



VITELLONE DI ITRI

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina con particolare riferimento al Comprensorio dei Monti Ausoni ed Aurunci

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di vitelli meticcii con base Maremmana e Podolica su cui si incrocia normalmente la razza Marchigiana come F1 od in parziale sostituzione Marchigiano su F1; comunque non si rinuncia mai a sangue Maremmano o Podolico con eventuali incroci di "ritorno". La produzione normalmente prevede parti in febbraio-aprile e macellazioni da maggio a dicembre.

METODO DI PRODUZIONE La carne del Vitellone di Itri deriva da soggetti femmine (vitelle) con peso vivo di 450 - 470 kg e soggetti maschi con peso vivo di 400 - 450 kg e 12 mesi di età; 580 - 600 kg di 17 - 18 mesi di età. Gli animali sono allevati al pascolo dei Monti Ausoni e Aurunci, con eventuali integrazioni a base di cereali e proteaginosi in caso di perduranti avversità climatiche o al pascolo fino allo svezzamento a circa 6 mesi e successivo finissaggio in stalla con i cereali. Il sezionamento dei tagli viene normalmente effettuato dopo 6 - 7 giorni dalla macellazione con resa al macello del 53-58%.

CENNI STORICI Il territorio di Itri è uno dei pochi nel sud del Lazio ove è ancora praticato il pascolo in bosco con capi bovini da carne adattati, mediante incroci, alle peculiari condizioni ambientali del pascolo che richiedono animali frugali e resistenti agli stress ambientali.



ZAMPETTI

Territorio interessato alla produzione
Intera Regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Gli Zampetti di suino, sottoposti a bollitura e condimento con sale e aromi naturali sono commercializzati interi o tagliati a listarelle (tipo cotiche). Presentano aspetto tendineo, colore marrone chiaro e sapore sapido con eventuale aroma di limone. Il peso finale è di 10-20 g.

METODO DI PRODUZIONE Gli Zampetti, ottenuti dal suino pesante, vengono conservati in cella frigo a 0-4°C per 1-2 giorni. Cucinati in acqua bollente fino al disosso vengono conditi con sale ed aromatizzati con aromi naturali. Prima della commercializzazione, interi o tagliati a listarelle (tipo cotiche), passano una fase di raffreddamento in cella frigo per 24 ore.

CENNI STORICI Prodotto storico del Lazio citato dal famoso cuoco e scrittore romano Apicio, autore del "De Re Coquinaria", che esalta gli "zampetti di porco pieni" e le altre pietanze a base di carne di maiale. Tradizionalmente prodotto nei soli mesi invernali, rappresenta un tipico preparato da "osteria" o da "fraschetta".



ZAMPETTE E CODA IN SALSA

Ingredienti: zampetti e coda di maiale, capperi, sottaceti, acciughe sotto sale, olio, sale, pepe, prezzemolo, peperoncino.

Procedimento: pulire gli zampetti e la coda di maiale passandoli sopra la fiamma al fine di eliminare i peli e raschiandone la superficie della pelle. Lessare gli zampetti e la coda in abbondante acqua e sale sino a cottura completa; tagliateli a pezzetti e disponeteli su un piatto da portata. Preparare un pesto a base di capperi (un cucchiaino), due acciughe dissalate, qualche sottaceto, un mazzetto di prezzemolo, olio extravergine di olive, pepe e peperoncino q.b. Versare la salsa sugli zampetti e la coda e servire tiepidi o freddi.