CANESTRATO DI CASTEL DEL MONTE

Deriva da una transumanza dei pastori locali, che trasferiscono gli armenti a diverse altitudini nell'ambito del parco: garantendo in questo modo dai 7 ai 9 mesi l'anno di pascolo all'aperto agli ovini. Buona parte di Campo Imperatore è compresa nel territorio del comune di Castel del Monte, al quale è legata una tradizione casearia di altissima qualità. Il latte, caseificato in purezza, è prevalentemente di Sopravvissane o Gentili di Puglia. Nella preparazione del formaggio, ogni allevatore segue una propria tecnica. In linea generale il latte è filtrato, riscaldato a 35-40°C per 15-25 minuti e addizionato con caglio naturale (ottenuto dallo stomaco di agnello).
La cagliata è poi rotta fino alle dimensioni di un chicco di mais, cotta a 40°-45°C per 15 minuti circa (ma non da tutti), trasferita nelle fiscelle e pressata per favorire la fuoriuscita del siero residuo. Dopo la salatura, le forme sono collocate su tavole di legno in ambiente fresco e areato, le casere. La stagionatura dura da due mesi a un anno, periodo durante il quale le forme sono regolarmente unte con olio di oliva per evitare un eccessivo disseccamento. Il pecorino stagionato si presenta in forme a pasta dura di peso variabile (da mezzo chilo a due chili e mezzo) e ha un sapore pronunciato e piccante: è buono da taglio e ottimo grattugiato.
Il canestrato si produce tutto l'anno. La stagionatura minima prevista dal disciplinare del Presidio è di 2 mesi per le forme da uno o due chilogrammi, 8 mesi per le forme da cinque chilogrammi e 15 mesi per le forme tradizionali da 15 chilogrammi.
…….

MORTADELLA DI CAMPOTOSTO

È Campotosto, all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, la patria delle omonime mortadelle, da sempre conosciute anche come "coglioni di mulo" (data la forma e la vendita a coppie). Ovoidali, legate a due a due con uno spago annodato a mano, sono prodotte con le stesse regole del passato, quando le famiglie del paese lavoravano insieme in un'insolita corvée comunitaria per produrre le mortadelle che venivano consumate a partire dalla Pasqua. Si preparano macinando finemente tagli magri e scelti del suino, come spalla e prosciutto, e con l'aggiunta di pancetta sempre macinata per dare una piccola parte di grasso all'impasto.
Nell'impasto è inserito il tipico lardello lungo una decina di centimetri. Il bastoncino infilato nella parte inferiore della legatura a doppia briglia, a mano a mano che procede la stagionatura, e quindi l'asciugatura, stringe la legatura. Appena confezionate, le mortadelle sono appese a una pertica ed esposte per circa 15 giorni al fumo di un camino alimentato con legna di quercia o di faggio. Poi sono trasferite in locali di stagionatura naturale: il vento di tramontana e l'altitudine (circa 1300 metri) garantiscono una temperatura e un'umidità ideali, indispensabili per l'essiccamento ottimale. A tre mesi sono pronte per il consumo. Al taglio la fettina è di colore rosso intenso, scuro, con il lardello bianchissimo, in bocca è cuoiosa e compatta e il lardello è dolce e croccante. Un salume importante, di gusto pieno e lungo, che richiede vini non banali.
Le mortadelle di Campotosto si producono nel periodo invernale. La stagionatura minima prevista dal disciplinare del Presidio è di 2 mesi.
Disponibile in pezzatura da 200 grammi al prezzo di 25,00 €/kg. e quindi per una coppia di mortadelle circa 10,00 €.

MAZZAFEGATO DELL'ALTA VALLE DEL TEVERE

Questo insaccato che ha la sua zona di origine nel centro Italia, trova la sua massima espressione nell'area dell'alta valle del Tevere, al confine tra Umbria e Toscana.
In quest'area il mazzafegato, altrimenti detto sanbudello nella Valtiberina toscana, è stato fino a qualche decina di anni fa un parente "povero" della salsiccia, immancabile sulla tavole in autunno e inverno, legato fortemente alla tradizione della norcineria casalinga. Ogni famiglia che possedeva suini, nella stagione della macellazione dei maiali produceva mazzafegati da consumare subito o, più raramente, da conservare sotto strutto, sott'olio, oppure nel grano o nella semola.
Preparare e consumare insieme i mazzafegati alla fine della lavorazione del maiale, è frutto dell'esperienza e della tradizione di ogni famiglia: a parte gli ingredienti di base – le carni rosse, più ricche di sangue, altrimenti non utilizzate (fegato,cuore,polmone e carni avanzate dalle altre lavorazioni) – il tipo di speziatura varia secondo il produttore, ognuno custodisce i propri segreti, tramandati oralmente in ogni comunità.
Il mazza fegato è l'ultimo salume che si prepara, dopo aver lavorato tutti gli altri, quando rimangono sul bancone le ultime parti della macellazione, la cosiddetta "ripulitura di banco".
Le carni vengono tritate grossolanamente, addizionate di un piccola parte di cotenna e di fegato e conciate con sale, pepe, piccole quantità di aglio, scorza di limone e/o arancio e soprattutto fiori di finocchio che, assieme alla grana grossolana, caratterizzano fortemente questo salume. L'impasto viene poi fatto riposare e insaccato nel budello naturale di suino detto "torto" . Il colore del mazzafegato è scuro, ed è inconfondibile il sentore di fiori di finocchio che esprime tutto il suo aroma senza coprire il profumo della concia e delle carni. Il mazzafegato si produce tradizionalmente nella stagione invernale, da novembre a marzo.
Disponibile in confezione da 200 gr. al prezzo di 16,00 €/kg.

ROVEJA DI CIVITA DI CASCIA

La roveja è un piccolo legume simile al pisello, dal seme colorato che va dal verde scuro al marrone, grigio. Nei secoli passati era coltivato su tutta la dorsale appenninica umbro-marchigiana, in particolare sui Monti Sibillini, dove i campi si trovavano anche a quote elevate: la roveja è resistente anche alle basse temperature, si coltiva in primavera-estate e non ha bisogno di molta acqua. Molto importante la sua valenza nutritiva: è molto proteica, in particolare se consumata secca, ha un altro contenuto di carboidrati, fosforo, potassio e pochissimi grassi. Oggi è stata pressochè abbandonata ovunque e resistono solo pochi agricoltori nella val Nerina, in particolare a Cascia dove, in una località chiamata Preci, c'è una fonte detta dei rovegliari. La roveja, detta anche roveglia, rubiglio, pisello dei campi, corbello, si può mangiare fresca oppure essiccata, in questo caso diventa un ottimo ingrediente per minestre, zuppe. Macinata a pietra, si trasforma in una farina dal lieve retrogusto amarognolo che serve per fare la farecchiata o pesata: una polenta tradizionalmente condita con un battuto di acciughe, aglio e olio extravergine di oliva, buona anche il giorno successivo, affettata e abbrustolita in padella.
La roveja si raccoglie tra la fine di luglio e l'inizio di agosto. Essiccata è disponibile tutto l'anno.

MELE ROSA DI MONTI SIBILLINI

Le mele rosa sono un'antica popolazione coltivata da sempre nelle Marche, in particolare tra i 450 e i 900 metri di altitudine: dalle aree pedecollinari fino alle valli appenniniche e ai versanti dei Monti Sibillini.
Un tempo le mele rosa erano preziose e ricercate soprattutto per la loro serbevolezza: raccolte nella prima decade di ottobre, infatti, si conservano perfettamente fino ad aprile. Le diverse tipologie hanno in comune una polpa acidula e zuccherina e un profumo intenso e aromatico. Qualità che rendono questa mela perfetta anche per la preparazione di torte e dolci.
Il Presidio ha individuato otto ecotipi di mele appartenenti a tre gruppi, che si diversificano per colore di fondo, sovracolore e consistenza del frutto. Le prime sono verdi con striature rosa o giallo aranciato e polpa soda e croccante; le seconde sono tenere e gialle, con sovracolore rosso vivo nella parte soleggiata del frutto; quelle del terzo gruppo, infine, sono sode, verdi, con striature rosso vinoso e sode. Tutte e tre le tipologie coltivate sono piccoline, irregolari, leggermente schiacciate e con un peduncolo cortissimo. L' epoca di raccolta va dalla fine di agosto alla fine di ottobre ma le mele possono essere consumate fino alla fine della primavera successiva.
Disponibili in scatole da 5 kg al prezzo di 1,5 €/Kg.

PECORINO DEI MONTI SIBILLINI

La storia dei Sibillini è prima di tutto quella della transumanza e queste montagne conservano i segni di un'importante civiltà pastorale. Dal Monte Sibilla (2173 metri di altezza), prendono nome il parco nazionale e il pecorino che lì si produce. In realtà, i pecorini dei Sibillini sono due: uno fresco e prodotto tutto l'anno con il latte pastorizzato dai caseifici industriali, l'altro fatto con latte crudo, semicotto e stagionato in modo naturale, sostenuto dal Presidio. Secondo la tecnica tradizionale, il latte appena munto viene portato a circa 37°C in un paiolo di rame, quindi viene aggiunto il caglio naturale. Dopo circa 30 minuti si rompe la cagliata, si riscalda a circa 45-48°C e si sistema la massa nelle fascere.
Quindi si pressa, si sala a secco per un paio di giorni, si lava, si asciuga e infine si pone a stagionare in un locale fresco e lievemente umido in cui, ogni due o tre giorni, le forme devono essere rigirate per favorire la formazione della crosta. Il formaggio si può consumare dopo circa 60 giorni ma, senza dubbio il risultato migliore si ottiene facendolo stagionare alcuni mesi, in modo da avere forme dalla crosta dorata, ocra o nocciola, dalla pasta giallo carico, compatta e lievemente grassa, con una consistenza granito-scagliosa, un odore aromatico e potente, spesso di fungo e tartufo, un sapore deciso, piccante e molto persistente.
Il Pecorino del Presidio Slow Food è disponibile in pezzature varie da kg, 1,3 a kg. 2 e con stagionatura 60 gg. al prezzo di 16 €/kg..
Disponibile anche un pecorino fresco al prezzo di 12 €/kg.

NOTE
I prodotti riguardano aree terremotate (compreso il terremoto dell'Aquila) o vicine ai luoghi del sisma, oppure funestate dal maltempo; i produttori sono stati individuati dai referenti SF o dai Presidenti regionali di SF, su valutazioni di qualità, disponibilità prodotto, bisogno. I prezzi, IVA esclusa, sono esclusivamente destinati alla rete SF, per iniziative SF, per cui non fornibili a terzi.