

I Salumi e le Carni

I SALUMI E LE CARNILa storia dei salumi del PICENO è legata alla famiglia mezzadrile, che usava per alimentarsi quasi tutte le parti del maiale. L'uso di non sprecare alcuna parte e l'esigenza di utilizzare anche il lardo hanno dato vita ai due salumi più tipici : il salame e il ciauscolo. Il primo, che rientra nella tipologia dei salami lardellati, è un composto di carne magra, tolti cioè grasso e nervi , pestato sottilissimamente, con l'aggiunta di lardelli a dadini, condito con sale e pepe nero e insaccato nel budello dello stesso maiale. Nel Ciauscolo, riconosciuto DOP, il lardo viene macinato ed amalgamato alla carne con la quale forma una pasta omogenea e facilmente spalmabile sul pane e si presenta simile ai patè francesi.

Riveste particolare importanza la scelta delle carni: la spalla, il prosciutto, la pancetta, il lombo e, naturalmente, il lardo; al tutto vengono aggiunti vino bianco, aglio e pepe, dopodiché il composto viene insaccato nel budello del maiale.

Altri prodotti tipici derivati dalla macellazione del maiale sono:

la salsiccia di carne e di fegato, coppa di testa, il mazzafegato, la lonza, il lonzino, la porchetta e la pancetta arrotolata.

La qualità molto elevata , li accomuna tutti .

L'ambiente, il clima dolce ed i pascoli incontaminati sono gli ingredienti essenziali per allevare cavalli, ovini e bovini le cui carni sono di qualità superiore.

La razza bovina marchigiana è tra le migliori e pregiate. Qualità e tipicità sono caratteristiche anche del gallo ruspante tipico e delle tante razze di coniglio , ingrediente base di numerose e gustose ricette della cucina picena e marchigiana.

Scarica la pagina in formato PDF