



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
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:* **GUANCIALE o BARBOZZO**
- *Dialecto:* Barbozza
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria

Descrizione sintetica del prodotto

La guancia di suino, alla fine della lavorazione si presenta di forma triangolare, di medie dimensioni, di peso variabile dagli 800-1000 g., stagionato e ricoperto di pepe

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

1. Sezionatura: la parte di suino interessata è il muscolo della guancia, dopo che si è tolta la cotica;
2. rifilatura;
3. salagione: si mette sotto sale per 4-5 gg.;
4. lavaggio, dopo si passa l'aglio, si aggiunge il vino e si ricopre di pepe;
5. asciugatura, per 4-5 gg.;
6. stagionatura per un periodo di 60-90 gg.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Coltelli di vario tipo, contenitori per mettere sotto sale, scotennatrice e 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 rifila, si sala e si lava il guanciaie;
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

- CATANELLI Luigi, *Usi e Costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987.

Storie e costume

A) Cenni storici

-

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

-

Altre informazioni

Il suino viene allevato al pascolo, dove possono crescere più lentamente, mangiano alimenti saporiti e per procurarsi il cibo sviluppano i muscoli dell'apparato masticatore; il prodotto così ottenuto risulta con una maggiore presenza di parti magre. Il barbozzo è ideale per la preparazione di piatti dal sapore gustoso: scafata, piselli di Bettona in padella, pasta all'amatriciana