

I SALUMI DI CORSICA

U prisuttu, u lonzu, la coppa di Corsica... gli autentici corsi!

In Corsica l'allevamento dei maiali risale a una tradizione ancestrale basata sull'uso di pascoli da parte di una razza autoctona rustica, il maiale Nustrale. La razza e la fase di "finissaggio" degli animali, con ghiande o con castagne, sono i principi fondamentali alla base di un legame forte e originale con il territorio, che ha portato al riconoscimento dell'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) e della DOP.

In questo marchio che garantisce qualità e origine rientrano alcuni salumi stagionati.

- **Il «Prisuttu o Jambon sec de Corse»**, il prosciutto stagionato di Corsica, il prodotto di punta ricavato dal maiale Nustrale. Il Prisuttu viene salato con sale marino asciutto e non vengono aggiunti altri additivi o conservanti. La stagionatura è lenta e richiede un minimo di 12 mesi. È caratterizzato da un colore rosso intenso, untuosità e ricchezza aromatica, con un leggero retrogusto di nocciola. Lo spessore del grasso visibile è importante. Da gustare a pezzetti...



- Il «**Lonzu o Lonzo de Corse**», la lonza di Corsica. Deve raggiungere almeno i 3 anni di età prima di essere commercializzato. È caratterizzato da aromi freschi e leggeri, un sapore dolce e leggermente salato, leggera untuosità e consistenza soda e secca. Al taglio, rivela una carne rossa e venata di grasso sotto uno strato di grasso di copertura.



- La «**Coppa di Corsica o Coppa de Corse**» deve stagionare per almeno 5 mesi. Si distingue per il colore rosso acceso e le venature, la complessa miscela di aromi, la bella untuosità e la consistenza asciutta. Al taglio, risulta visibile il grasso intramuscolare.



A completare la gamma dei prodotti di salumeria vi sono Salciccìa, Ficatellu, Salamu, Panzetta, Bulagna...