

## LE COPPIETTE LAZIALI

Molte specialità gastronomiche, oggi apprezzate, hanno origini umili e modeste. Un tempo la carne fresca era l'ingrediente dei piatti più graditi, mentre, quando mancava, si ricorreva a quella conservata, che ne costituiva il surrogato e non era, cioè, apprezzata né, come accade oggi, acquistata più per golosità che per bisogno.

Le notizie storiche ci riportano a qualche secolo fa quando le "coppiette" venivano prodotte con la carne equina; dall'800 si è cominciato ad adoperare anche la carne ovina e finalmente al giorno d'oggi la maggiore produzione è prettamente suina.

Le zone tradizionali, artigianali, si concentrano nei Castelli Romani con epicentro Ariccia, e nella provincia di Frosinone nei comuni confinanti con l'Abruzzo quali Guarcino e Vico nel Lazio.

La tecnica di produzione consiste nel prelevare la carne suina da maiali locali allevati in famiglia di tipo prevalentemente "suino pesante italiano". La carne è quella scelta della coscia che si taglia a forma di fettuccia lunga circa 25 cm. Le "strisce" di carne magra ottenute, vengono salate e condite con spezie "naturali", quali peperoncino, semi di finocchio e talvolta foglioline di rosmarino, infilate con spaghi di canapa e quindi, a coppie (da qui il nome) evitando di porle in contatto tra loro, entrano in fase di stagionatura, il più delle volte appese attorno al camino, per circa due mesi. Durante questo processo di lavorazione la carne subisce un forte calo di peso pari a circa il 60%.

Le "coppiette" si presentano di un colore rosso più o meno cupo secondo il grado di maturazione. Il gusto è sapido, dolce e naturalmente aromatico con prevalenza del piccante; data la sensazione non grassa, l'abbinamento enoico vuole un vino rosso di media struttura non eccessivamente tannico ma caldo di alcol. Data la formula che riconosce il vino della stessa terra del cibo, si può proporre un Cesanese del Piglio D.O.C.G. prodotto nella zona della Ciociaria.