



## SALAME COTTO (SALAME COTTO DELLA TUSCIA)

**PAT** POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE  
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

**Territorio interessato alla produzione**  
**Provincia di Viterbo**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Il Salame cotto della Tuscia è un salume di antica tradizione viterbese, insaccato in un involucri naturale di origine suina (colon e sigma) o bovina, legato a mano con imbracatura a due fili per tutta la lunghezza. Morbido al tatto, è composto di magro di spalla suina, grasso di gola, costato, coscia e pancetta, sale e pepe. Dopo averlo fatto asciugare per qualche ora si procede alla cottura per immersione in acqua bollente per circa 15 minuti. Dopo pochi giorni può essere ammesso al consumo. Al taglio si presenta di colore rosa pallido con occhiature di grasso e chicchi di pepe nero; peso finale di 0,3-0,8 Kg.

**METODO DI PRODUZIONE** Il periodo di produzione e commercializzazione del Salame cotto della Tuscia va da settembre a febbraio. La materia prima, ossia le rifilature magre e grasse di spalla, gola, costato, coscia e pancetta deriva da suini allevati localmente e alimentati a secco con prevalenza di cereali. Le rifilature subiscono una macinatura molto fine; la salatura si effettua con sale fino per 12-24 ore, mantenendo il prodotto in cella a 5°C su basi di legno; il condimento è a base di pepe, peperoncino e aglio. L'impasto ottenuto viene bollito per 6-10 ore e successivamente lasciato raffreddare per 12 ore a 2-3°C. L'insaccatura avviene in budello naturale.

**CENNI STORICI** Il Salame cotto è un salume di antica tradizione viterbese. Il primo a parlarne è Apicio, il famoso cuoco vissuto alla fine del I secolo a. C., nel suo celebre ricettario "De Re Coquinaria". Il preparato febbraio, marzo allietava le mense dei ricchi romani di epoca imperiale. Nei percorsi eno-gastronomici e culturali proposti dal periodico Tuscia, dell'APT della provincia di Viterbo, negli articoli degli anni settanta, ritorna con insistenza il riferimento al Salame cotto della Tuscia quale specialità di numerosi comuni, uno per tutti il comune di Sutri. Qui, ancora oggi, esistono due società, comunemente chiamate la Vecchia e la Nuova, che conservano nello statuto particolari rituali per onorare il santo protettore degli animali, Sant'Antonio. Ogni 17 gennaio in queste confraternite viene estratto a sorte il nominativo di colui che avrà il privilegio di accogliere nella sua abitazione un ruvido ed onusto gonfalone con l'immagine del santo. Per gli 8 giorni successivi al 17 gennaio chiunque può recarsi a casa dei due Deputati (così sono chiamati i due sorteggiati) per un momento di preghiera dopo il quale il padrone offre all'ospite un dolce e un bicchierino. Se il Deputato è in forma e l'ospite simpatico, il rinfresco assume le proporzioni di una robusta merenda con salsicce, bistecche di maiale, bruschetta, ed in particolare il Salame cotto locale, che è ottimo. Il tutto viene innaffiato con del buon vino (fonte: Ceniti Vincenzo, *Sutri, in Tuscia*, n. 5 (gennaio, febb., mar) 1975.