



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive, Cultura, Formazione,
Istruzione e Lavoro
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA**

Categoria:

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Nome del prodotto:

- Italiano: **CAPOCOLLO**
- Dialetto: Capicollo
- Sinonimi: Coppa

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria

Descrizione sintetica del prodotto

Salume di forma cilindrica, si presenta incartato con carta gialla e legato, il suo peso medio varia dai 2.5-3 kg.
Una volta tagliato risulta di colore rossastro con venature di grasso.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

1. Sezionatura: la parte di suino interessata è il collo fino alla VI° costa;
2. disossatura;
3. rifilatura;
4. salagione: si ricopre con un preparato, composto da sale, pepe, aglio e vino bianco e lo si lascia per una settimana;
5. lavaggio e asciugatura;
6. confezionamento con carta gialla e legatura;
7. stagionatura per un periodo che varia dai 30 ai 60 gg., a seconda delle dimensioni.

A volte vengono stagionati con il fumo per quattro mesi

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Coltelli di vario tipo, contenitori per mettere sotto sale, cella frigorifero.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

1. Sala di sezionamento, dove il suino viene tagliato nelle varie parti e preparato per l'uso;
2. sala lavorazione: dove si disossa, si sala e si lava il capocollo;
3. sala di asciugamento e/o stagionatura: la prima è a temperatura controllata, la seconda a temperatura naturale.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

– CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Tip. Porziuncola, Assisi, 1966;

– CUNSOLO Felice, *Guida Gastronomica d'Italia, vol. 6, Umbria e Lazio*, Istituto Geografico De Agostini Novara, 1975.

Storie e costume

A) Cenni storici

Una volta il capocollo veniva preparato nel mese di dicembre, fino ad arrivare con la stagionatura ai mesi di marzo e aprile, quando il capocollo veniva apprezzato insieme alla tradizionale torta di Pasqua

B) *Referenze bibliografiche*

-

C) *Aneddoti*

-

D) *Proverbi*

-

E) *Ricorrenze*

-

Altre informazioni

Sono quasi sempre attività artigianali, tramandate dai genitori ai figli. Per quanto riguarda il capocollo il procedimento di preparazione è rimasto pressoché immutato nel tempo