



## VENTRICINA OLEVANESE



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE  
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

**Territorio interessato alla produzione**  
**Provincia di Roma: Olevano Romano**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Salume di grosso calibro che presenta forma a palla o tendente all'ovale, il cui peso varia a seconda delle diverse pezzature e del tipo di budello utilizzato: tra 500 g - 1 kg e 3-5 kg. La Ventricina Olevanese si ottiene dalla lavorazione delle parti nobili del maiale, prosciutto e spalla per la componente magra, pancetta per la componente grassa, tutto tagliato grossolanamente a "punta di coltello" o con tritacarne con stampi a fori grandi. L'impasto, condito con sale, e aromatizzato con semi di finocchio selvatico, pepe, buccia di arancia e aglio fresco e macerato con vino Cesanese di Olevano Romano DOC, viene insaccato e appeso in involucri naturali come la vescica o la bondiana di vitello. La fetta, al taglio, presenta struttura grossolana e colore rosso vivo con screziature bianche e che tendono a sgranare un po'. La Ventricina Olevanese si caratterizza per il sapore piccante e l'aroma fragrante con tipiche note agrumate derivanti dall'impiego della buccia di arancia.

**METODO DI PRODUZIONE** Le carcasse di suino, previo stoccaggio in cella frigo a 0-2°C per alcune ore, vengono sezionate e dissossate al fine di recuperare i tagli magri e grassi da utilizzare per la preparazione. Le parti più nobili del suino, (prosciutto e spalla) vengono ulteriormente rifilate al fine di asportare le parti più dure e fibrose e successivamente stoccate in cella frigo a 0-2°C per 1 settimana circa. Terminato il periodo di riposo, l'80% della com-

ponente magra viene tagliata a mano a punta di coltello a forma di cubetti irregolari, il restante 20% di magro, unitamente alla componente grassa ricavata dalla pancetta, viene macinata con tritacarne provvisto di stampi con fori a passo grande: 36 mm circa. L'impasto viene condito con sale e aromatizzato con semi di finocchio selvatico (5 g/kg), pepe, buccia di arancia tagliata a dadini ed aglio fresco pestato e precedentemente macerato in vino Cesanese di Olevano Romano DOC. Il tutto viene mescolato nell'impastatrice meccanica per qualche minuto al fine di favorire una migliore ed omogenea distribuzione dei condimenti e posto a riposare per 12 ore in cella frigo a 0-2°C. L'insaccatura avviene in budello naturale per le ventricine di piccola pezzatura (500 g - 1 kg) e con vescica di maiale o bondiana di vitello (budello di vitello, poroso ed elastico, che aderisce progressivamente al salume), per le ventricine di pezzatura più grossa (3-5 kg). Il salume, legato a "doppia briglia" con spago vegetale di medio/grosso calibro, viene messo a stagionare per 20-30 giorni, nel caso della Ventricina Olevanese piccola, e per 3 mesi, nel caso della Ventricina Olevanese di pezzatura grossa. Nel corso della stagionatura, in locali condizionati con UR di 70-75%, il prodotto subisce la stufatura a 19-21°C e la stagionatura vera e propria a 14-15°C.

**CENNI STORICI** Il nome di questo particolare salume, sembra derivi dal fatto che anticamente l'insacco veniva fatto utilizzando lo stomaco (ventricolo) del maiale, all'interno del quale i contadini erano soliti riporre grossi pezzi di carne di suino. Da alcuni anni si utilizzano budelli naturali di suino o bondiana bovina. Notizie certe su questo prodotto, si apprendono dalla Statistica del Regno di Napoli, un'indagine ricognitiva voluta da Gioacchino Murat nel 1811, nella quale si parla di "*ventricolo del porco ripieno di carne condito di sale e finocchio*" (Demarco, 1988). Dalla statistica si deduce che altri aromi quali pepe, buccia di arancia e aglio fresco, sono stati introdotti successivamente, molto probabilmente nella seconda metà del secolo XIX, in virtù delle loro proprietà conservanti e aromatizzanti. Dalle testimonianze orali raccolte si apprende che la diffusione di questo salume ad Olevano Romano, risale al periodo antecedente la seconda guerra mondiale, ad opera di alcuni agricoltori abruzzesi che nel periodo della vendemmia raggiungevano il paese a cavallo portando con sé un salume stagionato di grosse dimensioni. Da allora le famiglie del posto, apprezzando la bontà della ventricina importata dagli abruzzesi, cominciarono a prepararla utilizzando i maiali allevati al pascolo e macellati dopo Natale. Oggi la produzione avviene presso antiche norcinerie locali, (risalenti alla prima metà del '900) gestite per lo più a livello familiare.