

Fattorie del Tratturo



■ Nate nel 1993, dopo che l'Accademia della Ventricina aveva iniziato l'operazione di tutela di questo salume, a quel tempo ormai quasi scomparso nella sua forma originaria, le Fattorie del Tratturo sono una felice combinazione di mestieri e aziende: chi alleva suini, chi coltiva il peperone varietà "corno di capra" (importato anticamente dagli spagnoli, forse dalla Colombia), chi trasforma le materie prime, chi si occupa del commercio... Inoltre, le strutture ospitano fattorie didattiche sulla filiera del maiale per i ragazzi delle scuole inferiori e per i curiosi di ogni età.



Luigi Di Lello
Produttore

FATTORIE DEL TRATTURO

Via Ragna, 61 - 66020 Scerni (CH)
tel. 0873 914173 - fax 0873 914173
info@ventricina.com
www.ventricina.com

Aperto 9,00 - 20,00 orario continuato dal lunedì al sabato; 9,00 - 16,00 la domenica.

Ventricina del Vastese



- **Ingredienti:** carne suina 100%, sale, peperone trito, fiore di finocchio.
- **Materia prima:** incroci con il suino nero; i maiali vengono allevati nel territorio di riferimento della Ventricina (comunità montane del medio-alto Vastese).
- **Tipo di budello:** naturale (vesciche di maiale e budelli ciechi).
- **Tecnica di produzione:** il taglio delle carni è esclusivamente con un coltello ben affilato, per evitare lo sfilacciamento dei grassi; i pezzetti tagliati non



devono essere più piccoli di 2 cm; prima dell'utilizzo il budello viene lavato con acqua corrente e profumato in acqua e aceto con buccia d'arancio, aglio e alloro; al termine della legatura la Ventricina viene bucherellata con un ago fine in prossimità delle bolle d'aria.

- **Ambiente di stagionatura:** in stanze a temperatura non superiore a 13 °C ma, nei primi giorni, con il camino acceso si può arrivare anche a 18 °C.
- **Stagionatura:** almeno 120 giorni; dopo il cinquantesimo giorno, per rallentare l'asciugatura e il calo del peso si attua una leggera spalmatura esterna con strutto.

◆ *Nelle famiglie del posto si usa mangiare i pezzi disfatti, invece di tagliare delle fette di netto; il gusto è più o meno piccante e l'aroma è molto intenso e persistente; da gustare con pane rustico cotto a legna e, in estate, con un Montepulciano Cerasuolo giovane, in inverno con un rosso Montepulciano d'Abruzzo; ottimo l'abbinamento a pomodori quasi maturi.*

■ *Primo assoluto nel 2008, 2009; Finalista nel 2007, 2008; vincitore per la categoria "Salami piccanti, aromatici o speciali" nel 2006. Terzo classificato 2010, Semifinalista 2011.*



Salamella di fegato al vino cotto



- **Ingredienti:** corata di maiale (fegato, cuore e polmone), carne suina, sale, peperone trito, vino cotto, miele.
- **Materia prima:** maiali da incroci con la razza nera provenienti dal medio-alto Vastese.
- **Tipo di budello:** naturale.
- **Tecnica di produzione:** le carni vengono macinate mentre le interiora sono tagliate a coltello. L'impasto conciato riposa 48 ore in frigo poi si insacca.
- **Ambiente di stagionatura:** uguale alla ventricina.
- **Stagionatura:** 90 giorni.

◆ *La sensazione amara-dolciastra delle interiora, intensificata dal mosto cotto, si amalgama con quella più neutra delle carni. Si abbina con un vino poco tannico e poco acido, o un rosso molto invecchiato oppure una vendemmia tardiva. Si può provare con un Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva. I più temerari possono accostare un Controguerra Bianco passito.*

■ *Semifinalista 2011.*