



SALSICCIA DI FEGATO DI SUINO (MAZZAFEGATO DI VITERBO)



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Con il termine “mazzafegato” si indica, nella provincia di Viterbo, la salsiccia nera che ha come condimento principale il fegato, insieme con altre interiora (milza, rene, cuore) e l’aggiunta di piccole quantità di carne bianca e grasso di maiale. A seconda delle località, la parola viene trasformata e storpiata. Da questo impasto, che costituisce la base fondamentale, si ricavano due tipi di salsicce: dolci e salate. Nelle “salate” vengono

aggiunti sale, pepe, peperoncino, aglio, scorza di arancio (e a piacere anche fiori di finocchio). In quelle “dolci” si aggiungono zucchero, uvetta, pinoli (e a piacere anche cioccolato). Si caratterizza per una forma cilindrica a “cacchiotti” o a ferro di cavallo, per l’impasto di colore rosso scuro e il peso finale di 65-70 g. Il sapore è sapido e tendente al dolciastro, l’odore è pungente.

METODO DI PRODUZIONE Salume ottenuto dalla trasformazione del fegato (quantità presente nell’impasto inferiore al 50%), cuore, rene, milza, guancia e pancetta di suini alimentati a secco, anche a pascolo di sottobosco, dal peso vivo di circa 130-150 Kg. La componente magra e grassa dell’impasto viene macinata a grana più o meno fine e successivamente condita con sale per 12-24 ore a 5°C. Il condimento, a seconda della zona di produzione, avviene con diversi tipi di aromi: pepe, peperoncino, aglio, scorza di arancia (e a piacere anche fiori di finocchio), zucchero, uvetta, pinoli e, a piacere, anche cioccolato, per le salsicce di fegato “dolci”. L’impasto finale è insaccato in un lungo budello di maiale che viene legato a distanze regolari, ricavando una corona di salamini che si consumano freschi o parzialmente essiccati. La stagionatura dura pochi giorni ed avviene in luoghi asciutti e ventilati a 15°C e 80% di UR. Il Mazzafegato si produce da novembre a febbraio.

CENNI STORICI La preferenza per le frattaglie rispetto ai pezzi di carne scelta, risale agli albori della civiltà etrusca. Anche nel periodo che va dall’XI al XV secolo è ben nota la passione per le frattaglie da parte degli occidentali e degli italiani in particolare. In un manoscritto intitolato *Tacuinum sanitatis* in medicina, superbamente miniato nel XIV secolo per una grande famiglia di Verona, i Cerruti, su diciannove illustrazioni che si riferiscono alla carne macellata, ne dedica otto alla vendita e preparazione domestica di cervella, cuori, mammelle, fegati, milze ed altre viscere, ed altri due o tre alle teste e ai piedi.