



SALSICCIA DI CASTRO DEI VOLSCI



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone: Castro dei Volsci

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Salsiccia di Castro dei Volsci è un insaccato di carne suina e grasso suino, condita con sale, peperoncino, aglio e buccia di arancia. Il sapore è sapido, aromatizzato con buccia di arancia e leggermente affumicato grazie al trattamento con fumo di quercia e carpino. Salume di piccola taglia (100 - 200 g), presenta forma cilindrica, un aspetto asciutto e compatto, colore rosso rubino, impasto a tessitura grossolana, nel quale i lardelli di grasso sono distribuiti in maniera uniforme. Questa salsiccia viene prodotta esclusivamente con carni selezionate (tagli pregiati come collo, lombo, pancetta, spalla e, in alcuni casi, anche prosciutto) di suini macellati più o meno a 12 mesi o, comunque, al raggiungimento di 170-200 kg di peso vivo, sono suini, di razza Large White, allevati prevalentemente al pascolo. Insaccata in budello naturale, la salsiccia di Castro dei Volsci può essere consumata fresca, previa cottura o dopo 15-30 giorni di stagionatura. Nel corso della stagionatura è previsto il trattamento con fumo naturale di legno di carpino e quercia. Posta sott'olio, sotto strutto o sottovuoto, la salsiccia di Castro dei Volsci, può essere conservata anche per 6-8 mesi.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima deriva da suini di razza Large White allevati prevalentemente al pascolo. Alimentati a secco con una razione composta da semola di grano, granturco, orzo, fave, farina di mais, ghiande, il tutto di produzione aziendale. Gli ingre-

dienti utilizzati nella preparazione della salsiccia di Castro dei Volsci sono, per quanto concerne la parte magra, tagli pregiati come collo, lombo, pancetta, spalla e, in alcuni casi, anche prosciutto; pancetta e lardo dorsale per la componente grassa. La parte magra e grassa, all'arrivo in azienda, viene stoccata in cella ad una temperatura di 0°C fino a quando verrà mondata. La mondata viene effettuata manualmente e serve a ripulire carne e grasso dei componenti che non servono alla produzione. Sia la parte magra che grassa (circa il 20% dell'impasto), vengono tagliate a punta di coltello o con tritacarne con stampi a passo grande. L'impasto, a grana grossa, viene condito con sale (circa 23g/kg di impasto) e aromatizzato con peperoncino (1-2 % dell'impasto), aglio fresco (1 spicchio ogni 15 kg d'impasto) e buccia di arancia quanto basta. L'aggiunta di tali spezie rende l'impasto gustoso e profumato ed in particolar modo la buccia di arancia conferisce un aroma gradevole oltre a garantire un'azione conservativa e antiossidante grazie alla presenza di acido ascorbico (vitamina C) considerato un utile additivo alimentare. Segue una fase di riposo di 3-4 ore a 10°C (temperatura ambiente nel periodo invernale) o 4°C in cella frigo (nel periodo estivo). Il tutto viene insaccato in budelli naturali di suino, di calibro 32, preventivamente lavati con acqua calda e aceto. A questo punto la salsiccia può essere consumata fresca, previa cottura, oppure viene sottoposta ad una fase di asciugatura e stagionatura. L'asciugatura, che avviene in locali rustici o cantine con camino, prevede il trattamento con fumo naturale di legno di carpino e quercia. Nella 1° settimana viene distribuito fumo abbondante al fine di asciugare il prodotto; nella 2-3° settimana viene distribuito fumo leggero al fine di aromatizzare l'insaccato. La stagionatura dura complessivamente 20-30 giorni.

CENNI STORICI A Castri dei Volsci, ancora oggi si trasmette di generazione in generazione la tradizione, tutta contadina, dell'allevamento casalingo del maiale per ricavarne gustose salsicce da consumare in tutto il corso dell'anno. I maiali vengono lasciati pascolare nei boschi di quercia della zona e alimentati prevalentemente con la ghianda, caratteristica questa che rende le carni più consistenti rispetto a quelle di suini allevati in azienda. A dicembre, quando il clima rigido favorisce una migliore conservazione della carne, si ripete ogni anno il rito dell'uccisione del maiale a cui partecipa rigorosamente tutta la famiglia. La particolarità nella preparazione della Salsiccia di Castro dei Volsci consiste nel fatto che nell'impasto vengono utilizzati anche i tagli più "nobili" come collo, lombo, pancetta, spalla e, in alcuni casi, anche prosciutto, perché storicamente si preferivano insaccati di pronto consumo a carni che necessitassero di lunghi periodi di stagionatura, inoltre, la carne viene tagliata, ancora oggi, rigorosamente a punta di coltello.