



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: **SALAME DI NORCIA**
- Dialetto:
- Sinonimi: Corallina di Norcia

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria

Descrizione sintetica del prodotto

Salume di forma cilindrica di medie dimensioni, il peso varia dai 300 ai 500g., risulta macinato a grana finissima.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

1. Sezionatura: si mischia carne di suino per tre parti magra di prima scelta (spalla, rifilature del prosciutto) finemente macinata e una parte di lardo duro tagliato a dadini;
2. macinazione, all'impasto si aggiunge pepe intero e spezzettato, sale e aglio;
3. insaccatura nel budello naturale del suino;
4. maturazione, per alcuni giorni si lascia in ambiente aerato e riscaldato con stufa a legna;
5. stagionatura per un periodo che va dai 3 ai 5 mesi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Coltelli di vario tipo, tritacarne, insaccatrice, taglia lardelli, impastatrice, 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 tritura la carne, si impasta e si insacca;
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