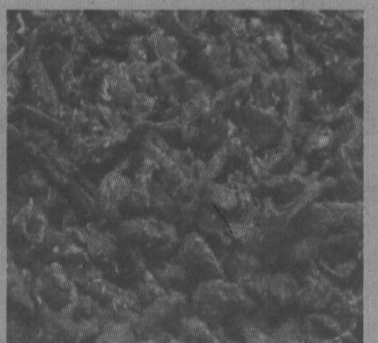
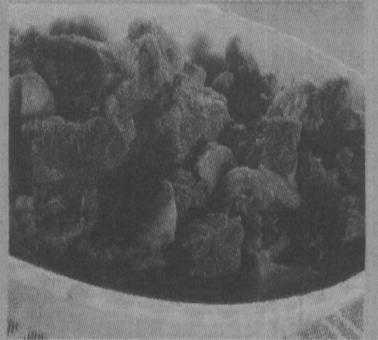
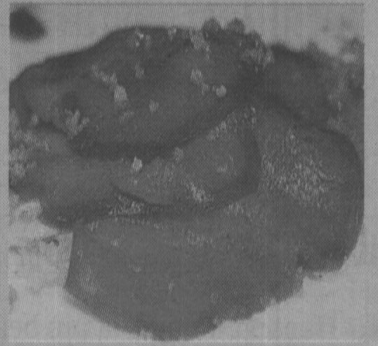


Specialità
bufaline
sempre più
apprezzate
In provincia
di Latina
la carne
si lavora
da sempre
a Priverno, Sezze,
Prossedi
e a Roccasecca
dei Volsci



Le caratteristiche È povera di colesterolo

● Tenera e succosa, la carne di bufala è ricca di ferro e ha meno grassi di quella bovina. È indicata per le diete povere di colesterolo ed è ottima per l'alimentazione dei bambini e degli anziani. Si riconosce dal colore roseo intenso e, quando è cotta, dal profumo e dal sapore forte.

Salumi e carni di bufala Bontà italiane da tutelare

Il provvedimento Su iniziativa dell'Arsial alcune specialità bufaline sono state inserite tra i prodotti agroalimentari tradizionali del Mipaaf

Bresaola, carpaccio, coppiette, salsicce e speck. Nelle province di Latina e Frosinone, dalla lavorazione della carne di bufala ricavano queste specialità, che ora, insieme alla stessa carne, su indicazione dell'Arsial (Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio), sono state inserite nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. In pratica, sono diventate specialità da tutelare «perché legate all'unicità dei territori di provenienza, simboli di una cultura agricola e storica che grazie al riconoscimento ufficiale è salvaguardata nella memoria collettiva».

«Per ogni singolo prodotto segnalato ad Arsial dal territorio come meritevole di tutela e inserimento nei Pat - precisa Carlo Hausman, assessore regionale all'Agricoltura - sono state raccolte le notizie su

lavorazione, locali e materiali impiegati, informazioni per eventuali deroghe di natura igienico-sanitaria, ma soprattutto informazioni sulla valenza socio-economica nel territorio di pertinenza e sulle fonti storiche, per risalire al legame con le tradizioni locali. È importante notare - conclude l'assessore - il riconoscimento di sei prodotti derivanti dalla lavorazione della carne di bufala, a testimonianza del diffondersi del suo consumo nel nostro territorio». In totale, sono tredici i nuovi prodotti laziali che sono stati inseriti nei Pat.

Tornando ai prodotti bufalini, in provincia di Latina, la carne di bufala si lavora da sempre a Priverno, Sezze, Prossedi e Roccasecca dei Volsci. 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. Circa gli antipasti sono le salsicce secche, le coppiette e la bresaola a spadroneggiare. La

**«Sono simboli
di una cultura
agricola
e storica
che i cittadini
ancora
preservano»**

bresaola in particolare si è sempre prodotta in 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. Da sottolineare che la carne bufalina è un prodotto fantasma, nel senso che non si trova in commercio, tranne ovviamente in questi quattro comuni leporini. Eppure, stando a uno studio realizzato alcuni anni fa dall'Università di Cassino per conto della Camere di commercio di Latina e Frosinone, avrebbe la possibilità di conquistare il 10% del mercato nazionale della carne. La scelta ora di inserirla tra i prodotti da tutelare, potrebbe in qualche modo favorirne anche la commercializzazione. ●