



"ZAZZICCHIA" DI PATRICA



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone: Patrica

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La "Zazzicchia" di Patrica è un salume a base di carne e grasso suino, prodotta nella tipologia fresca, stagionata e conservata sott'olio. Insaccata con budello naturale, presenta impasto a grana medio-grossa, dovuto al taglio a "punta di coltello" o con tritacarne a stampi a fori grandi, forma a catenella, peso che va da 100 a 200 g. Il colore dell'impasto si presenta rosso vivo screziato bianco, il sapore sapido e piccante con spiccato aroma di finocchio selvatico, arancia ed aglio.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima impiegata per la produzione della "Zazzicchia" di Patrica (spalla disossata, fondello, prosciutto, pancetta) deriva da suini pesanti nazionali. Il peso medio dei suini avviati alla macellazione corrisponde a Kg 160, più o meno 10% compreso quindi tra Kg 144 e Kg 176. La materia prima, carne magra e grasso, giunge presso il laboratorio di produzione già sezionata e confezionata sottovuoto. La carne, tagliata in pezzi più o meno grandi e privata della parti connettivali e il grasso tagliato a lardelli, vengono conditi con sale e aromatizzati con semi di finocchio selvatico, aglio fresco, peperoncino e scorza di arancia grattugiata, impiegata, oltre che per dare gusto al prodotto, anche ai fini conservativi grazie all'azione antiossidante della Vitamina C

(acido ascorbico) contenuta nell'arancia. Dopo un breve periodo di riposo l'impasto viene macinato grossolanamente con il tritacarne a stampi grandi e lavorato con l'impastatrice meccanica al fine di favorire una omogenea distribuzione dei condimenti e delle spezie sopra indicate. Si procede con l'insaccatura in budello naturale e con la legatura manuale, con lo spago vegetale, a formare la classica catenella. La "Zazzicchia" di Patrica si consuma fresca o dopo 10-15 giorni di asciugatura/stagionatura a 15°C circa (temperatura del laboratorio nel periodo invernale). Nel territorio interessato alla produzione, ad oggi è stata censita una sola azienda che tradizionalmente produce tale salume; la produzione si aggira intorno ai 50 q.li/anno.

CENNI STORICI A ridosso dei Monti Lepini, su un colle in prossimità del Monte Cacume, sorge il comune di Patrica, piccolo paese della Ciociaria, noto da lungo tempo per la produzione di "zazzicchia", una gustosa salsiccia ricavata dalla pregiata carne dei suini pesanti del circuito nazionale di cui si utilizzano tradizionalmente la spalla, il prosciutto, la pancetta con poco grasso. Le origini di questo prodotto si perdono nella memoria popolare. La gente del posto ha sempre prodotto la "zazzicchia" per il sostentamento familiare, allevando in casa i maiali, tramandando la ricetta di generazione in generazione. A testimonianza di ciò, oggi, ci rimangono le insegne storiche delle macellerie locali, passate di padre in figlio. Ancora oggi legata a mano con spago a formare una catenella, si consuma prevalentemente cotta alla griglia o arrosto, dopo una breve stagionatura di 10-15 gg.

