

04 Agosto 2021

Porchetta, la specialità aromatica da servire tiepida

Tipica del Lazio, sa regalare un sapore fatto di intense sfumature da gustare in un panino o attorno al tavolo



Lazio

La **porchetta** è una specialità tipica del Lazio e dell'Italia centrale (ma anche di alcuni territori del Nord), dove è regina assoluta delle sagre tradizionali e delle feste paesane. Questa preparazione a base di carne di maiale e spezie sa infatti conquistare tutti per la semplicità con cui si può degustare e, allo stesso tempo, per le molteplici sfumature di gusto che regala in ogni occasione. Ecco perché la porchetta ? che nel Lazio ha conquistato la certificazione geografica tipica con la **Porchetta di Ariccia Igp** ? è oggi conosciuta e amata in tutto il mondo. Ottima come street food, dunque, ma anche apprezzata in tavola o come protagonista di degustazioni accanto a formaggi e salumi. Per accompagnarla si possono scegliere vini equilibrati come un armonico e frizzante bianco dei Castelli, se si vuole restare tra i sapori del Lazio, oppure un Prosecco Valdobbiadene che sa valorizzarne l'inteso bouquet di aromi.

Porchetta di Ariccia Igp [1]

Per esaltare il sapore e la consistenza della porchetta è bene **tagliarla a mano**, in modo che ogni fetta sia unica nella sua imperfezione. Per degustarla al meglio è importante che sia **intiepidita**, ad esempio passandola qualche minuto nel forno. Il calore, infatti, intenerisce la carne e ? soprattutto ? ne esalta l'aromaticità. La crosta, che rimarrà più croccante della polpa, deve essere servita insieme alla porchetta di cui è parte integrante. È ottima consumata dentro un **panino** come vuole la tradizione che ne ha fatto il cibo di strada per eccellenza, oppure anche nella **pizza al forno**, tipica di Roma. L'accurata scelta del pane può fare la differenza, anche per preparare gustose **bruschette alla porchetta**. La porchetta può inoltre essere cucinata secondo una ricetta che la vede **passata in padella** con olio, pomodorini e aglio.

Questo piatto tradizionale ha dunque un carattere unico che si deve ai suoi toni speziati e alle note intense.

Tuttavia, a renderla ancora più speciale è la **storia millenaria** che la caratterizza. Le origini della porchetta sono antiche e non del tutto certe. A rivendicare la paternità della ricetta sono infatti gli abitanti di **Ariccia** (Roma), dove la porchetta pare fosse già nei menù delle epoche preromaniche. Questa tradizione però ha testimonianze molto antiche anche in Abruzzo, più precisamente a **Campoli**, in provincia di Teramo. In Umbria si lega invece alla città di **Norcia**, celebre fin dall'antichità per i suoi allevamenti di suini. Inoltre, nell'Alto Lazio la porchetta si farebbe risalire agli Etruschi. Certo è che, nell'antica Roma, la carne di maiale, lavorata e arricchita da ripieni, si trova spesso sulle tavole nobili per celebrare feste e banchetti. Ad assicurare nel tempo la fortuna di questo piatto è stata però la sua **diffusione popolare** e agli storici "porchettai" che animavano piazze e feste contadine dell'Italia centrale, eleggendo così la porchetta a street food dagli connotati antichissimi.

Links

[1] <https://territori.coop.it/territori/la-porchetta-di-ariccia-da-regina-dello-street-food-delizia-gourmet>