SPALLA DI SUINO (SPALLUCCIA)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume stagionato 7 - 11 mesi, ottenuto dalla lavorazione dell'intera spalla di suino, condita con aglio strofinato e pepe. Il prodotto risulta principalmente caratterizzato da profilo morfologico della spalla, colore rosso cupo screziato bianco, sapore sapido con leggera aromatizzazione. Peso finale di 7-8 Kg.

METODO DI PRODUZIONE La Spalla di suino (Spalluccia) si ottiene dalla spalla di suini locali alimentati a secco e macellati al peso vivo di 120-160 kg. La salatura avviene per 15 giorni in cella a 5°C, con frequenti pressature; il condimento prevede l'impiego di aglio strofinato e pepe dopo eliminazione del sale in eccesso e lavaggio. Prima della stagionatura la spalla di suino viene posta ad asciugare in cella a 19-20°C e 70% di UR per 7 giorni o in camera munita di camino o stufa alimentate a legna. La stagionatura avviene in locale specializzato per 7-11 mesi a seconda della pezzatura.

CENNI STORICI L'uso delle carni di maiale, soprattutto salate e trasformate in apprezzati salumi, ha radici antichissime nella regione Lazio e molte sono le testimonianze storiche che lo attestano. In epoca etrusca, iniziano a prendere vita le prime forme d'allevamento stabile, specializzato e finalizzato non solo al fabbisogno locale, ma anche al commercio. In epoca romana l'interesse si concentra sulla coscia e sulla spalla di suino: la loro produzione registra una sempre più precisa messa a punto della materia prima e dei metodi di trasformazione. Plinio il Vecchio scrisse "*... da nessun altro animale si trae maggior materia per la ghiottoneria: la carne di maiale ha quasi cinquanta sapori diversi, mentre per gli altri animali il sapore è unico*". Con le invasioni barbariche il suino e i prodotti derivati diventano una delle risorse più importanti del villaggio e delle campagne; spalle e pancette diventano addirittura moneta corrente. Nei documenti dell'alto Medioevo la foresta è misurata in maiali: quanti più ne nutre tanto più è produttiva.

VITELLINA DI BUFALA DI AMASENO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina e Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Vitellina di bufala di Amaseno è un prodotto tradizionale del paese di Amaseno, ma riscontrata anche in luoghi limitrofi delle province di Frosinone e Latina. I vitelli sono alimentati solo a latte naturale per circa 75 - 90 giorni. La produzione principale è concentrata nei mesi invernali anche in funzione della tradizione gastronomica che impiega tale carne solo per spezzatini aromatici che si prestano a particolari piatti dei periodi freddi.

METODO DI PRODUZIONE I vitelli di bufala di Amaseno sono macellati a peso vivo di 60 - 80 kg. Il sezionamento dei tagli avviene normalmente dopo 2 giorni con resa al macello di circa il 50%.

CENNI STORICI Prodotto tradizionale delle province di Frosinone e Latina ma storicamente concentrata nel paese di Amaseno. Gli elementi di tradizionalità vertono sull'utilizzo di vitelli macellati molto giovani (circa tre mesi, al massimo quattro) e sul sistema di alimentazione a latte naturale.