



## ZAUZZICCHIE E SALAM FUNNAN

PAT

POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE  
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

**Territorio interessato alla produzione**  
Provincia di Latina: Fondi

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Salume dal profumo intenso e deciso per la presenza di particolari spezie, fra cui il coriandolo, il peperone dolce ed il peperoncino. L'insaccatura avviene con involucro naturale, approntato nella caratteristica forma a catenella ricavata tramite legatura con spago o a forma cilindrica. Tale salume può essere consumato fresco o sottoposto ad una fase di stagionatura.

**METODO DI PRODUZIONE** Le Zauzzicchie e salam funnan, prelibatezza della piana di Fondi, vantano una tradizione storica di rilievo: risalirebbero, infatti, all'epoca medievale quando i maiali erano ancora allevati allo stato brado nelle vaste sugherete della zona e quando si cominciava ad usare nuovamente il coriandolo per insaporire i cibi. L'uso di questa spezia sembrerebbe risalire alla dominazione saracena. Si pensa, infatti, che avendo un aroma molto forte, fosse utilizzata per coprire il sapore della carne di maiale. La tradizione vuole che nel processo di lavorazione venga usato tutto il maiale, anche le parti più pregiate che solitamente erano destinate a prosciutti e lonze, in quanto la zona, al tempo paludosa, non godeva di un clima abbastanza secco da permettere la stagionatura di questi tagli. La carne è tagliata "a punta di coltello".

