



PORCHETTA DI SELCI (Porchetta Selciana)

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Rieti: Selci

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Porchetta di Selci è una gustosa preparazione alimentare ottenuta dalla cottura del suino intero (provvisto anche della testa), condita con sale ed aromatizzato con pepe nero, rosmarino, aglio fresco o essiccato. La fetta al taglio è omogenea di colore chiaro che tende al rosa nella parte centrale della fetta; il sapore è delicato ed aromatico. La crosta è croccante, di colore marrone dal caratteristico sapore sapido. Della Porchetta di Selci è prevista anche la tipologia del tronchetto di dimensioni minori (fino a un massimo di 25 kg.).

METODO DI PRODUZIONE Presso lo stabilimento di lavorazione giungono le carcasse intere del maiale dal peso di circa 70 - 120 kg, generalmente appartenenti alla razza Large White e provenienti da allevamenti nazionali. Le carcasse di suino, provviste di arti anteriori e posteriori e della testa, vengono lavorate subito e stocate in cella frigo a 0°/+ 4°C per alcune ore. La prima operazione prevede il disossamento manuale al fine di asportare tutte le parti ossee e cartilaginee e successivamente avviene il condimento manuale con il sale fino, pepe nero, rosmarino, e aglio fresco o essiccato. Una volta conclusa la conciatura la porchetta viene lasciata a riposare per 3 - 4 ore al fine di favorire l'assorbimento del sale e degli aromi e conferire il caratteristico sapore di carne sapida e aromatizzata con le spezie. Segue la cucitura manuale con spago alimentare iniziando dalla parti interne precedentemente disossate (filetto, cosce, spalla ecc) e poi ricucita esternamente nella parte

ventrale. La cottura può avvenire con il forno a legna (legno di bosco locale), a gas o elettrico. In particolare con la cottura a legna, la Porchetta di Selci acquista un gradevole profumo di affumicato, molto apprezzato dal consumatore. Quando la temperatura del forno raggiunge il primo picco di temperatura a 250°C, la Porchetta di Selci viene fatta cuocere per 30 minuti circa e con il diminuire dei gradi a 200 - 180°C, la cottura continua per ulteriori 5/6 ore. La porchetta una volta sfornata viene fatta raffreddare per 2-3 ore a temperatura ambiente e successivamente viene conservata in cella frigo fino al raggiungimento di 8°C. La Porchetta di Selci (compreso il tronchetto) può essere commercializzata al banco o a fette conservate sottovuoto.

CENNI STORICI Antico borgo della Bassa Sabina a pochi chilometri dal Santuario della Madonna di Vescovio (*Forum Novum* dal II secolo a.C.) in provincia di Rieti, il paese di Selci è conosciuto come la patria della famosa Porchetta, celebrata, già dal 1956 generalmente nel mese di agosto, con la Sagra della Porchetta. Nel territorio di Selci, di spiccata vocazione agricola e zootecnica, fin dal passato era molto diffusa la coltivazione dell'olivo e della vite e l'allevamento ovino, bovino e suinicolo. Fin dalle antiche "*contradum*" gli animali erano fondamentali per l'impiego nei lavori agricoli, per il trasporto e per il sostentamento alimentare. In particolare dalle indagini storico-bibliografiche emerge che nell'ultimo secolo i Selciani hanno intensificato l'allevamento dei suini: il maiale dal II° dopoguerra significò ricchezza e fonte di guadagno. I Selciani iniziarono a dedicarsi alla trasformazione delle carni suine in prelibati salumi, ma il prodotto che prese subito piede risultò essere, fin dall'inizio, la Porchetta Selciana, la cui ricetta e preparazione si tramanda ancora oggi di generazione in generazione.

