



## SALAMINO TUSCOLANO



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE  
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

**Territorio interessato alla produzione**  
**Provincia di Roma: Frascati**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Il Salamino tuscolano è un insaccato di carne suina, di piccola taglia (peso massimo 200 g), asciutto e compatto, di colore rosso rubino, nel quale i granelli di grasso sono distribuiti in maniera uniforme. La componente grassa rappresenta solo il 23-24% dell'impasto. Questo salume, prodotto esclusivamente con carni selezionate (prosciutto, spalla e pancetta) di suini pesanti italiani, è insaccato in budello naturale di suino e stagionato circa 30 giorni. Gli aromi impiegati sono pepe in polvere e aglio. Esteriormente presenta una superficie piumata di colore biancastro, la consistenza è compatta e la granulometria è di 3 mm. Caratteristiche nutrizionali e fisico chimiche per 100 g di prodotto - Valori medi: Kcal: 421; grassi: 33.4%; proteine: 28.6%; umidità: 31.0%.

**METODO DI PRODUZIONE** Le carcasse di suino, previo stoccaggio in cella frigo a 0-4°C per 3-4 ore, vengono sezionate e disossate al fine di recuperare i tagli magri e grassi da utilizzare per la preparazione del Salamino tuscolano. I suini, macellati a 140-150 kg di peso vivo, all'età di 8-10 mesi, appartengono prevalentemente alla razza Large White e provengono dal circuito del suino pesante italiano. Per la produzione del Salamino tuscolano la componente

magra è rappresentata dai tagli nobili del suino come il prosciutto e la spalla, mentre la componente grassa è ricavata dalla pancetta. I due componenti vengono macinati finemente con tritacarne, insaccati in budello naturale e posti a stagionare circa 30 giorni in cella condizionata a 14-15°C fino a 18°C e UR di 70-80%.

**CENNI STORICI** L'area geografica di produzione del Salamino tuscolano ricade nel comune di Frascati, noto centro turistico che sorge a 322 m s.l.m. sui declivi settentrionali dei Colli Albani, nell'area dei Castelli Romani. Frascati, famoso oltre che per la produzione di vino DOC, per i numerosi reperti storici tra cui quelli dell'antica città latina *Tusculum*, da cui prende il nome questo particolare salume. La particolarità del territorio e la forte connotazione agricola della città di Frascati, ha rappresentato l'attrattiva per un'antica famiglia di maestri norcini di origine abruzzese, la famiglia Castelli che, nei primi del '900, ha pensato bene di trasferire, prima stagionalmente poi definitivamente, la propria storica attività (retaggio di quattro generazioni di abili norcini). Il Salamino, chiamato tuscolano già dal capostipite della famiglia, in "onore" dell'antica città latina *Tusculum* distrutta nel 1191 e mai più ricostruita, viene ancora oggi preparato secondo tradizione.



### SALAMINO CON CREMA DI FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA DOP

**Ingredienti:** 100 g di Salamino Tuscolano (unico pezzo), Fagioli Cannellini di Atina DOP (in barattolo), uno scalogno, 2 fette di pancarrè, rosmarino, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

**Procedimento:** sgocciolare i Fagioli Cannellini di Atina DOP, sciacquarli sotto l'acqua corrente e metterli in un recipiente. Unire lo scalogno tagliato a fettine sottili, un ciuffo di rosmarino lavato e asciugato, sale e pepare quanto basta. Cuocere a fuoco lento per un paio di minuti, poi togliere il rosmarino e passare i fagioli al mixer. Ottenuta una crema liscia ed omogenea, mantenuta sempre in caldo, sbriciolare il pancarrè e passarlo in padella con un cucchiaino di olio extravergine di oliva e qualche fogliolina di rosmarino, nel frattempo tagliare il salamino tuscolano e dadini. Distribuire la crema di fagioli in 4 bicchierini da antipasto di vetro trasparente, aggiungere uno strato di pane rosolato e sopra terminare con uno strato di salamino tuscolano a dadini. Guarnire con qualche foglia di rosmarino e servire.