



SALSICCIA AL CORIANDOLO DI MONTE SAN BIAGIO (fresca, conservata e secca)



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina: Campodimele, Castelforte, Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Lenola, Minturno, Monte San Biagio, Pontinia, San Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sperlonga, Spigno Saturnia, Sonnino, Terracina

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio è un salume a base di carne e grasso suino che presenta una grana grossa dell'impasto dovuta al tipo di taglio a forma di cubetto. Tre sono le varianti di questa salsiccia: fresca, stagionata e conservata in olio extravergine di oliva e/o sotto sugna, evitando così l'impiego di additivi alimentari di sintesi ad azione conservante. La Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio, approntata in "filze", mediante legatura trasversale a formare tanti "salsicciotti" o nella caratteristica "forma a ferro di cavallo", presenta colore dell'impasto rosso vivo screziato bianco per la presenza del grasso di suino. Il sapore è sapido e piccante con spiccato aroma di coriandolo e leggero retrogusto di affumicatura; il profumo è intenso, anche con leggero odore di affumicato.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto di questa salsiccia è ricavato dall'utilizzo dell'intera carcassa del suino, ad esclusione degli zampetti, delle frattaglie e della testa. S'impiegano tagli magri e/o rifilature magre della pancetta, spalla, collo, petto, costato, addome, muscoli degli arti e soprattutto tagli pregiati come il prosciutto ed il lombo. Per quanto

concerne la componente grassa, questa, modellata a forma di cubetto, viene prelevata dal lardo, dalla pancetta, dal guanciale e dalla carnotta. I suini, le cui carni sono destinate alla produzione della Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio, sono macellati al peso vivo non inferiore a 150 kg ed età non inferiore a 12 mesi e appartengono alle razze Casertana, Large White, Large Black, Landrace Italiana e incroci. La componente magra e grassa è sottoposta a taglio a forma di cubetto, alla salatura e al condimento con il coriandolo (detto localmente "petarda") precedentemente tostato e macinato, il peperoncino piccante e il peperone rosso dolce. L'aggiunta delle spezie sopra indicate rende l'impasto più gustoso e profumato ed in particolar modo il coriandolo conferisce aroma dolce e gradevole oltre a garantire una azione conservativa antibatterica. E' inoltre previsto l'impiego del vino bianco, meglio se Moscato di Terracina DOC, la cui azione è quella di aromatizzare ulteriormente l'impasto e di ammorbidirlo. L'impasto insaporito e condito viene fatto riposare per almeno 12 ore nei tradizionali contenitori di legno di faggio detti localmente "manielle" o in contenitori di acciaio o plastica alimentare. L'insaccatura avviene in involucro naturale e quindi legato con spago. L'asciugatura e la stagionatura avvengono in appositi locali e/o in ambienti "storici" presenti sul territorio: ai piedi dei Ausoni ed Aurunci e nelle zone marginali dell'Agro Pontino e della Piana di Fondi compaiono, ancora oggi, quelli che un tempo erano i ricoveri temporanei degli agricoltori. Tali ricoveri sono vere e proprie capanne chiamate localmente "caprarecce" o "pagliaio". I processi di asciugatura e stagionatura prevedono una durata complessiva non inferiore a 18 giorni. Durante la stagionatura si può eseguire il riscaldamento per 24 ore, ossia l'affumicatura, per azione di fumi che si liberano dalla combustione dei legni duri della macchia mediterranea, con particolare riferimento al mirto ed al lentisco di provenienza locale.

CENNI STORICI L'origine della Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio risale al VI secolo, all'arrivo delle genti longobarde in Monticelli, attuale Monte San Biagio. Questo popolo nomade si insedia in un territorio "franco", libero, cioè, dall'ingerenza sia del potere politico pontificio che di quello bizantino. Qui in "terra di nessuno", su un colle non molto elevato e ricco di boschi di querce, costruisce il suo *castrum* fortificato di cui oggi rimangono numerosi resti. Proprio alle abitudini alimentari dei Longobardi è da collegare la preparazione della salsiccia. Questa popolazione nomade aveva bisogno di alimenti molto energetici ed al tempo stesso facili da conservare e trasportare. Se i prosciutti necessitavano di lunghi periodi di stagionatura prima di diventare commestibili, salsicce e salami, invece, potevano essere consumati dopo pochi giorni dalla lavorazione e durare per mesi. Dunque, sebbene non esistano documenti scritti, ma solo consuetudini reiterate fino ai giorni nostri, si potrebbe ascrivere all'insediamento longobardo la paternità della "Salsiccia di Monte San Biagio" ed a Monte San Biagio la località di origine.