

CORSO PER TECNICI ASSAGGIATORI DI SALUMI 3° MODULO (1° LIVELLO) SALUMI COTTI

8[^] LEZIONE

LA PORCHETTA DI ARICCIA IGP

STORIA, TECNOLOGIA, ANALISI SENSORIALE

EXCURSUS STORICO – AREA LATINA

FONDAZIONE DI ROMA - PRIMI SECOLI

Nutrimento Latini – Romani

- **Vegetariano**
- **Frutti di mare, pesce**
(popolazioni costiere)

CARNE

- **alimento eccezionale**
- animali da cortile (piccola taglia, volatili)
- **Bollita**
 - **Arrostita solo** per sacrifici religiosi



Fonte fotografica: www.bracciamiancora.com

EXCURSUS STORICO – AREA LATINA

PRINCIPALI ANIMALI DOMESTICI ALLEVATI

PECORE

AGNELLI (abbacchio – al *baculum*)
primo posto

CAPRE

MAIALI



Fonte fotografica:

SUCCESSIVAMENTE

- **suino**
- **cinghiale** (Galli)
posto d'onore
banchetti
- **sacrifici religiosi**
- **ricorrenze calendario agrario**
- **cerimonie: nascite, nozze, eventi**



Fonte fotografica: www.gingerandtomato.com

PRECISAZIONE - ROMA REPUBBLICANA

L'arte norcina

(**salsiccia**, **lardo**, **prosciutto** salato/affumicato)

Rudimentale!

campagne di conquista verso Nord

Galli della **Cisalpina** nuove tecniche di conservazione

(prime forme di salumi - carne **suina/cinghiale**)

ROMA IMPERIALE

(spezie, prodotti esotici, influenze culturali)

- evoluzione del **Gusto**
- **stile di vita, raffinatezze culinarie**
- **banchetti, sfarzo delle Corti**



*Fonte fotografica: dipinto di Roberto Bompiani
Getty Museum (Los Angeles)*

ROMA IMPERIALE – TESTI SCRITTI

(sfarzi - raffinatezze)

Petronio Arbitro , Satyricon

“cena di Trimalcione“

(cap. 27-78)



Fonte fotografica: dipinto di Roberto Bompiani, Getty Museum (Los Angeles)

Marco Gavio (Apicio)

De re coquinaria

*XVII ricette **suino cotto arrosto** o lessato*

(L. VIII, cap. VII)

ORIGINI



DELLA PORCHETTA DI ARICCIA

- Epoca **pre-romanica**

(Lega Latina, Assemblea dei *Prisci Latini*)

- **Roma Repubblicana** (sacrificio agli Dei)

(Tempio di Giove Laziale – Monte Cavo)

- **Impero** (banchetti)

PORCHETTA TRADIZIONALE DI ARICCIA

SAGRA: *primo WE settembre (1950)*

MATERIA PRIMA

Suini (F) locali, 8 mesi : 70 Kg



Fonte fotografica: www.falucioli.com

PORCHETTA TRADIZIONALE DI ARICCIA

FASI DI PRODUZIONE

- ✓ **acqua bollente** (setole)
- ✓ **eviscerazione** e **disosso** (zampe/orecchie)
- ✓ **salatura** e **aromatizzazione**
(rosmarino, aglio, **finocchiella**, pepe nero)
- ✓ **legatura** (spago) al **bastone di legno**
- ✓ **farcitura** (interiora/coda)
- ✓ **cottura** alla **brace** (graticola/spiedo) - «**golose**» raccolgono il grasso
- ✓ **raffreddamento** (panno cotone umido)



Fonte fotografica: I Romaneschi

PORCHETTE TRADIZIONALI DEL LAZIO

RIETI

PORCHETTA DI POGGIO BUSTONE 756 s.l.m.

SAGRA: primo WE ottobre

- Suini (F), locali
6 - 8 mesi : 40 - 70 Kg
- salatura e aromatizzazione (**varianti**)

Lardo e **Vino Cotto** no finocchio

Ver. tradizionale:

Farcitura (soffritto di lardo, fegato e cuore tritati)



PORCHETTE TRADIZIONALI DEL LAZIO

VITERBO

PORCHETTA DI BAGNAIA 441 s.l.m.

PORCHETTA DI VALLERANO 756 s.l.m.

SAGRE: *secondo WE agosto e ultimo WE luglio*

➤ Suini (F), locali

4 - 8 - 10 mesi

20 - 30 (P) 70 (M) 90 Kg (G)

➤ **salatura e aromatizzazione (varianti)**

peperoncino



PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.



MATERIA PRIMA

Suini (F) **Landrace, Large White, Pietrain**

Cl. di Carnosità

S E U > 55 o 55 - 50%

(Superiore Eccellente Ottimo)



Fonte fotografica: www.porchettadiaricciaiigp.it

PORCHETTA INTERA

p.f. (ev.) **60 - 90 Kg**

arti anteriori e posteriori e/o testa

TRONCHETTO

porzione centrale

3° Vertebra Dorsale ↔ ultima Vertebra Lombare

p. f. (") **14 - 25 Kg**

TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE

MATERIA PRIMA FRESCA 0°/+4°C

DISOSSO

▪ Manuale - Asportazioni

- ✓ parti ossee
(NO tibia e fibula a. post.)
- ✓ orecchie (...)
- ✓ carne in eccesso
(coscia, spalla, collo, filetto)

▪ Recisione Arti anteriori e posteriori

A. anteriori: articolazione radio-ulnare (avambraccio)

posteriori: articolazione tarso-metatarsale (zampino)



Fonte fotografica: Lavorazione della Porchetta di Ariccia

SALATURA

- **Sale Marino Fino**

(15 - 30 g x kg)

- **Presatura di Sale**

(pochi minuti : 1 ora)



Fonte fotografica: <https://www.google.immagini>

MASSAGGIO MANUALE

- **Rapido**, asportazione sale eccedente

- **Speziatura successiva a mano** ←

CONCIA



Pepe Nero

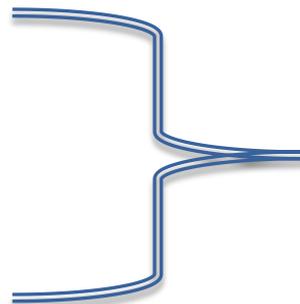


Rosmarino



Aglio

- **PEPE NERO**
(polvere o macinato grosso)
- **ROSMARINO**
- **AGLIO**



150 - 250 G

X 100 KG DI M.P.

SINGOLO AROMATIZZANTE

↑ 20% CONCIA



Fonte fotografica: Lavorazione della Porchetta di Ariccia

LEGATURA DELLA PORCHETTA INTERA

- **Manuale, ago e spago di fibra naturale**
garantire compattezza durante e dopo cottura
- **Carcassa legata e cucita al tubo** (diffusione calore)
 - **alluminio alimentare**
 - **acciaio inox**



Fonte fotografica: Lavorazione della Porchetta di Ariccia I.G.P. "La Romana"

VARIANTE DELLA PORCHETTA INTERA

- **Asportazione Testa e Arti**
- **Carcassa legata e cucita** (ancoraggio al **tubo**)
- **Alluminio all'estremità** (calore)
- **Inserimento 2 - 8 tubi alluminio alimentare e/o acciaio inox**
 - **Collo**
 - **Spalle**
 - **Cosce** (P. Ariccina Igp)



Fonte fotografica: Salumificio Coccia Sergio (VT)

TRONCHETTO (VARIANTE)

- divisine in **due mezzene**
- **due tronchetti** (ancoraggio **circolare** e **longitudinale**)



Fonte fotografica: www.snapitaly.it/porchetta-di-ariccia-igp

- **migliore** gestione della **cottura**
- prodotto **economicamente** più **versatile**



FASI DI LEGATURA - PORCHETTA INTERA

Carcassa **intubata** e **legata**

- ✓ arti posteriori (**tibia** e **fibula**)
sollevati (tubo) e legati con **filo d'acciaio**
- ✓ spago intorno al **collo**, poi a spirale
- ✓ compattare il pezzo anatomico



Fonte fotografica: Lavorazione della Porchetta di Ariccia

FASI DI LEGATURA - PORCHETTA INTERA

..segue..

- ✓ **tronco toracico**, spago internamente ed esternamente, **andamento circolare - ventre/dorso**
- ✓ **tagli sulla cotenna**
- ✓ assumere la forma originaria della carcassa



Fonte fotografica: Lavorazione della Porchetta di Ariccia

FASI DI LEGATURA - TRONCHETTO

Carcassa intubata e legata:

✓ **arrotolatura e cucitura**

lungo la lunghezza

(ago e spago di fibra naturale)

✓ favorire **compattezza**

✓ spago lungo il **tronco toracico**

passaggi equidistanti incrociati

(croce)



Fonte fotografica: Lavorazione della Porchetta di Ariccia

FASI DI LEGATURA - TRONCHETTO

..segue..

- ✓ **6 - 8 legature circolari** lungo il **tronco toracico**,
passaggi **ventre** (ancoraggio) **dorso** (circolare)
alternati - equidistanti

Fonte fotografica: Lavorazione della Porchetta di Ariccia



COTTURA

DIFFERENZIAZIONI

PEZZO ANATOMICO INTERO

(con o senza testa)

- **forno caldo** $>200^{\circ}\text{C}$ (gas/elettrico)
- cottura a **160 - 280°C**
- **4 - 6 ore**



Fonte fotografica: Lavorazione della Porchetta di Ariccia



- **crosta croccante** (caratteristica)

COTTURA

DIFFERENZIAZIONI

TRONCHETTO

(3° dorsale ↔ ultima dorsale)

- **forno caldo** >200°C (gas/elettrico)
- cottura a **160 - 280°C** (pezzatura)
- **3 - 5 ore**
- **crosta croccante**



Fonte fotografica: Lavorazione della Porchetta di Ariccia

RAFFREDDAMENTO

PORCHETTA INTERA E TRONCHETTO

Trasferimento tramite giostre (fig.)

SALA DI RAFFREDDAMENTO

- **30 - 10°C** (graduale)
- **5 -15 ore** (pezzatura)
 - ✓ **rassodamento**
 - ✓ **scolo del grasso**
 - ✓ **fuoriuscita liquidi residui**



Fonte fotografica: Lavorazione della Porchetta di Ariccia

IMPORTANZA DEL RAFFREDDAMENTO

- **togliere umidità** residua
- **formazione della crosta croccante**
- **colore omogeneo della carne** (fasce muscolari)
- **garantire la conservabilità**



Dopo il confezionato **porchetta** o **tronchetto** in **cella frigorifera** a **+2 / +6° C**

ETICHETTATURA

COMMERCIALIZZATA

- ❖ Intera
- ❖ Tranci
- ❖ Affettata

CONFEZIONATA

- ❖ carta e/o plastica
- ❖ sottovuoto e/o atmosfera modificata (raramente)

Fonte fotografica: Lavorazione della Porchetta di Ariccia I.G.P. "La Romana"



La **confezione** reca il logo della **denominazione comunitaria** «PORCHETTA DI ARICCIA» I.G.P. di forma ellittica

REGOLAMENTAZIONE E CONSORZIO

PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.

Reg. UE n. 567 del 14.06.11

GUUE L 158 del 16.06.11

ORGANISMO DI CONTROLLO

Agroqualità S.p.A.

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Ariccìa

CONSORZIO DI TUTELA

Costituito nel 2004 - 7 produttori



Fonte fotografica: www.porchettadiaricciaigp.it



PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

PESO

- ❖ P. INTERA **27 - 45 kg** (60-90 kg p.f.)
- ❖ TRONCHETTO **7 - 13 kg** (14-25 kg p.f.)

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

- ❖ UMIDITA < **57%**
- ❖ GRASSO < **33%** ←
- ❖ PROTEINE > **20%**



Fonte fotografica: Lavorazione della Porchetta di Ariccia I.G.P. "La Romana"

PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

- ❖ CROSTA **CONSISTENZA:** **croccante** (dorso)
legg.te morbida (pancia)
- ❖ CROSTA **COLORE:** **marrone** (presenza di bruciature)
- ❖ CARNE: **MAGRO roseo** - **GRASSO bianco**
- ❖ Evidente presenza di **spezie**
- ❖ **GUSTO: speziato (rosmarino, aglio, pepe nero)**



Fonte fotografica: www.scattidigusto.it

PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.

CARATTERISTICHE SENSORIALI – PORCHETTA INTERA



Fonte fotografica:

PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.

CARATTERISTICHE SENSORIALI - TRONCHETTO



Fonte fotografica:



PORCHETTE ITALIANE

CARATTERISTICHE SENSORIALI - TRONCHETTO



Fonte fotografica:

PORCHETTE ITALIANE

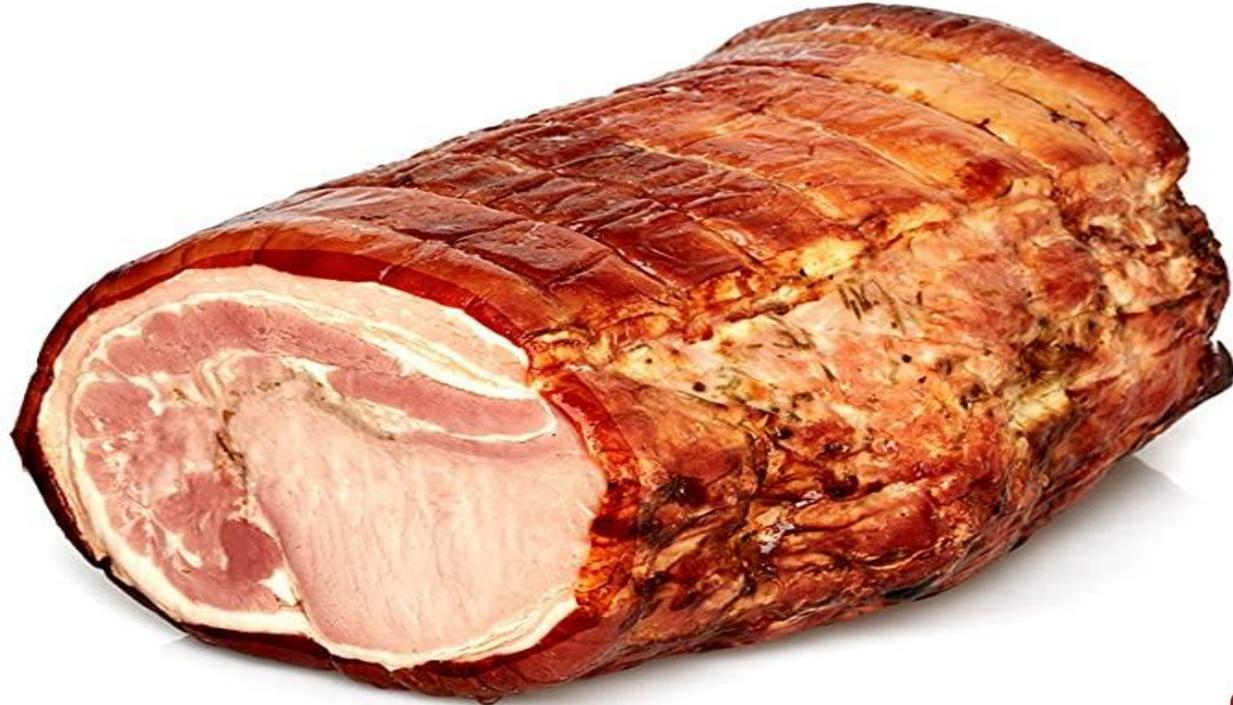
CARATTERISTICHE SENSORIALI - TRONCHETTO



Fonte fotografica:

PORCHETTE ITALIANE

CARATTERISTICHE SENSORIALI - TRONCHETTO



Fonte fotografica:

PORCHETTE ITALIANE

CARATTERISTICHE SENSORIALI - TRONCHETTO



Fonte fotografica:

PRECISAZIONI SUL PRODOTTO IGP

- La **Porchetta di Ariccia** è protetta a livello europeo
- fasi di produzione tradizionali

tuttavia:



- **suini ibridi leggeri** (modesta frazione adiposa)
- **cottura in forno gas/elettrico**
- esclusione della *finocchiella* (f. selvatico)

N.B.: Prodotto molto divergente rispetto alla **metà** del '900

CONCLUSIONI

La Porchetta non rientra nei salumi

- ❖ **preparazione carnea**
- ❖ **forma più antica di consumo carneo**
 - **Offerta al divino**
 - **Fuoco elemento sacro**
 - **Momento conviviale**



BIBLIOGRAFIA

A. DOSI /F. SCHNELL, **LE ABITUDINI ALIMENTARI DEI ROMANI**, Museo della Civiltà Romana - Edizioni Quasar, Roma 1986

Jacques ANDRÈ, **L'ALIMENTATION ET LA CUISINE À ROME** - Société d'édition Les Belles Lettres, Paris 2009

PETRONIO ARBITRO, SATYRICON - trad. it. di U. Dettore - BUR, Milano 2001

APICIO, DE RE COQUINARIA, L'ARTE CULINARIA – MANUALE DI GASTRONOMIA CLASSICA - trad. it. di Giulia Carazzali - Tascabili Bompiani, Milano 2004

Giovanni Ballarini/Fabrizia Malerba, **L'ITALIA DEI SALUMI TOURING** Editore, 2003

Francesco Chiappini, **VOCABOLARIO ROMANESCO** - Il Cubo Editore

Roberta e Rosa D'ANCONA, **LA CUCINA ROMANA** - Hoepli , Milano 2008

INSOR–Istituto Nazionale di Sociologia Rurale/Corrado BARBERIS, **ATLANTE DEI PRODOTTI TIPICI – I SALUMI –** Agra Editrice – Rai Eri 2002

SITOGRAFIA

www.politicheagricole.it

www.arsial.it

www.porchettadiaricciaigp.it

*Grazie
per
l'attenzione*



Andrea Russo

On-Line, 8 novembre 2020

8[^] lezione

LA PORCHETTA DI ARICCIA IGP

Storia, Tecnologia, Analisi Sensoriale

