



TORDO MATTO DI ZAGAROLO

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Roma: Zagarolo, San Cesareo, Albano Laziale, Genazzano, Galliciano nel Lazio, Castel San Pietro Romano, Capranica Prenestina, San Vito Romano, Olevano Romano, Rocca di Cave, Palestrina.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Tordo matto di Zagarolo è un involtino di carne di cavallo Maremmano laziale, allevato localmente allo stato brado. L'involentino, ricavato da fettine di carne tenera e pregiata, viene condito e aromatizzato con sale, peperoncino macinato e coriandolo e farcito internamente con lardo suino tritato finemente e insaporito con prezzemolo, salvia e aglio fresco.

METODO DI PRODUZIONE Nella zona di produzione di questo particolare involtino viene usata carne di cavallo Maremmano laziale. I cavalli (puledri di 12-36 mesi e/o adulti di 5-6 anni), che vivono prevalentemente allo stato brado, negli ultimi 3 mesi, vengono alimentati con cereali e fieno (finissaggio). Le mezzene che giungono presso le macellerie locali vengono immagazzinate in celle frigo per 1-4 giorni e successivamente sezionate per ricavarne tagli idonei alla preparazione del tordo matto. A Zagarolo e nel comprensorio dei Colli Prenestini si prediligono tagli teneri ed uniformi, come la coscia o la spalla, da cui ricavare fettine omogenee, non troppo alte e non troppo grandi. Le tenere fettine, disposte su vassoi di plastica o acciaio, vengono insaporite con sale e aromatizzate al coriandolo e peperoncino macinato. Farcite con 20-30 g di trito di lardo suino,

aglio fresco, salvia e prezzemolo fresco, vengono arrotolate ad involtino. Ad Albano Laziale, invece, si usano fettine di pezza (taglio pregiato ricavato dal quarto posteriore chiamato anche scamone), immerse per alcune ore (2-3) nel vino rosso. Dopo la macerazione nel vino rosso, le fettine vengono dapprima condite con il sale e aromatizzate al coriandolo, aglio, peperoncino, prezzemolo, farcite internamente con il trito di lardo insaporito con aglio, salvia e prezzemolo e successivamente arrotolate ad involtino insieme alla pancetta o guanciale. Il Tordo matto di Zagarolo è pronto per essere cucinato secondo tradizione.

CENNI STORICI La preparazione del Tordo matto di Zagarolo è strettamente legata all'economia del paese. In un saggio del 1820, del medico Montorsolo, per il Principe Rospigliosi, si evince che la diffusione di questo piatto era dovuta essenzialmente alla numerosa popolazione equina ed asinina presente in zona. Da non dimenticare "La Leggenda dei Tordi matti" risalente agli anni ruggenti del XVI sec. Zagarolo, dominata dallo strapotere della litigiosa famiglia Colonna, assisteva impotente agli eventi bellici, Il famigerato Ugo di Moncada, inviato di Carlo V, Re di Spagna, diede l'avvio ad una serie di intrighi in collaborazione con i Colonna, ai quali si unirono i feroci lanzichenecchi assoldati da Giorgio Von Frundsberg. Un lanzichenecco ferito trovò riparo da una famiglia di contadini che gli offrì vino e involtini di carne di asino preparati con lardo e spezie varie. Il soldato, ormai ubriaco, cominciò a fare il matto e a ripetere la parola "drossel" ossia "tordo" in tedesco, da qui deriva "Tordo matto".

