



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS



Slow Food Italia



Presidio Slow Food®

Cicotto di Grutti

Nel piccolo borgo medioevale di Grutti c'è ancora un forno a legna comunale che veniva usato fino a poche decine di anni fa dalle famiglie del paese per cuocere la porchetta e, ovviamente, il cicotto. A Grutti, una frazione di cinquecento abitanti del comune di Gualdo Cattaneo, il cicotto è una tradizione al pari della ormai celeberrima porchetta e la sua lunga e paziente preparazione si è tramandata nel paese di padre in figlio, dagli anziani fino agli attuali produttori.

A differenza di altre zone dell'Umbria, dove si tramandano preparazioni simili, ma fatte solo con lo stinco del maiale, la tradizione di Grutti prevede la cottura di tutti i tagli dell'animale.

Il fratello

della porchetta

Orecchie, zampetti, stinco, lingua, trippa e altre interiora sono lavorati e disossati a mano, accuratamente lavati e sezionati. Le carni così miscelate sono poste all'interno di una vasca e quindi nel forno di cottura esattamente sotto la porchetta, in modo da raccogliere il grasso di questa e le spezie usate per la sua cottura, una miscela di rosmarino fresco, aglio rosso della vicina Cannara, pepe nero e finocchio. In questo modo si aggiunge sapore al prodotto. La cottura è molto lenta, varia dalle nove alle dodici ore, ad una temperatura di circa 200°C, in questo modo il cicotto rimane morbido e ricco di aromi. Terminata la cottura, lo si lascia raffreddare, si scolano il grasso e i liquidi di cottura in apposite ceste e poi è pronto per il consumo. Ma è ottimo anche conservato e riscaldato.

Con il cicotto si preparano anche sughi oppure una ricetta tipica locale con le lumache e alcune ricette con ceci o fagioli. Intenso, con una consistenza morbida, succosa e dalle note affumicate al naso, in bocca rivela tutta la sua sapidità e speziatura. Il nome trova le sue radici nei trattati di cucina del Cinquecento, quando con tale termine era identificato il cosciotto e quindi la zampa dell'animale, ingredienti essenziali di questo prodotto.

Il Presidio

A Grutti oggi ci sono tre produttori di cicotto, eredi di questa tradizione e produttori di porchetta per professione. Portano avanti la tradizione degli abitanti della zona, lavorando in strutture ammodernate ma senza aver cambiato la tecnica di lavorazione originale. La materia prima arriva dagli allevamenti della media Valle del Tevere, nella zona di produzione, i suini sono allevati in condizioni di benessere animale e alimentati con cereali coltivati in azienda, senza l'utilizzo di organismi geneticamente modificati.

Il Presidio vuole promuovere questa produzione così peculiare e al momento commercializzata quasi esclusivamente a livello locale attraverso la vendita diretta e nei mercati del territorio.

Infine, valorizzare un serio lavoro di filiera regolamentato da un rigoroso disciplinare.

Area di produzione

Grutti, frazione del Comune di Gualdo Cattaneo
(provincia di Perugia)

Con il patrocinio di



Sponsor generali del progetto dei Presidi



Partner ambientali



Con la collaborazione di



Produttori

Mauro Benedetti
Gualdo Cattaneo (Pg)
Località Grutti
Via del Monte, 36
Tel. 0742 98881
347 3838799

Maurizio Biondini
Gualdo Cattaneo (Pg)
Località Grutti
Via Torino, 41
Tel. 0742 98163

Enrico Natalizi
Gualdo Cattaneo (Pg)
Località Grutti
Via Umberto I, 5
Tel. 0742 98370

Responsabile Slow Food del Presidio

Gianluca Polidori, tel. 338 7119510 gpolidori@castellodiporeta.it

Referente dei produttori del Presidio

Michela Menghini, tel. 392 6781072 umbriamia@gmail.com

Presidio sostenuto da



www.fondazione Slow Food.it

L'associazione internazionale **Slow Food**, che coinvolge più di 100.000 persone in 150 Paesi di cinque continenti, promuove l'educazione del gusto, si batte per preservare la biodiversità agroalimentare, organizza manifestazioni, pubblica libri e riviste.

I **Presidi** sono progetti di Slow Food nati per tutelare i piccoli produttori e per salvare i prodotti tradizionali di qualità. Il loro obiettivo è garantire un futuro alle comunità locali: organizzando i produttori, cercando nuovi sbocchi di mercato, promuovendo e valorizzando sapori e territori.

La **Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus** promuove e coordina oltre 400 Presidi in tutto il mondo.

I Presidi sono Comunità del cibo di Terra Madre. **Terra Madre** riunisce tutti coloro che fanno parte della filiera alimentare per difendere insieme agricoltura, pesca e allevamento sostenibili e per preservare il gusto e la biodiversità del cibo.

The **Slow Food international** organization involving more than 100,000 people from 150 countries on five continents promotes taste education, fights for the preservation of agricultural biodiversity, organizes events and publishes books and magazines.

Slow Food **Presidia** are local projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality traditional products. Their objective is to guarantee a viable future for local communities by organizing producers, searching out new economic outlets and raising the profiles of tastes and regions.

The **Slow Food Foundation for Biodiversity** promotes and coordinates over 400 Presidia in the world.

The Presidia are part of the network of **Terra Madre** Food Communities. Terra Madre unites all those who are part of the food chain to defend together sustainable agriculture, fishing, and breeding and to preserve the taste and biodiversity of food.

The Cicotto tradition has been passed down through the generations in Grutti, with every artisan personalizing the recipe with their own mix of seasonings. A pig's ears, snout, shin and innards are prepared by the butchers and roasted in the oven underneath a whole suckling pig (porchetta). During the cooking, the meat soaks up the fat dripping from the porchetta, infused with all the flavorings used to season the meat: garlic, rosemary, fennel, salt and pepper. This type of preparation can be found elsewhere in Umbria, but what

Grutti Cicotto

is distinctive here is the use of less noble but highly flavorful cuts of pork.

Until 1970 Cicotto and porchetta were roasted in the communal wood-fired oven. Though no longer functioning, the oven can still be seen in the historic center of the small town of Grutti. The meat would be sold in local markets, like Todi, Marsciano and Bastardo, and also further away, in Orvieto and Perugia. Three butchers are still artisanally processing locally farmed pork. The Presidium wants to support their activities and promote this historic preparation.