



Regione Molise
Provincia: Isernia
Ambiente: Montano

Comune Amico del Turismo Itinerante



CONCA CASALE

realizzato grazie all'interesse dell'Isernia Camper Club

LINK UTILI

EVENTI

LUOGHI DA VISITARE

Chiesa di Sant'Antonio
Santuario della Madonna della
Fontana
Chiesetta dei Santi Cosma e
Damiano

Dettagli dell'Area Sosta

Non pervenuti

GPS



[Camperstop in zona](#)



[Agricamp in zona](#)



Conca Casale è un comune della zona pedemontana di Isernia in Molise al confine con il Lazio, uno dei più piccoli comuni italiani con soli 200 abitanti, ma che vanta una grande tradizione salumiera, il cui prodotto di punta è la Signora di Conca Casale, un insaccato di grande pezzatura in parte simile ad un salame ma meno allungato e più largo, ed in parte simile alla mariola ma meno rotondeggiante. Come suggerisce il nome stesso, la Signora (scritta e "pronunciata" con la S maiuscola) di Conca Casale è un salume pregiato, che le contadine della zona preparavano in inverno ma non consumavano con la famiglia, perchè la Signora era destinata ai "signori" e veniva usata come regalo per i medici o gli avvocati

che avevano fatto loro una cortesia. Fin dagli inizi del secolo scorso la Signora è sempre stata prodotta in ambito domestico dalle donne, ormai morte o anziane, cosa che ha portato alla sua quasi definitiva scomparsa, fino a quando un piccolo artigiano salumiere, Bruno Bucci, non ha deciso di produrla per scopi commerciali ed ha richiesto la tutela del presidio slow food. Il presidio permette di mantenere viva la tradizione della Signora di Conca Casale, di farla conoscere anche al di fuori della ristrettissima zona di produzione e di conservare una lavorazione quasi del tutto identica a quella originale, naturale e



rudimentale. Questo fa sì che la Signora sia attualmente il salume più "rustico" e più raro (non più di 400 Signore l'anno) di tutta l'Italia.

Produzione della Signora di Conca Casale presidio slow food

La Signora di Conca Casale viene ottenuta macellando suini allevati allo stato semibrado nella zona pedemontana di Venafro, in Molise, alimentati a scarti di cucina, vegetali e



[Guide convenzionate](#)



[CAMPERforASSISTANCE](#)



[CampHotel](#)

sfarinati, senza mangimi nè integratori. I tagli utilizzati per la sua produzione sono il lombo e la spalla, macinati con parti grasse ottenute da pancetta e dorso. Dato che con un maiale si può ottenere una sola Signora, oggi, per permetterne una maggiore produzione, si ricorre anche altri tagli, quali il controfiletto e la coscia. Le carni magre e il lardo vengono sminuzzate al coltello formando dei ritagli di varie pezzature, fine e grossa, in modo da favorire il successivo riempimento del budello naturale. Le carni vengono aromatizzate con sale, pepe nero in grani, peperoncino in polvere, finocchio selvatico e coriandolo. Si passa quindi all'insaccatura manuale con l'ausilio di un imbuto in un budello naturale che viene precedentemente lavato con aceto, succo d'arancia e di limone, vino e farina di mais. Poi la Signora viene appesa ad affumicare per alcuni giorni e in seguito a stagionare per svariati mesi, data la grande pezzatura, all'incirca 6 mesi, cosa che la rende pronta per la stagione estiva.

Ed ecco la Signora di Conca Casale ...



[su
home](#)

