



MORTADELLA DI CAVALLO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma: Albano Laziale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un salume ottenuto macinando molto finemente la carne (pancia e spuntature) di cavallo. Si presenta di forma cilindrica, con colore roseo dell'impasto, arricchito con lardelli di grasso; pesa 350 g e ha un sapore dolciastro.

METODO DI PRODUZIONE La Mortadella di cavallo è prodotta tradizionalmente con la carne di puledri Maremmani laziali di 12 - 36 mesi di età. Il processo di trasformazione è caratterizzato dalla scelta del sezionato (pancia e spuntature) macinato finemente e aromatizzato con pepe, peperoncino e pistacchio. L'impasto, raccolto nell'involucro naturale o sintetico, è sottoposto a stufatura in camera calda con riscaldamento a combustione naturale e da una breve stagionatura che non supera il mese. La salatura avviene al momento del condimento.

CENNI STORICI In passato la parola "mortadella" indicava genericamente un insaccato realizzato con un impasto ottenuto lavorando la carne con il mortaio (in latino *mortarium*). La Mortadella di cavallo è un prodotto tradizionale dei Castelli romani, ottenuto con carne di puledri Maremmani laziali. Se ne trova traccia in alcuni archivi comunali e vanta una presenza storica nelle norcinerie locali. Come attestano le numerose testimonianze orali raccolte localmente e, in particolar modo, dalla storica azienda Sabatucci presente ad Albano Laziale.

OMENTO DI MAIALE (BEVERELLI)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti: Antrodoco

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'omento è una membrana ricavata dalla parte superiore dell'anteriore dell'addome su cui s'inserisce l'intestino del maiale, dialettalmente detta corallina. Sottoposto a salatura e aromatizzato con erbe, peperoncino ed aglio, l'omento viene successivamente steccato con legno di nocciolo ed appeso in ambienti asciutti e ben ventilati dove si lascia stagionare per circa 30 giorni. Presenta sapore salato e piccante.

CENNI STORICI Chiamato anche Ventriglio e Juntriglio, è un prodotto tradizionalmente preparato nel comprensorio antrodocano in cui è abbastanza diffuso l'allevamento domestico del maiale. Si tratta di un prodotto della cucina povera delle origini che predilige i frutti della campagna, le spezie fondamentali e il profumo deciso dell'aglio.



FRISSE

Ingredienti e dosi per 6 persone: 400 g di carne intercostale di maiale moderatamente grassa, 200 g di fegato di maiale, 100 g di salsiccia, 80 g di formaggio grattugiato, 1 tuorlo d'uovo, 10 bacche di ginepro, noce moscata, cannella, sale, pepe, omento di maiale, olio extravergine di oliva e burro in parti uguali.

Per la frittura: 1 bicchierino di gin

Procedimento: sul tagliere tritare con la mezzaluna affilata la carne e il fegato di maiale; unire poi la pasta della salsiccia sbriciolata, il formaggio grattugiato, le bacche di ginepro schiacciate, la noce moscata e la cannella. Amalgamare questi ingredienti una prima volta; poi salare, pepare, aggiungere il rosso d'uovo e impastare nuovamente. Con le mani fare delle palline grosse come noci e avvolgerle nell'omento del maiale. Cuocerle a fuoco moderato in padella con olio e burro. A fine cottura ravvivare con una spruzzata di gin da far assorbire completamente.