



## SALSICCE SECCH DI SUINO DI RAZZA CASERTANA



LEGAME CON  
LA BIODIVERSITÀ



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE  
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

### Territorio interessato alla produzione

**Provincia di Frosinone con particolare riferimento ai comuni di  
Arpino e Broccostella. Provincia di Latina. Provincia di Roma**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Le Salsicce secche di suino di razza Casertana si ottengono dalla trasformazione delle rifilature delle parti magre e parti grasse. Presentano forma cilindrica allungata circa 10-15 cm o forma a "U". Peso variabile tra 80 e 200 g, colore rosso chiaro o cupo con piccole macchie bianche e la fetta al taglio si presenta compatta, omogenea e priva di occhiature interne. Il sapore va da dolce a leggermente sapido ad aromatico per la presenza di alcune spezie come il pepe e l'aglio, aggiunto in polvere.

**METODO DI PRODUZIONE** Per la preparazione delle salsicce secche di suino di razza Casertana sono utilizzati suini macellati al raggiungimento del peso vivo a 130-150 kg e a circa 2 anni di età e allevati all'interno di aree boschive in provincia di Frosinone e Latina. L'allevamento è prevalentemente al pascolo semibrado con alimentazione a base di ghiande del bosco e integrazione con favino e cereali (triticale, orzo, farinaccio di grano duro, mais). La Salsiccia secca di suino di razza Casertana si ottiene dalla macinatura delle parti magre, costituite dai "muscoletti" più fibrosi e parti grasse pregiate ottenute dalla parte dorsale e pancetta. La parte magra e grassa viene macinata con una tessitura medio-fine: i muscoletti fibrosi vengono macinati con un passo a 2 mm; le rifilature magre più il grasso sono macinati con un passo a 3,5 mm. L'impasto otte-

nuto viene lavorato meccanicamente o manualmente e condito con sale (poco), pepe, aglio, più additivi naturali di estratti di piante. È prevista l'aggiunta di fermenti di maturazione con una fase di riposo di circa 5 minuti al fine di favorire i processi di fermentazione e chimico-fisici che caratterizzano la produzione degli aromi e sapori delle carni insaccate. A questo punto le salsicce, previo incasso in budelli naturali o sintetici vegetali, viene conservata in cella frigo per la prima fase di asciugatura mantenendo una temperatura di 23 - 24 °C e UR del 85-90% per favorire la fuoriuscita dei liquidi in eccesso (sgocciolatura) per 12-24 ore. Segue la stagionatura in cella di stagionatura ad una temperatura di 14-16°C e UR del 60-80% (variabile in base alla temperatura esterna) per almeno 25-30 giorni con lo sviluppo di muffe superficiali.

**CENNI STORICI** La razza Casertana, detta anche "Pelatiello", era la razza di suino particolarmente diffusa già dal 1800 nel territorio storico-geografico conosciuto come Terra di Lavoro, già dipartimento del Regno delle Due Sicilie, che, nel corso degli ultimi cento anni, ha subito un riassetto amministrativo, riducendo e modificando l'estensione dei confini regionali. Attualmente il territorio di Terra di Lavoro è compreso tra le province di Caserta e Napoli in Campania; Latina e Frosinone nel Lazio e che originariamente si estendeva dal territorio del Basso Frusinate, che segna assieme alle catene delle Mainarde, degli Aurunci e degli Ausoni in provincia di Latina, il confine meridionale della regione Lazio fino al territorio dell'Alto Casertano che segna, assieme alle catene del Matese, del Monte Maggiore e ai rilievi del comune di Roccamonfina, il confine nord della regione Campania.

Particolare rilevanza storica hanno anche le molte testimonianze degli anziani contadini locali che da sempre allevavano i maiali casertani e che per nutrirsi erano soliti conservare la carne di suino casertano in ottimi salumi come ad esempio le salsicce. E proprio le salsicce secche di suino di razza Casertana prodotte ad Arpino e Broccostella, ancora oggi vengono lavorate come avveniva in passato e nel rispetto delle tradizioni locali. Si apprende infatti che: *"Nelle campagne di Broccostella tutti conoscevano il maiale nero. L'uccisione veniva affidata agli uomini, mentre noi donne organizzavamo tutti i preparativi nell'aia. I pezzetti per la salsiccia non erano conditi con pepe nero, ma con lo pepe rosso macinato; inoltre il vino bianco che serviva alla mescolanza degli ingredienti già specificati (sale, pepe nero) veniva bollito con pezzi di aglio nelle dosi: 25 kl di carne con ½ di vino bianco e 3 o 4 spicchi di aglio (che venivano tolti dal liquido prima del raffreddamento)"* (fonte: intervista a Crocifissa Castellucci nata a Broccostella - dal libro *Il Maiale nero* nella tradizione di Terra di lavoro - P.Patini; V. Orlandi - Ed. 2006). La Casertana è inserita nel Registro Anagrafico (AMAS) e nel Lazio è tutelata della L.R. 1 marzo 2000 n. 15.