



## SALSICCIA CORALLINA ROMANA



**Territorio interessato alla produzione**  
Intera regione Lazio

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** La Corallina romana, prende il nome dal tipo di budello impiegato per insaccare l'impasto, ossia dal corallo budello gentile, che rappresenta il primo tratto del colon. Deriva dalla trasformazione delle parti magre del costato e delle rifilature di spalla, prosciutto e lonza a cui viene aggiunta una quota del 20-25% di lardello. Può essere condito solo con pepe, ma anche arricchito con aglio (Rieti, Roma) e finocchio (Frosinone). La Corallina romana presenta forma lunga, colore rosso cupo con ampie macchie bianche; sapore dolcemente sapido e speziato.

**METODO DI PRODUZIONE** La Corallina romana deriva dalla trasformazione delle parti magre (costato, spalla e rifilature del prosciutto e lonza) e della parte grassa (pregiato lardo) di suini alimentati a secco e macellati al peso vivo di 130-160 kg. Con l'ausilio di un tritacarne la componente magra viene macinata abbastanza finemente, mentre il lardello viene tagliato a cubetti a mano o con tritacarne provvisto di stampi dai fori molto grandi. L'impasto, condito con sale, pepe, aglio e finocchio e lasciato riposare per 12 ore circa a 5°C, viene insaccato nel budello corallo gentile. Segue una fase di asciugatura a 20°C per 5-7 giorni in camera calda artificiale o in locale storico riscaldato, con un camino o una stufa a legna di quercia o faggio. La stagionatura avviene in cella per 25-30 giorni con una temperatura iniziale di 14-15°C, fino al raggiungimento di 18°C circa dopo 12-15 giorni di stoccaggio, o in cella frigo a 14-15°C per 15 giorni.

**CENNI STORICI** Come per quasi tutti i prodotti di lavorazione del maiale, pur essendo la tecnica di preparazione ultracentenaria, la documentazione scritta è estremamente scarsa e la tradizione orale si è consolidata nel passaggio da una generazione all'altra del mestiere di norcino.



## SALSICCIA PAESANA

**Territorio interessato alla produzione**  
Intera regione Lazio

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Salume ricavato di tagli magri ricavati dal costato e dalle rifilature di spalla, prosciutto e lonza. Normalmente utilizzata fresca o, più tradizionalmente, dopo breve asciugatura in camera calda. Pepe, aglio tritato e finocchio sono gli aromi più utilizzati, anche se in misura diversa, tra le diverse zone. Il prodotto è caratterizzato principalmente da forma cilindrica a cacchietti o a forma di "U", colore rosso, sapore salato, peso di 70-500 g, e nessuna stagionatura (o solo una leggera asciugatura).

**METODO DI PRODUZIONE** Prodotto tradizionale del Lazio con particolare riferimento a Rieti e Frosinone. Ottenuto dalla trasformazione di suini alimentati a secco, del peso vivo di circa 130-150 Kg. Il processo di trasformazione è caratterizzato dalla scelta del sezionato, dall'uso dei condimenti, da una eventuale stufatura in camera calda con riscaldamento a combustione naturale e nessuna stagionatura.

