

# Porchetta di Ariccia IGP



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

*Cibo  
dell'Accoglienza*

# Porchetta di Ariccia IGP

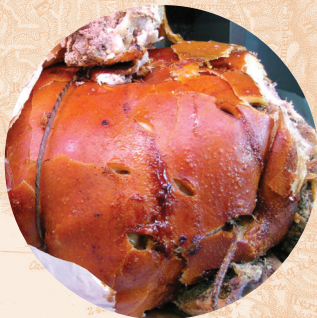
La fama della Porchetta risale almeno al 1950 quando i “porchettari”, Sindaco in testa, istituirono la prima Sagra con lo scopo di celebrare il loro prodotto tipico e già molto noto. L'arte della porchetta risale infatti ai tempi dei Romani: si dice che l'imperatore Nerone ne fosse talmente ghiotto da eleggerlo a suo piatto preferito.

Viene preparata con carne di suino, che dopo essere stata disossata, viene opportunamente condita con spezie ed altri aromi naturali, legata ad una barra di acciaio per l'immissione nei forni.

La sagra che si tiene annualmente nella scenografica Piazza di Corte di Ariccia è interamente dedicata a panino e porchetta: un tradizionale e molto antico street food.

## Porchetta di Ariccia PGI

*Its fame dates back to 1950, the year of the first festival in Ariccia, in the Roman Castles area. It is made with pork, properly seasoned with spices and other natural flavourings.*



**Nome / Name**

Porchetta di Ariccia IGP  
*Porchetta di Ariccia PGI*

**Data di nascita / Date of birth**  
2011

**Luogo di produzione / Place of production**  
Comune di Ariccia (RM)

**Segni particolari / Particular features**  
Regolamento (CE) n. 567/2011  
*Regulation (EC) n. 567/2011*

**Presenza sul mercato / Market availability**  
Tutto l'anno  
*All year round*





# Tasting

La porchetta, che può essere intera (peso compreso tra i 27 ed i 45 kg) o a tronchetto, presenta una crosta molto spessa che nella parte superiore ha colore marrone e consistenza croccante, nella parte inferiore (nella zona sottopancia) si presenta morbida.

La carne ha colore disomogeneo che va dal bianco/roseo delle carni al verde/marrone delle spezie.

L'elevata intensità olfattiva si caratterizza per le note speziate di pepe nero ed aglio e di erbe aromatiche (rosmarino).

Al gusto si presenta molto sapida, leggermente salata e con un leggero retrogusto piccante.

*Roast pork, that can either be sold whole (weighing between 27 and 45 kg) or trunk, has a very thick skin with a brown colour and crispy texture in the outer part, and softer in the inner part.*

*The meat has an uneven colour ranging from white to pink for the meat, and from green to brown for the spices.*

*The high olfactory intensity is characterised by spicy notes of black pepper, garlic and herbs (rosemary).*

*The taste is sapid, slightly salty and with a slightly pungent aftertaste.*





INTENSITÀ  
COLORE CROSTA /  
INTENSITY  
OF COLOUR

CROCCANTEZZA COTENNA / PORK SKIN CRUNCHINESS

UMIDITÀ SUPERFICIE / SURFACE HUMIDITY

MASTICABILITÀ / CHEWABILITY

QUANTITÀ DI SPEZIE / QUANTITY OF SPICES

UNTOUSITÀ / GREASINESS

INTENSITÀ OLFATTIVA / OLFACTORY INTENSITY

ASTRINGENZA / ASTRINGENCY

CARNE / MEAT

PICCANTEZZA / PUNGENCY

VEGETALE FRESCO /  
COOKED VEGETABLE

SAPIDO / SAPID

VEGETALE COTTO /  
COOKED VEGETABLE

AMARO / BITTER

VEGETALE SECCO /  
DRIED VEGETABLE

ACIDO / SOUR

SOTTOBOSCO / UNDERBRUSH

SALATO / SALTY

VEGETALE / VEGETABLES

DOLCE / SWEET

SPEZIE COMUNI / COMMON SPICES

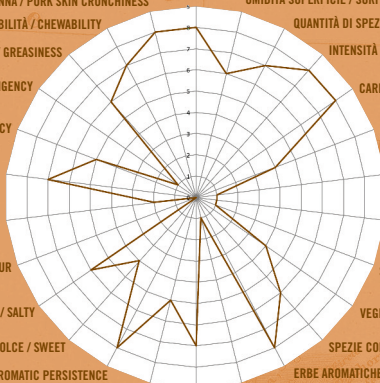
PERSISTENZA AROMI / AROMATIC PERSISTENCE

ERBE AROMATICHE / AROMATIC HERB

EMPIREUMATICO / EMPYREUMATIC

SPEZIATO /  
SPICY

ALTRE SPEZIE / OTHER SPICES



# Il Racconto

La porchetta è un prodotto tipico locale ormai diffuso su tutto il territorio della provincia di Roma, ma la più rinomata è indubbiamente la Porchetta di Ariccia.

Si pensa che la tradizione di arrostitire i maiali si sia diffusa proprio ad Ariccia perché tutto intorno alla città si trovavano boschi di querce e castagne dove pascolavano branchi di suini bradi. Certamente, l'arte della porchetta è databile ai tempi dei Romani e da allora si tramanda di padre in figlio. La Porchetta viene preparata con carne di suino giovane di 6-7 mesi, la quale dopo essere stata disossata viene opportunamente condita con sale, pepe, aglio e rosmarino segretamente miscelati dai mastri norcini. Prima di iniziare il processo di cottura il suino disossato e condito viene legato intorno ad una barra di acciaio per l'immissione nei forni. Tradizionalmente la porchetta viene affettata e servita con pane casereccio; particolarmente prelibata è la cotenna lucida e croccante.

## The Story

*Roast pork is a local product now widespread throughout the territory of the province of Rome, but the most famous is undoubtedly the Porchetta di Ariccia.*

*It is believed that the tradition of roasting pigs was widespread in Ariccia because all around the city there were forests of oaks and chestnuts hosting grazing herds of wild pigs. Certainly, the art of Porchetta dates back to Roman times and since then it has been handed down from father to*

son. Porchetta is prepared from a young pork of 6-7 months of age that, after boning, is generously seasoned with salt, black pepper, garlic and rosemary wisely mixed by master butchers. Before starting the process of cooking, the boneless and seasoned pork is tied around a steel bar for placing in the ovens. Traditionally, it is sliced and served with homemade bread; particularly delicious is the glossy and crisp skin.

## La qualità nutrizionale / Nutrition facts

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Nutrition facts per 100 g product

Energia / Energy	850 kJ / 203 kcal
Grassi / Fat	9,36 g
di cui Acidi grassi saturi / Saturated fat	3,37 g
Carboidrati / Carbohydrate	0,44 g
di cui Zuccheri / Sugar	0,0 g
Proteine / Protein	29,19 g
Sale / Salt	2,4 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)**