

13 Novembre 2020

Ciauscolo Igp: un'istituzione marchigiana

Un insaccato spalmabile a grana fine, di tradizione contadina e dal sapore pieno, oggi apprezzato in tutta Italia



Marche

Il **Ciauscolo Igp** è un tipico insaccato della **tradizione marchigiana**, composto dai tagli più pregiati di carne suina. Pancetta, spalla, rifilature di prosciutto e di lonza, per una preparazione speciale, dalle **note speziate** e dal **profumo delicato**.

La zona di produzione di questa particolare eccellenza interessa diversi comuni delle provincie di Macerata, Ancora, Ascoli Piceno e Fermo. La tradizione contadina delle Marche è la fucina da cui è nata questa tradizione oramai inconfondibile. La parola Ciauscolo pare derivi infatti da "ciabusculum", che significa sputino, o piccolo pasto, in riferimento a ciò che si portava con sé in una lunga giornata di lavoro, per essere consumato durante una pausa, probabilmente tra la colazione e il pranzo. Le prime certe attestazioni storiche si possono invece rintracciare a partire dall'Ottocento.

Il Ciauscolo Igp è un insaccato differente, e non solo perché **a grana fine**: ciò che lo distingue da tutti gli altri è il fatto di essere morbido, a tal punto da essere spalmabile. La sua consistenza è il frutto di varie peculiarità, tra cui la bassa percentuale di grasso e la particolare macinatura utilizzata. **Il sapore è rotondo**, delicato, contraddistinto da un raro **equilibrio di sapidità e acidità**. Mentre il colore, uniforme, oscilla tra il rosso e il rosato.

Le sue speciali caratteristiche sono il frutto di una lavorazione tipica altrettanto specifica: la carne viene inizialmente conservata a bassa temperatura in modo che raggiunga il giusto grado di raffreddamento. Una volta tagliata, si aggiunge sale, aglio, vino e pepe nero. Si arriva così alla macinatura, la quale può possedere fino a tre fasi, in cui vengono adoperati più stampi di diverse dimensioni. Dopo l'insaccatura, il Ciauscolo viene asciugato e affumicato, così che possa cominciare la **breve stagionatura** (minimo 15 giorni).

Il Ciauscolo Igp deve essere consumato fresco, al fine di godere di tutta la sua bontà. La soluzione ideale è gustarlo, per un aperitivo o un antipasto, con una bruschetta oppure con un crostino. Un bicchiere di vino del suo territorio gli fa ugualmente onore, così come un ottimo formaggio marchigiano, che il Ciauscolo Igp accompagna magnificamente. Un'esperienza gastronomica unica nel suo genere.
