



## PANCETTA DI SUINO



**Territorio interessato alla produzione**  
Intera regione Lazio

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** La Pancetta di suino si ricava dal ventre e dal costato del maiale macellato al peso vivo di 120-150 kg. Lavorata in diversi modi si presenta “tesa” (con mantenimento della cotica, breve stagionatura e maggiormente speziata) o “arrotolata” (con o senza cotica, stagionatura più lunga, speziata internamente). Grazie alla giusta venatura di grasso la Pancetta risulta morbida, delicata, dolcemente salata, con sapore variabile a seconda del tipo di spezie impiegate: pepe, peperoncino, aglio, noce moscata, vino rosso, semi di finocchio macinati. Il colore è bianco rosato con particolari striature alternate di grasso e carne magra; il profumo è delicato e speziato. In provincia di Frosinone è diffusa anche la Pancetta affumicata con legna di ginepro e, in questo caso, il grasso della Pancetta presenta un colore tendente al giallo avorio.

**METODO DI PRODUZIONE** Le parti della pancia dei suini vengono rifilate e squadrate con mantenimento o meno della cotenna.

In seguito i tagli rifilati passano alla salatura, eseguita a secco per periodi variabili da 2 a 15 giorni a 5°C o con sale umido per 7 giorni, seguita da un lavaggio con il vino.

Il condimento, effettuato unitamente o dopo la salatura, prevede l'impiego di pepe, peperoncino, aglio, semi di finocchio macinati e vino rosso. La Pancetta a questo punto passa prima alla fase di asciugatura, per un minimo di 30 giorni a temperatura ambiente (15-16°C), o per 7 giorni in locale a 18°C, poi alla stagionatura, locale freddo a 14°C per un periodo variabile dai 15 ai 90 giorni secondo la tipologia e la pezzatura (più breve nella pancetta “tesa”).

L'eventuale trattamento di affumicatura, praticato solo per la Pancetta “tesa”, avviene per 10-12 ore con il fumo di ginepro.

**CENNI STORICI** La Pancetta di suino è un alimento conosciuto ed apprezzato sin dal tempo degli antichi Romani. In epoca imperiale i legionari ricevevano ogni tre giorni una razione di Pancetta, mentre nel periodo Longobardo i muratori, all'inizio del lavoro stagionale, ne ottenevano per ciascuno una dose di circa cinque kg. Con le invasioni barbariche si trasforma addirittura in moneta di scambio. Fino alla metà del '900, la Pancetta, insieme ad altri grassi come lardo e strutto, è considerata una delle principali risorse energetiche per l'uomo.

