



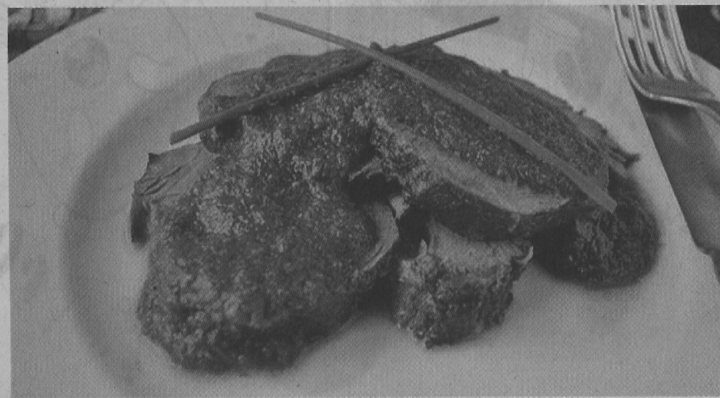
Lavorazioni e usi della carne di bufala

La tipicità Il prodotto del comprensorio di alcuni Comuni Lepini da sempre utilizzato nella preparazione di vecchie e nuove ricette

LA PRELIBATEZZA

Salumi, salsicce, fettine, bistecche, spezzatino, filetti, straccetti e tagliate. Da sempre nel comprensorio dei comuni di Priverno, Sezze, Prossedi e Roccasecca dei Volsci, si lavora la carne da bufala. E da sempre la stessa carne fa parte della cucina locale. Il piatto principe è lo spezzatino. A Priverno, per esempio, lo cucinano in due modi: alla cacciatora e in umido. Alla cacciatora viene preparato con olio, vino, aglio, sale, peperoncino, rosmarino e altre spezie, mentre in umido viene insaporito con un soffritto di cipolla, sedano, carota, olio e l'aggiunta di pomodori e peperoncino.

Ma se fino a una quindicina d'anni fa erano solo le massaie del posto a cucinarlo, ora è diventato uno dei piatti forti della ristorazione locale. Alcuni ristoranti lo cucinano in tante altre maniere, persino al salmi. E ci sono ristoranti poi che nei loro menu propongono esclusivamente piatti a base di carne di bufala: dagli antipasti ai secondi passando per i primi. Circa gli antipasti sono i salumi, le coppiette e la bresaola a spadroneggiare. La bresaola in particolare si è sempre prodotta nel comprensorio di questi quattro comuni. Si riconosce di primo acchito. Non occorre nemmeno assaggiarla: il suo colore non è roseo come quello della bresaola di carne vaccina, è molto più scuro. Quando poi si mangia, si coglie al volo la diversità fra i due



prodotti: il sapore di quella di bufala è forte, selvatico, tipico della bestia da cui si ricava, mentre quello della bresaola di carne vaccina è più morbido, meno marcato.

A produrla, insieme agli insaccati, sono le macellerie, sparse nei quattro comuni, specializzate appunto nella lavorazione di carne bufalina. Ma è grazie alla Agricola

Zootecnica «Roana» di Sezze, di proprietà della famiglia Iemma, che questi prodotti hanno avuto un piccolo sviluppo commerciale. A Roma, per esempio, i migliori negozi di enogastronomia vendono bresaola e salumi di bufala provenienti da quest'azienda. La famiglia Iemma alleva bufale con un ciclo completo di filiera utilizzando al meglio tutte le risorse agricole, zootecniche, agroalimentari e umane. Le alleva da tre generazioni, lavora la loro carne e con il latte produce formaggi sia freschi sia stagionati, gelati e yogurt. Tenera e succosa, la carne di bufala è ricca di ferro e ha meno grassi di quella bovina. E' indicata per le diete povere di colesterolo ed è ottima per l'alimentazione dei bambini e degli anziani. ●