

LA PORCHETTA

in collaborazione con il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Camerino

La porchetta è da sempre protagonista della tavola ed è definita come la regina dello street food italiano. La sua diffusione infatti è dovuta ai "porchettari" che ancora oggi gremiscono le piazze durante le feste cittadine, civili e religiose. L'origine di questo alimento si perde nella notte dei tempi: già per gli Etruschi infatti la carne di maiale rappresentava una prelibata leccornia, ma il luogo di elaborazione della ricetta originale è a tutt'oggi incerto. Un grande arrosto fatto con un maiale intero svuotato dalle interiora, aromatizzato con sale, pepe, lardo, rosmarino, semi di finocchio, aglio in camicia, spezie e legato con spago e cotto nel forno o sullo spiedo. La preparazione spazia tra due tipi fondamentali di condimento, e quindi di gusto, dettati dalla tradizione. Nella Toscana meridionale, nei Castelli Romani e in altre aree dell'Italia centrale si aromatizza con il rosmarino. Nell'alto Lazio, in Umbria e nelle Marche si aromatizza col finocchio selvatico. Per la produzione si utilizzano maiali allevati da piccoli produttori della zona, di 80-100 kg al vivo e con la giusta proporzione di grasso, fondamentale per la buona riuscita. La cottura varia a seconda della mole dell'animale, generalmente si calcola circa un'ora ogni 10 kg di peso, con temperature di 160-180°C. Ogni ora, la porchetta viene tolta dal forno e bagnata con il suo grasso colato in cottura: è questo il segreto che le dona la sua tipica crosta dorata e croccante. Essa giace su un soffice strato di lardo pregiato che rende fragrante il contenuto della crosta stessa. Tale spessore è indice di qualità, segno che il suino ha goduto di ottima salute in vita. La carne deve avere una consistenza compatta, succulenta e chiara, sprigionando, con i suoi aromi, un profumo unico. Ultimo cenno al pane con cui va accompagnata: la grana della mollica del pane casareccio pare sia perfetta per assorbire il grasso del condimento; al contrario della rosetta ad esempio che risulta troppo fitta, tanto da rimanere quasi impermeabile. Proprio per questo motivo la temperatura di servizio è elemento fondamentale: sua maestà la Porchetta dà il meglio di sé se mangiata calda.