



Produttori di Porchetta di Ariccias IGP (Identificazione Geografica Tipica)





Italporketta sottopone tutti i suoi prodotti a rigidi controlli di qualità, per garantire la massima qualità e sicurezza alimentare in tutte le fasi di produzione.



Tradizione di famiglia dal 1947

Italporketta è sinonimo di produzione artigianale e rispetto della tradizione, la selezione delle migliori carni nostrane e dei migliori ingredienti, posizionano Italporketta quale punto di riferimento sia nel mercato italiano che in quello europeo, confermando così il successo della tradizione di famiglia che inizia nel lontano 1947. Italporketta lavora nel rispetto dei disciplinari di produzione, delle normative igienico sanitarie e della sicurezza sul lavoro, predisposti a livello italiano e comunitario. Il punto di forza di Italporketta, oltre la qualità dei propri prodotti, è l'affidabilità e la puntualità nelle consegne per garantire sempre la freschezza, grazie ad un continuo aggiornamento dell'organizzazione logistica delle proprie procedure attraverso l'utilizzo delle tecnologie informatiche, la formazione del personale ed un'accurata selezione dei propri partners commerciali.

Il mio bisnonno Empedocle Leopardi

Circa a metà degli anni venti, vicino l'ippodromo di Capannelle a Roma, la Famiglia Leopardi conduceva una Trattoria con Cucina Casareccia a base di piatti tipici Romaneschi. Una fra le ricette di punta era proprio la Porchetta, preparata con maiali allevati in proprio e cotta nel forno a legna. La Trattoria fu distrutta durante la Seconda Guerra Mondiale in seguito ai bombardamenti su Roma. E fu ad Ariccia, nel 1947, seguendo la Tradizione Familiare, che Empedocle Leopardi detto "Pepparone" riprese a produrre la Porchetta e a venderla al dettaglio con un chiosco ambulante. La tradizione di Famiglia prosegue con i figli e i nipoti. Alessandro Leopardi titolare della

Italporketta e nipote di Empedocle Leopardi ha fatto tesoro di tutta l'esperienza tramandatagli dalla famiglia e ha portato la sua azienda alla grande distribuzione nazionale e internazionale, per soddisfare oggi come allora le esigenze della propria clientela.



All Italporketta products undergo strict quality checks in order to guarantee maximum food excellence and safety throughout the production process.



Family tradition since 1947

Italporketta is synonym for artisan products and respect for tradition. Thanks to an accurate selection of the best ingredients and local meats, Italporketta has become a reference point for both Italian and European market, thus confirming the success of this family tradition established in 1947. Italporketta works in compliance with production regulations and standards for sanitation and hygiene and workplace safety required at Italian and EU level. Reliability and on-time deliveries guarantee the freshness of their quality products thanks to cutting-edge procedures based on advanced IT techniques, regular staff training and careful selection of commercial partners.

Great-grandfather Empedocle Leopardi

Around the mid-20s of last century, the Leopardi family owned a "trattoria" serving typical roman meals near the Capannelle race course in Rome. Their specialty was Porchetta, a roast pork dish obtained from their own-raised pigs. The bombing of Rome in World War II destroyed that small restaurant, which didn't discourage Empedocle Leopardi (also known as "Pepparone") from continuing that tradition. In 1947, he moved to Ariccia, where he started a production of Porchetta which he himself used to sell as a pitchman. His children and grandchildren took up the family business reins, with grandson Alessandro Leopardi as present owner of the firm. The whole experience handed down from his predecessors allowed him to extend the distribution on a large national and international scale to meet customer's needs.



Porchetta Ariccina con testa IGP

IGP-labelled Porchetta with head



Porchetta Ariccina con testa IGP

da 27 a 45 Kg



I metodi di lavorazione della porchetta di Ariccina sono tramandati di generazione in generazione nel pieno rispetto della tradizione. Soltanto i maestri porchettai ariccini conoscono perfettamente il sistema di disossare un suino senza intaccare le carni e di effettuare una legatura che consente di mantenerne l'eccezionale compattezza, anche dopo la prolungata cottura in forno. Grazie a questa tecnica artigianale, la porchetta di Ariccina ha ottenuto il riconoscimento IGP. Preparata e insaporita solo con spezie naturali, non contiene conservanti. Sale, rosmarino fresco e aglio ne arricchiscono il sapore e consentono al prodotto di mantenersi integro anche per 12 giorni. Per ottenere una porchetta ariccina IGP vengono selezionati i migliori suini d'Europa così da creare, con opportuni incroci in allevamento, un ibrido assolutamente ideale per un prodotto che abbia il pregio della compattezza delle carni insieme ad una equilibrata quantità di grasso. La porchetta di Ariccina IGP è realizzata con un giovane suino di sesso femminile mai utilizzato per la riproduzione. La carne cotta si presenta bianca e asciutta al punto giusto. La crosta è dorata, friabile, croccante e altamente digeribile.



Porchetta di Ariccina processing methods have been handed down from generation to generation according to tradition. Only Porchetta Ariccina masters know how to debone a pig without affecting meat quality and make a binding allowing to maintain its exceptional texture even after an extended baking time. Because of this artisan technique, Porchetta di Ariccina has been awarded the IGP label. Porchetta is prepared and seasoned with natural spices only and does not contain any preservatives. Salt, fresh rosemary and garlic enrich its flavour and naturally preserve the product for up to 12 days. To obtain IGP-labelled Porchetta, only European best quality pigs are selected for suitable crossbreeding, which is crucial for a product which strengths are meat compactness and balanced amount of fat. IGP-labelled Porchetta di Ariccina is made from young gilts (female pigs not intended for reproduction). Baked meat appears white and dry as necessary and its crust is golden brown, crispy and easily digestible.

Porchetta Ariccina senza testa

IGP-labelled Porchetta without head



Porchetta senza testa IGP da 35 a 45 Kg



Possiede le stesse caratteristiche e gli stessi pregi che hanno reso famosa nel mondo la porchetta intera di Ariccia IGP. Identici anche i suini utilizzati e i tradizionali procedimenti di lavorazione. La porchetta senza testa, per le sue elevate caratteristiche di praticità e di maneggevolezza è quella che più comunemente si trova sul banco delle gastronomie specializzate, delle gourmanderie e dei migliori supermercati.



This product has the same characteristics and values of the world-famous IGP-labelled Porchetta di Ariccia. Pig type and traditional processing methods are also the same. Being extremely easy to handle, Porchetta without head is most commonly found in the best supermarkets and specialized deli shops.



Tronchetto di porchetta Ariccina

Porchetta trunk



Tronchetto di Porchetta da 7 a 12 Kg



I tronchetti, disossati salati e frizionati a mano dai nostri maestri porchettai, sono tagli di carne provenienti da suini di sesso femminile, accuratamente selezionati secondo il disciplinare della porchetta di Ariccina IGP. La carne, resa morbida dal massaggio manuale, viene speziata e, nel pieno rispetto della tradizione, legata artigianalmente con lo spago per alimenti in fibra naturale. Lasciato riposare e insaporire per 12 ore, il tronchetto è cotto in forno a tempi e calore controllati: per la prima ora con temperature "aggressive" al fine di renderne la cotenna croccante e fragrante; nella seconda fase, a temperature più "dolci" per mantenerne morbide e succulenti le carni.



Our Porchetta masters hand debone, salt and rub Porchetta trunks, which are obtained from female pigs carefully selected in accordance with Porchetta di Ariccina IGP-related regulations. Hand rubbing softens the meat, which is then spiced and bound with natural fibre twine according to tradition. The thus treated trunk is then left to stand for 12 hours and baked at controlled heat and times: at high temperatures for the first hour to obtain a crispy and fragrant rind; at lower temperatures in the second phase to keep the meats soft and succulent.



Salame Ariccino a punta di coltello

Hand-made salami



Salame Ariccino a punta di coltello

È realizzato con carni di prosciutto accuratamente selezionate e rigorosamente tagliate, snervate e sgrassate a mano. Anche il taglio dei lardelli è eseguito a punta di coltello. Aromatizzato con sale e pepe nero macinato al momento a grana grossa, l'impasto viene insaccato in budello vaccino naturale e lasciato lentamente stagionare sui colli che circondano Ariccia. Alla consistenza particolarmente morbida si unisce il gusto pieno della carne di suino sapientemente aromatizzata.



This salami is made from carefully selected ham meats which are cut, denerved and degreased strictly by hand. Lardoons are also cut manually. This mixture is first seasoned with salt and freshly ground coarse black pepper and then stuffed in natural bovine casing and left to slowly mature in the hills surrounding Ariccia. Its particularly soft texture combines with the full taste of the expertly flavoured pork meat.



Salamella Ariccina



Salamella Ariccina

È prodotta con carni selezionate di suino, macinate a grana media e insaporite con sale, aromi e spezie. Insaccata in budello naturale di suino, la salamella riposa prima in locali di asciugatura per completare successivamente la stagionatura nella zona dei Castelli Romani, esposto ai venti dei Monti Lepini e alla brezza marina del Tirreno. Caratteristico il suo sapore dolce, fragrante e delicato.



This salami is produced with selected minced pig meat which is flavoured with salt, herbs and spices. After being stuffed in natural hog casing, Salamella Ariccina is first left to stand in drying rooms and then to mature in the Castelli Romani area, which is exposed to winds and breezes from Monti Lepini and the Tyrrhenian Sea. The resulting characteristic taste is sweet, fragrant and delicate.



Salame corallino Ariccino

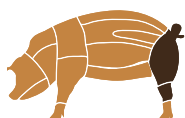


Salame corallino Ariccino

È il più pregiato salame della nostra produzione. Le carni macinate a grana fine, sono insaccate in budello naturale con l'aggiunta del lardo di schiena tagliato a mano. La maturazione si completa grazie alla felice combinazione dei venti provenienti dai Monti Lepini e delle brezze che soffiano dal Tirreno. Il salame corallino ha il gusto pieno e delicato della carne di suino arricchito dalla dolcezza del lardo.



This is the finest salami of our produce. Its finely minced meats are stuffed in natural casing with the addition of hand-cut back lardoons. Maturation is completed thanks to the favourable influence of winds and breezes from Monti Lepini and the Tyrrhenian Sea. Salame corallino has the full and delicate taste of pork meat enhanced by the sweetness of lardoons.



Cacciatore Ariccino

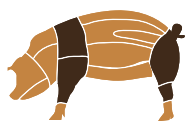


Cacciatore Ariccino

Per la sua produzione vengono impiegate esclusivamente pancette e spalle di suini attentamente selezionate. Dopo un' accurata nervatura, la carne viene macinata a grana media, insaporita con sale, spezie e pepe nero intero e insaccata in budello naturale. La breve stagionatura è almeno di 30 giorni. Al taglio, la fetta si presenta compatta ed omogenea. Ha profumo e sapore intensi e caratteristici.



Cacciatore Ariccino is made from carefully selected pork underbelly and shoulder portions only. After a meticulous denervating procedure, meat is minced, flavoured with salt, spices and whole black pepper and stuffed in natural casing. The short maturation process lasts at least 30 days. When cut, slices appear compact and uniform and their taste is intense and unique.



Bastoncino Ariccino piccante

Chili salami stick



Bastoncino Ariccino piccante

È ottenuto da sceltissime carni di suino macinate a grana grossa. Il suo nome deriva dalla forma assai ausolata di piccolo calibro. Insaporito con le spezie e gli aromi tipici del luogo in cui viene realizzato, è un salame genuino e magro dal gusto inconfondibile. È prodotto nella versione dolce e piccante.



Bastoncino Ariccino is obtained from coarsely minced pork meats undergoing an extremely accurate selection. Its name, literally "small stick" is due to its elongated shape and small diameter. Flavoured with local spices and herbs, this salami is natural and lean, and its taste unmistakable both in the sweet and chili version.



Bastoncino Ariccino dolce

Sweet salami stick



Bastoncino Ariccino dolce

È ottenuto da sceltissime carni di suino macinate a grana grossa. Il suo nome deriva dalla forma assai affusolata di piccolo calibro. Insaporito con le spezie e gli aromi tipici del luogo in cui viene realizzato, è un salame genuino e magro dal gusto inconfondibile. È prodotto nella versione dolce e piccante.



Bastoncino Ariccino is obtained from coarsely minced pork meats undergoing an extremely accurate selection. Its name, literally "small stick" is due to its elongated shape and small diameter. Flavoured with local spices and herbs, this salami is natural and lean, and its taste unmistakable both in the sweet and chili version.



Bocconcino Ariccino

Small salamis



Bocconcino Ariccino

Sono piccole salsicce prodotte in maniera artigianale esclusivamente con carni scelte di suino macinate a grana fine e sapientemente insaporite con spezie e aromi di pregio. Lasciate stagionare ad umidità e temperatura controllate, esprimono la loro armonica fragranza nella pienezza di un gusto delicato, sano e genuino.



These small artisan salamis are produced with selected pork meats which are finely minced, expertly flavoured with fine spices and herbs and left to mature at controlled temperatures and humidity. Their fragrance is expressed by their full natural and delicate taste.



Lonzino Ariccino

Pork loin



Lonzino Ariccino

È realizzato con i migliori lombi, accuratamente selezionati, di suini pesanti provenienti solo da allevamenti nazionali. Conciato con spezie ed erbe aromatiche mediterranee, viene lasciato insaporire per circa tre settimane per essere successivamente avviato alla fase di "asciugatura" in particolari ambienti di stagionatura nella zona dei Castelli Romani. Qui, per due mesi è esposto ai venti dei Monti Lepini e alla brezza marina del Tirreno per completarne la perfetta maturazione.



Lonzino Ariccino is made from the finest and most accurately selected loins of Italian heavy pigs only. After a seasoning step with Mediterranean spices and herbs, it is left to dry for about three weeks and then in special maturation environments in the Castelli Romani area. Here, perfect maturation is achieved after a two-month exposure to winds and breezes from Monti Lepini and the Tyrrhenian Sea.



Capocollo Ariccino

Salami made with porkneck



Capocollo Ariccino

È ottenuto esclusivamente dalla lavorazione della porzione superiore del collo di suino. Le carni, scrupolosamente selezionate vengono salate, poste in una concia di spezie ed erbe aromatiche mediterranee e lasciate asciugare per 30 giorni. La stagionatura, che dura quattro mesi, beneficia dei venti provenienti dai Monti Lepini e delle brezze che provengono dal Mar Tirreno. È caratterizzato dal profumo intenso e dal sapore delicato.



Capocollo is the product obtained by processing the upper portion of a pig neck only. The carefully selected meats are salted, put in a mixture of Mediterranean spices and herbs and left to dry for 30 days. Maturation, which lasts four months, benefits from the exposure to winds and breezes from Monti Lepini and the Tyrrhenian Sea, which enhances its intense fragrance and delicate taste.



Pancetta arrotolata Ariccina

Rolled pancetta



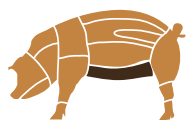
Pancetta arrotolata Ariccina

La pancetta, è ottenuta dalla lavorazione del ventre del maiale.

Come tutti i prodotti di filiera, è ottenuta da suini allevati in Italia. Il pancettone viene mondato dal grasso in eccesso, per poi essere pronto alla salatura e deposto nelle vasche in salamoia. Al termine della salatura, la pancetta viene lavata e aromatizzata con pepe, peperoncino e spezie; successivamente arrotolata e legata con l'impiego di spago e rete. La pancetta preparata viene appesa e lasciata in locali idonei o condizionati.



Pancetta arrotolata is obtained by processing pig underbelly portions. Pigs are selected from Italian livestock only. Underbelly portions are first deprived of their excess grease and then salted and placed in basins containing brine. After the salting phase, Pancetta is washed and flavoured with black pepper, red pepper and spices and then rolled and bound with twine. The resulting product is hung in suitable or conditioned rooms in view of the maturation phase.



Pancetta Ariccina tesa al pepe e al peperoncino

Flat pancetta with black and red pepper



Pancetta Ariccina tesa al pepe e peperoncino

Prodotta secondo le antiche ricette locali, viene realizzata con suini di sesso femminile la cui "pancia" si presenta con una consistente parte di carne magra in equilibrio con strati di grasso. Aromatizzata con sale, spezie, pepe nero o peperoncino, viene asciugata sui colli che circondano Ariccina ed esposta ai venti provenienti dai Monti Lepini e alle brezze che soffiano dal Mar Tirreno.



Pancetta Tesa is produced according to ancient local recipes from female pigs which "belly" has a substantial portion of lean meat as well as layers of fat. Flavoured with salt, spices, black pepper or red pepper, Pancetta Tesa is dried in the hills surrounding Ariccina and exposed to winds and breezes from Monti Lepini and the Tyrrhenian Sea.



Guanciale Ariccino al pepe e peperoncino

Black and red pepper flavoured pork cheek specialty



Guanciale Ariccino al pepe e peperoncino

È ricavato dalle guance di giovani suini IGP di sesso femminile. Il guanciale è aromatizzato con sale, aglio e pepe nero macinato al momento o peperoncino e tenuto in una speciale concia per almeno 15 giorni. L'asciugatura è affidata ai venti provenienti dai Monti Lepini e alle brezze che soffiano dal Tirreno sui colli ariccini. Ha sapore deciso e caratteristico, impreziosito dall'intensità delle spezie.



Guanciale is obtained from cheeks of young female IGP-labelled pigs. It is flavoured with salt, garlic and freshly ground black or red pepper and left in a special mixture for at least 15 days. Winds and breezes from Monti Lepini and the Tyrrhenian Sea complete the drying phase. The strong and characteristic taste is enhanced by the intense spicy flavour.



Prosciutto Ariccino



Prosciutto Ariccino

E' prodotta con carni selezionate di suino nazionale, lavorato secondo la tradizione norcina, con sale, aromi e spezie. La stagionatura avviene nella zona dei Castelli Romani, esposto ai venti dei Monti Lepini e alla brezza del Mar Tirreno. Caratteristico il suo gusto unico e inconfondibile.



Prosciutto Ariccino is made from selected meats of Italian pigs and processed with salt, herbs and spices according to the Norcia pork butchery tradition. Maturation takes place in the Castelli Romani area by exposing the product to winds and breezes from Monti Lepini and the Tyrrhenian Sea. The final taste is unique and unmistakable.



Coppiette Ariccine di suino



Coppiette Ariccine di suino

Sono ottenute dal lombo e dal filetto di maiali pesanti provenienti esclusivamente da allevamenti nazionali. La carne è tagliata a mano e slacciata da abili maestri norcini. Le sottili strisce che si ricavano restano in una concia di spezie ed erbe aromatiche mediterranee per almeno 48 ore. In tal modo le carni si insaporiscono in tutto il loro spessore. Quindi, a temperatura costante e controllata, viene effettuata una lenta essiccazione ventilata. Sono prodotte nelle due versioni dolce e piccante.



Coppiette are obtained from the loin and fillet of heavy pigs from national livestock only. Meat is hand-cut by expert butchers according to the Norcia pork butchery tradition. The resulting thin strips are left for at least 48 hours in a special mixture of Mediterranean spices and herbs penetrating their thickness. A slow ventilation drying phase follows at a constant and controlled temperature. Coppiette are available in both sweet and chili version.



Coppa Ariccina di testa

Head cheese

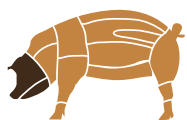


Coppa Ariccina di testa

Prodotto con le carni delle guance, della testa e del collo del suino e con le cartilagini molli accuratamente mondate e bollite. Dopo la bollitura, il tutto viene condito con sale, pepe, aglio, buccia d'arancia e spezie. Introdotto in un "sacchetto" di juta, viene pressato nella classica forma a mezzo cilindro. Il sapore è speziato ed aromatico con il netto riconoscimento delle note dell'arancia e del limone.



Coppa di Testa is made from portions of pork cheeks, head and neck, as well as tender, accurately selected and boiled cartilages. After the boiling phase, the mixture is seasoned with salt, pepper, garlic, orange peels and spices and introduced in a jute "bag" which is pressed into the traditional half-cylinder shape. The resulting taste is spicy and flavoured, with clearly distinguishable hints of orange and lemon.



Salsiccie Aricchine a punta di coltello e macinate

Handcut and minced sausages



Salsiccie Aricchine a punta di coltello e macinate

E' prodotta con carni selezionate di suino, macinate a grana media e insaporite con sale, aromi e spezie. Insaccata in budello naturale di suino. Un tipico prodotto della cucina dei Castelli.



This specialty of the Castelli Romani culinary tradition is obtained from selected minced pork meat which is flavoured with salt, herbs and spices and stuffed in natural hog casing.





ITALPORKETTA S.r.l. di Alessandro Leopardi
Via Perlatura, 49 00040 Ariccia (Roma)
Tel. +39.06.9348108 - fax +39.06.93021436
www.italporketta.it - info@italporketta.it

DISTRIBUITO DA: