



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: **PORCHETTA**
- Dialetto:
- Sinonimi:

**Territorio interessato alla produzione**

Regione dell'Umbria

**Descrizione sintetica del prodotto**

Suino cotto intero, compresa la testa, disossato, condito, con crosta dorata, legato con spago.

**Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

1. A partire dal suino macellato, disossatura per ottenere il suino disossato (resa circa 80%) e impalatura;
2. conditura con sale, pepe, finocchio selvatico, aglio e rosmarini;
3. legatura con spago;
4. cottura in forno a 220°C;
5. refrigerazione con abbattimento rapido fino a 10°C.

**Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento**

- Cella frigorifera per stoccaggio suini macellati;
- coltelli per la disossatura;
- spaghi in lino o canapa;
- tavoli in acciaio inox e palo in acciaio inox;
- cella frigorifera per gli scarti della disossatura;
- forno elettrico (anche a gas o a legna);
- griglia per le mezze porchette;
- vasca acciaio inox per raccogliere l'unto;
- cella frigorifera per abbattimento rapido;
- cella frigorifera di mantenimento.

**Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

- Locali pavimentati con superfici lavabili anche alle pareti con aria condizionata (ad eccezione della zona cottura) con celle frigorifere

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

- Foto;
- documenti storici.

**Storie e costume****A) Cenni storici**

- Il mercato delle gaitte a Bevagna fino al 1993 era noto come sagra della porchetta; poi si è chiamato sagra della porchetta e mercato delle gaitte; poi solo mercato delle gaitte.

**B) Referenze bibliografiche**

Antonio Mencarelli, Un paese un mestiere. Costano e i porchettai, Grafiche Diemme snc, Bastia Umbra

**C) Aneddoti****D) Proverbi****E) Ricorrenze**

Sagra della porchetta a Costano

**Altre informazioni**