



**COMUNE DI LONGOBARDI**

*(Provincia di Cosenza)*

**PROTOCOLLO DELLA DENOMINAZIONE  
COMUNALE (DE.CO.) DI TRASFORMAZIONE  
DE 'U PIAZZU E DEL PRISUTTU 'A CHITARRA  
DI LONGOBARDI**

*“Suillum percus donatum ab natura dicunt ad epulandum”*

(DICONO CHE IL SUINO CI SIA STATO DATO DALLA NATURA PER GODERE LA VITA)

*VARRONE, DE RE RUSTICA*

Il “Suino Nero Calabrese”, ha origini antiche (due sono le ipotesi attuali: una la fa discendere dal ceppo iberica, l’altra da quello romanico) e probabilmente si tratta di una razza intermedia tra quella Europea e quella Indocinese. Un tempo era presente in vaste zone della Calabria ed era distinta in diverse “varietà” locali: Reggitana, Cosentino, Oriolese, Lagonegrese, Catanzarese Casalinga ecc. Il suino Nero, adattatosi in maniera pressoché perfetta all’aspro ambiente calabro, ha subito, a partire dal 1970, una forte diminuzione di capi, tanto da sfiorare l’estinzione, oggi forse evitata grazie all’appassionato lavoro di alcuni ricercatori e/o allevatori. Perfettamente adattato agli ambienti poveri della nostra Regione, è particolarmente indicato per l’allevamento allo stato brado o semibrado dove possa grufolare liberamente. I maschi, durante l’anno, possono arrivare a pesare anche 150 kg, mentre le femmine ingrassate possono superare i 120 kg. La media parto di questa rustica razza è di 7, 9 suinetti, normalmente più piccoli alla nascita rispetto alle tipologie bianche; le scrofe manifestano un forte istinto materno e lo svezzamento, col naturale allontanamento della madre dai piccoli, avviene dopo 35, 40 giorni. Le caratteristiche tipiche del suino nero sono: la rusticità, la capacità di valorizzare gli alimenti poveri, il forte istinto di pascolamento, l’elevata attitudine materna, il forte vigore sessuale del verro. Tali caratteristiche, oltre a permettere la sopravvivenza di questa razza in ambienti impossibili per altre, determinano l’ottenimento di una carne ben “predisposta” alla trasformazione a cui si deve la fragranza e la rinomanza dei salumi tipici regionali. Il Suino Nero Calabrese è stato iscritto nel Registro Nazionale delle Razze Suine, consentendone la reintroduzione in allevamenti allo stato semibrado, al fine di avere una produzione di carni adatte alla trasformazione ed ottenere così prodotti di elevata qualità. A Longobardi, alcuni allevatori stanno reinserendo il suino nero calabrese sostituito intorno agli anni ‘70 del secolo scorso dai superpesanti maiali bianchi di razza europea o americana.

#### **ART. 1- DENOMINAZIONE GEOGRAFICA E ZONA DI PRODUZIONE**

La denominazione “‘u piazzu” di Longobardi De.Co. e la denominazione “prisuttu a chitarra” di Longobardi De.Co. sono riservate a due salumi crudi stagionati (prosciutto crudo senza osso e prosciutto crudo con osso) ottenuti dalle cosce fresche di maiali allevati esclusivamente a Longobardi, ottemperando alle procedure indicate nel presente protocollo. Le fasi di trasformazione e conservazione devono rispettare le prescrizioni ivi indicate (notizie raccolte in forma orale che si tramandano da generazione in generazione) ed essere localizzate nel solo territorio di Longobardi. Tuttavia può essere concessa la De.Co., in casi particolari in cui il territorio del richiedente è confinante con il comune di Longobardi ed avendone il prodotto stesso, le caratteristiche simili ed assimilabili. La commissione nell’ipotesi sopra citata, valuta l’eccezionalità del caso, e si riserva di autorizzare la De.Co.

#### **ART. 2 – CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FRESCO**

Le cosce dei maiali adulti, fresche (vietata qualsiasi forma di congelamento) ottenute da maiali cresciuti secondo la tradizione familiare longobardese o allo stato brado o semibrado e rispettando il benessere animale, vengono private dell’osso (solo nel caso de ‘u piazzu) per favorire la perdita di umidità e “rifilate” per conferirgli la tradizionale forma. Vengono fatte riposare per un periodo di 24 ore al fine di rassodare la carne.

### ART. 3 - DESCRIZIONE E METODICHE DI LAVORO - STAGIONATURA

- ‘U piazzu di Longobardi De.Co. frutto di tecniche dei mastri suppressatari del luogo, rimanendo fedeli alle tradizioni e ottemperato quanto previsto all’art.2, viene ricoperto di sale a secco (secondo le prime istruzioni di Marco Porcio Catone) e lasciato riposare. La durata della salatura è di un numero di giorni uguali ai chilogrammi di peso delle cosce private dell’osso. Questa operazione di riposo consente l’assorbimento del sale con graduale omogeneità e di distribuirsi in maniera uniforme per una successiva conservazione naturale. Successivamente sono lavate con acqua (meglio se con acqua tiepida), in quanto il lavaggio tonifica la carne, e messi a bagno per 12 ore in acqua e vino rosso. Una volta ottemperato a queste operazioni, ‘u piazzu si fa asciugare all’aria, e prima di passare alla stagionatura definitiva, che non può essere inferiore a 10/12 mesi, viene cosparso di peperoncino e/o pepe e spezie. In molti casi viene praticata anche l’affumicatura. Questa delicata operazione avviene in genere in una stanza con un grande focolare al centro che permette al fumo di circolare lentamente. Per l’affumicatura si utilizzano legni dolci.
- Il raro “prisuttu a chitarra” di Longobardi De.Co. è frutto della lavorazione ereditata dai mastri suppressatari del luogo, rimanendo fedeli alle tradizioni e ottemperato a quanto previsto all’art.2. Prima di essere ricoperte di sale grosso a secco (secondo le prime istruzioni di Marco Porcio Catone) e lasciate riposare, le cosce vengono massaggiate, e spurgate dell’arteria femorale. La durata della salatura è di circa 60 giorni. Questa operazione di riposo consente l’assorbimento del sale con graduale omogeneità e di distribuirsi in maniera uniforme per una successiva conservazione naturale. In seguito sono lavate con acqua (meglio se con acqua tiepida), in quanto il lavaggio tonifica la carne, e messe a bagno per 18 ore in acqua e vino. Una volta ottemperato a queste operazioni il ‘prisuttu a chitarra di Longobardi De.Co., si fa asciugare all’aria, e prima di passare alla stagionatura definitiva che non può essere inferiore a 18/24 mesi viene cosparso di peperoncino e/o pepe e spezie avendo cura di stuccare bene la testa del femore con della farina. A ridosso della stagione estiva avviene la sugnatura, ovvero: sulla parte non coperta dalla cotenna viene applicata una pasta costituita da grasso suino, crusca e farina. In molti casi viene praticata anche l’affumicatura. Questa delicata operazione avviene in genere in una stanza con un grande focolare al centro che permette al fumo di circolare lentamente. Per l’affumicatura si utilizzano legni dolci. Sarà la natura a contribuire nella buona riuscita. L’aria buona che si respira, dove i venti che scendono da Monte Cocuzzo si incontrano con quelli del mar Tirreno, e sentori resinosi si miscelano con quelli salmastri da cui si ottiene qualcosa di veramente unico.

Non è consentito l’uso di ingredienti provenienti da OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

Non sono consentiti né coloranti e né conservanti.

Tutti gli ingredienti aggiunti per la trasformazione dei salumi sopra descritti devono essere coltivati e prodotti esclusivamente sul territorio comunale e/o regionale ad eccezione di quelli non reperibili che comunque devono essere coltivati e prodotti in Italia. Eccezione solo per il pepe.

#### **ART.4 - UTILIZZO DELLA DE.CO.**

La De.Co. viene attribuita esclusivamente ai salumi crudi stagionati denominati rispettivamente: 'u piazzu di Longobardi e prisuttu a chitarra di Longobardi di cui si ha descrizione ampia nell'art.3. In entrambi i casi è necessario rispettare i dettami del presente protocollo.

La dicitura "U PIAZZU" di Longobardi De.Co. e la dicitura "PRISUTTU A CHITARRA" di Longobardi De.Co. viene apposta sull'etichetta dei prodotti suddetti con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta.

Resta inteso che sia il confezionamento sia l'etichettatura devono essere realizzati in conformità alle normative vigenti.

#### **ART.5 - ATTIVITA' DI MONITORAGGIO E CONTROLLO**

I produttori si impegnano a collaborare con l'amministrazione comunale ed i suoi incaricati per tutte le attività di monitoraggio e di controllo, sia nella fase di trasformazione che in quella di immagazzinamento e commercializzazione, garantendo l'accesso ai laboratori, alle produzioni ottenute, alle documentazioni necessarie per la verifica di quanto dichiarato.

#### **ART.6 - FINALITA'**

La finalità del presente protocollo è di valorizzare le tradizioni agro-alimentari di Longobardi, di promuoverne la commercializzazione all'interno di più eventi per diffondere un prodotto di alta gastronomia, che sarebbe beneficio per il comune di Longobardi e di incentivare la trasformazione de "u piazzu di Longobardi" De.Co. e "prisuttu a chitarra di Longobardi" De.Co. come prodotti di eccellenza presso produttori professionali che intendano usare le consuetudini di trasformazione evocate nella relazione.

#### **NORME DI TRASFORMAZIONE DE**

**'U PIAZZU DI LONGOBARDI De.Co. E PRISUTTU A CHITARRA DI LONGOBARDI De.Co.**

Norme di produzione.

Il produttore de 'U PIAZZU DI LONGOBARDI De.Co. E PRISUTTU A CHITARRA DI LONGOBARDI De.Co è tenuto a compilare e tenere aggiornato il Quaderno di Campagna Aziendale, trasmetterne copia alla commissione De.Co. e renderlo disponibile per le fasi di prima audit per l'iscrizione al Registro dei Produttori/ Trasformatori e per i successivi controlli.

Norme di Commercializzazione

Il produttore è tenuto a riportare sulle fascette di identificazione del prodotto De.Co.:

- La data di produzione
- Il lotto di produzione

## COMUNICAZIONI

A seguito di approvazione di questo documento che intende registrare un dato di fatto e dopo aver censito un passato, un presente, e ipotizzarne uno sviluppo futuro, ne verrà inviata copia a:

- PRESIDENTE REGIONE CALABRIA CATANZARO
- PRESIDENTE ASSOCIAZIONE CLUB DI PAPILLON ALESSANDRIA
- PRESIDENTE ACCADEMIA INTERNAZIONALE DELLA DIETA MEDITERRANEA DI RIFERIMENTO NICOTERA (VV)
- PRESIDENTE COLDIRETTI CALABRIA
- PRESIDENTE CIA CALABRIA
- PRESIDENTE CONFAGRICOLTURA CALABRIA
- FACOLTA' DI AGRARIA UNIVERSITA' MEDITERRANEA REGGIO CALABRIA