



SALSICCIA DI FEGATO DI SUINO PAESANA DA SUGO



Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La preparazione delle salsicce consiste nell'impasto delle frattaglie del maiale tagliate a mano (fegato, cuore, polmone, milza, rene, grasso colonnare) con sugna, alloro, peperoncino seccato al forno e sbriciolato, uva passa, coriandolo, pinoli, aglio, bucce d'arancia, sale.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto, rimescolato, si lascia insaporire per circa 8 ore. Successivamente viene insaccato in un lungo budello di maiale che viene legato a distanze regolari tanto da ricavarne salamini di circa 40-50 cm. Le corone di salamini, legate alle estremità con cotone, si appendono ad apposite pertiche, all'interno di locali asciutti e mediamente ventilati. Saltuariamente si eseguono brevi affumicature con legno di lentisco. Si consuma dopo alcuni giorni di stagionatura, previa cottura a fuoco lento, per circa 15-20 minuti, in una semplice salsa di pomodoro, anch'essa artigianale, precedentemente lasciata bollire per circa mezz'ora.

CENNI STORICI La preparazione della carne di maiale nel territorio in esame risale al medioevo. Dall'XI al XV secolo è nota la predilezione degli occidentali e, in particolare, degli italiani per le frattaglie. È presumibile, pertanto, che si possa far risalire la preparazione della salsiccia di fegato proprio a questa fase storica.



SALSICCIA SOTT'OLIO (ALLO STRUTTO)



Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le salsicce conservate sott'olio o sotto strutto sono un salume prelibato ricavato dal magro del costato e dalle rifilature di spalla, prosciutto e lonza di suini locali alimentati a secco. Il prodotto è principalmente caratterizzato da forma cilindrica o a "U", colore rosso, sapore lievemente salato, peso di circa 70-350 g, stagionatura secca di 30 giorni, seguita da stagionatura sott'olio o strutto per diversi mesi.

METODO DI PRODUZIONE Normalmente stagionata per 15-30 giorni dopo asciugatura in camera calda, la Salsiccia sott'olio o sotto strutto si ricava dalla macinatura a grana media del costato e delle rifilature di spalla, prosciutto e lonza. La carne insaporita con sale, aglio tritato, finocchio, pepe, peperoncino, noce moscata per 12-24 ore a 5°C, viene insaccata in budello naturale e posta ad asciugare in camera calda (16-20°C) per 5-7 giorni con camino o stufa e riscaldamento a legna e viene posta a stagionare in cella frigo o locale storico per 15-30 giorni. La conservazione di questa salsiccia avviene in olio di semi o sotto strutto.

CENNI STORICI Tradizione orale locale, tracce in archivi comunali, presenza storica nelle norcinerie.