



LA PORCHETTA
TRADIZIONE UMBRA



INTRODUZIONE

La porchetta è uno dei prodotti più legati alla tradizione dell'Umbria, piatto povero e gustoso, che si apprezza a temperatura ambiente e che, forse proprio per questo, anno dopo anno si è affermato come street food, fino a varcare i confini regionali e diventando piatto gourmet.

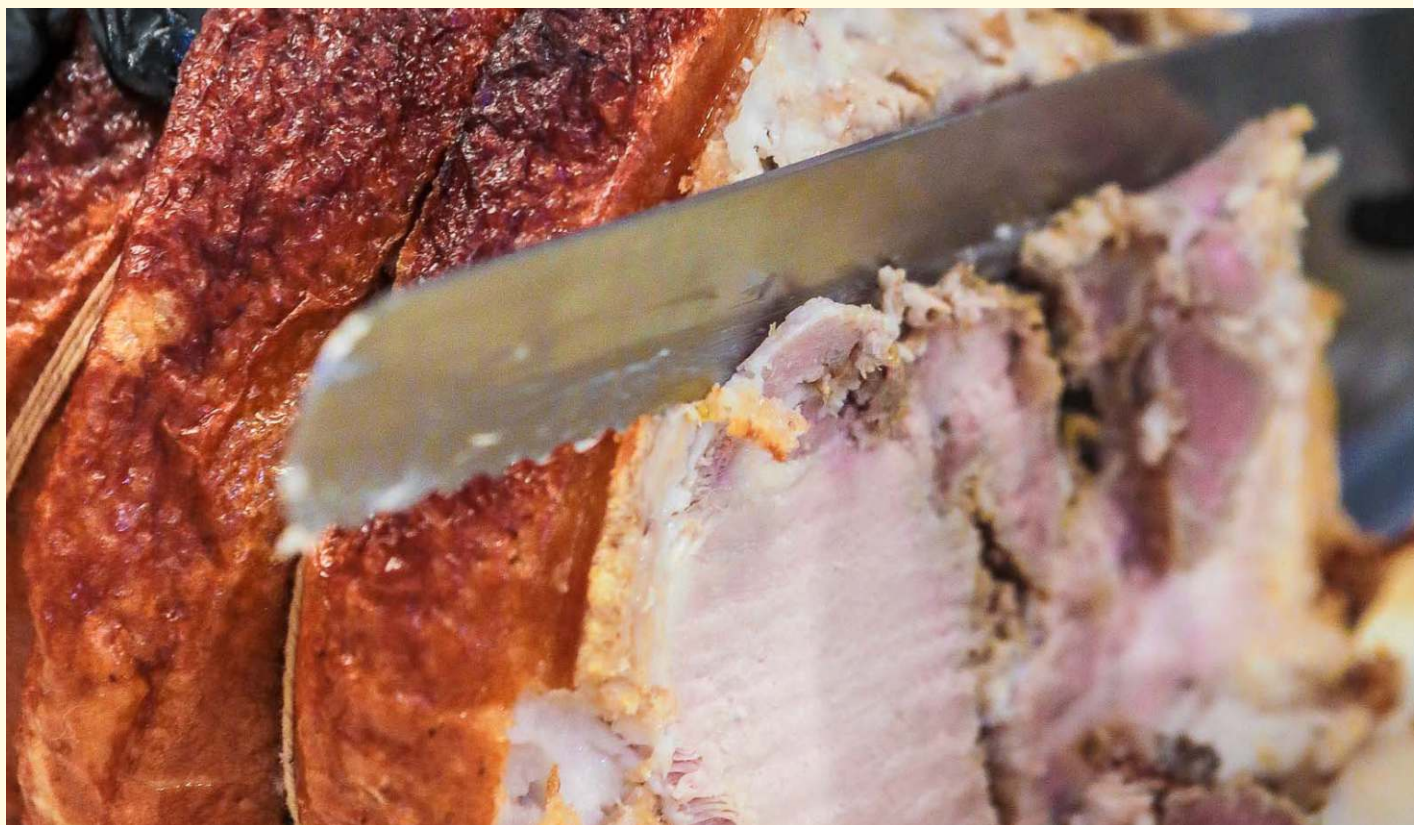
Legata a questa produzione, si è nel tempo costruita una vera e propria filiera, che in Umbria possiamo definire a chilometro zero, capace di attirare l'attenzione della stampa nazionale ed internazionale, quasi che il sapore della porchetta sia in grado di raccontare il nostro territorio e la nostra convivialità semplice, ma di sostanza. Ma la porchetta non è solo un piatto di maiale cotto e condito in modo saporito, è anche una tecnica, un modo di cucinare gustoso delle nostre campagne, pensiamo al coniglio o alla carpa in porchetta, il cui denominatore comune è il misto di spezie e aromi agresti.





INTRODUZIONE

LA PORCHETTA



La porchetta, poi, è legata a tanti ricordi, dall'immane sostà ad uno dei numerosi porchettari durante la Fiera dei Morti di Perugia ai matrimoni contadini di un tempo. A Gubbio, durante la meravigliosa festa dei Ceri, il panino con la porchetta viene offerto, unitamente ad un bicchiere di vino rosso, per rifocillare ceraioli ed eugubini al termine della corsa, quando esausti discendono dalla Basilica di Sant' Ubaldo, sul monte Ingino, dopo aver ricollocato i Ceri al loro posto in attesa della prossima festa. Simile ricordo è mutuabile anche al Calendimaggio di Assisi "I vincitori esultanti si allontanano cantando... per andare a festeggiare con stringozzi, porchetta e libagioni per quel che resta della notte; i vinti s'allontanano a schiena curva a leccarsi le ferite e scagliare le più medievali maledizioni contro i giurati..."





PRODOTTO E METODI DI LAVORAZIONE



La porchetta consiste in un maiale intero, svuotato e condito all'interno con sale, pepe, erbe aromatiche, interiora (rognone escluso) e arrostito al forno. Si sceglie un suino di un anno, del peso massimo di un quintale, circa 60/70 kg a peso morto. Una volta abbattuto e dissanguato, si immerge in una vasca di acqua bollente e, raschiando con un coltello, si procede alla rimozione delle setole, quindi, spaccato, privato delle interiora e accuratamente lavato, si passa alla fase del condimento: sale, pepe, aglio, finocchio, lasciandolo insaporire per qualche tempo. I visceri toracici e addominali (cuore, polmoni, fegato, trippa), insieme alla lingua, alle orecchie, agli arti anteriori e posteriori (i "cianchi"), dopo un'opportuna pulizia con acqua corrente, vengono fatti bollire. Il Fegato viene tagliato a tocchetti e abbondantemente condito con sale, pepe, aglio e finocchio. Le frattaglie sono poi introdotte nella cavità toracica e addominale e, se necessario, ulteriormente condite anche con manciate di rosmarino.

Una volta imbottita di sapori, la porchetta viene infilzata con un palo, un tempo di legno ora di acciaio, che viene sospinto dalla bocca fino all'estremità pubica, ed infine viene cucita e legata con lo spago; la metodica di preparazione, appena descritta, nel corso degli anni è rimasta sempre la stessa. Anticamente la macellazione e la preparazione dei suini per la porchetta avvenivano nei cortili, nei piazzali all'aperto, nei pianoterra delle abitazioni, dovunque fosse possibile avere acqua in abbondanza. A Costano, fu realizzato nel 1924, dopo lunghe e travagliate vicende amministrative iniziate nel 1891, un apposito locale per la macellazione dei suini per soddisfare le accresciute esigenze dei porchettari, anticipando quella che è diventata poi una regola imposta per legge.



PRODOTTO E METODI DI LAVORAZIONE

Attualmente, una volta macellato il suino presso il mattatoio, tutta la preparazione può avvenire solo ed esclusivamente presso un laboratorio che dispone dell'autorizzazione sanitaria a svolgere tale attività. Attualmente questa fase di lavorazione si è molto semplificata e viene effettuata per mezzo di forni ventilati in acciaio inox, sia per il rispetto delle norme igieniche e sia per il vantaggio di avere una cottura più uniforme. La porchetta viene introdotta con un carrello nel forno ben caldo (250/300°C), appoggiando il palo su due forcelle di ferro; al di sotto vengono sistemati uno o più recipienti, un tempo in terracotta attualmente in acciaio, per raccogliere il grasso che scola durante la cottura, contenenti anche gli arti, le orecchie, la trippa. Il tempo di cottura dura dalle due alle cinque ore, a seconda della mole dell'animale, circa un'ora per ogni 10 kg di peso. La porchetta deve sottostare alle norme che regolano la conservazione e la vendita dei prodotti gastronomici, previste dalla legislazione vigente.





PRODOTTO E METODI DI LAVORAZIONE

Particolare attenzione è rivolta alla regolazione della temperatura degli alimenti per evitare che si creino condizioni favorevoli allo sviluppo di agenti patogeni che possono mettere a rischio la salute pubblica o che possono alterare le caratteristiche organolettiche dell'alimento.

Questi microrganismi operano con particolare intensità nei prodotti alimentari ad una temperatura attorno ai 37° C per cui, nel caso della porchetta, o si mantiene calda, tra i 60° e i 65° C, utilizzando un banco termico al momento del taglio oppure, utilizzando abbattitori termici, si deve rapidamente abbassare la temperatura fino a raggiungere i 2- 4° C.





► **Food Company Srl**

► www.foodcompany2011.it

✉ shop@foodcompany2011.it

☎ +39 0744 081931

📍 Via Alfonsine 14 - Terni (TR) 05100 - Italy