



## SALSICCIA DI BUFALA



### Territorio interessato alla produzione

**Provincia di Latina e Frosinone con particolare riferimento al comune di Priverno, al Comprensorio dell'Agro Pontino e al Comprensorio della Valle di Amaseno**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** La salsiccia di bufala è un insaccato consumato fresco (previa cottura) o essiccato preparato con le rifilature magre della carne di bufalo, in genere dai tagli di seconda scelta come ad esempio le guance e il petto, con l'aggiunta del 20-30% di grasso di maiale.

L'aspetto è quello classico di un salume, colore rosso scuro e sapore dolciastro e un po' più "consistente" rispetto alla carne di bovino.

**METODO DI PRODUZIONE** Le salsicce di bufala sono un insaccato con un impasto macinato grana grossa o tagliato a punta di coltello, consumato fresco (previa cottura) o essiccato, preparato con le rifilature magre della carne di bufalo in genere dai tagli di seconda scelta come ad esempio le guance e il petto con l'aggiunta del 20-30% di grasso di maiale. L'impasto di carne magra e grasso viene ben amalgamato e condito con sale, peperoncino, aglio, pepe e a volte anche buccia di arancia. Dopo una breve fase di riposo l'impasto viene insaccato con il budello naturale di maiale e posto subito in commercio come prodotto fresco o messo a stagionare per circa 28 giorni. La stagionatura più avviene in cella di asciugatura

o in cantine di tipo storico con pavimenti e soffitti geo-naturali partendo da una temperatura di circa 22°C che scende in maniera graduale fino a 12-14°C con una umidità relativa di 72-78%. L'asciugatura avviene anche con il fumo naturale (affumicatura) grazie all'impiego di legni non resinosi che conferisce al prodotto il profumo e sapore tipico del prodotto affumicato.

**CENNI STORICI** Le salsicce di bufala derivano dalla razza "Bufala mediterranea italiana", storicamente presente nel Lazio meridionale, con particolare riferimento al comprensorio dell'Agro Pontino e della Valle dell'Amaseno. L'allevamento bufalino è legato a questo territorio da tempo immemore: nella tradizione popolare non mancano racconti e storie di vita rurale legate a questo animale, oggi conosciuto e apprezzato soprattutto per il suo latte da cui nasce la famosa mozzarella di bufala e nelle zone tradizionali di allevamento del sud del Lazio anche per la carne e i prodotti derivati. La trasformazione della carne bufalina (che deriva soprattutto dai soggetti maschi bufalini) in ottimi salumi, già da più di 50 anni ha rappresentato un ottimo stratagemma per valorizzare la carne di bufalo che in effetti non ha mai trovato uno sbocco economico interessante, ma a Priverno e in tutto il comprensorio dell'Agro pontino e della Valle dell'Amaseno, grazie alla presenza di storiche macellerie locali, come ad esempio quella della famiglia Mastrantoni, attiva già dal 1828, tale prodotto si è ricavato una sua nicchia di mercato.

