

CASTAGNA REATINA



ORIGINE DEL NOME:

L'etimologia della parola castagna, per alcuni studiosi va fatta risalire al nome della città Kastania in Tessaglia, altri la fanno derivare da Kastanis, città del Ponto, territorio nella Turchia asiatica dove Plinio testimoniò la presenza di ampi castagneti.

STORIA:

Le tracce della coltivazione e del consumo di castagne nel territorio provinciale, hanno data certa già nell'età del bronzo: in località Val di Varri nel comune di Pescorocchiano, sono stati rinvenuti resti carbonizzati, in grotta, di fauna costituita per lo più da suini insieme a bovini ed ovini e di frutti: castagne carbonizzate. Nel Medioevo, la coltura del castagno da frutto esplose in grande rapidità: i primi segni si notano già a partire dall'VIII secolo, quando il castagneto da frutto ingentilito si diffonderà lungo la valle del Velino, nella zona di Antrodoco e del Cicolano, ambienti ideali alla coltivazione per la natura dei terreni tanto da diventare nell'alimentazione povera, un integrativo se non un sostitutivo dei cereali in abbinamento con le patate e i legumi, segnando una tradizione che dura fino ai nostri giorni che trova la rappresentazione più efficace nelle varietà nelle varietà "Rossa Cicolano", e "Marrone Antrodocano".



ZONE DI PRODUZIONE:

Per il "marrone antrodocano" la valle del Velino, per la "rossa del cicolano" la valle del Turano dove attecchiscono fustaie di castagno da frutto site nella zona fitoclimatica del «Castanetum», ubicate ad un'altitudine compresa tra i 400 e i 1200 m s.l.m. e con terreni acidi, molto sciolti, profondi, leggeri e freschi, ricchi di silicio con piovosità tra i 600 e i 800 mm e temperature minime non inferiori a 15-16 gradi centigradi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Rossa del Cicolano:

Il riccio si presenta con non più di tre frutti.

Forma: rotondeggiante, con apice con presenza di tomento, con pericarpo di colore marrone rossiccio, che si scurisce dopo la curatura.

Sapore: delicato e dolce.

Marrone di Antrodoco:

Il riccio si presenta con non più di tre frutti.

Forma: rotondeggiante, con apice poco pronunciato con presenza di tomento, pericarpo di marrone chiaro, con striature evidenti in numero variabile, facilmente distaccabile dall'episperma.

Sapore: zuccherino.

VALORE NUTRIZIONALE:

Il frutto è ricco di vitamine (C, B1, B2, PP) e sali minerali (calcio, cloro, ferro, fosforo, magnesio, potassio, sodio e zolfo). Il valore calorico medio è di circa 200 kcal ogni 100 grammi, mentre la castagna secca ha un valore calorico di 370 Kcal ogni 100 grammi ed ha una maggior presenza di sali minerali e vitamine (esclusa la vitamina C che con il processo di essiccazione viene dispersa).

PROCESSI PRODUTTIVI:

L'operazione culturale fondamentale è la potatura e la ripulitura con sfalcio delle erbe e dagli arbusti infestanti ed eliminazione del materiale di risulta: la conduzione della coltura è naturalmente biologica. L'unico intervento diretto, per operare selezione è la calibratura cui segue la sterilizzazione in acqua calda, seguita da un immediato raffreddamento e dall'asciugatura per concludere con la lucidatura attraverso una spazzolatrice automatica non invasiva.

IMPIEGHI

In conserva, essiccate, trasformate in farine, in marmellate, come componenti di dolci e di secondi piatti e come dolci da gustare glacés.

PROSCIUTTO AMATRICIANO



ORIGINE DEL NOME:

L'etimologia del nome riporta alla conservazione della carne suina, a crudo: identifica la prima operazione (pre o pro) che consente di realizzare "l'exsuctus" (da ex- sugere), per i Romani "perex suctus" ad indicare la fuoriuscita della umidità che ne garantisce la lunga conservazione.

STORIA:

Il suino, animale reso domestico già nel VII/VI sec. a.C. nel medio oriente e nel mediterraneo orientale, dalla Grecia alla Turchia, ha legato la sua storia all'esercizio dell'agricoltura in forma stanziale. Nell'Italia centrale gli Etruschi prima dei Romani utilizzavano il metodo della salagione per conservarne la carne ed a questo procedimento si fa risalire il metodo di conservazione ancora oggi praticato. Nel territorio provinciale, ricco di querce e faggi l'allevamento dei suini è connaturato all'esistenza stessa della agricoltura, anche collinare. Nella statistica del Regno di Napoli, fatta stilare da Gioacchino Murat nel 1811, si ricorda come le principali tipologie dei prodotti derivati dalla carne suina nell'area dell'alto reatino erano prosciutti, mortadelle, salicce e sanguinacci ecc. Nell'inchiesta Jacini, redatta tra il 1877-1885, il professor Piccinini, incaricato di redigere la "Monografia sul Circondario di Cittaducale" al capitolo Razze suine così si esprimeva: "... la maggior parte dei maiali si alleva presso le famiglie.. infatti tutte le famiglie allevano uno o più animali suini ad esclusivo uso dei bisogni propri... Dei porci si utilizza tutto e la conservazione avviene tanto allo stato fresco che salato. Se ne fanno prosciutti, salumi magri, mortadelle in Amatrice, salicce di carne, col fegato e col polmone mescolando ad essi del grasso e ... aglio".



DESCRIZIONE:

La forma è a pera con esclusione dello zampò, con faccia frontale caratterizzata da un'ampia parte scoperta che si estende in senso verticale fino ad oltre la metà dell'altezza della coscia (rifilatura alta), un peso minimo non inferiore a 8 kg.

La stagionatura va da un minimo di 12 ad un massimo di 20 mesi dalla data di salatura.

Il colore è rosso/roseo inframmezzato dal bianco puro del grasso di mazzatura;

Il sapore al palato è sapido ma non salato con un profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove all'ago.

La consistenza si presenta elastica e compatta con ottima tenuta della fetta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso

Gusto dolce

VALORE NUTRIZIONALE:

Grassi:	22.1 %
Proteine:	25.2 %
Umidità:	49.7 %
Kcal (*):	299

PROCESSI PRODUTTIVI:

Dopo la verifica e la selezione delle cosce fresche: per il peso, la consistenza del grasso, l'assenza di difetti estetici, di malformazioni o di non buone condizioni fisiche del suino, la lavorazione prende avvio dallo stazionamento in cella frigorifera per almeno 24 ore; si prosegue con lo sfregamento della sola cotenna ed alla copertura con il sale. Dopo il riposo in cella frigorifera ad una temperatura di poco superiore ad un 1 grado centigrado, si procede al "ripasso" togliendo il sale vecchio, massaggiando il prosciutto per favorirne la salatura uniforme, la perdita degli umori e lo si ricopre di sale nuovo. Il prosciutto torna in frigorifero per almeno 20 giorni e solo al termine del periodo viene ripulito dal sale, rimassaggiato ed appeso a stagionare in un ambiente ventilato che non supera i 4 gradi centigradi. Le operazioni si concludono con la toelettatura per togliere parti di osso sporgenti, con il lavaggio e l'asciugatura per ripulire le cosce dal sale, con la sugnatura per rammorbire le parti esterne della coscia ed infine con la stagionatura in un ambiente a temperatura che non supera i 15 gradi centigradi.

IMPIEGHI:

Per consumo diretto, in antipasti, secondi piatti composti o come ingrediente di supporto per dare corposità a primi e secondi piatti.

PATATA DI LEONESSA



ORIGINE DEL NOME

Si fa risalire a patata o batata in spagnolo o portoghese, in inglese potato. Originaria dell'India (con *vulvulus batata* di Linneo) La patata è un tubero commestibile ottenuto dalle piante della specie *Solanum tuberosum*, molto utilizzato a scopo alimentare.

STORIA

Annoverata da alcuni studiosi e naturalisti tra le coltivazioni preistoriche nel mondo, con una presenza testimoniata nell'Africa occidentale; nel nuovo continente, sicuramente, la patata era il cibo degli Incas: il suo nome era *papas* e la consideravano un dono d'Axomana, una loro Dea. Della patata si conoscevano ben 40 varietà: a buccia giallo chiaro, rosa grigio, marrone violaceo, scuro, chiazzato e screziato. La patata rappresentava l'alimento base della popolazione degli altopiani, dove cresceva spontanea.

Attorno al XVI sec. La coltivazione della patata fu introdotta in Europa insieme alla coltura del granturco e divenne fondamentale nell'alimentazione delle popolazioni spesso colpite da carestie derivanti da fenomeni atmosferici o da eventi bellici. Nel leonessano, ad un'altezza di circa 1000m sul livello del mare, caratterizzata da un'economia montana legata ad inverni lunghi e rigidi la patata ha trovato terreno di elezione, grazie alle condizioni pedoclimatiche, in particolare per le proprietà dei terreni nati da un riempimento lacustre, nel Miocene, ricco di lignite con presenza di travertini e a consistenza calcarea acida che hanno favorito una coltivazione diffusa tramandata per tradizione familiare.



DESCRIZIONE

La patata (*Solanum tuberosum* L.) è una pianta erbacea perenne con fusto eretto foglie nervate e fiori disposti a grappolo bianche o violacee, dalle radici si ripartono stoloni che ingrossandosi formano tuberi commestibili.

Il tubero presenta forma sub-sferica, buccia di colore variabile dal beige al rossiccio e pasta variabile dal bianco al giallo, secondo la varietà utilizzata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel comprensorio leonessano le varietà attualmente impiegate e più produttive, sono: *désirée* a buccia rossa e pasta gialla, *agria* a buccia bianca e pasta gialla, *marfona* a buccia liscia bianca e pasta gialla.

Grazie alle condizioni pedoclimatiche che caratterizzano l'altopiano leonessano, ed alla tecnica di coltivazione, la patata di leonessa presenta caratteristiche peculiari che ne fanno un prodotto di pregio.

Le patate, però, esposte alla luce e germogliate sviluppano una maggior quantità di solanina e tropeina, sostanze tossiche naturali che vengono quasi completamente eliminate con la cottura, pertanto è bene conservarle in luogo buio, asciutto e ben areato per evitare di farle germogliare.

VALORE NUTRIZIONALE

Le patate hanno un apporto calorico elevato, con giusto equilibrio tra amidi e zuccheri e un buon contenuto A, B1, B2, C, E; i grassi sono quasi totalmente assenti.

PROCESSI PRODUTTIVI

Dopo un'accurata sistemazione del terreno per facilitare lo sgrondo dell'acqua e per evitare ristagni, s'interrano i tuberi seme piccoli già conservati in ambienti asciutti, freschi e ben areati per file sufficientemente distanziate tra loro ed al loro interni; i tuberi nella fase di crescita, vengono ricoperti e rincalzati per evitarne l'inverdimento, con modeste irrigazioni.

IMPIEGHI

Eccellente per realizzare primi come gli gnocchi conditi con tradizionali sughi di castrato o raffinati sughi al tartufo nero, con il pesce e per fritte, insalate torte salate zuppe, minestre d'ogni genere.

Ideale per i contorni

LENTICCHIA DI RASCINO



ORIGINE DEL NOME

L'etimologia riporta al latino lenticula diminutivo di lente, ad indicare il seme della lente cui si avvicina morfologicamente.

STORIA:

Legume che detiene il primato per la coltivazione già dalla preistoria: coltivata nel 7000 a.C. nell'Asia sud occidentale, si estese nel tutto bacino del Mediterraneo divenendo cibo di base in Grecia e a Roma; nella Genesi, Esau vendette al fratello Giacobbe il diritto di prima genitura in cambio di un piatto fumante.

Secondo una teoria consolidata il nome di una genz romana i Lentuli deriva dal latino lens, lenticchia.

Nella storia di Roma Catone il censore dettò regole per cucinarle nel modo migliore e Galeno ne sottolineò le virtù terapeutiche.

Nel territorio provinciale, la coltivazione sull'altopiano di Rascino è parte integrante della tradizione locale, dove ogni famiglia ne coltivava mezza coppa di semina per soddisfare le esigenze familiari e per farne omaggio, in una scarsella (borsa per conservare monete) ai maggiorenni del luogo come augurio di buona sorte, ancora oggi la lenticchia di Rascino è nota per il valore energetico e l'assenza di grassi.



DESCRIZIONE:

La pianta della lenticchia è pubescente, con fusto retto, ramoso, di altezza variabile che va da 10 ai 25 cm.

Le foglie sono pennate, i fiori piccoli, in grappoli, di colore bianco con venature azzurrognole o violacee

Il terreno idoneo alla coltivazione della lenticchia, è sabbioso, poco calcareo; sono preferite le terre vulcaniche e le terre rosse.

La pianta vuole un clima tiepido asciutto, e resiste fino a -6 gradi centigradi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

La lenticchia di Rascino ha dimensioni piuttosto piccole, il colore va dal rossiccio, al marrone chiaro, al nero. Il sapore è gradevole.

Il legume è piatto, corto, largo, può essere provvisto di uno o più semi tondi e con il bianco appena pronunciato e un diametro di 2 o 3mm.

VALORE NUTRIZIONALE:

Qui di seguito i valori nutrizionali medi su 100 gr di lenticchie :

CARBOIDRATI 57.1 gr

PROTEINE 28.1 gr

GRASSI 0.8 gr

VALORE ENERGETICO 300 kal

CALCIO 51 mg

SODIO 10 mg

FERRO 8 mg

ZINCO 2,9 mg

POTASSIO 982 mg

PROCESSI PRODUTTIVI:

La semina è praticata all'inizio della primavera, mentre la raccolta avviene nei primi 15 giorni di agosto. Le attrezzature utilizzate nella tradizione locale sono l'aratro, il rullo, la trebbia, i sacchi juta per la conservazione del seme. Non sono usati concimi chimici e la raccolta è molto spesso manuale.

Le operazioni di coltura dopo la semina e la rullatura del terreno sono minimali e prevedono dopo la falciatura e la raccolta, la separazione dei semi dal resto delle piante (stay), impiegati nell'alimentazione animale; si distingue per essere una coltivazione assolutamente biologica.

IMPIEGHI:

Nelle zuppe, nelle minestre in genere, come contorno in piatti invernali o come sostitutivo, anche delle carni, per i vegetariani.



GUANCIALE AMATRICIANO



ORIGINE DEL NOME:

Nella derivazione “guanciale” l’etimologia riporta a guancia, dal latino “ganacia”, zona piana del volto, ma altrettanto della testa del suino, da cui il guanciale si ottiene staccando la detta guancia, in forma triangolare a partire dalla gola.

STORIA:

Il territorio di produzione, coincide con la valle del Velino fino ai Monti della Laga, dove ha costituito da sempre parte integrante dell’alimentazione delle popolazioni, dedite prevalentemente alla pastorizia, in forma transumante e ad altre attività connesse alla lavorazione del bosco. Il guanciale è stato la risposta alla necessità di assicurarsi, alimenti di facile conservazione e buon apporto calorico in grado di consentire ai pastori di variare l’alimentazione connessa ai prodotti degli armenti; è proprio il guanciale l’elemento di spicco nella tradizione della pasta all’amatriciana, con la quale ha raggiunto una notorietà consolidata nelle sua principale applicazione, la pasta, in tutto il mondo.

DESCRIZIONE:

Guancia di suino stagionata, di forma triangolare composta di parte grassa con venature magre che viene posta sotto sale, saccarosio, aromi e spezie (pepe nero macinato), per essere conservata in forme di pezzatura media pari ad 1kg.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Forma anatomica della guancia (triangolare); colore rosso screziato di bianco, con la parte di tessuto adiposo di colore roseo. Sapore da saporito delicato a gustoso piccante. In alcuni casi la salagione viene completata con l’aromatizzazione con specifica affumicatura, o in conseguenza di asciugatura in ambiente riscaldato a legna.

VALORE NUTRIZIONALE:

Peso medio Kg	1,2
Grassi	29,2%
Proteine	21,0%
Kcal	347

PROCESSI PRODUTTIVI:

La parte della guancia viene prima isolata e successivamente squadrata.

Si lascia riposare per 24 ore a bassa temperatura e successivamente viene cosparso di sale o posta in salamoia fino ad un massimo di 10 giorni

Al termine della salatura, il guanciale viene lavato e ricoperto di pepe e peperoncino macinato e successivamente arrotolato e legato con l’impiego di spago.

Il guanciale, così preparato, è appeso e lasciato in locali con sufficiente aerazione; una volta asciugato nell’arco di 10-15 gg., è lasciato maturare, per circa 2 - 3 mesi, in ambiente fresco. Per la salatura viene utilizzata una base di legno, ed è sempre la legna che viene usata come combustibile per l’asciugatura, che avviene generalmente in luoghi freschi e bene areati.

IMPIEGHI:

E’ utilizzato principalmente per la preparazione dei soffritti, in particolare per piatti di carne al tegame, nei sughi nelle minestre nella pasta “all’amatriciana”, e nella “carbonara”, nella frittata con uova o nelle insalate.

FARRO



ORIGINE DEL NOME

L'etimologia, ci riporta al latino "far"/ "fer" quindi sostegno, nutrizione; noto come il più antico nutrimento dei romani ed il più diffuso nei prodotti di base dalle farine ai dolci.

STORIA:

Reperti archeologici ne danno l'origine in Mesopotamia, in Siria, Egitto e Palestina; dove se ne trovano tracce di coltivazione; da un'analisi storico-geografica è risultato che il farro veniva coltivato già nel Neolitico verso l'8000 avanti Cristo; tra il quinto e il quarto millennio a.C. i popoli dei Badariani insediati nel Medio Egitto e dediti all'agricoltura stabile intrapresero la coltivazione del "Triticum di cocco" (farro) che rimase per migliaia di anni la specie dominante nel vicino Oriente.

Contemporaneamente, il "triticum di cocco" si diffuse poi in Anatolia e nelle aree del bacino Mediterraneo. Il farro, già coltivato dagli Italici, per molti secoli, fu introdotto dai Romani nell'approvvigionamento del proprio esercito, sostituendo l'orzo come testimonia il medico Galeno.

Come tra i Greci, così tra i Romani, il farro aveva vari usi sacrali, i suoi chicchi erano protetti da Cerere, Dea delle Messi; nel diritto Romano vigeva il rito della «Confarreatio» che consacrava il passaggio della donna nella famiglia del marito. Nel territorio il farro è diffuso soprattutto nell'alto piano Leonessano, fino a Rieti e nelle tradizioni culinarie della Sabina, nella Valle del Velino si coltiva una varietà di farro grande selezionata e importata dalla Svizzera, altri esempi di coltivazione se ne trovano nell'Alta Valle del Turano, tutti legati ad un'economia agricola spesso povera di alta collina che predomina.



DESCRIZIONE:

La varietà più coltivata è il "Triticum di Coccum", farro medio con spiga compatta aristata che contiene di norma due cariossidi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Spiga compatta, due cariossidi per spighetta di consistenza vitrea o semivitrea, filogenicamente vicino al frumento duro.

VALORE NUTRIZIONALE:

La dotazione proteica è rilevante fino ad un contenuto in proteine del 17%; i valori medi per 100g di prodotto, danno un apporto calorico pari a 335, una presenza media di carboidrati intorno al 70%, lipidi che non toccano l'unità.

PROCESSI PRODUTTIVI:

Si procede, ancora, con semina manuale a spaglio, sul terreno preparato a solchi, ma oramai si procede con la semina a file con seminatrice automatica. Nelle coltivazioni biologiche non è ammessa la concia della semente, normalmente seguita per proteggerlo dagli infestanti; è richiesta una concimazione minerale e fosfatica in dipendenza dalla disponibilità di queste sostanze nel terreno.

La raccolta avviene per trebbiatura durante la quale le spighette, che si liberano contengono cariossidi che rimangono vestiti da involucri glumeali che raccolti vanno svestiti o sbranati.

IMPIEGHI:

si utilizza per minestre e zuppe, come contorno per insalate come contorno per farine destinate alla pasta, alle pizze salate ai dolci.

FAGIOLO BORBONTINO



ORIGINE DEL NOME

Il fagiolo dal latino Phaseolus e dal greco Phaselos trae la sua etimologia dalla stessa radice di Phag-o = mangio, ad indicare l'alto valore nutritivo e l'importanza nell'alimentazione umana.

STORIA

Tra le leguminose, il fagiolo è sicuramente il più noto e utilizzato. Prima della scoperta dell'America, si conoscevano in Europa solo i piccoli fagioli bianchi con macchia scura, detti "dell'occhio", appartenenti ad un genere diverso da quello di tutti gli altri fagioli. Agli inizi del XVI secolo, nell'anno 1532 furono introdotti le leguminose ancora coltivate in Europa che gli Spagnoli importarono in tutte le loro varietà nella cui cultura diffusero in tutti i territori dell'Europa occupata.

In Italia, la coltivazione del fagiolo connessa a tutte le economie povere, ha trovato nel territorio di Borbona, un terreno fertile per composizione e giacitura dei terreni e tradizioni familiari legate ad un'economia montana di sopravvivenza che hanno portato ad una selezione naturale qualitativa, destinata all'autoconsumo.



DESCRIZIONE

Si tratta di un particolare fagiolo, della varietà "borlotto", le cui piante raggiungono la dimensione in pieno stato vegetativo di 1, 80/ 2,00 mt, si presenta con baccello diritto lungo circa 15-18 cm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questi tipi di fagioli sono grossi, reniformi con screziature violacee su fondo bianco crema; hanno una buccia molto sottile, di gusto delicato e facilmente digeribile.

VALORE NUTRIZIONALE

I fagioli borbontini sono ricchi di proteine, contengono carboidrati complessi, vitamine del gruppo B e PP, ferro, calcio e fibra alimentare (localizzata soprattutto nella buccia esterna), nella misura media di 6,59 gr per etto di prodotto.

PROCESSI PRODUTTIVI

La pianta viene messa a dimora su terreni a circa 750 metri s.l.m., nella seconda metà di maggio, dopo opportuna lavorazione del terreno.

Si praticano nel terreno delle piccole buche, poco profonde e distanziate tra loro, nelle quali vengono messi 5-6 fagioli per ciascuna, ricoprendoli accuratamente con terra. Le piante sono messe a dimora in filari, per permettere un'uniforme insolazione e facilitare il corretto deflusso delle acque meteoriche.

La lavorazione vera e propria si riduce a due zappature per favorire la crescita verticale e il conseguente arrampicamento; successivamente servono annaffiature saltuarie e la zappatura solo per eliminare erbe infestanti.

Verso l'inizio di ottobre si procede alla raccolta ancora effettuata a mano; a seguire il fagiolo, viene sgusciato e fatto asciugare su dei teli posti a terra all'aperto, per favorirne la conservazione.

IMPIEGHI

I fagioli formano l'ingrediente base per zuppe, minestre e contorni; piatto anche unico in insalata ideale è l'accostamento a pasta, sedano, carote e pancetta.

SALAMELLA



ORIGINE DEL NOME:

Il vocabolo salameLLa, diminutivo, vezzeggiativo di salame, si rifà etimologicamente alla radice “sal” che riporta all’utilizzo dell’ingrediente “sal” e nella preparazione, mentre “ame” indica una quantità, un insieme o un complesso di ingredienti e prodotti ed identifica univocamente la carne salata di suino in particolare quella pesta/ tritata ed insaccata.

STORIA:

Nella Provincia l’allevamento dei suini è stato rintracciato già negli insediamenti dell’età del bronzo con utilizzo delle carni nella dieta alimentare umana; tracce significative nelle fonti ne testimoniano l’uso diffuso in età romana con allevamenti connotati alla presenza di fitti querceti le cui ghiande costituivano il principale nutrimento per gli animali. Nel medioevo se ne trovano tracce nei documenti dell’abbazia Benedettina di Farfa, ancora negli Statuti del Cicolano del XIV sec.; Nel periodo pre unità d’Italia nella statistica del Regno di Napoli fatta stilare, nel 1811 dopo l’invasione Napoleonica da Gioacchino Murat, si attesta come i principali prodotti derivati dalla carne suina fossero nel territorio dell’alta sabina: prosciutti, salicce, mortadelle, sanguinacci.

Nella successiva inchiesta Jacini, redatta tra il 1877 ed il 1885, il Professor Piccinini, incaricato di redigere la monografia sul circondario di Cittaducale al capitolo razze suine afferma che “ la maggior parte dei maiali si alleva presso le famiglie che ne utilizzano uno o più per i propri bisogni e ne fanno salicce di carne, salami e mortadelle”

In tutto il territorio la tradizione storica della salumiera si connatura alla necessità dell’uomo di poter usufruire di carne in tutti i periodi dell’anno, pur non disponendo di particolari sistemi di refrigerazione, attraverso la conservazione sotto sale non solo di parte intere di animali uccisi, in particolare di suini domestici, ma anche delle parti non necessariamente più nobili, atte ad essere pestate ed amalgamate.

DESCRIZIONE:

Insaccato di carne suina del peso massimo di 400 gr. Asciutto e compatto, di colore rosso rubino con granelli di grasso distribuiti in maniera uniforme, ha forma cilindrica ricurva ad U con lunghezza media variabile tra i 30-40 cm e diametro di 34-36 mm; esternamente si presenta di colore biancastro e al taglio la consistenza è compatta e la granulometria è di 3 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Macinato, a grana fina di carne suina, costituita da ritagli, rifilatura da altre lavorazioni e spalla, aromatizzato con sale marino, aglio e pepe nero con lieve aggiunta di zucchero ha un sapore dolce e delicato, che garantisce leggerezza e digeribilità

VALORE NUTRIZIONALE:

Valori per 100 grammi:

Parte edibile: 97 gr. - Kcal: 475 - Proteine animali: 22 gr. - Proteine vegetali: 0 gr. - Carboidrati: 0 gr. - Grassi: 42,8 gr. - Fibre: 2,4 gr. - Ferro: 20/21 mg - Calcio: 20/21 mg -

PROCESSI PRODUTTIVI:

Il macinato, preparato di norma con impastatrice, in locali a temperatura di 12 gradi, dopo la lavorazione con gli aromi viene insaccato, in involucri naturali (di suino), e posto ad asciugare appesi in celle a temperatura ed umidità costante ad aria statica, e a stagionare, anche su carrelli da acciaio per almeno 30/60gg, Tradizionalmente la prima asciugatura veniva eseguita vicino ai camini a legna.

IMPIEGHI:

Crudo in antipasti, panini o in secondi piatti unito a formaggi, uova ed insalate e come ingredienti per torte ed altri piatti con farcia.

