



SUSIANELLA

PAT

POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO È un insaccato tradizionale, tipico della città di Viterbo, molto saporito, del diametro simile a quello della salsiccia, ma della lunghezza di 40-50 cm, chiuso alle estremità e legato a mo' di ciambella. Si prepara con il fegato di maiale, la corata il grasso e qualche ritaglio di parti magre di seconda scelta, residue dopo la lavorazione. Dopo una breve asciugatura viene posta subito in vendita, consumata fresca o previa cottura.

METODO DI PRODUZIONE Tradizionalmente prodotto nei soli mesi invernali, da novembre a marzo, la Susianella si ottiene dalla trasformazione del fegato di maiale, della corata di maiale (cuore, reni, pancreas), lingua, del grasso di maiale e di qualche ritaglio di parti magre. Tutte le parti soprascritte sono macinate finemente, condite con sale, pepe e odori in abbondanza (fiori di finocchio, aglio e peperoncino) per 2 ore a 5°C e insaccate nel budellino naturale, che viene chiuso da entrambi i lati e legato alle estremità a formare una specie di ciambella. L'asciugatura/stagionatura ha la durata di una settimana prima che il prodotto venga immesso al consumo.

CENNI STORICI È un insaccato tradizionale della città di Viterbo. Il nome di questo salume sembrerebbe suggerito dalla sua forma (come una larga ciambella), per analogia con le ciambelle tipiche napoletane, i Susamielli, citati nei testi del Latini (1694) e dell'Agnoletti (1803). 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, otto sono dedicate alla vendita e preparazione domestica di cervella, cuori, mammelle, fegati, milze ed altre viscere, ed altre due o tre alle teste e ai piedi.



SALSICCE SECHE DI SUINO (SEMPLICI E AROMATICHE)

PAT

POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Salsicce secche (semplici e aromatiche) si ottengono dalla trasformazione del magro del costato e rifilature di spalla, prosciutto e lonza; hanno forma cilindrica o a "U", peso variabile tra 60 e 100 g, colore rosso. Il sapore va da sapido a aromatico per la presenza di alcune spezie come pepe, aglio tritato, finocchio, noce moscata, peperoncino.

METODO DI PRODUZIONE Tradizionalmente preparata nel periodo invernale la Salsiccia secca (semplice e aromatica) si ottiene lavorando le parti magre del suino, alimentato a secco (costato, rifilature di spalla, prosciutto e lonza) e lardo dorsale o pancetta. L'impasto di tessitura media, insaccato in budelli naturali, viene salato e condito con pepe, aglio e finocchio selvatico, mantenendolo a riposo per 12-24 ore a 5°C. Normalmente viene fatta stagionare in 20-30 giorni, dopo una eventuale fase di asciugatura in camera calda o in cella a 15-20°C per alcuni giorni e UR del 60-75%. Il prodotto si caratterizza per una forma cilindrica, colore rosso chiaro o cupo con piccole macchie bianche. Il sapore è sapido ed aromatico, il peso è di 60 g (tipo cacciatorino) o 100 g (forma ad U).

CENNI STORICI La produzione delle Salsicce secche ha origini molto antiche essendo un modo comodo di conservare la carne di maiale per lunghi periodi e per poterne disporre in tutto l'arco dell'anno. Tale preparazione, inoltre, ben si prestava ad essere portata con sé negli spostamenti che richiedevano lunghi periodi lontano da casa come quelli della transumanza. Probabilmente la tecnica di conservazione si deve ascrivere al popolo Longobardo, nomadi che compivano lunghi spostamenti a cavallo, nel corso dei quali necessitavano di cibi particolarmente calorici oltreché saporiti.