

# Corallina Romana PAT



*Roma, cultura del gusto  
Rome: the culture of taste*

*Cibo  
dell'Accoglienza*

# Corallina Romana PAT

Questo salame che deriva il suo nome da “corallo” il budello utilizzato per insaccarlo, è un elemento immancabile sulle tavole dei romani imbandite in occasione della colazione pasquale: fino agli anni '60 infatti, la Pasqua veniva preceduta dal digiuno del venerdì e dal magro del sabato. La domenica mattina la corallina veniva consumata insieme alla tradizionale pizza di Pasqua, sia quella dolce che quella al formaggio, a uova sode, e alla coratella con i carciofi. Si prepara con carni di spalla disossata, parti magre del costato, rifilature di spalla, prosciutto, lonza e lardello. Può essere condita con solo pepe ma arricchita anche con aglio macerato nel vino e finocchio. Il colore è rosso-rosa, con cubetti di lardello distribuiti in modo omogeneo. Il sapore è dolce e perfettamente equilibrato, lievemente aromatizzato, con un profumo caratteristico.

## Corallina Romana PAT

*A sausage of rural farming tradition with a sweet and mildly seasoned taste, and a distinctive aroma. It is a must on the Easter morning breakfast.*



**Nome / Name**

Corallina Romana PAT  
Corallina Romana PAT

**Data di nascita / Date of birth**  
2002

**Luogo di produzione / Place of production**

Provincia di Roma  
Province of Rome

**Segni particolari / Particular features**

Immane sulle tavole dei romani durante  
la colazione di Pasqua  
*A must on the Easter morning breakfast*

**Presenza sul mercato / Market availability**

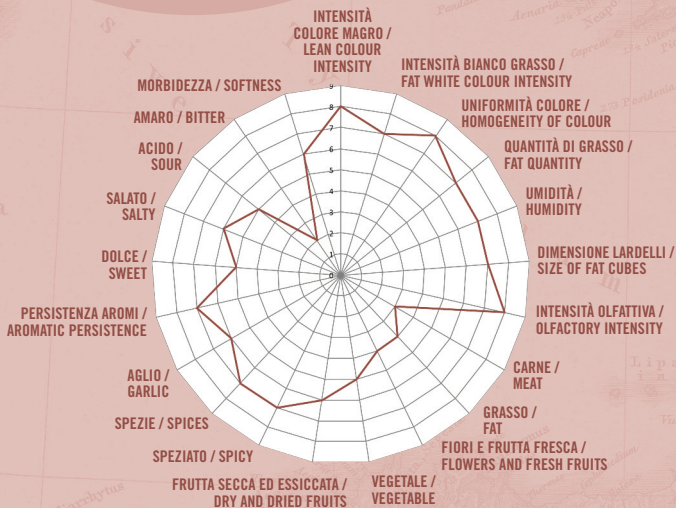
Tutto l'anno  
*All year round*

# Tasting

Il salume presenta colore uniforme rosso cupo con evidenti macchie bianche di lardello. L'elevata intensità olfattiva si caratterizza per le note speziate di pepe, aglio e finocchio selvatico. Al gusto è sapida e salata, lievemente acida. Buona la persistenza aromatica.

*The sausage has a uniform dark red colour with noticeable white spots of lard. The high olfactory intensity is characterised by spicy notes of black pepper, garlic and wild fennel. The taste is sapid and salty, slightly acidic. Good aromatic persistence.*





# Il Racconto

Questo salame viene generalmente prodotto e consumato a Pasqua quando, insieme alle uova sode, costituisce il piatto tradizionale: in passato, veniva servito adagiato su un letto di viole cionche e viole pansé e condito con rosmarino, menta e salvia. Nelle giornate del Giovedì e Venerdì Santo, nelle pizzicherie più prestigiose venivano preparate delle vere e proprie grotte costruite con salami e uova all'interno delle quali venivano posti dei pupazzi di burro.

L'impasto della Corallina, finemente macinato, è composto da tre parti di carne suina di prima scelta e da una parte di lardelli; il tutto viene condito con sale, pepe nero intero e frantumato ed aglio opportunamente macerato nel vino, ed insaccato in budello naturale, a volte anche di ovino secondo la tradizione laziale. La peculiarità del prodotto risiede nella stagionatura e nella conservazione: dopo una giornata in un locale con braciere a legna e carbone, la carne viene appesa per due-tre mesi in un locale ventilato, umido e fresco per poi essere conservata, secondo l'antichissima tradizione, sotto la cenere. Alcuni norcini prediligono l'affumicatura del salume bruciando bacche di ginepro. Generalmente si presenta con una lunghezza di 50-60 cm ed un calibro di circa 6 cm.

## The Story

*This sausage is usually produced and consumed over the Easter period alongside hard-boiled eggs: in the past, it was served nestled on a bed of violets and pansies violas strands*

and seasoned with rosemary, mint and sage. On Maundy Thursday and Good Friday, the most prestigious delicatessens in Rome built real caves with salami and eggs inside which butter puppets were placed.

The mixture, finely ground, is composed of three parts of selected pork and one part of lard; it is seasoned with salt, whole black pepper and crushed garlic and suitably soaked in wine and stuffed into natural casings, sometimes from sheep according to the Lazio tradition. The peculiarity of the product lies in the ageing and storage: after a day in a room with firewood and charcoal brazier, the meat is hung for two to three months in a ventilated, humid and cool room and then preserved, according to the ancient tradition, under the ashes. Some butchers prefer smoking the sausage with juniper berries. Usually it is 50-60 cm long and about 6 cm thick.

## La qualità nutrizionale / Nutrition facts

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Nutrition facts per 100 g product

Energia / Energy	1672 kJ / 400 kcal
Grassi / Fat	33,3 g
di cui Acidi grassi saturi / Saturated fat	10,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,1 g
di cui Zuccheri / Sugar	0,5 g
Proteine / Protein	26,5 g
Sale / Salt	4,3 g

*Roma, cultura del gusto*  
*Cibo dell'Accoglienza*

**È un'iniziativa  
della Camera di Commercio di Roma  
realizzata da Agro Camera  
Azienda Speciale per la valorizzazione  
del settore agroalimentare**

**[www.romaculturadelgusto.com](http://www.romaculturadelgusto.com)**