SALDAMIRELLI

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un salume ottenuto dalla lavorazione dell'intestino tenue di suini locali alimentati a secco. Tipica la sua presentazione a lasagnette, speziate con finocchio. La forma è cilindrica e "sfettucciata", colore rosso cupo screziato di bianco, sapore sapido ed aromatico.

METODO DI PRODUZIONE I Saldamirelli si ottengono dalla lavorazione dell'intestino tenue di suini locali alimentati al pascolo e macellati al peso vivo di 130-150 Kg. La salatura, previo un ripetuto lavaggio con acqua corrente, viene effettuata a secco, unitamente al condimento con finocchio selvatico, seguita da esposizione all'aria invernale per una settimana. Segue l'asciugatura in camera calda a 19-20°C per 10 giorni e la stagionatura per un massimo di 10 giorni in camera fredda.

CENNI STORICI Tradizionalmente viene ancora prodotto nei soli mesi invernali con suini alimentati a secco. Il processo di trasformazione è caratterizzato dalla scelta del sezionato e della sua presentazione finale, dalla salatura a secco all'esterno, in condizioni di freddo secco, dalla stufatura in camera calda e dalla breve stagionatura in camera fredda.

SALSICCIA AL CORIANDOLO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume a grana grossa ottenuto lavorando prevalentemente a punta di coltello i tagli selezionati della carne e del grasso del maiale. In contenitori tradizionali in legno, detti manielle, si miscela il tutto con peperoncino piccante, peperone rosso dolce, sale marino, vino Moscato di Terracina e, soprattutto, il caratteristico coriandolo coltivato localmente (la petarda), tostato e macinato. Dopo un riposo di almeno 12 ore, si insacca in budelli naturali, formando filze legate a intervalli di circa 60-70 cm con la caratteristica forma cilindrica o a ferro di cavallo, ottenendo lunghi salsicciotti che pesano dai 700 ai 900 grammi. Si presenta in tre tipologie: fresca, secca e conservata in olio o sotto sugna. Quella stagionata necessita di una asciugatura di circa 48 ore, seguita da 18 giorni di riposo in locali freschi. La Salsiccia al coriandolo presenta colore rosso scuro screziato di bianco e ha sapore sapido e piccante con spiccato aroma di coriandolo e retrogusto di affumicatura.

CENNI STORICI L'allevamento del maiale, nel Lazio meridionale, ha origini lontanissime ed è collegato alla presenza delle vaste sugherete che per secoli hanno fornito ghiande e radici per l'alimentazione di questo animale. Il caratteristico uso del coriandolo sembrerebbe risalire all'epoca della dominazione saracena. Si pensa, infatti, che questa spezia, dall'aroma molto forte, fosse utilizzata per coprire il sapore della carne di maiale.