



PANCETTA TESA 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 La Pancetta tesa si ricava dal ventre e dal costato del maiale di razza Casertana macellato al peso vivo di 130-150 kg. Grazie alla giusta venatura di grasso la pancetta tesa di suino di razza Casertana risulta morbida, delicata, poco salata con sapore pepato e leggermente di aglio. Il colore è bianco rosato con particolari striature alternate di grasso e carne magra; il profumo è delicato e speziato.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima per la produzione di questo salume deriva dalla pancetta del maiale nero di razza Casertana macellati al raggiungimento del peso vivo a 130-140 kg, con circa 2 anni di età e allevati all'interno di aree boschive in provincia di Frosinone e Latina. L'allevamento è prevalentemente al pascolo semibrado con alimentazione a base di ghiande del bosco e integrazione con faveno e cereali (come ad esempio: triticale, orzo, farinaccio di grano duro, mais in quantità ridotta): inoltre pascolando nei campi, nei boschi, nei querceti e nei castagneti, si cibano anche di erbe, di radici, di tuberi e di quant'altro riescono a trovare. Entro 12 ore dalla macellazione la Pancetta tesa viene rifilata, squadrata e sottoposta a salatura a secco e condita con pepe, aglio in picchi o in polvere e conservata in cella frigo

per almeno 15-20 giorni all'interno di vasconi di plastica al fine di favorire l'asciugatura e la perdita di liquidi in eccesso con la conseguente formazione della salamoia. Le pancette conservate vengono rivoltate ogni 2 giorni per circa una settimana e successivamente una volta a settimana. Terminata tale fase si procede con la stufatura in cella a 22 - 24°C e UR del 50% per favorire una maggiore asciugatura della pancetta tesa, per un periodo sufficiente a rendere le pancette asciutte al tatto (all'incirca per 48 ore). Seguono 20-30 giorni di stagionatura.

CENNI STORICI La pancetta tesa di suino di razza Casertana è un salume pregiato tradizionalmente prodotto del sud del Lazio in provincia di Frosinone e Latina, la cui preparazione ha origini molto antiche. Basti pensare che i suini di razza Casertana (ceppo di suino autoctono più importante dell'Italia Meridionale) era particolarmente diffusa già dal 1800 nel vasto territorio storico-geografico conosciuto come Terra di Lavoro, che andava da Nola a Sora, già dipartimento del Regno delle Due Sicilie, che nel corso degli ultimi cento anni ha subito un riassetto amministrativo molto importante, 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 Basso Frusinate che, assieme alle catene delle Mainarde, degli Aurunci e degli Ausoni (in provincia di Latina), segna il confine meridionale della regione Lazio, fino al territorio dell'Alto Casertano. La presenza di questo suino nel territorio, allevato ancora oggi allo stato semibrado nei boschi, fin dal passato ha favorito la preparazione di ottimi salumi, come ad esempio la pancetta tesa, da conservare per lunghi periodi e di disporre tutto l'arco dell'anno. Questa razza autoctona, ancora oggi è allevata tra la Campania, il Molise e le province di Latina e Frosinone ed è tra le sei razze di suini italiane in via di estinzione e al fine di garantirne la conservazione e la tutela, è stata inserita nel relativo Registro Anagrafico, curato dall'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS). Nel Lazio il suino di razza Casertana è considerato una risorsa autoctona a rischio di erosione genetica, tutelata della L.R. 1 marzo 2000 n. 15.

