



PORCHETTA DI ARICCIA IGP



produzione della Porchetta di Ariccia I.G.P. proviene da suini di sesso femminile, iscritti ai L.G. delle razze Landrace, Large White, Pietrain e relativi ibridi. Le carcasse che giungono allo stabilimento devono rispondere alle classi S, E, U secondo quanto previsto dalla vigente normativa comunitaria. La denominazione "Porchetta di Ariccia" I.G.P. è ammessa per la tipologia porchetta intera e per il tronchetto. Per la porchetta intera, il peso delle carcasse eviscerate va da un minimo di 60 ad un massimo di 90 kg. Le carcasse della porchetta intera devono avere gli arti anteriori e posteriori e/o la testa. Per la produzione del tronchetto, il peso della porzione di mezzena, al momento del conferimento, va da un minimo di 14 ad un massimo di 25 kg. All'atto dell'immissione al consumo la Porchetta di Ariccia I.G.P. deve rispondere alle seguenti caratteristiche: peso della porchetta intera compreso tra i 27 e i 45 kg; peso del tronchetto compreso tra i 7 e i 13 kg; la crosta, nella parte superiore, deve avere consistenza croccante, colore marrone e gusto sapido; nella parte inferiore, ossia nella zona sottopancia, può presentare consistenza morbida. Il gusto deve essere di carne suina aromatizzata al rosmarino, aglio e pepe nero. Caratteristiche chimico-fisiche: (acqua libera) Aw: < 0.98; Umidità relativa: < 57%; Grasso: < 33%; Proteine: > 20%

METODO DI PRODUZIONE Le carcasse di suino, di sesso femminile, giungono negli stabilimenti di lavorazione ad una temperatura compresa fra 0°/ + 4°C e stoccate in cella frigorifera alla stessa temperatura. La carcassa viene sottoposta, nel laboratorio di preparazione, a disossamento manuale che prevede: l'asportazione di tutte le parti ossee, ad eccezione della tibia e del perone degli arti posteriori e delle parti ossee della testa, quando è presente; la recisione degli arti posteriori e anteriori e l'asportazione della carne in eccesso a livello dei prosciutti, della spalla, del collo e del filetto, al fine di garantire una adeguata cottura della porchetta. Gli arti posteriori vengono recisi a livello dell'articolazione tarsale, mentre gli arti anteriori vengono recisi al livello dell'articolazione fra l'ulna e radio. Segue la fase della salatura con sale fino marino nella proporzione di 15-30 g/kg di materia prima per passare successivamente alla fase di riposo, con una durata da 5 minuti a 1 ora, dall'inizio dell'operazione, necessaria affinché il sale venga assorbito adeguatamente dalla carcassa o dal tronchetto. Dopo il riposo, si effettua un massaggio manuale in tutte le parti della carcassa o tronchetto in cui è stato distribuito il sale per un tempo da 30 secondi a 5 minuti per eliminare il sale in eccesso. Si procede con la speziatura manuale con una miscela di pepe nero, in polvere o macinato grossolanamente, rosmarino ed aglio, nella quantità da 150 a 250 g/100 kg di materia prima. La fase della legatura, che costituisce un elemento significativo nella preparazione

ZONA DI PRODUZIONE La zona interessata alla produzione della "Porchetta di Ariccia" I.G.P. è il territorio del comune di Ariccia che presenta un clima di tipo temperato-marittimo con influssi mediterranei e un'aria silvomarina, che associata all'azione dei venti, garantisce una graduale e uniforme riduzione del contenuto di umidità della carne delle porchetta cotta, determinando il mantenimento della crosta croccante e favorendo il caratteristico colore roseo. Grazie, quindi, a tutti questi aspetti ben combinati tra loro che la "Porchetta di Ariccia" è conosciuta ed apprezzata.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La materia prima destinata alla



della Porchetta di Ariccia I.G.P., è una operazione manuale che deve garantire, sia durante che dopo la cottura, il mantenimento della compattezza della porchetta intera e del tronchetto. Essa viene eseguita secondo un processo tradizionale tramandato di generazione in generazione. La carcassa disossata e condita, destinata alla produzione della porchetta intera, viene legata e cucita attorno ad un tubo di alluminio alimentare o acciaio inox, con lo scopo di favorire internamente un'omogenea trasmissione e diffusione del calore durante la cottura; inoltre possono essere inseriti da 4 a 8 tubi/ferri di alluminio alimentare e/o acciaio inox a livello del 3 collo, delle spalle e delle cosce. Alla carcassa intubata viene praticata la legatura con ago e spago di fibra naturale secondo una procedura che prevede i seguenti passaggi: la parte rimanente degli arti posteriori, le cui basi ossee sono tibia e perone, viene sollevata e legata con filo di acciaio sopra il tubo mediante doppio passaggio di spago; lo spago viene passato sul collo e tirato al fine sia di ridurre la lunghezza della porchetta intera sia di compattarla. Per la legatura del tronco toracico, lo spago viene fatto passare sia all'interno che all'esterno della carcassa, con andamento circolare, interessando ora la parte ventrale ora la parte dorsale. La carcassa disossata e condita, destinata alla produzione del tronchetto, viene arrotolata e cucita con ago e spago di fibra naturale nel senso della sua lunghezza. Successivamente il tronchetto viene accorciato e compattato, passando lo spago per tutta la sua lunghezza e incrociandolo. In ultimo, vengono eseguite da 6 a 8 legature lungo la circonferenza, atte sia a contenere la legatura a croce, sia a mantenere compatta la carne durante la cottura. La "Porchetta di Ariccia" IGP, così preparata, viene introdotta nel forno solo quando è stata raggiunta la temperatura interna di almeno 200°C. La cottura della porchetta avviene ad una temperatura compresa fra 160 e 280°C per un tempo compreso dalle 3 alle 5 ore dall'immissione, in modo da ottenere la formazione di una crosta croccante. La cottura del tronchetto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 160 e 280°C per un tempo compreso dalle 3 alle 6 ore dall'immissione. La porchetta ed il tronchetto, una volta sformati, vengono posti nella sala di raffreddamento al fine di favorire lo scolo di grasso e liquidi residui.

CENNI STORICI Ariccia è una delle località più conosciute e popolari posta a breve distanza da Roma, dove a differenza di altri paesi limitrofi il legame con la porchetta e la sua produzione vanta una tradizione millenaria, presumibilmente risalente alla popolazione dei Latini in epoca pre-romana. Infatti, non solo si attribuisce ad Ariccia l'origine dei sacerdoti che lavoravano e preparavano le carni suine da offrire in sacrificio nel tempio di Giove Laziale sul vicino Monte Cavo, ma si ritiene anche che grazie alla presenza della nobiltà

romana, succedutasi nel corso della storia e che era solita trasferirsi ad Ariccia per la stagione estiva o per organizzare battute di caccia, si sia potuta sviluppare quella maestranza artigiana nel preparare la porchetta presente ancora oggi e che continua a tramandarsi nelle famiglie ariccine da padre in figlio. La reputazione della "Porchetta di Ariccia" è documentata ai giorni nostri dal 1950 quando i porchettari di Ariccia allestirono la prima "Sagra della Porchetta di Ariccia", con lo scopo di celebrare questo prodotto tanto gustoso quanto all'epoca già noto. Da allora ogni anno ad Ariccia si svolge questa manifestazione suggestiva e caratteristica nel corso della quale viene offerta la porchetta su banchi addobbati a festa da venditori vestiti con gli abiti tradizionali ariccini. Testimonianza di ciò è l'"Estratto dal Registro degli atti della Giunta Comunale, del 14 settembre 1962, relativo al contributo per la festa della Patrona S. Apollonia e della Sagra della Porchetta", trovato negli archivi del Comune di Ariccia a dimostrazione dell'importanza pluridecennale che la Porchetta di Ariccia I.G.P. ha nelle tradizioni popolari locali. I produttori della "Porchetta di Ariccia" I.G.P. hanno mantenuto invariata negli anni la tradizione artigiana della preparazione della porchetta, tramandando di generazione in generazione l'arte di condire, aromatizzare, legare e predisporre la porchetta alla cottura al forno. Particolare importanza riveste la professionalità e l'esperienza dei "porchettari" ariccini che si adoperano quotidianamente a produrre la "Porchetta di Ariccia". Molte sono le "storiche famiglie", che ancora oggi lavorano con sistemi tradizionali la "Porchetta di Ariccia". I figli o nipoti di questi "porchettari" mantengono viva la produzione nel paese di Ariccia e lo stesso termine viene ancora oggi usato per apostrofare gli appartenenti alle famiglie dei produttori di porchetta. Nel 1957, lo scrittore Carlo Emilio Gadda, nel suo romanzo *"Quer pasticciaccio brutto de via Merulana"*, riporta una puntuale descrizione di come veniva venduta la porchetta di Ariccia a Roma e illustra chiaramente la già nota reputazione del prodotto. Un venditore di porchetta, infatti, esclama: *"La porca, la porca! Ciavemo la porchetta signori! La bella porca de l'Ariccia co un bosco de rosmarino in de la panza! Co le patatine de staggione!... Carne fina e delicata, pe li signori proprio! Assaggiatela e proverete, v'oo dico io, sore spose: carne fina e saporita!..... Porchetta arrosto cor rosmarino! e co le patate de stagione..."*.



Il modo migliore per apprezzare la sapidità e la tipica croccantezza della crosta della Porchetta di Ariccia IGP è quello di gustarla tagliata a fette e tradizionalmente servita fredda. Si tratta di un ottimo secondo piatto ma è maggiormente apprezzato il "panino con la porchetta".