

Disciplinare di produzione della “Porchetta di Ariccia” I.G.P.

- Art. 1- Denominazione

L’Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “Porchetta di Ariccia” è riservata esclusivamente al prodotto di carne suina cotta le cui fasi di lavorazione sono rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

- Art. 2- Caratteristiche del prodotto

Materia prima

La materia prima destinata alla produzione della “Porchetta di Ariccia” I.G.P. proviene da suini di sesso femminile, iscritti ai libri genealogici delle razze Landrace, Large White, Pietrain e relativi ibridi.

Le carcasse che giungono allo stabilimento devono rispondere alle classi S, E, U secondo quanto previsto dalla vigente normativa comunitaria.

La denominazione “Porchetta di Ariccia” I.G.P. è ammessa per la tipologia porchetta intera e per il tronchetto corrispondente alla porzione della mezzena di suino, compresa fra la 3° vertebra dorsale e l’ultima vertebra lombare.

Per la porchetta intera, il peso delle carcasse eviscerate, al momento del conferimento, va da un minimo di 60 Kg. ad un massimo di 90 Kg.. Le carcasse della porchetta intera devono avere gli arti anteriori e posteriori e/o la testa.

Per la produzione del tronchetto, il peso della porzione di mezzena, al momento del conferimento, va da un minimo di 14 Kg. ad un massimo di 25 Kg.

Caratteristiche del prodotto:

La “Porchetta di Ariccia” I.G.P. all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Peso della porchetta intera: il peso è compreso tra i 27 Kg. e i 45 Kg., al momento dell’etichettatura di cui all’art.8;

Peso del tronchetto: il peso è compreso tra i 7 Kg. e i 13 Kg., al momento dell’etichettatura di cui all’art.8;

Le caratteristiche di seguito definite, della crosta e del gusto, sono riferite sia per la porchetta intera che per il tronchetto.

La crosta: nella parte superiore deve avere consistenza croccante, colore marrone; nella parte inferiore, ossia nella zona sottopancia, la crosta può presentare consistenza morbida.

Carne: si presenta all’aspetto di colore compreso tra il bianco e il roseo, caratterizzata dalla presenza delle spezie.

Gusto: deve essere di carne suina aromatizzata al rosmarino, aglio e pepe nero.

Il prodotto al momento dell’immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

- (acqua libera) Aw: < 0.98
- Umidità relativa: < 57%
- Grasso: < 33%
- Proteine: > 20%

- Art. 3-
Zona di Produzione

La zona di produzione della “Porchetta di Ariccia” I.G.P. è il territorio del Comune di Ariccia.

- Art. 4-
Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

- Art. 5-
Metodo di ottenimento

Metodo di produzione.

Le carcasse di suino, di sesso femminile, destinate alla produzione della “Porchetta di Ariccia” I.G.P. giungono negli stabilimenti di lavorazione ad una temperatura compresa fra 0°/ + 4°C e stoccate in cella frigorifera a temperatura compresa fra 0°/+ 4°C.

La carcassa viene sottoposta, nel laboratorio di preparazione, a disossamento manuale che prevede: l'asportazione di tutte le parti ossee, ad eccezione della tibia e del perone degli arti posteriori e delle parti ossee della testa, quando è presente; la recisione degli arti posteriori e anteriori e l'asportazione della carne in eccesso a livello dei prosciutti, della spalla, del collo e del filetto, al fine di garantire una adeguata cottura della porchetta. Gli arti posteriori vengono recisi a livello dell'articolazione tarsale, mentre gli arti anteriori vengono recisi al livello dell'articolazione fra l'ulna e radio.

Segue la fase della salatura con sale fino marino nella proporzione di 15-30 grammi di sale per chilogrammo di materia prima e successivamente la fase di riposo, con una durata da 5 minuti a 1 ora, dall'inizio dell'operazione, necessaria affinché il sale venga assorbito adeguatamente dalla carcassa o dal tronchetto.

Dopo il riposo, si effettua un massaggio manuale in tutte le parti della carcassa o tronchetto in cui è stato distribuito il sale per un tempo da 30 secondi a 5 minuti con il quale si elimina il sale in eccesso.

Si procede con la speziatura con una miscela di pepe nero, in polvere o macinato grossolanamente, rosmarino ed aglio, nella quantità da 150 a 250 gr. per 100 Kg. di materia prima. Ogni singolo ingrediente non può rappresentare in peso meno del 20% della miscela. La distribuzione della miscela avviene manualmente.

La fase della legatura, che costituisce un elemento significativo nella preparazione della “Porchetta di Ariccia” I.G.P., è una operazione manuale che deve garantire, sia durante che dopo la cottura, il mantenimento della compattezza della porchetta intera e del tronchetto. Essa viene eseguita secondo un processo tradizionale tramandato di generazione in generazione.

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; inoltre possono essere inseriti da 4 a 8 tubi/ferri di alluminio alimentare e/o acciaio inox a livello del

collo, delle spalle e delle cosce. Alla carcassa intubata viene praticata la legatura con ago e spago di fibra naturale secondo una procedura che prevede i seguenti passaggi:

la parte rimanente degli arti posteriori, le cui basi ossee sono tibia e perone, viene sollevata e legata con filo di acciaio sopra il tubo successivamente, mediante doppio passaggio di spago; lo spago viene passato sul collo e tirato al fine sia di ridurre la lunghezza della porchetta intera sia di compattarla. Per la legatura del tronco toracico, lo spago viene fatto passare sia all'interno che all'esterno della carcassa, con andamento circolare, interessando ora la parte ventrale ora la parte dorsale. Tale sistema di legatura ha lo scopo di conferire alla porchetta intera la forma originaria della carcassa, che deve rimanere dopo la cottura e dopo l'asportazione di tutti i tubi.

La carcassa disossata e condita, destinata alla produzione del tronchetto, viene arrotolata e cucita con ago e spago di fibra naturale nel senso della sua lunghezza. Successivamente il tronchetto viene accorciato e compattato, passando lo spago per tutta la sua lunghezza e incrociandolo. In ultimo, vengono eseguite da 6 a 8 legature lungo la circonferenza, atte sia a contenere la legatura a croce, sia a mantenere compatta la carne durante la cottura.

La "Porchetta di Ariccia" IGP, così preparata viene introdotta nel forno solo quando, in questo, è stata raggiunta la temperatura interna di almeno 200°C.

La cottura della porchetta avviene ad una temperatura compresa fra 160 e 280°C per un tempo compreso dalle 3 alle 5 ore dall'immissione, in modo da ottenere la formazione di una crosta croccante.

La cottura del tronchetto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 160 e 280°C per un tempo compreso dalle 3 alle 6 ore dall'immissione.

La porchetta ed il tronchetto, una volta sfornati, vengono posti nella sala di raffreddamento ad una temperatura compresa fra 10°C e 30°C e per un tempo compreso dalle 5 alle 15 ore dall'immissione, al fine di favorire lo scolo di grasso e liquidi residui. Il raffreddamento, che avviene in modo graduale, toglie altra umidità al prodotto favorendo, la crosta croccante, il colore omogeneo della carne e la conservabilità anche nei giorni successivi alla preparazione. Una volta confezionato, il prodotto può essere conservato in cella frigorifera a temperature comprese fra +2° e +6° C.

- Art. 6-

Legame con l'ambiente

Ariccia è una delle località più conosciute e popolari posta a breve distanza da Roma, dove a differenza di altri paesi limitrofi il legame con la porchetta e la sua produzione vanta una tradizione millenaria, presumibilmente risalente ad epoche pre-romaniche e alla popolazione dei Latini. Infatti, non solo si attribuisce ad Ariccia l'origine dei sacerdoti che lavoravano e preparavano le carni suine da offrire in sacrificio nel tempio di Giove Laziale sul vicino Monte Cavo, ma si ritiene anche che grazie alla presenza della nobiltà romana, succedutasi nel corso della storia e che era solita trasferirsi ad Ariccia per la stagione estiva o per organizzare battute di caccia, si sia potuta sviluppare quella maestranza artigiana nel preparare la porchetta presente ancora oggi e che continua a tramandarsi nelle famiglie ariccine da padre in figlio.

La reputazione della "Porchetta di Ariccia" risale al 1950 quando i porchettari di Ariccia guidati dal proprio sindaco allestirono la prima "Sagra della Porchetta di Ariccia", con lo scopo di celebrare questo prodotto tanto gustoso quanto all'epoca già noto. Da allora ogni anno ad Ariccia si svolge questa manifestazione suggestiva e caratteristica dove viene offerta la porchetta su banchi addobbati a festa da venditori vestiti con gli abiti tradizionali ariccini.

Testimonianza di ciò è l'“Estratto dal Registro degli atti della Giunta Comunale, del 14 settembre 1962, relativo al contributo per la festa della Patrona S. Apollonia e della Sagra della Porchetta”, trovato negli archivi del Comune di Ariccia a dimostrazione dell'importanza pluridecennale che la Porchetta di Ariccia I.G.P. ha nelle tradizioni popolari locali.

A proposito della sagra, Vincenzo Misserville, nel 1958, nella rivista “I castelli Romani – Vicende, Uomini, Folclore” scrive: “Tra le numerose sagre dei Castelli Romani, quella ariccina “della Porchetta e del Pane casareccio” è forse l'unica che, per il suo carattere di semplicità paesana, giustifica il suo appellativo: persino nella denominazione essa ha un sapore schiettamente casalingo”.

L'utilizzo del nome “porchetta” deriva dal fatto che vengono lavorate solo le carcasse di animali di sesso femminile la cui carne è notoriamente più magra e saporita.

Nel 1974, Giulio Cesare Gerlini, nel libro “Ariccia Storia-Arte-Folclore”, scrive, a proposito della Porchetta di Ariccia, che: “l'arte di preparare i porcellini destinati a diventare “porchetta”, si può dire che è una esclusività di poche famiglie ariccine i cui componenti si tramandano di padre in figlio.” Ed ancora, “l'idea della Sagra venne perché si desiderava far conoscere che il prodotto ariccino si era affermato a tal punto che persino all'estero viene spedita ad imbandire tavoli di conosciuti ristoranti e locali alla moda”.

Infatti, i produttori della “Porchetta di Ariccia” I.G.P. hanno mantenuto invariata negli anni la tradizione artigiana della preparazione della porchetta, tramandando di generazione in generazione l'arte di condire, aromatizzare, legare e predisporre la porchetta alla cottura al forno.

Particolare importanza riveste la professionalità e l'esperienza dei “porchettari” ariccini che si adoperano quotidianamente a produrre la “Porchetta di Ariccia”. Molte sono le “storiche famiglie”, che ancora oggi lavorano con sistemi tradizionali la “Porchetta di Ariccia”. I figli o nipoti di questi “porchettari” mantengono viva la produzione nel paese di Ariccia e lo stesso termine viene ancora oggi usato per apostrofare gli appartenenti alle famiglie dei produttori di porchetta.

Nel 1957, lo scrittore Carlo Emilio Gadda, nel suo romanzo “*Quer pasticciaccio brutto de via Merulana*”, riporta una puntuale descrizione di come veniva venduta la porchetta di Ariccia a Roma e illustra chiaramente la già nota reputazione del prodotto. Un venditore di porchetta, infatti, esclama: “*La porca, la porca! Ciavemo la porchetta signori! La bella porca de l'Ariccia co un bosco de rosmarino in de la panza! Co le patatine de staggione!..... Carne fina e delicata, pe li signori proprio! Assaggiatela e proverete, v'oo dico io, sore spose: carne fina e saporita!..... Porchetta arrosto cor rosmarino! e co le patate de stagione.....*”.

Da sempre la Porchetta di Ariccia è conosciuta per la sua carne sapida e di colore fra il bianco e il rosa, il cui sapore e profumo sono arricchiti dall'uso sapiente del rosmarino, del pepe e dell'aglio nella preparazione della carcassa; per la croccantezza della crosta che rappresenta la sua caratteristica indiscussa, ottenuta attraverso un'adequata cottura, e che rimane inalterata anche dopo svariati giorni dalla cottura. Il connubio fra la fragranza della carne e la croccantezza della crosta dipende dalla perizia tradizionale dei porchettari che sanno insaporire, legare, cuocere la carne mantenendo intatta la forma dell'animale per garantire un prodotto estremamente gustoso e croccante. Grazie quindi a tutti questi aspetti, ben combinati tra loro la “Porchetta di Ariccia” è conosciuta ed apprezzata sul mercato. Nel linguaggio comune ormai il consumatore associa il nome della “Porchetta di Ariccia” ad un prodotto di qualità ed è disposto a pagare per esso un prezzo più alto rispetto ad altri prodotti simili presenti in commercio.

- Art. 7- Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo Agroqualita' – Piazza Marconi, 25, 000144 Roma – tel. 06- 54228675 fax 06-54228692 e-mail agroqualita@agroqualita.it

- Art. 8- Etichettatura

Confezionamento

La "Porchetta di Ariccia" IGP sia nella tipologia intera che in quella in tronchetto, può essere confezionata intera, in tranci o affettata.

Le confezioni possono essere realizzate con carta e/o plastica per alimenti. Sono usate anche confezioni sottovuoto e/o in atmosfera modificata.

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta, il logo come sotto descritto e a fianco il logo comunitario, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE n.1898/2006 e successive modifiche.

Il logo della denominazione "Porchetta di Ariccia" IGP, come riportato di seguito, è costituito da:

- una forma ellittica avente sfondo di colore giallo di quadricromia C 0% M 0% Y 20% K 0%, delimitato esternamente da tre linee rispettivamente di colore rosso di quadricromia C 0% M 100% Y 100% K 0%, bianco di quadricromia C 0% M 0% Y 0% K 0%, e verde di quadricromia C 100% M 0% Y 100% K 0%.

La diagonale maggiore dell'ellisse è il doppio della minore e non può essere inferiore a 1 centimetro;

- all'interno dell'ellisse c'è un secondo contorno di quadricromia C 0% M 100% Y 100% K 70%;

- in alto, è riportata la scritta PORCHETTA DI ARICCIA avente carattere Times New Roman di quadricromia C 0% M 100% Y 100% K 70%;

- sotto la scritta Porchetta di Ariccia ed al centro dell'ellisse è riportata l'immagine classica della porchetta dopo la cottura al forno;

- a livello della testa e delle cosce sono raffigurati due rami con foglie di colore verde di quadricromia C 100% M 0% Y 100% K 100%

- sotto l'immagine della porchetta è riportata la scritta I.G.P. avente carattere Times New Roman e di quadricromia C 0% M 100% Y 100% K 70%.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

