



PROSCIUTTO DEI MONTI LEPINI AL MAIALE NERO



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto di nicchia, che nasce dal perfetto equilibrio climatico della zona di produzione e dalla lavorazione ancora artigianale. Il Prosciutto dei Monti Lepini, ricavato dalle cosce del maiale autoctono “nero dei Monti Lepini”, si caratterizza per colore rosso cupo intramezzato da lievissime marezze e dal profumo inconfondibile di spezie aromatiche. La stagionatura dura almeno 24 mesi; pezzatura 12-13 kg.

METODO DI PRODUZIONE Le cosce, con la testa del femore ben evidente, del suino nero dei Monti Lepini allevato al pascolo per ben due stagioni, opportunamente rifilate subiscono la salatura a secco per 20 giorni in cella frigo a 5°C e il condimento con il pepe e l'aglio strofinato. Segue una fase di asciugatura in cella a 19-20°C e 70% di UR per 7-8 giorni o in un locale riscaldato con un camino o una stufa. Inoltre, prima di mettere il Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero a stagionare, viene eseguita la stuccatura con la sugna soprattutto nelle zone più delicate del prosciutto. La stagionatura avviene in locale storico o in cella frigo.

CENNI STORICI Prodotto storico dei Monti Lepini attualmente a rischio per la ridotta presenza del maiale nero. In tale comprensorio, comunque allargato fino ai Monti Ausoni, Aurunci e Prenestini è ancora presente una razza locale di suino conosciuto per le qualità della carne destinata alla trasformazione che dal 2006 risulta essere una risorsa autoctona animale a rischio di erosione genetica, tutelata dalla L.R. 1 marzo 2000 n. 15.



SALAME PAESANO



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intero territorio regionale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Tradizionalmente il Salame paesano veniva prodotto nei soli mesi invernali: da novembre a marzo. Oggi la produzione è garantita tutto l'anno. Si tratta di un salume ottenuto dalla trasformazione delle parti magre e grasse del costato, delle rifilature di spalla, prosciutto e lonza. Il prodotto risulta principalmente caratterizzato da forma cilindrica, grana medio-grande, colore rosso cupo macchiato di bianco, sapore sapido, peso variabile tra 200 e 500 g. La stagionatura va da un minimo di 21 giorni fino a 2 mesi. Nella provincia di Rieti la modalità di preparazione si differenzia nel condimento: nella zona della Sabina è previsto l'impiego di aglio fresco strofinato e vino, in quella dei Monti della Laga è previsto l'impiego solo del pepe nero.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima deriva dalla macellazione di suini aziendali alimentati a secco con prevalenza di cereali o al pascolo; presso alcune aziende l'alimentazione a secco avviene fino ai 25-30 kg di peso vivo e prosegue con acqua e farina (pastone) fino alla macellazione. La componente magra e grassa ottenuta dal costato e dalle rifilature di spalla, prosciutto e lonza, precedentemente salata per 12-24 ore a 5°C e condita con pepe, aglio, peperoncino, noce moscata, viene sottoposta a tritatura a grana media e insaccata in budello naturale. Segue l'asciugatura per 12 ore in camera calda a 16-20°C da 5 a 7 giorni o per azione dei fumi del camino o di una stufa riscaldata a legna. La stagionatura avviene in camera fredda da 20 a 30 giorni fino a 60 giorni o in cella a 14°C per un periodo che va da 21 fino a 60 giorni.

CENNI STORICI Prodotto tradizionale di ampia parte del Lazio fortemente presente nella provincia di Rieti. Secondo la tradizione viene ancora prodotto nei soli mesi invernali e, nei Monti della Laga, dopo un periodo di pascolamento estivo sottobosco.