



SALSICCIA DI FEGATO SEMPLICE E DEI MONTI LEPINI AL MAIALE NERO



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio con particolare riferimento
alla provincia di Roma

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume fresco aromatizzato, prodotto con fegato di suino, carne magra di spalla e pancetta; grasso

di guancia e pancetta, aromatizzato con pepe, aglio, finocchio, limone (versione semplice) o prodotto con corata, rifilature di lardo di guancia e pancetta e ulteriormente arricchito con pinoli, uva passa e pepe. La materia prima deriva dal maiale nero dei Monti Lepini, allevato prevalentemente al pascolo. La salsiccia dei Monti Lepini, di fegato, presenta la classica forma cilindrica "a cacchietto", colore rosso più o meno scuro, gusto sapido con leggero aroma di limone o con retrogusto dolciastro. Peso 80-100 g.

METODO DI PRODUZIONE Dal maiale nero dei Monti Lepini, allevato al pascolo e con finissaggio a base di cereali per 12 o 24 mesi, entro 48 ore dalla macellazione, si ricava il fegato, la carne magra di pancetta e spalla, una minima quota di parte grassa (guancia e pancetta); la corata (fegato, polmoni, cuore). Il tutto viene macinato con tritacarne o tagliato a punta di coltello e successivamente condito con sale, pepe bianco e nero, aglio, finocchio selvatico e limone o con pepe bianco o nero, pinoli e uva passa. Segue una breve fase di riposo di 2 ore a 5°C. A questo punto, una volta insaccata con il budello naturale, la Salsiccia di Fegato Semplice dei Monti Lepini può essere consumata direttamente previa cottura o conservata in frigo per alcuni giorni.

CENNI STORICI La Salsiccia dei Monti Lepini rientra nella gamma dei salumi ottenuti dal maiale nero dei monti Lepini: prosciutto, lardo, pancetta ecc. Pur essendo un prodotto storicamente presente sul territorio dei Monti Lepini con particolare riferimento al Comune di Carpineto Romano, la sua produzione attualmente è a rischio per la presenza ridotta di maiale nero dei Monti Lepini risorsa autoctona animale a rischio di erosione genetica, tutelata dalla L.R. 1 marzo 2000 n. 15.