

Torna la Festa della Porchetta a "Lo So"

Scritto da
Venerdì 13 Aprile 2012 07:03



Dopo l'ottimo successo della prima edizione, torna la "Festa della Porchetta" alla pizzeria "Lo So" di Cassano (nei pressi del Liceo Scientifico).

Da questa sera, infatti, sarà possibile degustare gli ottimi panini con la tradizionale Porchetta tradizionale che potrà essere assaggiata a partire dalle ore 18.30.

Ma quali sono le origini della porchetta? Come si prepara? Quali sono le curiosità che la contraddistinguono?

La porchetta è un piatto tipico dell'Italia centrale. Consiste in un maiale intero, svuotato, disossato e condito all'interno con sale, pepe, erbe aromatiche, e arrostito in forno. La porchetta si consuma tagliata a fette come secondo piatto oppure fuori pasto in panini imbottiti.

Il luogo di elaborazione della ricetta della porchetta è a tutt'oggi incerto. Gli abitanti di Ariccia, nel Lazio, rivendicano la paternità della ricetta originaria. In Umbria si sostiene che sia nata a Norcia, famosa sin dai tempi dei romani per l'allevamento del maiale (da cui il sostantivo "norcino"). Nell'Alto Lazio la si fa risalire all'epoca degli Etruschi. Antichissima è la tradizione della porchetta di Campoli in provincia di Teramo (Abruzzo), dove sono state rinvenute prove

Torna la Festa della Porchetta a "Lo So"

Scritto da

Venerdì 13 Aprile 2012 07:03

nella vicina Necropoli picena di Campovalano.

Esistono due tipi fondamentali di condimento e quindi di gusto, dettati dalla tradizione. Nella Toscana meridionale, nei Castelli romani del sud e in altre aree del centro Italia, si aromatizza con il rosmarino (ramerino in toscano). Tipica è quella di Ariccia: "la porca co un bosco de rosmarino in de la panza", come scrisse Carlo Emilio Gadda in *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana*. Nella zona dei Castelli Romani e in particolare nei paesi di Ariccia, Cecchina e Marino si trovano dei locali caratteristici, chiamati "fraschette", dove si gustano porchetta e vino locali. Oltre ai tradizionali chioschi dove pane di Genzano e Porchetta di Ariccia, imperano con le loro fragranze. Nell'Alto Lazio, in Umbria, nelle Marche e in Romagna invece si aromatizza col finocchio selvatico, che le conferisce un profumo e un gusto assolutamente inconfondibili. Tipiche di questa tradizione sono le porchette che si preparano a Vignanello e Vallerano (Tuscia viterbese) e a Costano, in Umbria. La porchetta di Campi si differenzia e si distingue da quella preparata in Umbria, nelle Marche, nel Lazio, in Toscana e in Sardegna per gli aromi, i tempi e i modi di cottura. Non è utilizzato ad esempio il finocchio selvatico.

Per farla, l'artigiano sceglie un suino di un anno, del peso massimo di un quintale. Una volta abbattuto e dissanguato, il maiale s'immerge in una caldaia d'acqua bollente per procedere alla depilazione. Quindi, accuratamente lavato, si apre, si eviscera, si disossa e si riempie di condimento: sale da cucina, pepe, teste d'aglio con tutta la camicia e, a seconda della tradizione, fegato e milza tagliati a tocchetti e manciate di rosmarino o di finocchio selvatico (si usano sia i fiori del finocchio, sia la cosiddetta barba anche amarene e mandorle).

Una volta imbottita di sapori, la porchetta viene infilzata con un bastone che fuoriesce dalla bocca e dall'altra estremità (un bastone utile anche per il trasporto) e si lega ben bene con lo spago. A questo punto si mette al forno. La cottura dura da due a cinque ore, a seconda della mole dell'animale, e va controllata di tanto in tanto per constatare il progressivo rosolamento. La tradizione vuole che la porchetta sia arrostita nel forno a legna, ma questo metodo di cottura non assicura il rispetto delle severe norme in tema di igiene, che prevedono un perfetto lavaggio del forno dopo l'uso. Inoltre, non garantisce una cottura uniforme a temperatura costante e tende a seccare le parti più magre del maiale. Per questi motivi si tende ormai ad arrostitare la porchetta in forni in acciaio inossidabile.

La porchetta di Ariccia ha ricevuto il marchio IGP e malgrado si possa pensare il contrario, la porchetta non è un alimento grasso, poiché, nella fase di cottura, proprio i grassi vengono sciolti dal calore e raccolti in speciali vaschette. Va servita fredda e, nonostante sia priva di additivi e conservanti, rimane saporita e fragrante almeno per due settimane se mantenuta nel modo giusto. (fonte Porchetta di Ariccia IGP)

Torna la Festa della Porchetta a "Lo So"

Scritto da

Venerdì 13 Aprile 2012 07:03

Con il termine "porchettare" si intende un metodo di preparazione che prende spunto dalla "porchetta" propriamente detta e si applica ad altre carni (agnello, coniglio, istrice) o pesci (carpa). Di qui, il "coniglio porchettato" (o "coniglio in porchetta"), la "carpa porchettata", eccetera.

Una porchetta dalla lunghezza di 21,65 m, dal peso di 935 kg, realizzata da Nicola Genobile - Torrevecchia Teatina (CH), con 22 maiali, è stata esposta e venduta nel gennaio 2008, presso l'ipermercato Auchan di Pescara.

Alla porchetta di Monte San Savino il nuovo record di porchetta più lunga del mondo con il raggiungimento di 44,93 m. Il 13 giugno 2010, in Piazza Gamurrini, il giudice federale del Guinness World Records, Lucia Sinigagliesi, certifica che la lunghezza della porchetta preparata dai quattro 'maestri porchettai' savinesi Aldo Iacomoni, Walter Iacomoni, Giuliano Di Goro e Gino Mencuccini è di metri 44,93 dunque rappresenta il nuovo record mondiale.

(fonte: www.wikipedia.org)