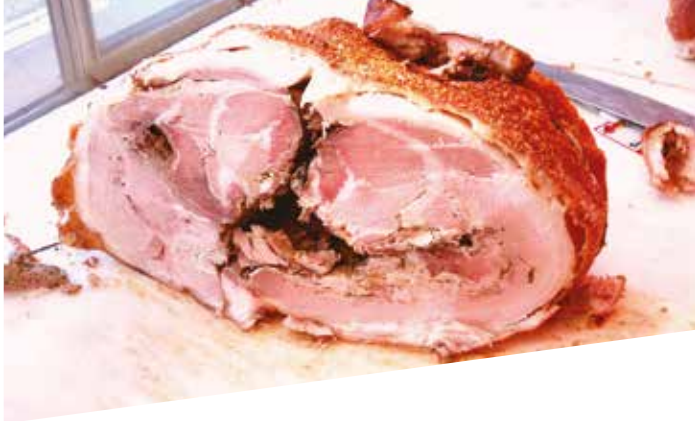




PORCHETTA DI POGGIO BUSTONE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Preparazione alimentare derivata dalla cottura in forno, per alcune ore, del suino intero precedentemente eviscerato, disossato, condito con sale ed aromatizzato con pepe nero, rosmarino, aglio fresco ed eventualmente peperoncino. La crosta presenta nella parte superiore consistenza croccante, colore marrone e gusto sapido; mentre nella parte inferiore, ossia zona della sottopancia, la crosta presenta consistenza morbida. La fetta al taglio è di colore bianco-rosa, sapore delicato ed aromatico. È prevista anche la tipologia tronchetto.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima destinata alla produzione della Porchetta di Poggio Bustone proviene da carcasse suine eviscerate, di sesso femminile, il cui peso è al massimo di 120 Kg. Le

carcasse della porchetta intera sono provviste di arti anteriori e posteriori e/o della testa. Per la produzione del tronchetto, corrispondente al tronco toracico della porchetta intera, compreso fra le prime vertebre dorsali e le ultime vertebre lombari, il peso arriva fino ad un massimo di 25 Kg. Le carcasse di suino, previo stoccaggio in cella frigo a 0-4°C per 24 ore, vengono sottoposte a disossamento manuale, condite con sale fino ed aromatizzate con una miscela di pepe nero, rosmarino, aglio fresco ed, eventualmente, peperoncino. Per la Porchetta di Poggio Bustone provvista di testa, il condimento viene effettuato anche nella testa e soprattutto nel guanciale. Segue la fase della legatura attorno ad un tubo di acciaio inox o di legno di carpino per alimenti e la cottura che avviene infornando le porchette e i tronchetti quando è stata raggiunta una temperatura massima di 300°C. Il tempo di cottura sia per la porchetta che per il tronchetto è al massimo di 9 ore. Nel corso della cottura sono, eventualmente, previsti due rivoltamenti, al fine di garantire una cottura omogenea e un adeguato scolo del grasso.

CENNI STORICI Poggio Bustone, raggiungibile attraverso una tortuosa stradina che si inerpica in salita, appoggiato sul fianco della montagna, deve la sua notorietà al fatto che vi soggiornò S. Francesco. Ma Poggio Bustone è anche la patria della Porchetta, una preparazione alimentare derivata dalla cottura in forno, per alcune ore. Ricca è la documentazione storica raccolta che ne attesta la produzione. Un importante documento che possiamo citare, oltre alle testimonianze orali degli abitanti del paese ed in particolar modo dei "porchettari" ed oltre ai documenti conservati presso gli archivi comunali, è la Gazzetta Ufficiale del 1900, in cui viene fatto esplicito riferimento alla Porchetta di Poggio Bustone esposta all'Expo di Parigi. Evento folkloristico di particolare valenza socio-culturale è la Sagra della Porchetta di Poggio Bustone, istituita 68 anni fa, si svolge tutti gli anni nella prima domenica di ottobre.