

# Convegno Tecnico – Scientifico sui salumi del Lazio



## L'IMPORTANZA DELLA TERRITORIALITÀ NELLA PRODUZIONE DEI SALUMI

Relatore: Simonetta Coccia  
Imprenditrice

Viterbo, 28 aprile 2019

# CENNI STORICI

- L'allevamento del maiale cominciò nel Neolitico con la sedentarizzazione degli umani.
- La domesticazione è avvenuta in Cina fra il 8.000 e il 5.000 a.C.
- Nel mondo antico, l'allevamento di suini era in uso in Mesopotamia, Egitto e Grecia.
- Durante l'Impero Romano era sviluppato particolarmente in Gallia.
- All'inizio del Medioevo il suino era allevato allo stato brado; nel Basso Medioevo si cominciò a praticare l'allevamento in stalla.



Fonte immagini: [www.medioevoinumbria.it](http://www.medioevoinumbria.it)

# CENNI STORICI



Il mestiere del “porcaro” era tutelato dall’Editto di Rotari (643 d.C.): chi avesse ucciso uno di loro sarebbe stato condannato al pagamento di una multa di 50 lire, cifra esorbitante per l’epoca, contro le 20 di chi si fosse reso colpevole dell’assassinio di un contadino.

# CENNI STORICI

Norcino, nel significato di proveniente da Norcia, è un termine che in epoca medioevale fu adoperato in senso dispregiativo per indicare una delle figure minori che si erano sostituite a quella del chirurgo.

Questo perché nella vicina cittadina di Preci, nell'abbazia di Sant'Eutizio, veniva praticata una forma sperimentale di chirurgia. Si pensa quindi che i norcini, intesi come artigiani della carne suina, fossero stati formati dagli stessi Benedettini che, dopo il Concilio del 1215, non poterono più praticare la chirurgia.

## Scuola chirurgica di Preci



Abbazia di Sant'Eutizio, Preci PG

# CENNI STORICI

La "Pcarìa" :  
macellazione  
dei suini ad  
uso familiare.



# LA NOSTRA STORIA



Il fondatore,  
Coccia Sesto



Il centro storico di Viterbo

# Prodotti Agroalimentari Tradizionali

a cura del MIPAAF

## Regione Lazio

### 12 Prodotti registrati

- Porchetta di Viterbo
- Coppiette di suino
- Salame cotto della Tuscia  
Susianella



Diciannovesima revisione dell'elenco  
dei prodotti agroalimentari  
tradizionali (GU Serie Generale n.60  
del 12-03-2019 - Suppl. Ordinario n. 9)

# LA PORCHETTA DI VITERBO

Il luogo di elaborazione della ricetta della porchetta è a tutt'oggi incerto: gli abitanti di Ariccia, nel Lazio, rivendicano la paternità della ricetta originaria, presumibilmente risalente ad epoche pre-romantiche e alla popolazione dei Latini. Nell'Alto Lazio invece la sua storia viene fatta risalire addirittura all'epoca degli Etruschi. Antichissima è la tradizione della porchetta di Campoli in provincia di Teramo (Abruzzo), dove sono state rinvenute prove nella vicina Necropoli picena di Campovalano.





# LA PORCHETTA DI VITERBO

Nell'Alto Lazio, in Umbria e nelle Marche la porchetta si aromatizza col finocchio selvatico, che le conferisce un profumo e un gusto assolutamente inconfondibili.

## Curiosità

La porchetta è stata eletta dal New York Times uno dei 5 cibi più buoni al mondo.

In America la porchetta viene definita un'alternativa salutare al cibo trash.

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



Foto archivio Coccia

# COPPIETTE DI SUINO

Le coppiette sono strisce di carne stagionata ed essiccata proveniente da tagli magri pregiati quali coscia, lombo e filetto.

Vengono lavorate entro 1-2 giorni dalla macellazione.

Alle origini le coppiette erano preparate solo con carne di cavallo, in seguito venne utilizzata anche la carne di bovino e quella di maiale.

## Concia tipica Viterbese

- Sale
- Peperoncino
- Aglio
- Paprika
- Finocchio in semi
- Vino Bianco



# COPPIETTE DI SUINO

Le coppiette sono un prodotto tipico del Lazio e ne esistono numerose varianti. A Priverno (Latina) si consumano le coppiette affumicate di bufala, lavorate presso le storiche macellerie locali. Le coppiette di bufala sono un contributo apportato dalla cucina giudaica, il clero cattolico riteneva infatti la bufala un animale dalla qualità inferiore.

Vengono tradizionalmente servite nelle caratteristiche osterie romane; essendo un cibo sapido, invogliano gli avventori a consumare maggiori quantità di vino.



Foto: Lorenzo Vinci

## Curiosità

Le coppiette di Maiale sono una sfiziosità magra, hanno 240 calorie ogni 100g e sono ricche di proteine.

# SALAME COTTO VITERBESE

Il salame cotto viene ricavato dalle rifilature grasse del costato, di spalla, coscia e pancetta del maiale.

Viene prodotto in pezzature di circa 0,5-0,8 Kg e si presenta di forma cilindrica e colore roseo.

Vanta un gradevole sapore sapido



Foto archivio Coccia

# SALAME COTTO VITERBESE

Questo antico salume è un prodotto in via di estinzione. In molti hanno scelto di interromperne la produzione a causa della elevata deperibilità che permette di poterlo commercializzare soltanto per pochissimi giorni dal confezionamento. Per evitare che una tradizione millenaria si perda nei meandri del tempo, la Fondazione Slow Food ha inserito il salame cotto nel suo programma "Arca del Gusto" per la salvaguardia e la promozione delle specialità a rischio.

The logo for ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi) is located in the bottom left corner. It features the word "ONAS" in a large, stylized, red serif font with a registered trademark symbol. Below it, the full name "ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI SALUMI" is written in a smaller, red, sans-serif font. The logo is partially enclosed by a blue, circular, water-like splash graphic.

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



Foto archivio Coccia

# PROSCIUTTO TUSCIA VITERBESE

Le prime testimonianze relative alla prassi di conservare le carni di maiale mediante salagione risalgono all'antica Roma; fu infatti Catone il Censore il primo a descrivere, nel suo De agri cultura, la tecnica di lavorazione del prosciutto crudo salato ed essiccato (II secolo a.C).

La parola “prosciutto” ha origini latine: “perexsuctum” significa letteralmente “asciugato” e, ci suggerisce come

nei tempi antichi  
essiccare la carne  
fosse l'unico modo  
per poterla  
conservare.

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



Foto archivio Coccia

# PROSCIUTTO TUSCIA VITERBESE

Il prosciutto crudo è diviso in tre grandi famiglie in base al sapore: dolce, salato e semidolce.

Il metodo di produzione, ma soprattutto il luogo, determinano il sapore finale del prosciutto.

Il crudo semidolce è a metà strada tra quello dolce e quello salato. Le principali zone di produzione sono l'Alto Lazio (nota anche come Tuscia Viterbese o Etruria), la bassa Toscana e Umbria, anche se ogni

località usando metodi di salatura diversa, interpreta diversamente la ricetta.

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



Foto archivio Coccia

# La tradizione sposa l'innovazione

La nuova sfida dell'abilità norcina è quella di coniugare le tecniche tradizionali con le innovazioni di processo ed il gusto dei consumatori.



Foto archivio Coccia

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI

*Coccia's Besto*

Prosciuttificio

dal 1947

**INNOVATIVI PER  
TRADIZIONE**

**Grazie per  
l'attenzione**