



## SPECK DI BUFALA



### Territorio interessato alla produzione

**Provincia di Latina e Frosinone con particolare riferimento al comune di Priverno, al Comprensorio dell'Agro Pontino e al Comprensorio della Valle di Amaseno**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Lo speck di bufala è un salume ottenuto dalla lavorazione dei tagli pregiati della carne di bufala come il girello e la lombata particolarmente aromatici e profumato grazie alla tecnica della marinatura sottovuoto a base di sale, peperoncino, aglio, ginepro, rosmarino e alloro. Inoltre nel caso di una asciugatura con il fumo naturale (affumicatura) lo speck di bufala acquista un gradevole profumo e sapore di affumicato.

**METODO DI PRODUZIONE** Lo speck di bufala è un salume ottenuto dalla lavorazione dei tagli pregiati della carne di bufala sottoposti a rifilatura manuale e messi a macerare sottovuoto con sale, peperoncino, aglio, ginepro, rosmarino e alloro. La marinatura, che serve per intenerire e insaporire la carne ma anche ad evitare processi di ossidazione del tessuto muscolare, ha una durata di 21-28 giorni. Terminata la marinatura lo speck viene tolto dal sottovuoto, fatto sgocciolare e posto ad asciugare in cella di asciugatura o in una cantina storica con pavimenti e soffitti geonaturali, ad una temperatura iniziale di 22°C che scende gradualmente a 12-14 °C e ad una Umidità Relativa di circa 80%. L'asciugatura ha una durata di 20-30 giorni e avviene anche con il fumo naturale (affumicatura) grazie all'impiego

di legni non resinosi che conferiscono al prodotto il profumo e sapore tipico del prodotto affumicato.

**CENNI STORICI** Lo speck di bufala deriva dalla lavorazione della carne di bufala appartenente alla razza "Bufala mediterranea italiana", storicamente presente nel Lazio meridionale, con particolare riferimento al comprensorio dell'Agro Pontino e della Valle dell'Amaseno. L'allevamento bufalino è legato a questo territorio da tempo immemore: nella tradizione popolare non mancano racconti e storie di vita rurale legate a questo animale oggi conosciuto e apprezzato soprattutto per il suo latte da cui nasce la famosa mozzarella di bufala e nelle zone tradizionali di allevamento del sud del Lazio anche per la carne e i prodotti derivati. La trasformazione della carne bufalina (che deriva soprattutto dai soggetti maschi bufalini) in ottimi salumi, già da più di 50 anni ha rappresentato un ottimo stratagemma per valorizzare la carne di bufalo che in effetti non ha mai trovato uno sbocco economico interessante, ma a Priverno e in tutto il comprensorio dell'Agro pontino e della Valle dell'Amaseno, grazie alla presenza di storiche macellerie locali, come ad esempio quella della famiglia Mastrantoni, tale prodotto si è ricavato una sua nicchia di mercato. È dal 1828 che la famiglia Mastrantoni (partendo dal Sig. Agostino a Michelangelo -classe 1911), ha una vera propria "vocazione bufalina" che gli ha permesso di trovare la giusta strada per valorizzare un prodotto, evidentemente poco apprezzato sul mercato, attraverso una attenta scelta della carne bufalina, messa in vendita sa fresca che trasformata in ottimi salumi (salsicce, speck, carpaccio, coppiette e bresaola).

