



SALSICCIA PAESANA AL CORIANDOLO DEI MONTI AURUNCI



Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina: Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Spigno Saturnia

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume a base di carne e grasso suino, prodotto nella tipologia fresca, stagionato e conservato sott'olio e/o sotto sugna. La salsiccia insaccata con budello naturale presenta: impasto a grana medio-grossa, dovuto al taglio a "punta di coltello" o con tritacarne a stampi a fori grandi; forma cosiddetta a catenella e/o "a ferro di cavallo"; peso che va da 100 a 200 g per la singola salsiccia ritagliata dalla filza e da 500 a 1000 g per la salsiccia a ferro di cavallo. Il colore dell'impasto si presenta rosso vivo screziato di bianco, il sapore è sapido e mediamente piccante con spiccato aroma di coriandolo e con leggero retrogusto di affumicatura.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto per la produzione della Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci è costituito da carne e grasso, ricavati da tagli pregiati dell'intera carcassa di suino pesante nazionale, ad esclusione degli zampetti e delle interiora. L'impasto ben amalgamato e lavorato all'interno dei contenitori di legno chiamati localmente "manielle" o in contenitori di acciaio o plastica alimentare, viene condito con sale marino ed aromatizzato con il coriandolo macinato, il vino, il peperone rosso. L'aggiunta di tali spezie rende l'impasto gustoso e profumato e, in particolar modo,

il coriandolo conferisce aroma dolce e gradevole, oltre a garantire una azione conservativa antibatterica. Segue, dunque, una fase di riposo, mantenendo l'impasto in ambiente refrigerato (0/+4°C), al fine di favorire l'assorbimento del sale, delle spezie e del vino. L'impasto insaporito viene inserito in budello naturale che viene forato, per facilitare la fuoriuscita di aria residua e, quindi, legato con spago, conferendo la forma a catenella o a ferro di cavallo. La salsiccia viene sottoposta alla fase di asciugatura/stagionatura in appositi locali "rurali" e ambienti commerciali (macellerie), determinando la riduzione del contenuto di umidità dell'insaccato. In particolare, si può riscontrare: la diminuzione del pH, provocato dallo sviluppo di batteri lattici che degradano gli zuccheri in acido lattico, diminuzione dell'umidità del prodotto ed aumento della concentrazione del cloruro di sodio, con conseguente azione inibitrice e selettiva nei confronti dei microrganismi presenti nell'impasto e denaturazione irreversibile delle proteine. Durante la stagionatura della Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci, si esegue in ambienti rurali l'affumicatura, mediante la combustione dei legni di mirto, lentisco, quercia. Il prodotto viene conservato tal quale, sottovuoto, sott'olio extravergine di oliva e/o sotto sugna.

CENNI STORICI La storia della Salsiccia al coriandolo dei Monti Aurunci non risulta facile da delineare, perché limpidamente tracciata dal novecento in poi, è un vero e proprio romanzo giallo per il passato. Essa, infatti, probabilmente da "sempre", si permea negli aspetti della vita domestica e popolare, in quella rurale, sociale e commerciale, erboristica e magica, dell'areale aurunco, ex Ducato di Gaeta (e di Fondi) e Traetto. La preparazione dell'antico *isicium* (ovvero proprio il trito fine di carne, padre storico della polpetta e dell'insaccato) rappresenta il centro di tutto perché è nella ricetta del pasticcio di carne che si ritrova la sintesi perfetta tra cultura materiale e territorio. Da tale combinazione, infatti, deriva un ingrediente particolare, essenziale del composto, ovvero la Petarda, che s'identifica con il seme del coriandolo (*Coriandrum sativum* L., *Apiaceae*). Dalle testimonianze rese da storici norcini locali si apprende che la raccolta del coriandolo, fino a più di cinquant'anni fa, come per molte altre spezie ed erbe d'uso casalingo (timo, origano, etc), avveniva allo stato spontaneo. Inoltre le diverse testimonianze di operatori commerciali (non solo locali) confermano come l'areale dei Monti Aurunci possa essere indicato per l'uso esclusivo del coriandolo nella produzione della salsiccia (tranne una certa affinità con la "salamella di tratturo" della Valle del Saggittario a L'Aquila).