PANCETTA TESA STAGIONATA ALLE ERBE AL MAIALE NERO

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Preparata solo nella stagione invernale, nella tipologia "classica" a base di pepe e peperoncino e/o nelle tipologia "alle erbe" con pepe, finocchio, timo e rosmarino, la Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero, si presenta di forma rettangolare, con strati alternati di parti grasse e magre, più o meno sottili. La consistenza è compatta con sapore gradevole del grasso e di erbe aromatiche. Pezzatura da 1 a 4 kg.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima per la produzione di questo salume deriva dalla pancetta del maiale di razza autoctona "maiale nero dei Monti Lepini", allevato al pascolo dei Monti Lepini con finissaggio a base di cereali e macellato al peso vivo di 130-150 kg. Entro 24 ore dalla macellazione la Pancetta viene rifilata, squadrata e sottoposta a salatura, condita con pepe, peperoncino (tipologia "classica"), pepe, finocchio, timo e rosmarino (tipologia "alle erbe"), e marinata nel vino per 7 giorni in cella frigo a 5°C. Al termine della salatura, la Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero viene posta a sgocciolare su basi di legno per circa 30 minuti e posta a stagionare per un periodo variabile da 90 a 120 giorni a 14 °C in cella frigo od in locale storico fresco, ben arieggiato e asciutto.

CENNI STORICI Prodotto storico dei Monti Lepini attualmente a rischio per la ridotta presenza del maiale nero, del quale si tenta il recupero attraverso l'intervento della L.R 15/2000 e le sinergie fra allevatori locali, norcini ed il Comune di Carpineto Romano. In tale comprensorio, comunque allargato fino ai Monti Ausoni, Aurunci e Prenestini è dunque ancora presente una razza locale di suino conosciuto per le qualità della carne destinata alla trasformazione.

PROSCIUTTO DI GUARCINO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone: Guarcino

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Prosciutto di Guarcino, presenta forma anatomica leggermente allungata, colore rosso semiopaco, struttura compatta, sapore sapido e aromatico, peso medio di 8-10 Kg; la stagionatura dura 14-15 mesi in locali ben ventilati. Una peculiarità di questo salume riguarda la stuccatura con sugna e lardo aromatizzata al peperoncino e ginepro. Tradizionalmente la produzione avviene nei soli mesi invernali: novembre-marzo. Una parte di prosciutti viene eventualmente affumicata.

METODO DI PRODUZIONE Il prosciutto di Guarcino si ottiene dalla lavorazione delle cosce di suini nazionali macellati al peso vivo di 150 Kg circa. Le cosce, rifilate e ripulite dalla cotenna e del grasso in eccesso, subiscono un massaggio manuale o meccanico finalizzato a eliminazione i residui di sangue. Segue la fase di salatura a secco per 20 giorni in cella a 2°C e la spazzolatura per eliminare il sale residuo. La coscia salata viene messa a riposo per 4-5 mesi in cella frigo a 2-5°C e successivamente ricoperta sulle parti prive di cotenna, di sugna e lardo aromatizzata al vino rosso di buona struttura, peperoncino e ginepro. La stagionatura dura 14-15 mesi in camera fredda, eventualmente condizionata, a 15-16°C. Una parte dei prosciutti subisce anche un processo di affumicatura.

CENNI STORICI La produzione del Prosciutto di Guarcino è concentrata nel paese di Guarcino, centro agricolo della provincia di Frosinone, che sorge a circa 363 m s.l.m., tra i Monti Cantari e gli Ernici a ridosso di Fiuggi ed Alatri. Il paese, posto alla confluenza di due grandi vallate, gode di un microclima ideale per la stagionatura dei prosciutti: dalla valle di Prata Longa arriva aria temperata, da quella di Capo Cosa, percorsa dall'omonimo torrente, arriva aria più umida. All'antica tradizione locale familiare di lavorazione delle carni suine, si è affiancata, da circa 40 anni, l'attività di aziende agroalimentari locali.