



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: **LOMBETTO**
- Dialetto:
- Sinonimi:

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria

Descrizione sintetica del prodotto

Salume di forma cilindrica, si presenta incartato con carta gialla e legato, di peso intorno ai 2 kg.

Una volta tagliato risulta di colore rossastro senza venature di grasso

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

1. Sezionatura: la parte di suino interessata è il lombo;
2. rifilatura;
3. salagione: si ricopre con un preparato, composto da sale, pepe e aglio, per la durata di una settimana;
4. lavaggio;
5. asciugatura, per 4-5 gg., poi si passa con pepe, aglio e vino (in quantità ridotte rispetto al capocollo);
6. confezionamento con carta gialla e legatura.

Stagionatura per un periodo che varia dai 30 ai 40 gg., secondo le dimensioni

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Coltelli di vario tipo, 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 lombetto;
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

E' particolarmente apprezzato con la torta di Pasqua e può essere conservato sott'olio tagliato in fettine sottili, arricchito di bacche di ginepro e fogli di alloro. In questo modo la carne si mantiene morbida e può essere consumata dopo molte settimane.