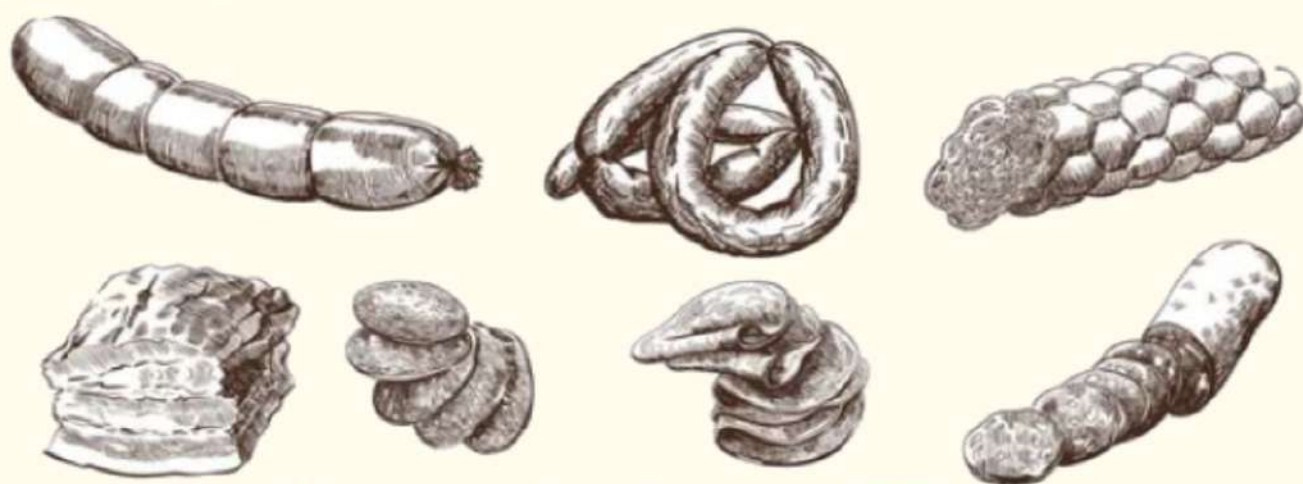


PAT CARNI E LORO PREPARAZIONE

GALATINA E SALAME DI PECORA

SERIE - PSR RICONVERSIONE AZIENDALE

ATTIVITA' REALIZZATA CON IL CONTRIBUTO DEL PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE MARCHE 2014/2020
MISURA 16.1 PROGETTO ID 52399



PAT CARNI E LORO
PREPARAZIONE
GALATINA E SALAME DI PECORA

Le CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONI PAT della Regione Marche Galatina e Salame di pecora tipici prodotti marchigiani

Tra i prodotti tipici marchigiani troviamo eccellenze tutte da scoprire. Il territorio vanta infatti una ricchezza paesaggistica pienamente riflessa nella **varietà della gastronomia regionale**. Dall'Appennino alla riviera adriatica, le Marche offrono uno straordinario assortimento di sapori e tradizioni antichissime.

Uno dei comparti più rinomati e fiorenti è senza dubbio quello della salumeria. Le sapienti mani di produttori e allevatori locali rinnovano ogni giorno lavorazioni antiche, realizzando alcuni dei **più noti prodotti tipici marchigiani**. Il **salame di Fabriano**, un salume lardellato Presidio Slow Food è un vero simbolo del territorio. Amato da Garibaldi e lavorato ancora artigianalmente, impiega i tagli più nobili di suini autoctoni sempre più rari. Anche il **salame di Frattula**, tipico dell'area settentrionale delle Marche, seleziona le parti più pregiate di maiali nutriti rigorosamente con i frutti della terra.

Nello specifico I PAT (prodotti alimentari tipici) vengono riconosciuti dal **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali** (Mipaaf) in ogni regione d'Italia e l'elenco dei riconoscimenti si arricchisce ogni anno di produzioni tipiche la cui origine si perde nel tempo. **Al 2020 in Italia si contano più di 5000 Prodotti Agroalimentari Tradizionali**. Questi prodotti rappresentano un patrimonio vastissimo, spesso inesplorato e non facile da comunicare vista la sua immensa varietà, i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) vanno ad integrarsi in un patrimonio agroalimentare, quello italiano, che insieme alle produzioni a marchio DOP e IGP è tra quelli di maggior qualità.

Questa pubblicazione nello specifico descriverà i prodotti PAT marchigiani delle carni e frattaglie fresche e la loro preparazione ed inoltre si soffermerà su due prodotti dell'Ascolano e del Maceratese cioè la Galantina e il salame di pecora

A seguire l'elenco dei prodotti facenti parte della categoria delle carni e successivamente per ognuno verrà fatta una descrizione più approfondita

<u>Barbaglia</u> - goletta
Budellino di agnello o capretto crudo
Cappone rustico - cappone nostrale
Carne del cavallo del catria
Carne della razza bovina marchigiana
Carne di pecora sopravvissana
<u>Ciarimbolo</u> – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo
<u>Ciauscolo</u> – ciabuscolo – ciavuscolo

Cicoli – <u>ciccioli</u> – sgrisciuli
<u>Coppa Marchigiana</u> - Coppa di testa
Fegatelli
<u>Galantina</u>
Gallo ruspante
Lardo del <u>Montefeltro</u>
Lonza – <u>capocollo</u> – scalmarita
Lonzino – capolombo
<u>Mazzafegato</u> – salsiccia matta
Miaccio – miaggio – migliaccio
Pancetta arrotolata
<u>Porchetta</u>

Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
Prosciutto delle Marche
<u>Salame di Fabriano</u>
Salame di frattula
<u>Salame di pecora</u>
Salame di soprassato o soppressato
Salame lardellato
Salsiccia
Salsiccia di fegato
Spalletta
Tacchino bronzato rustico o nostrano (galinacc – dindl - dindo)

Barbaglia o Goletta PAT Marche

Prodotto Agroalimentare Tradizionale delle Marche

E' una produzione di tutta la Regione Marche. Viene utilizzata la parte del maiale denominata guancia, viene salata, lavata, asciugata, e, per proteggerla e aromatizzarla, viene coperta di pepe macinato grosso dalla parte della carne, lasciando libera la cotica. Viene fatta stagionare per un periodo variabile dai trenta ai novanta giorni.



Territorio di produzione: Intera regione Marche

Budellino di agnello o capretto crudo PAT Marche

Intestino di agnello strizzato manualmente in tripperia, lavato all'esterno, avvolto a matassa o a treccia ed inserito in sacchetti per alimenti. Diffuso su tutto il territorio della Regione Marche.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Intestino di agnello strizzato manualmente in tripperia, lavato all'esterno e avvolto a matassa o a treccia. Inserito crudo in sacchetti per alimenti e conservato in frigorifero alla temperatura delle frattaglie per essere consegnato tal quale nelle macellerie.

Alla presente si allega nota del Ministero della Sanità secondo la quale “una volta svuotato e lavato nel locale tripperia/budelleria del macello, l'intestino di agnello crudo, opportunatamente confezionato in sacchetti per alimenti riportanti la bollatura sanitaria del macello, può essere destinato alla vendita al dettaglio nelle macellerie per gli usi previsti dalla tradizione alimentare di talune Regioni italiane”.

Tradizionalità

I menù tipici delle zone di colline e montagna hanno la coratella di agnello tra i loro piatti tipici ed il budellino è parte principale di detto piatto. In tutti i mattatoi tradizionali il budellino di agnello veniva pulito e lavato come descritto in precedenza. Tutti i veterinari di una certa età sono in grado di confermare il consumo di detto prodotto nella tradizione alimentare.

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Cappone rustico o cappone nostrale PAT Marche

Il Cappone Rustico presenta le seguenti caratteristiche: cute di colore giallo, carena affilata e profonda conseguente allo sviluppo longilineo della muscolatura pettorale. Si utilizzano

esclusivamente maschi provenienti da razze selezionate per la produzione di uova da consumo, di certificata provenienza, appartenenti a linee genetiche leggere a crescita lenta. Viene immesso al consumo esclusivamente macellato: parzialmente eviscerato o eviscerato senza frattaglie, con testa e zampe. A fine ciclo il peso vivo minimo è di Kg 2,2.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il Cappone Rustico viene castrato chirurgicamente. E' allevato a terra con ventilazione a ricambio d'aria naturale, la lettiera è in

truciolo di legno e/o di paglia trinciata. Densità massima a fine ciclo: 12 capi per mq e comunque non superiore a Kg 30 di peso vivo per mq. La razione alimentare è composta da almeno il 65 % di cereali di cui non più del 15 % di sottoprodotti somministrata per la maggior parte del periodo di ingrasso. L'età minima degli animali alla macellazione è di 140 giorni.

Tradizionalità

Ricerche effettuate direttamente nella zona di produzione. Nei mercati tradizionali del passato, soprattutto nel periodo natalizio, il cappone era legato strettamente ai galli maschi castrati chirurgicamente provenienti dalla campagne e quindi simili all'attuale Cappone Rustico. Il Cappone Rustico mantiene ancora oggi inalterate le caratteristiche tradizionali del passato: carni con consistenza, aromi ed sapore tipici, conferitegli da una dieta costituita per la maggior parte da cereali nobili, da un lento accrescimento legato alla prolungata attività motoria e dal raggiungimento della maturità sessuale e a quella del sistema scheletrico.

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Carne del cavallo del Catria PAT Marche

La carne di cavallo del Catria è ricavata prevalentemente da puledri (macellati preferibilmente da circa 6 mesi a 18-20 mesi) appartenenti alla razza “Cavallo del Catria”, originaria dell’omonimo gruppo montuoso del Catria (zona dorsale centro-appenninica e zone collinari limitrofe). Il cavallo del Catria, discende dai cavalli originariamente utilizzati per il lavoro, tiro leggero o sella ed è inserito nel registro anagrafico delle popolazioni equine riconducibili a gruppi etnici locali, istituito con DM 27 luglio 1990.



E' un cavallo dal temperamento mediamente nevriale, sobrio, robusto, rustico, idoneo allo sfruttamento di pascoli in aree marginali. Nella maggioranza delle aziende l'allevamento viene

fatto per la produzione del puledro da carne con l'impiego di fattrici. Il tipo di fattrice che prevale è di media taglia, mesobrachimorfo, con scheletro leggero, arti asciutti, forti con zoccoli compatti, groppa ampia mediamente spiovente, mantello in prevalenza baio, temperamento abbastanza nevrile, rustica, buona lattifera e di elevata fertilità. La carne di cavallo del Catria può essere preparata per tagli di carne fresca e per preparazione di insaccati e prodotti conservati.

Territorio di produzione: Comunità Montana del Catria e Cesano e della Comunità Montana del Catria e Nerone.

Carne della razza bovina Marchigiana PAT Marche

Carne magra, succulenta e consistente alla masticazione, leggermente rosata e a grana fine, basso tenore di colesterolo ed elevato contenuto di proteine nobili. La razza bovina marchigiana, presenta le seguenti caratteristiche: bovino da carne di notevole sviluppo somatico e precocità, è caratterizzato da elevati incrementi giornalieri. Buono è lo sviluppo del treno posteriore, come pure la lunghezza del tronco. Il mantello è costituito da pelo corto, bianco porcellana. Si possono riscontrare gradazioni grigie diffuse nelle parti anteriori del corpo. La cute è pigmentata nera, sottile e morbida al tatto. La testa è ben conformata, a profilo rettilineo. Il collo è corto e muscoloso, gibboso nei maschi, con una giogaia ridotta. La struttura e lo

sviluppo delle varie regioni sono armoniche ed aderenti al tipo da carne.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La razza bovina marchigiana viene allevata allo stato brado o semibrado in stalle libere oppure in stalle a stabulazione fissa. La carne si prepara per tagli di carne fresca, molto apprezzata lessa, arrosto, brasata, in umido, alla griglia, o per preparare ragù, involtini, polpette, ecc. .

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Carne di pecora sopravvissana PAT Marche

Razza a taglia media, testa con profilo rettilineo, corta e tozza, orecchie appuntite e orizzontali, corna spiralate verso l'esterno negli arieti ed assenti nella pecora. Vello bianco chiuso che ricopre completamente: il tronco, la faccia ventrale, la fronte, gli arti anteriori fino al terzo inferiore dell'avambraccio e quelli posteriori fino al garretto. Tronco cilindrico con notevoli diametri trasversali e profilo concavo con groppa e garrese ben rilevati.



Razza a duplice attitudine (carne e lana). Il latte, pur se prodotto in scarsa quantità (nei 5 o 6 mesi dopo i parti, 80-100 litri, equivalenti a 15-18 chilogrammi di formaggio fresco), è di qualità eccellente. Le carni sono di colore rosa chiaro, solida consistenza muscolare con moderata presenza di grasso.

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

L'allevamento degli animali è prevalentemente a pascolo brado per la maggior parte dell'anno. Nella brutta stagione la razione alimentare è integrata con cereali, legumi e foraggi essiccati. Gli agnelli si alimentano con latte materno e, al raggiungimento del peso di 10 – 12 Kg, possono essere utilizzati per la produzione del classico “Abbacchio”, oppure possono essere venduti al peso di 20-25 Kg, all'età di 2 o 3 mesi. Le carni della pecora adulta sono particolarmente apprezzate per la realizzazione di piatti tipici locali.

Territorio di produzione: Maggiormente diffusa nel territorio alto collinare e montano delle province di Macerata e Ascoli Piceno.

Ciarimbolo ciaringolo buzzicco ciambudeo PAT Marche

Materia prima: budello di suino, aceto, sale, alloro, pepe, buccia di arancia, semi di finocchio. Budello di suino bollito, condito ed essiccato. La produzione del Ciarimbolo è sovente destinata all'autoconsumo



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Le budella che avanzano dopo aver insaccato salami, salsicce e cotechini, vengono rivoltate, lavate con acqua e aceto, lasciate a mollo per una notte e bollite con aceto, alloro, un pizzico di basilico e un pezzetto di buccia di arancia. Si scolano, si condiscono con aglio, pepe, sale, semi di finocchio e si mettono a seccare vicino al fuoco per almeno tre giorni (durata del periodo di maturazione) prima di essere pronte per il consumo.

Territorio di produzione: Intero territorio regionale, in particolare nella valle dell'Esino, in provincia di Ancona e nell'alto maceratese.

Cicoli ciccioli sgrisciuli PAT Marche

Materia prima: sale, pepe nero, alloro, eventualmente rosmarino e parti grasse del suino, in particolare lardo, pancetta, grasso perirenale e addominale. I cicoli si presentano come piccoli grumi di carne dal colore bruno dorato, dall'aspetto asciutto e granuloso. Si possono gustare da soli o utilizzarli per insaporire schiacciate salate, crescie, ecc...



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si fa bollire il grasso suino in un caldaio di rame o altro materiale disponibile per circa 2-3 ore, si filtra successivamente il contenuto del caldaio con un panno (anticamente sacchi di tela), in prevalenza di lino o cotone, per separare la parte liquida da quella solida. La parte liquida, una volta raffreddata, costituisce lo strutto, mentre il panno con all'interno la componente solida viene dapprima attorcigliato alle estremità e successivamente pressato più volte ed in più parti con le apposite "ganasce" in legno per favorire la fuoriuscita della restante parte grassa liquida. Il contenuto del panno viene a questo punto distribuito sopra a fogli di carta paglia e condito con sale, pepe e alloro e posto in lastre di polietilene o marmo per raffreddarsi a temperatura ambiente.

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Coppa di testa o tortella PAT Marche

Materia prima: carne suina, alloro, sale, pepe nero, olive verdi, bucce di arancio, mistrà, mandorle, pistacchi, pinoli. La coppa di testa può presentarsi in varie forme e dimensioni, in base agli usi e consuetudini locali. Tradizionalmente di schiacciata a mattone, oggi si trova più spesso di forma cilindrica.

La coppa ha un aspetto e un colore variegati. I colori, in

prevalenza bianchi, grigi e marroni, sono quelli caratteristici della carne e del grasso cotti.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le teste di suino vengono lessate per almeno 3 ore in appositi caldai di rame, con la sola aggiunta di sale e di altre parti del suino come le cotenne, le carni grasse ottenute dalla macellazione, le ossa, le orecchie, il codino, gli zampetti e altri parti, siano esse sanguigne e rosse che cartilaginose. Dopo la cottura le carni vengono disossate, sminuzzate e rigorosamente a mano vengono impastate, assieme a pepe e agli altri ingredienti e aromi. Il composto viene poi raccolto in un panno e pressato per circa 10 – 12 ore, per favorire la fuoriuscita del collagene e del

grasso fusi. In tempi più recenti si utilizza un involucro sintetico che anziché pressato viene appeso per la fuoriuscita del collagene e del grasso fusi. La coppa si consuma fresca fino ad un mese o oltre dalla preparazione.

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Fegatelli PAT Marche

Fegato di maiale tagliato a tocchetti, cotto e conservato in barattoli di vetro o terracotta, ricoperto di strutto.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si taglia il fegato a tocchetti, che vengono cosparsi abbondantemente di sale e pepe e avvolti uno ad uno nella rete di maiale (che sarà stata preventivamente tenuta a bagno in acqua fredda per renderla più morbida) in modo da essere completamente ricoperti. Successivamente si preparano degli spiedini infilzando in un rametto di alloro i tocchetti di fegato alternandoli alle foglie di alloro. La cottura si può effettuare alla brace o al forno. A cottura ultimata i fegatelli sono pronti per essere consumati, oppure essere conservati in barattoli di vetro o terracotta ricoperti completamente di strutto. In questo modo si conservano per tutto l'inverno.

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Gallo ruspante PAT Marche

Il Gallo Ruspante presenta le seguenti caratteristiche: cute di colore giallo, lunghezza dalla base di impianto della lamina della cresta di cm. 3-5, carena affilata e profonda conseguente allo sviluppo longilineo della muscolatura pettorale. Si utilizzano esclusivamente maschi provenienti da razze selezionate per la produzione di uova da consumo, di certificata provenienza, appartenenti a linee genetiche leggere a crescita lenta.

L'età minima di macellazione è 100 giorni, viene immesso al consumo esclusivamente macellato: parzialmente eviscerato o eviscerato senza frattaglie, con testa e zampe. Il peso minimo del singolo prodotto è il seguente: eviscerato senza frattaglie maggiore/uguale Kg 1,350; parzialmente eviscerato maggiore/uguale Kg 1,4.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Allevamento a terra di tipo estensivo, al coperto con aerazione e illuminazione naturale. La lettiera utilizzata è in truciolo di legno e/o di paglia trinciata. Densità massima a fine ciclo: 12 capi per mq e comunque non superiore a Kg 25 di peso vivo per mq. La

razione alimentare è composta da almeno il 65 % di cereali di cui non più del 15 % di sottoprodotti somministrata per la maggior parte del periodo di ingrasso. L'età minima di macellazione è 100 giorni comunque deve coincidere con il raggiungimento della maturità sessuale e rigidità della punta dello sterno (ossificata). La macellazione viene effettuata separatamente o in linee di produzione specifiche o in giorni stabiliti. La lavorazione prevede una eviscerazione totale o parziale, un raffreddamento ad aria ed un confezionamento adottando una procedura di rintracciabilità. Il Gallo Ruspante mantiene ancora oggi inalterate le caratteristiche tradizionali del passato: carni con consistenza, aromi ed sapore tipici, conferitegli da una dieta costituita per la maggior parte da cereali nobili, da un lento accrescimento legato alla prolungata attività motoria e dal raggiungimento della maturità sessuale e a quella del sistema scheletrico.

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Lardo del Montefeltro PAT Marche

Parti di grasso suino salate, stagionate. Possono essere conservate in salamoia. Il colore è bianco, al taglio le fette sono compatte, con venature rosee, aroma gradevole



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Materia prima: grasso di maiale, sale. Riportiamo la ricetta recentemente pubblicata dalla sociologa rurale Graziella Picchi “spicca il lardo del maiale, lasciandovi attaccato meno carne che puoi; distendolo in cantina sopra qualche tavola, e spargici sopra un ettogrammo di sale per ogni chilogrammo di lardo: quando lo avrai sparso ugualmente dappertutto, porrai le mezzane le uno contro le altre, carne contro carne; indi poserai le tavole sul lardo, e sovr’esse metterai dei sassi. Quindici giorni dopo appenderai le tue mezzane in luogo asciutto per farle

prosciugare”. Dopo la stagionatura, i pezzi di lardo venivano tagliati e sistemati in recipienti riempiti con la salamoia.

Territorio di produzione: Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nel territorio del Montefeltro.

Lonza capocollo scalmarita PAT Marche

Materia prima: carne di capocollo suino (muscoli cervicali superiori), vino rosso, sale e acini di pepe nero. La lonza, rivestita di budello naturale, ha una forma cilindrica della lunghezza di 30 – 40 cm e dal diametro di circa 10 cm; ha un peso variabile fra 1 e 2 Kg, di consistenza dura. Alla sezione presenta un aspetto variegato di colore rosso carne nelle parti muscolari e bianco latte nelle parti grasse. Quest’ultime hanno in prevalenza andamento centrifugo, con ramificazioni dall’aspetto irregolare che tengono separate le parti muscolari. La lonza stagionata va consumata esclusivamente affettata.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La massa di carne rifilata a mano, dopo la salatura, viene massaggiata e aromatizzata per un periodo variabile da qualche giorno fino a 10 giorni con sale, pepe e aromi; nella preparazione della scalmarita il pepe viene aggiunto in seguito. Alla fine di tale periodo il prodotto viene lavato con vino rosso ed immesso nel budello di maiale o bovino (fresco o essiccato), steccato con canne di argine tagliate longitudinalmente in quarti, legato con dello spago ed appeso ai travi dei solai per la maturazione (nella preparazione della scalmarita dopo il lavaggio con il vino rosso si aggiunge aglio macinato e pepe). La stagionatura, in alti solai,

ben areati, dura per almeno 4-6 mesi fino ad un anno. E' diffusa anche la pratica, specialmente nell'ascolano, di affumicare il prodotto dopo la sua insaccatura in budello, in apposito locale per circa 12 ore, in presenza di fuoco alimentato con rami secchi di ginepro.

Territorio di produzione: Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nel territorio del Montefeltro.

Lonzino capolombo PAT Marche

Materia prima: carne di capolombo suino (muscoli della lombata), vino rosso, sale, acini di pepe nero. Il lonzino ha una forma cilindrica leggermente conica, ha una lunghezza di cm 40 con un diametro di circa 8 cm, si differenzia dalla lonza per il fatto che le parti grasse non sono intercalate alle parti magre ma le due componenti appaiono compatte e separate. Il lonzino, rivestito di budello naturale, ha un peso variabile fra 1 Kg e i 3 Kg, di consistenza dura. Il lonzino stagionato va consumato esclusivamente affettato.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Tagliato e rifilato a mano, il lonzino viene posto sotto sale e aromatizzato eventualmente con il pepe per uno o due giorni. Alla fine di tale periodo il prodotto viene lavato con vino rosso ed insaccato nel budello di maiale o bovino (fresco o essiccato). Esternamente viene fissato con canne tagliate in quarti appositamente legate ed appeso per la maturazione (un tempo sulle travi). La maturazione, in alti solai areati, avviene per almeno 4-5 mesi fino ad un massimo di 10. E' diffusa anche la pratica, specialmente nell'ascolano, di affumicare il prodotto dopo la sua insaccatura in budello, in apposito locale per circa

12 ore, in presenza di fuoco alimentato con rami secchi di ginepro.

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Mazzafegato o salsiccia matta PAT Marche

Salsiccia prodotta con gli scarti della lavorazione del suino allevato con metodi tradizionali, sale, pepe, aglio e altri aromi. Forma tipica della salsiccia, legata con spago in tanti salsicciotti di circa 10 cm di lunghezza e circa 3 cm di diametro. Ha un aspetto marmorizzato (di colore variabile a seconda dei componenti: scuro per la carne rossa, chiaro per il polmone, ecc.).



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Nella tradizione casalinga della lavorazione del maiale l'ultimo insaccato che viene preparato è il Mazzafegato, o localmente chiamato Salsiccia Matta. Viene fatta con tutto ciò che non è stato utilizzato nelle lavorazioni precedenti, cioè le carni più sanguinolente, i pezzi di polmone e di reni, gli intestini, i nervetti, la lingua, ecc. ad esclusione del fegato. Il tutto viene conciato con sale, pepe, aglio e altri aromi a seconda della zona e delle tradizioni locali. E' un salume che si consuma fresco in quanto non si conserva a lungo.

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Miaccio miaggio o migliaccio PAT Marche

E' un piatto dolce contadino e montanaro, povero e legato alla stagione fredda e al maiale, allevato e macellato in casa, di cui si utilizzava tutto, compreso il sangue. Il termine migliaccio deriva dal miglio, un cereale storico utilizzato molto prima della coltivazione del mais per pane e polenta. Un tempo quindi il migliaccio, torta di sangue suino, si faceva con la farina di miglio. Materia prima: sangue di maiale filtrato, latte, uova, zucchero, cioccolata fondente grattugiata, pane grattugiato, alchermes, chicchi di caffè, cannella, scorza di arancia, limone, mandorle, nocciole, burro o strutto.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il sangue è il componente tradizionale e peculiare, crudo, fresco, lavorato e setacciato fino a sfibrarlo, va unito allo zucchero, che può anche essere sostituito o integrato col miele, poi si aggiunge latte intero di fresca mungitura, canditi, cioccolato amaro e fondente grattugiato, pane grattugiato e scorza di limone e arancia. A scelta si possono aggiungere anche mandorle o nocciole, odore di noce moscata, cannella o chicchi di caffè, burro o strutto. Il tutto va versato in uno stampo basso cotto a bagnomaria.

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Pancetta arrotolata PAT Marche

La pancetta arrotolata ha una forma cilindrica della lunghezza di 30-40 cm ed un diametro di circa 10 cm. La sezione trasversale rivela, nel suo aspetto, la procedura di produzione arrotolata, in quanto la parte magra, di colore rosso vivo e la parte grassa, di colore bianco della pancetta si presentano nel classico aspetto a spirale. Materia prima: pancetta di suino, sale, pepe.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Alla pancetta viene tolta la cotenna ed aggiunti il sale ed il pepe, si lascia riposare per 48 ore, quindi viene lavata con vino rosso. Per il confezionamento viene avvolta su se stessa ed immessa in budello di maiale essiccato, legata ed appesa per la stagionatura per almeno quattro mesi.

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Porchetta PAT Marche

La porchetta ha la caratteristica morfologia del maiale con forma cilindrica, crosta esterna di colore scuro tipo terracotta e molto croccante. Una porchetta deve risultare, oltre che croccante, anche molto saporita e speziata. Solitamente viene servita a temperatura ambiente e tagliata a fette ampie. Materia prima: maiale di circa 150 Kg di peso vivo, sale, pepe, aglio e finocchio selvatico.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il maiale macellato viene disossato (lasciando le coste e le vertebre per conferirgli più sapore), condito con sale, pepe, aglio e finocchio selvatico fresco o essiccato (in questo caso si fa bollire prima dell'utilizzo) e lasciato insaporire per circa 6-7 ore. Quindi si lega con spago attorno allo spiedo e si mette in forno,

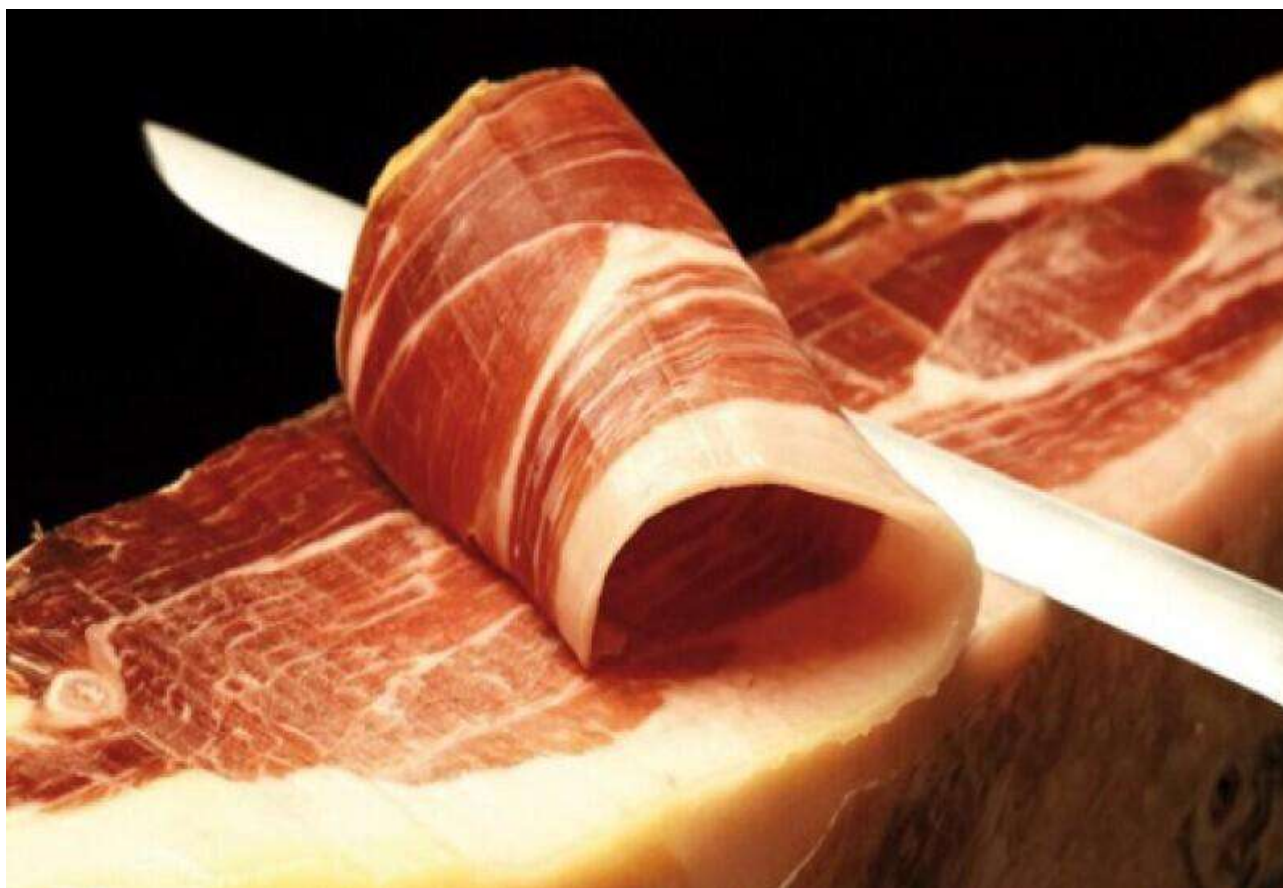
preferibilmente a legna, alla temperatura di circa 240° C, per circa 8 ore, posizionando sotto lo spiedo un padellone con acqua per la raccolta dei grassi. A metà cottura si mettono nel padellone la testa, le zampe, la coda ed i budelli del maiale. A fine cottura si lascia raffreddare a temperatura ambiente in “matre” con

griglia per la sgocciolatura. Successivamente si trasferisce in altre “matre” e si destina alla vendita. Si degusta tagliata in fette dello spessore di circa mezzo centimetro preferibilmente calde, anche se risulta difficile la sezione, o a temperatura ambiente (posta a raffreddare a temperatura inferiore ai 4° C, perde gran parte del sapore tipico e dell’aroma).

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Prosciutto aromatizzato del Montefeltro PAT Marche

Coscio di suino allevato nel Montefeltro, aglio, sale, zucchero, vino, rosmarino, alloro ed eventualmente farina per la stuccatura. Ha l’aspetto del normale prosciutto, simile al più famoso Prosciutto di Carpegna. Si usa affettarlo a mano in senso longitudinale. E’ lievemente presente l’aroma dell’aglio a livello organolettico.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il coscio di suino viene massaggiato ed aromatizzato con pepe ed altri aromi per facilitare l'uscita di sangue e acqua. Viene poi messo sotto sale grosso per venti-trenta giorni negli appositi sgocciolatoi opportunamente inclinati. Viene rimosso quindi il sale che tende ad indurirsi, si lava con acqua calda e si mette ad asciugare. Una volta asciutto il coscio viene bagnato con vino cotto e aromatizzato con aglio, alloro, zucchero e rosmarino. Si copre ancora con pepe macinato, quindi viene affumicato appeso ai travi e fatto stagionare. Il prosciutto matura per un mese sotto sale e per tre mesi in locali caldi e con "fumo"; nelle case di campagna erano presenti delle apposite nicchie, in comunicazione con la canna fumaria del camino, dove si

effettuava l'affumicazione del prosciutto. Periodo di stagionatura: da uno a tre anni nei tradizionali sacchi di tela o panni di lino o di cotone.

Territorio di produzione: Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano e dell'Alto e Medio Metauro.

Prosciutto delle Marche PAT

Coscio di suino rifilato a mano e privato della cotenna superflua. Il prosciutto, ottenuto con metodiche tradizionali, presenta le seguenti caratteristiche:

presenza di nervo della zampa affinché possa essere appeso;

sporgenza di almeno 4 dita dall'osso della noce;

al gusto si presenta leggermente salato con percezioni aromatiche di aglio e pepe;

il prosciutto deve essere libero dalla cotica.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La lavorazione del prosciutto, dopo la rifilatura a mano, consiste nella salatura con sale grosso. Tale operazione ha una durata di circa 20 giorni e viene eseguita nei primi 8 giorni massaggiando a giorni alterni la massa. Successivamente viene asportato il sale residuo mediante lavaggio in acqua calda. Al termine si può eseguire un lavaggio finale con vino bianco. L'asciugatura avviene in locali a ventilazione naturale per circa 40 – 60 giorni, al termine dei quali il prodotto viene stuccato con sugna, sale fino e pepe. La stagionatura avviene in locali freschi ed areati con poca luce e per un periodo variabile da i 12 e i 14 mesi, a seconda delle dimensioni della coscia.

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Salame di Fabriano PAT Marche

Probabilmente l'unità d'Italia si sarebbe fatta anche senza il Salame di Fabriano; tuttavia è documentato come questo salume abbia contribuito a dare un po' di sollievo all'eroe dei due mondi allorché vecchio, ammalato e ridotto in povertà, trascorreva i suoi ultimi anni nell'isola di Caprera.



A fargli omaggio dei pregiati salumi era stato un suo caro amico fabrianese, un certo Benigno Bigonzetti, come testimonia una lettera di ringraziamento del 23 aprile 1881, in cui è ancora visibile il timbro postale de La Maddalena, indirizzatagli dallo stesso Garibaldi.

Ma il salame di Fabriano era conosciuto ed apprezzato già molto tempo prima; tant'è che se andiamo a sfogliare i libri delle tariffe conservati presso l'archivio storico del Comune di Fabriano, possiamo osservare come il salame avesse una quotazione addirittura superiore a quella del prosciutto. Nel 1692, una "libra" di salame era quotata 42 quattrini rispetto ai 32 del prosciutto vecchio e ai 28 del prosciutto nuovo.

Nel 1782, il divario era aumentato essendo passato il salame a 60 quattrini la "libra" e il prosciutto vecchio rimasto pressoché stabile a 33

Nel 1780, il salame ha un valore esattamente doppio a quello del prosciutto vecchio: 80 quattrini contro 40. Il perché di tanta notorietà va ricercato nello straordinario gusto del Salame di Fabriano; un gusto che ci viene direttamente dalla natura. Il vero Salame di Fabriano non conosce infatti, ancora oggi, additivi chimici e rispetta in pieno il naturale susseguirsi delle stagioni tant'è che viene prodotto essenzialmente nei mesi di dicembre e gennaio per arrivare, al più tardi ai mesi di marzo e aprile.

La particolarità di questo salume sta nella coesistenza, nella fetta, di una parte magra dal colore rosso rubino e di cubetti di grasso (i lardelli) di 5-7 mm di lato. Sia la frazione magra che i lardelli sono piuttosto compatti e fanno in modo che la fetta risulti poco elastica. Il magro per essere idoneo alla lavorazione del Salame di Fabriano deve provenire da carni scelte accuratamente dal prosciutto e dalla spalla del suino. Va quindi macinato molto finemente per 3 o 4 volte. I lardelli provengono

ovviamente dal lardo del maiale e hanno una particolare importanza in quanto la parte grassa è quella che più risente di una buona o cattiva alimentazione del suino.

Quindi la qualità del Salame di Fabriano inizia molto prima della lavorazione delle carni; potremmo dire che dipende dallo “stile di vita” del maiale; questo proprio a causa dell'estrema naturalità del prodotto per il quale non si può barare in quanto nulla si aggiunge alle carni se non sale e pepe quanto basta e tanta, tanta esperienza, tramandata di generazione in generazione. Il resto lo fa il tempo.

Niente stagionature a tempo di record per il Salame di Fabriano che ha bisogno di qualche mese per esprimere tutte le proprie potenzialità. Per concludere, una notizia bella ma solo in parte: il Salame di Fabriano fa parte del primo gruppo di presidi istituiti da Slow Food (6 in tutte le Marche).

Da un lato è una notizia che fa sicuramente piacere in quanto attesta la grande reputazione di cui gode questo prodotto e può contribuire sicuramente alla salvaguardia ed al rilancio di questo prodotto. Se però andiamo a esaminare i criteri in base ai quali sono stati istituiti i presidi, dobbiamo prendere atto di una triste realtà: il Salame di Fabriano è considerato a rischio di estinzione.

Questo potrà stupire i consumatori meno attenti in quanto il Salame “tipo Fabriano” è uno dei prodotti più presenti e più venduti nei banconi dei supermercati. Ma il salame di Fabriano è un'altra cosa e c'è solo da auspicare che i pochi produttori

rimasti prendano coscienza della necessità di unirsi per tutelare insieme il loro prodotto, richiedendone la registrazione come DOP o IGP

Salame di frattula PAT

Il salame di frattula ha forma cilindrica, con legatura alle due estremità con un unico tratto di spago di fibra vegetale, con la possibilità di una terza legatura centrale. Il prodotto, ultimata la fase della stagionatura, ha un peso variabile tra i 400 grammi e 1 Kg, ruvido al tatto, di colore marrone/marrone carico e può essere ricoperto da una leggera patina di muffa bianca grigiastra. Al taglio la fetta appare di consistenza omogenea e compatta, di grana medio-fine, di colore rosso scuro, con frammenti di grasso di colore bianco distribuiti omogeneamente nella massa carnosa.

Il salame di frattula si distingue per le seguenti peculiarità: salame aromatizzato con vino, preferibilmente rosso e aglio e altre essenze tipiche locali (foglie essiccate della specie *Thimus serpyllum* (Timo serpillio) o *Thimus vulgaris* (Timo comune)).



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le parti del maiale utilizzate sono le seguenti: spalla, rifili del prosciutto, fondello, trito di carne magra o carnetta, prosciutto, lardello di gola a pezzi, lardello di schiena a pezzi. La carne viene lavorata subendo un primo taglio di sgrossatura e mondatura da tutti i residui di origine connettivale e adiposa. La carne viene poi salata con sale marino fino nella proporzione di 28-32 g/Kg di carne. Viene aggiunto anche il pepe, macinato fino, nella quantità di 2-3 g/Kg di carne. E' inoltre previsto l'utilizzo di vino, preferibilmente rosso, aromatizzato con aglio, serpyllum (*Thymus serpyllum* L.) o altre spezie vegetali nella dose di 2- 4 g/Kg di carne, spremendo le diverse componenti attraverso un panno.

Segue poi la tritatura della carne salata e pepata, con trafilatura grossa. Successivamente si aggiungono lardelli e pepe (aromi naturali ed essenze caratteristiche del luogo).

I lardelli vengono tagliati a cubetti con dimensioni comprese tra 10 e 15 mm per lato fino a rappresentare il 15-25 % dell'impasto. Il pepe in grani viene aggiunto sino a 3 g/Kg di impasto. L'impasto viene insaccato e pressato nel budello gentile, adeguatamente mondato, lavato e aromatizzato con del vino o soluzioni composte da acqua e anice, acqua e aceto di vino o con vino cotto. Il prodotto così ottenuto viene legato alle due estremità con un unico tratto di spago di fibra vegetale, con la possibilità di una terza legatura centrale. Tale operazione si effettua a mano.

Segue la fase dell'asciugatura, da eseguirsi in locali idonei, per 24-48 ore. Successivamente si effettua la stagionatura, in appositi locali, per un periodo di 45-90 giorni, in funzione del peso, della pezzatura e della tipologia di budello utilizzato.

Territorio di produzione: La zona storica di produzione dei suini destinati alla produzione del salame di frattola comprende parte del territorio dei comuni della Provincia di Ancona di seguito riportati: Senigallia, Monterado, Corinaldo, Ripe, Castel Colonna.

Salame di sopressato o sopressato PAT Marche

Carne suina con tagli pregiati di spalla, braciole, fondello di capocollo, con aggiunta di pancetta e grasso nella misura del 20 %. Salame semimorbido con profumo e sapori spiccati.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le carni vengono sminuzzate e mescolate con sale e pepe macinato. L'impasto viene condito con aglio e, in alcuni casi e da tempi più recenti, con rum. Il tutto viene amalgamato fino ad ottenere una pasta molto fine ed omogenea. La carne viene insaccata in budello gentile di maiale per la stagionatura naturale del prodotto. Prima dell'impiego il budello viene opportunatamente dissalato mediante bagno disinfettante e aromatizzante in acqua tiepida, vino bianco o preferibilmente aceto. Il salame è poi posto per una settimana in stanze con camino e per 1-3 mesi a stagionare. E' diffusa l'affumicatura.

Territorio di produzione: Ancona e provincia

Salame lardellato PAT Marche

Salume di forma cilindrica, rivestito di budello naturale dal peso variabile fra 0,5 e 1 Kg. Si presenta compatto, di consistenza dura non elastica, di colore rossastro. Al taglio la fetta risulta compatta con uniforme distribuzione dei cubetti di grasso. Carne suina di tagli pregiati di spalla, rifilatura della lombata e della coscia privata della parte grassa e nervosa. Il grasso, che costituisce circa il 20% del prodotto, è aggiunto sottoforma di cubetti.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Macinatura delle carni con stampo medio-fine (diametro dei fori 4-5 mm), grasso tagliato a lardelli. Si impasta il tutto e si condisce con sale (3%), pepe (0,2%), pepe in grani (0,2%), vino bianco e talvolta chiodi di garofano. Si insacca nell'intestino retto (budello gentile), adatto a lunghe stagionature. Prima dell'impiego il budello viene opportunatamente dissalato mediante bagno disinfettante e aromatizzante in acqua tiepida, vino bianco o preferibilmente aceto. I salami vengono appesi per un giorno e mezzo in modo che non siano a contatto tra loro per evitare l'insorgenza di muffe. La maturazione, di 7-10 giorni si effettuava tradizionalmente in stanze con camino. In alcuni casi si pratica l'affumicatura. La stagionatura ha una durata generalmente di 2-3 mesi.

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Salsiccia di fegato PAT Marche

Il prodotto, di tipica forma a salsiccia, è insaccato in budello naturale di intestino tenue. La salsiccia può essere utilizzata sia come prodotto fresco, previa cottura, o cruda dopo adeguata stagionatura. Può anche essere conservata in recipienti ricoperti d'olio o di strutto. Materia prima: fegato, carne e grasso corposo di suini allevati con metodo tradizionale, sale, pepe, zucchero, aglio, buccia di arancia.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le carni magre macinate, il grasso e il fegato tagliuzzato a mano separatamente, in quantità uguali, vengono conciati e insaccati nel budello tenue, avendo cura di forare la salsiccia con uno spillo per favorire l'uscita dell'aria e del sangue. Matura in ambiente caldo e areato. La stagionatura, in ambienti idonei, ha una durata di alcuni mesi.

Territorio di produzione: Intero territorio regionale, in particolare nelle provincie di Ascoli Piceno e Macerata.

Salsiccia di Senigallia PAT Marche

La materia prima utilizzata per la produzione della Salsiccia di Senigallia deve provenire dai seguenti tagli di carne:

- BOVINO 65/80% Carne magrissima di coscia o spalla di bovino adulto;
- SUINO 20/35% Carne magra (coscia, spalla lombo); Lardelli di lardo di schiena (tra 5 e 10%).
- Altri ingredienti:
- 22/28 gr sale marino fino raffinato per Kg di carne;

- 2/4 gr di pepe nero macinato per Kg di carne;
 - ammesso vino rosso o bianco 0,1/0,2 lt x 10 Kg di carne;
 - ammesso aglio fresco pestato q.b.;
 - ammesse spezie (max 10) e fino ad un max di 1 g complessivamente per Kg di carne (noce moscata, coriandolo, chiodi di garofano, cannella, pimento, macis, carvi, anice stellato, ecc.);
- L'uso di additivi è consentito nei limiti di legge rispettando la normativa sui salumi cotti.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Operazioni preliminari:

Dopo essere stata rifilata la carne viene porzionata e lasciata raffreddare per 24 ore ad una temperatura compresa tra 0 e 4 °C. I vari tagli di carne vengono poi disossati, mondati, snervati e sezionati grossolanamente per facilitare le successive operazioni di tritatura. Il budello naturale di suino o bovino viene prima ripulito con acqua tiepida, quindi disinfettato immergendolo in una soluzione di vino e/o aceto addizionata con acqua o altri prodotti specifici. Il sale, il pepe, le spezie, ecc.. possono essere miscelati tra loro ottenendo un'unica soluzione che sarà aggiunta durante la fase di impastatura. L'aglio fresco viene pelato e quindi pestato nel mortaio e lasciato macerare nel vino rosso o bianco.

Tritatura ed impastatura:

I vari tagli di carne, precedentemente selezionati, vengono sottoposti ad un passaggio di macinatura nel tritacarne, utilizzando stampi con fori di diametro compreso tra 2,5 e 4 mm. Terminate le operazioni di tritatura l'impasto viene addizionato con gli altri ingredienti e miscelato fino ad ottenere un composto omogeneo. I lardelli esclusivamente di lardo di schiena di suino saranno tagliati a cubetti con lati compresi tra 0,5 cm e 1 e addizionati all'impasto. La distribuzione dei lardelli nell'impasto deve essere omogenea.

Insaccatura e disposizione:

L'impasto così ottenuto viene insaccato con insaccatrice anche del tipo sottovuoto. Dopo il riempimento il budello deve essere forato in modo da togliere dall'impasto le eventuali bolle d'aria presenti e, successivamente, attorcigliato o legato in modo da formare salsicciotti di circa 18/20 cm di lunghezza. Dopo la formazione delle salsicce si posiziona l'intero insaccato, a spirale, su un palo di legno. Tra le operazioni di insaccatura e messa nella "Fornacella", deve essere previsto un intervallo compreso tra le 3 e le 12 ore: questa fase di riposo, alla temperatura di 4-8 °C, permette di conferire maggiore consistenza all'impasto.

Cottura con affumicatura:

La cottura dovrebbe essere fatta nella "Fornacella", un camino dotato di porte di chiusura e di due guide poste in alto lungo le pareti laterali. I pali su cui sono posizionate a spirale o appese le salsicce, sono inseriti nelle guide della Fornacella. Prima di inserire le salsicce nella Fornacella viene accesa la carbonella o la legna di roverella, possibilmente di Piobbico come da tradizione. Una volta formata la brace, si inseriscono i pali con le salsicce a spirale o appese e si chiudono gli sportelli della Fornacella. In questo caso la distanza tra carbone ardente e la parte inferiore delle salsicce deve essere di almeno 80 cm.

Il tempo di cottura e affumicatura è di circa 80 minuti, alla temperatura di 140/160 °C, in modo che la temperatura al cuore della salsiccia raggiunga almeno i 75 °C. Una volta tolte dalla Fornacella e raffreddate, le salsicce vengono separate ad una ad

una. Non è ammesso in alcun modo l'utilizzo di aroma fumo sia nell'impasto sia spruzzato all'esterno della salsiccia.

Conservazione:

Il prodotto si conserva sottovuoto in frigo ad una temperatura max di +4 °C. Il prodotto una volta messo sotto vuoto può anche essere surgelato o congelato ed in questo modo conservato. I tempi di conservazione in frigo ed in freezer sono quelli indicati dalla normativa in materia.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

Attrezzatura specifica:

Per la cottura e affumicatura della salsiccia matta di Senigallia dovrebbe essere utilizzata la cosiddetta "Fornacella", un manufatto in muratura con portone in legno, avente le dimensioni di circa 1 mt x 1 mt di base e 1,5 mt di altezza.

Confezionamento:

La Salsiccia di Senigallia viene immessa al consumo intera o anche affettata. Il confezionamento del prodotto intero o tagliato può essere effettuato anche sottovuoto o in atmosfera modificata.

Etichettatura:

La confezione deve recare obbligatoriamente sul sigillo o etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, il nome "Salsiccia di Senigallia" con sottotitolo "Salsiccia Matta" o "Salsiccia Matta di Senigallia".

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali storici di produzione e lavorazione della “Salsiccia Matta di Senigallia” erano ubicati presso il Foro Annonario, uno dei monumenti che identifica la città di Senigallia, progettato dall’architetto Pietro Ghinelli. In queste botteghe erano presenti i “Beccai”/Macellai che producevano la “Salsiccia di Senigallia”, tramandando il prodotto per generazioni. Negli ultimi anni tali botteghe sono scomparse, sostituite da bar e ristoranti. La produzione della “Salsiccia Matta di Senigallia” continua comunque ancora fuori dal Foro Annonario e viene preparata ogni Natale da pochissimi e qualificati macellai della città di Senigallia.

Territorio di produzione: La zona di produzione della Salsiccia di Senigallia è rappresentata dall’intero territorio del Comune di Senigallia.

Salsiccia PAT Marche

La salsiccia ha forma cilindrica della lunghezza di circa 10 cm e del diametro di 3 cm. Colore e consistenza variabili in funzione della stagionatura. Il prodotto fresco manifesta spiccate caratteristiche di spalmabilità, mentre se stagionato ha una consistenza dura e un sapore forte e deciso. La salsiccia può essere consumata fresca, ottima accompagnata con la

bruschetta, oppure secca, previo periodo di maturazione o anche conservata sott'olio. Materia prima: carne suina sia magra che grassa, sale e pepe.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Alla carne suina macinata finemente vengono aggiunti sale e pepe e quindi viene insaccata nel budello di intestino tenue di maiale e legata con spago ad intervalli regolari. Le salsicce una volta confezionate vengono messe ad asciugare in ambienti freschi e non molto ventilati per un periodo minimo di 10 – 15 giorni.

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Spalletta PAT Marche

Materia prima: spalla del maiale, aglio, pepe e sale. Il prodotto si presenta più grasso del prosciutto, colore rosso forte, sapore secco salato con percezione di aromi di aglio e pepe.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La spalla del maiale, staccata dalla mezzena, viene refrigerata, rifilata a mano e salata per un periodo di circa 10-15 giorni, in celle alla temperatura di 0°- 2°C. Segue l'asciugatura, al termine della quale la spalletta viene pepata. Dopo circa 30 giorni al prodotto viene asportata la carne pendente ("tolettata"), stuccata con sugna di maiale e aromatizzata con pepe e aglio. La spalletta viene stagionata per 6 mesi in locali idonei aventi una temperatura di circa 15°C ed una umidità relativa del 70%. Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione. La tradizione contadina testimonia l'antica produzione della spalletta, in quanto spesso in passato, per le precarie condizioni economiche della famiglia contadina, i prosciutti venivano barattati con il maiale da allevare per l'anno successivo e la spalletta era considerata il "prosciutto povero" da consumare in famiglia.

Territorio di produzione: Intera regione Marche

Tacchino bronzato rustico o nostrano PAT Marche

Il piumaggio è di colore bronzato, oppure grigio, o nero picchiettato di bianco. La femmina pesa a fine ciclo Kg 2,4-2,8, mentre il maschio Kg 4,2-4,7. La carena è affilata e profonda

conseguente a sviluppo longilineo della muscolatura pettorale. La cute è di colore giallo.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

L'allevamento avviene a terra e all'aperto per la maggior parte del periodo di vita. L'alimentazione è costituita da erba medica, glutine di mais, altri cereali e prodotti naturali oltre a quella assunta naturalmente dal pascolo. La durata del ciclo di allevamento è di 6-7 mesi, la spiumatura viene effettuata manualmente a secco.

Territorio di produzione: Intero territorio regionale con maggiore diffusione nelle province di Pesaro e Ancona.

Galantina Marchigiana



La Galantina è una delle ricette marchigiane per eccellenza ed è stata proprio la Regione Marche a premiarne, nel 2015, la territorialità, attribuendo a questa preparazione il marchio QM cioè Qualità Garantita delle Marche.

È un secondo piatto di carni bianche, la versione originale la vuole preparata con la gallina, ma non è raro trovarla cucinata col pollo o col tacchino. È un piatto molto antico e già nell'antica

Roma si ritrovano le istruzioni per la preparazione della Galantina Marchigiana.

Galantina di pollo, un'evoluzione secolare

Molti fanno risalire la galantina marchigiana alla cucina dell'antica Roma (cfr. De re coquinaria Marco Gavio Apicio). Questo testo contiene le istruzioni per un pollo ripieno di impasto di carne, pinoli, olio e pepe a chicchi. Anche nel medioevo imperavano, nella ricchezza delle corti, piatti di volatili ripieni di carne o addirittura di altri volatili e cacciagione. Nella vicina Umbria è un piatto delle feste natalizie ma nelle Marche troviamo la vera culla di questo ripieno delicato. Le “vergare” marchigiane preparavano la galantina in ogni occasione di festa utilizzando materie prime facilmente reperibili nella campagna.

Galantina piatto tipico, la ricetta

L'ingrediente fondamentale della galantina marchigiana è la gallina da disossare. Consigliamo di far eseguire questa operazione al macellaio di fiducia. Per chi è esperto, servono coltello e forbici da cucina. La gallina va appoggiata sulla schiena e tagliata longitudinalmente dal collo passando per il petto, fino al foro di eviscerazione. A partire da questo taglio, una mano esperta riuscirà a separare l'involucro di carne e pelle dalla carcassa ossea all'interno che potrete usare per un tradizionale brodo di ossa. Le ossa delle ali e delle cosce si estraggono successivamente, avendo cura di non bucare l'involucro da farcire.

Passeremo poi a preparare l'impasto a base di macinato di vitello o manzo (1 kg circa) a seconda del sapore più delicato o più accentuato da ottenere. Gli altri ingredienti necessari sono: 6 uova, almeno 200 grammi di parmigiano, mortadella, pistacchi, carote, sedano, olive verdi denocciolate, pepe e sale. Aggiusteremo le quantità in base alla taglia del volatile. Useremo infatti la gallina per ottenere una galantina più piccola o un pollo se abbiamo ospiti e desideriamo una quantità maggiore.

Lessiamo tre uova da sgusciare per essere utilizzate in seguito. Le altre tre uova (tuorlo e albume) le impiegheremo per impastare la carne di manzo opportunamente salata e leggermente pepata con il parmigiano. Carote e sedano possono essere pulite tagliate longitudinalmente, o, più praticamente spezzettate. Insieme ai pistacchi sgusciati, alle olive verdi ed ai tocchi di mortadella vanno inserite nell'impasto. A questo punto dovremo chiudere la gallina farcita e cucirla. In questa fase è necessario porre attenzione a sigillare adeguatamente la pelle ed a ottenere un impasto piuttosto compatto.

Come cuocere la galantina marchigiana

La galantina può essere cotta al vapore o, per chi non dispone di adeguata attrezzatura, anche bollita in acqua. In ogni caso bisogna aver cura che l'acqua non penetri all'interno dell'impasto. A ciò serve l'involucro della pelle, la precisione nella cucitura, ma anche l'utilizzo di apposite pellicole che si trovano in commercio. Una volta cotta la galantina andrà lasciata a

raffreddare all'esterno. Nel contempo presseremo con un peso per compattare ulteriormente il contenuto. L'obiettivo è quello di ottenere un prodotto che si possa tagliare al coltello mantenendo l'integrità della fetta. Serviamo con contorno di insalata russa o cicoria bollita o cicoria selvatica marchigiana per amatori e conoscitori.

Salame di pecora



Il **salame di pecora** è un prodotto tipico marchigiano, che deriva da una miscela tra carni di pecora magra.

Cenni storici e curiosità

La produzione del **salame di pecora** è strettamente legata al mondo della transumanza. In passato i pastori, spostandosi per molto tempo, avevano necessità di consumare prodotti facilmente trasportabili e a lunga conservazione.

La scelta ricadeva dunque sui formaggi stagionati (soprattutto pecorino) e sui salumi. Quello di pecora è un salame di facile produzione, molto leggero, ma non prodotto interamente con la carne ovina. Per controbilanciare il sapore deciso della pecora, infatti, si è soliti addizionarlo con parte di lardelli di maiale, in proporzione 60:40.

Dal punto di vista nutrizionale, le carni apportano un quantitativo di calorie più basso del classico salame 100% maiale. È prevalente la componente proteinica, mentre i lipidi sono ridotti, soprattutto il colesterolo che è quasi assente. Ove non addizionato con altri prodotti, poi, è naturalmente privo di glutine e lattosio. Può dunque essere facilmente consumato anche da celiaci, allergici e intolleranti.

Abbinamenti. Il salame di pecora in tavola

Sulla tavola, il salame di pecora trova il suo abbinamento ideale con i formaggi della tradizione marchigiana e del Centro Italia. Da provare in combinata con la **caciotta vaccina** o con il **pecorino dei Monti Sibillini**.

Per quanto riguarda il vino, la scelta ricade in maniera inequivocabile sui rossi. Caratteristiche fondamentali di questi

calici sono il corpo e la struttura. Ecco perché si può prediligere un **Montepulciano d'Abruzzo**, un **Merlot Cabernet del Veneto IGT** o un **Cesanese del Piglio DOCG**. Tutti questi vini, infatti, esaltano senza coprirlo il sapore della carne ovina.

Scheda prodotto

Nome: Salame di pecora

Zona di produzione: provincia di Macerata (comuni dell'Alto Maceratese)

Ingredienti: carne di pecora (razza Fabrianese, Sopravvissana e Merinizzata), grasso di maiale, sale, vino, spezie e aromi

Conservanti e altri prodotti ammessi: E250, E252, E301

Peso medio: 0,350 kg

Stagionatura: 8 + 60 giorni (in media)