



Convegno Tecnico – Scientifico sui salumi del Lazio

PORCHETTA DI ARICCIA IGP
STORIA, TECNOLOGIA, ANALISI SENSORIALE

Andrea Russo

Viterbo, 28 aprile 2019

EXCURSUS STORICO

Il nutrimento dei **Romani** nei primi secoli dalla fondazione, fu per lo più **vegetariano**, solo le **popolazioni costiere** poterono integrarlo con l'apporto di **frutti di mare** e **pesce**.



La **carne**, escluso animali da cortile e di piccola taglia (volatili), restava un **alimento eccezionale** e veniva consumata **bollita** o **arrostita** solo nell'occasione di **sacrifici religiosi**.

I principali animali domestici allevati erano **pecore** e **capre**. L'**agnello** (*abbacchio-baculum*) occupava il primo posto nell'alimentazione a seguire **capretto** e **maiale**.

La carne di **suino**, successivamente di **cinghiale**, rivestì il posto d'onore in tutti i banchetti: **sacrifici religiosi**, **ricorrenze del calendario agrario**, **cerimonie di famiglia**: **nascite, nozze, eventi**.

PRECISAZIONE

L'arte d'insaccare la carne suina (**salsiccia, lardo, prosciutto** salato o affumicato) era ancora molto elementare.

Solo grazie all'estensione verso Nord i **Romani** trassero dai **Galli della Cisalpina** nuove tecniche di conservazione della carne, nacquero così le prime forme di **salume**.



Con l'avvento dell'**Impero** avvenne un'evoluzione dei **gusti alimentari** (spezie, prodotti extraeuropei, influenze culturali) **stile di vita**, ricerca di raffinatezze culinarie e **sfarzo dei banchetti delle corti**.

Petronio enfatizzata lo sfarzo in una "cena spettacolo" offerta da Trimalcione (cap. 27-78)

Apicio, nel suo ricettario (libro VIII, cap. VII) illustra XVII ricette a base di suino cotto arrosto o lessato



Nascono numerose **ricette I sec. d.C.** riportate da **Marco Gavio (Apicio)** nel ***De re coquinaria*** (l'arte culinaria), ma anche **Petronio Arbitro** nel ***Satyricon*** (le storie Satiriche) racconta del ***porcellus liquaminatus*** (porcello insaporito).

Questa tradizione continuò anche durante il **rinascimento** con **Martino de' Rossi** (*Maestro Martino da Como*) nel suo ***de Arte Coquinaria*** (1456-1467, 65 fogli non numerati e scritti in lingua volgare) che diventò un testo di riferimento segnando il passaggio dalla cucina medioevale a quella rinascimentale, valorizzando il gusto originale delle materie prime evitando l'abuso di spezie, un tempo simbolo di ricchezza.

(grazie a **Bartolomeo Sacchi**, detto *Platina*)

Nel **1884** cita anche **Olindo Guerrini** (*Lorenzo Stecchetti*) ne ***La tavola e la Cucina nei secoli XIV e XV***



LE ORIGINI...



...DELLA PORCHETTA DI ARICCIA

Il borgo circondato (ancora oggi) da fitti boschi (querce e castagni), fu proprietà di varie famiglie aristocratiche: **conti Tuscolani, Malabranca**, ma anche **Stato Pontificio** (1223), i **Savelli**, infine i **Chigi**. Il tedesco **Johann Gottfried Seume** né *L'Italia a piedi* (1802) racconta che il **principe Chigi** fece abbattere numerosi alberi per organizzare battute di caccia nel bosco annesso al **Palazzo Baronale** (Villa Chigi). Grazie a questo aspetto morfologico si **sviluppò** una fiorente **attività norcina** tramandata di generazioni in generazioni.

PORCHETTA TRADIZIONALE

DI ARICCIA SAGRA: *primo WE settembre*



MATERIA PRIMA

Suini di sesso femminile, razze nazionali, 8 mesi vita e 60 Kg

FASI DI PRODUZIONE

- ✓ immersione in **acqua bollente** per toglierne facilmente le **setole**
- ✓ **sviscerato** e **disossato** (privato delle **zampe** e **orecchie**)
- ✓ **salatura** e **aromatizzazione** con erbe aromatiche (**rosmarino**, **aglio**, **finocchiella**, **pepe nero**)
- ✓ **legatura** (a mano con spago) a un **bastone di legno**
- ✓ **farcitura** con **interiora**, **coda**, **zampe**
- ✓ **cottura** alla **brace** (a terra o allo spiedo) con fuoco alimentato da **tralci di vite** e **ramoscelli di bosco**. Ampie padelle (**golose**) raccolgono il grasso.
- ✓ **copertura** della porchetta con uno **straccio bagnato**

PORCHETTE TRADIZIONALI DEL LAZIO

RIETI

SAGRA: primo WE ottobre

PORCHETTA DI POGGIO BUSTONE 756 s.l.m.

Suini di sesso femminile, razze nazionali, 6-8 mesi vita e 40-70Kg salati e aromatizzati con **finocchio selvatico** (*finocchiella*), **aglio**, **lardo**, **rosmarino**, **pepe nero**, **vino cotto** e farcito con un soffritto di **lardo**, **fegato**, **cuore** tritato



VITERBO *SAGRE: secondo WE agosto e ultimo WE luglio*

PORCHETTA DI BAGNAIA 441 s.l.m. **VALLERANO** 756 s.l.m.

Suini di sesso femminile, razze nazionali, 4-8 mesi vita e 20-30Kg (piccola) 60Kg (media) 90Kg (grande) aromatizzato con **finocchio** selvatico (*finocchiella*), **aglio**, **rosmarino**, **pepe nero** e abbondante **peperoncino**



PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.



MATERIA PRIMA

Suini di sesso **femminile** di razze **Landrace**, **Large White**, **Pietrain** e relativi **ibridi** che devono rispondere alle classi **S**, **E**, **U**, ovvero una Classe di Carnosità **> 55** o **55-50%**

- ❑ **PORCHETTA INTERA**: carcassa eviscerata comprensiva di arti **anteriori** e **posteriori** e/o la **testa** del peso **60-90 Kg**

- ❑ **TRONCHETTO**: porzione della **mezzena** di suino, compresa fra la **3° vertebra dorsale** e l'**ultima vertebra lombare** del peso **14-25 Kg**

TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE

DISOSSO

Le carcasse giungono negli stabilimenti a $0^{\circ} + 4^{\circ}\text{C}$ e vengono **stoccate** in **cella** frigorifera ($0^{\circ}/+ 4^{\circ}\text{C}$)

Il **disosso** è **manuale** e prevede l'asportazione di tutte le **parti ossee** (eccezione **tibia**, **perone** e parti ossee della **testa**), la recisione degli **arti posteriori** e **anteriori** e l'asportazione della **carne in eccesso** (**coscia**, **spalla**, **collo**, **filetto**), per garantire un'adeguata cottura.

Gli **arti posteriori** sono recisi a livello dell'**articolazione tarsale**, gli **arti anteriori** al livello dell'**articolazione fra l'ulna e radio**.



SALATURA

Si esegue con **sale marino fino** (15-30 g x kg) cui si fa seguire una fase di riposo (**5 min.-1 ora**).

Dopo il riposo, si effettua un massaggio manuale uniforme per **30 sec. - 5 min.** eliminando il sale in eccesso



CONCIA



Pepe Nero



Rosmarino



Aglio

miscela distribuita manualmente di **pepe nero** (polvere o macinato grossolanamente), **rosmarino**, **aglio** nella quantità di **150-250 g** per **100 Kg** di carne. Ogni ingrediente rappresenta il **20%** della concia

LEGATURA

Elemento **tradizionale**. Operazione manuale che deve **garantire**, durante e dopo la **cottura**, il mantenimento della **compattezza** del pezzo anatomico **intero** (comprensivo di **testa**) o del **tronchetto**.

La carcassa disossata e condita, destinata alla produzione della **porchetta intera**, viene **legata** e **cucita** attorno ad un tubo di **alluminio alimentare** o **acciaio inox**, con lo scopo di favorire internamente un'omogenea trasmissione e diffusione del calore durante la cottura.

VARIANTE: Oltre al tubo centrale, possono essere inseriti da **4-8 tubi/ferri di alluminio alimentare e/o acciaio inox** a livello del **collo**, **spalle**, **cosce**



LE FASI DI LEGATURA - PORCHETTA INTERA

Alla carcassa (intubata) viene praticata la **legatura** con **ago** e **spago** di **fibra naturale** attraverso questi passaggi:

- ✓ gli **arti posteriori** (**tibia** e **perone**), sono sollevati e legati con **filo d'acciaio** sopra il tubo, mediante doppio passaggio di spago
- ✓ lo spago viene passato sul **collo** e **tirato** al fine di ridurre la lunghezza del pezzo anatomico e compattarlo
- ✓ per la legatura del **tronco toracico**, lo spago viene fatto passare **internamente** ed **esternamente** alla carcassa, con **andamento circolare** attraverso **ventre** e **dorso**



SCOPO: conferire alla **porchetta intera** la **forma originaria** della carcassa, che deve rimanere compatta dopo la cottura e l'asportazione di tutti i tubi

LE FASI DI LEGATURA - TRONCHETTO

La carcassa **disossata** e **condita** è **arrotolata** e **cucita** con **ago** e **spago di fibra naturale** lungo tutta la sua lunghezza



- ✓ il tronchetto è **accorciato** e **compattato** passando lo spago lungo tutto il **tronco toracico** con un serie di **passaggi equidistanti incrociando lo spago** (*legatura a croce*) per assicurare maggiore compattezza



- ✓ sono eseguite **6-8 legature** lungo la **circonferenza** del **tronco toracico**, per fare assumere la forma originaria del suino e mantenerla durante e dopo la cottura

Cottura

DIFFERENZIAZIONI

Il PEZZO ANATOMICO INTERO

(compreso **testa**) è introdotto nel

forno caldo ($>200^{\circ}\text{C}$) e cotto a **160-280 $^{\circ}\text{C}$** per **4-8 ore**, in modo da ottenere la formazione di una **crosta croccante** (tipicità ed elemento caratterizzante della *Porchetta di Ariccia*)

Il **TRONCHETTO** è introdotto nel **forno**

Caldo ($>200^{\circ}\text{C}$) e cotto a **160-280 $^{\circ}\text{C}$**

per **3-6 ore**, in modo da ottenere la formazione di una **crosta croccante**



RAFFREDDAMENTO

Porchetta (intera) e tronchetto, una volta sfornati, vengono posti nella **sala di raffreddamento** a **10-30°C** e per **5-15 ore** per favorire lo scolo di grasso e liquidi residui

Il **raffreddamento** è **graduale** e deve

- ✓ **togliere umidità** al prodotto
- ✓ favorire la **formazione** di una **crosta croccante**
- ✓ ottenere un **colore omogeneo** della **carne**
- ✓ **garantire** la giusta **conservabilità**

Dopo il confezionato la porchetta o il tronchetto possono essere conservati in **cella frigorifera** a **2-6° C**



PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Peso

- ❖ PORCHETTA INTERA: 27-45 kg
- ❖ TRONCHETTO: 7-13 kg

Aspetto esterno

- ❖ CROSTA: consistenza **croccante** (morbida nel sotto pancia), colore **marrone**
- ❖ CARNE: colore da **bianco** a **roseo** con evidente presenza di **spezie**
- ❖ GUSTO: **speziato** (**rosmarino**, **aglio**, **pepe nero**)
- ❖ UMIDITA <57% GRASSO <33% PROTEINE >20%



ETICHETTATURA

Il prodotto è **commercializzato**

- ❖ **Intero**
- ❖ **Tranci**
- ❖ **Affettato**

Le **confezioni** possono essere

- ❖ carta e/o plastica per alimenti
- ❖ Sottovuoto e/o atmosfera modificata



La **confezione** deve recare sull'etichetta il **logo** della denominazione «**PORCHETTA DI ARICCIA**» **I.G.P.** di forma ellittica con a fianco il logo comunitario

REGOLAMENTAZIONE E CONSORZIO

La **PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.** è regolamentata dal
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 Ariccia

CONSORZIO DI TUTELA

Costituito nel 2004 - 7 produttori aderenti



CONCLUSIONI

La porchetta, non rientra nella sfera dei salumi in quanto **preparazione carnea e non prodotto a base di carne stagionata**, tuttavia merita un posto cardine nella trattazione della materia, in quanto possiamo definirla la **forma più antica di consumo carneo realizzata dall'uomo** (offerta al divino mediante cottura su fuoco elemento sacro e conviviale).

Oggi la porchetta di Ariccia è protetta a livello europeo, tuttavia, anche se le fasi di produzione ricalcano quelle tradizionali, sia la **materia prima** utilizzata, **suini ibridi leggeri** (modesta frazione adiposa) sia la **cottura in forno**, rendono il prodotto molto divergente rispetto a quello realizzato fino ed oltre la metà del secolo scorso.

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

