenti dell'Archivio di Caserta in cui venivano elencati i singoli prodotti venduti nelle fiere; la Statistica Murattiana del 1811 in cui si descrive una razza di suino interamente pelata e priva di setole. Ma non possiamo non fare riferimento alle molte testimonianze orali degli anziani contadini che da sempre allevavano i maiali casertani e che per nutrirsi erano soliti conservare la carne di suino casertano in ottimi salumi come ad esempio le salsicce, il guanciale, la pancetta, lonza, lonzino e così via. Si apprende infatti che: "..... solo una minima parte della carne fresca veniva usata per il consumo immediato ed era per lo più quelle di minor valore e quella più facilmente deteriorabile e comunque meno adatta alla salatura ed alla lunga conservazione... La maggior parte della carne era destinata agli insaccati.....)" (fonte: intervista a Crocifissa Castellucci nata a Broccostella - dal libro *Il Maiale nero nella tradizione di Terra di lavoro* - P.Patini; V. Orlandi - Ed. 2006). La Casertana è stata inserita nel Registro Anagrafico delle razze suine italiane, curato dall'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS). Nel Lazio il suino di razza Casertana è una razza autoctona a rischio di erosione genetica tutelata dalla L.R. 1 marzo 2000 n. 15