



## SALAME CASTELLINO



**Territorio interessato alla produzione**

**Provincia di Roma: Frascati**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Salame magrissimo di puro suino, prodotto senza aggiunta di lattosio. Si caratterizza per la macinatura dell'impasto medio-grande. La parte magra deriva dalla spalla di suino, mentre la parte grassa dalla pancetta. Il sapore è sapido, gustoso e aromatizzato grazie al condimento con sale marino e spezie (cannella, pepe e aglio). Di peso medio (0.500-0.600 Kg), il Salame "castellino" presenta forma cilindrica, macinatura media e colore rosso screziato di bianco. Caratteristiche nutrizionali e fisico-chimiche riferite a 100 g di prodotto sono, mediamente: Kcal: 421; grassi: 23.5%; ceneri: 5.4%; proteine: 31.7%; carboidrati: 0.6%; umidità: 38.8%.

**METODO DI PRODUZIONE** I suini impiegati per la produzione del Salame castellino sono macellati a 140-150 kg di peso vivo, all'età

di 8-9 mesi ed appartengono alla razza Large White e provengono dal circuito del suino pesante italiano. Le carcasse di suino, previo stoccaggio in cella frigo a 0-4°C per 3-4 ore, vengono sezionate e disossate: il Salame castellino si prepara con tagli molto magri e pregiati con particolare riferimento alla spalla di suino. Bassa è la percentuale di grasso presente (20-22%). L'impasto, macinato con tritacarne con stampo di media grandezza, viene insaccato in budello naturale e posto a stagionare circa 40 giorni in cella condizionata a 14-15°C fino a 18°C e UR del 70-80%.

**CENNI STORICI** Il Salame castellino prende il nome da una storica famiglia di esperti norcini di origine abruzzese che nel 1919 s'inseguì con la propria attività sul territorio laziale, nell'area dei Castelli Romani. Vista la vasta gamma di salumi preparati, il capostipite della famiglia pensò di differenziare questo salume, particolarmente magro nell'impasto e prodotto nel rispetto della tradizione, chiamandolo appunto Castellino.



### TORTA SALATA AI SALUMI

**Ingredienti:** rotolo di pasta sfoglia da 200 g, 140 g di Salame castellino, 120 g di salsiccia fresca, 2 uova, 1 mozzarella, farina e pepe q.b.

**Procedimento:** trinciare la salsiccia e sfaldare il Salame castellino. Ridurre a cubetti la mozzarella. Tritare 1 uovo sodo. Amalgamare in una terrina tutti gli ingredienti e aggiustare il pepe. Formare 2 cerchi di pasta sfoglia alti mezzo centimetro. Adagiare il primo disco in una tortiera precedentemente imburata e infarinata. Lasciare che i bordi della pasta escano leggermente. Vuotare il ripieno, sigillare con il restante disco e spennellare la superficie con il tuorlo sbattuto. Infornare a 180°C per 40/50 min.