



La norcineria umbra, tra arte e storia

La regione verde d'Italia, nota per la sua cucina a base di materie prime povere, eccelle anche per il blasonato tartufo e la lavorazione della carne da cui si ottengono ottimi salumi



L'arte della norcineria in Umbria ha origini antiche (Foto © Canva).

L'arte della norcineria umbra è famosa nel mondo e molto antica. La capacità degli artigiani locali di macellare e lavorare la carne di maiale, esaltandone le caratteristiche organolettiche, risale all'epoca dei Romani. Dalla Valnerina, infatti, i norcini raggiungevano il resto d'Italia e d'Europa per lavorare su commissione.

Oggi i salumi e le carni dell'Umbria sono garanzia di bontà e piacere sulle tavole e ancora ricalcano antiche tradizioni legate alla cultura gastronomica regionale. Tra le attrazioni regionali più piacevoli, è proprio la visita alle caratteristiche norcinerie umbre dove, tra profumi e sapori avvolgenti, si apprezza la genuinità anche dal lato umano.

Salumi e carni dell'Umbria: non solo Prosciutto di Norcia IGP

Norcia è la città più conosciuta per la **lavorazione di carne e salumi** e ha dato il nome al celebre **Prosciutto di Norcia** che, dal 1988, vanta il marchio IGP. Sono decine, però, le tipologie di salami preparati con carne di maiale o di **cinghiale tartufato** fino ad arrivare alle famosissime **fiaschette del prete** (salami macinati finemente).

Il panorama degli insaccati umbri continua con i simpatici **coglioni del mulo**, con il morbido e spalmabile **ciausculo**, preparato anche in altre regioni del centro Italia con spalla macinata, lonza, prosciutto, pancetta e spezie. Gustosissimi sono anche il **capocollo**, la **pancetta** e la **coppa di Preci**, dal nome del piccolo borgo nel cuore della Valnerina.



Salumi dell'Umbria (Foto © Canva).

Tra i salumi umbri è rinomata anche la **porchetta di Spoleto**, insieme a quella di Costanzo. Bella da vedere e succulenta da gustare è, altresì, la **corallina**, un salame che ricorda i rami di corallo e ottenuto da carne magra di maiale e lardelli a cubetti.

Norcineria umbra: una storia lontana

Le **origini della norcineria umbra** passano inevitabilmente dall'Impero Romano, il più grande e influente che la Terra abbia mai visto. Attività fiorente nell'antica Roma, sembra che tale artigianalità sia iniziata con la dinastia dei Flavi quando l'Imperatore Vespasiano, di ritorno dalle guerre di conquista nella terra di Gerusalemme, decise di riportare in Italia gli schiavi e impiegarli per l'allevamento e la lavorazione dei suini.

La crescita del consumo di carne, soprattutto del maiale, non fu legata solo al mondo romano ma ebbe un solido riferimento anche nel modello germanico. Da sempre, grandi guerrieri e consumatori di carne, i Germani sfruttavano l'incolto e i boschi per nutrire con ghiande i piccoli

allevamenti di maiale.



La Corallina è un salame tipico della regione (Foto © Canva).

Un'attitudine “chirurgica”

Nel Medioevo la produzione dei salumi dell'Umbria era già fiorente e il termine norcino fu strettamente legato alla chirurgia. Grazie alle grandi abilità manuali espresse nella lavorazione delle carni, non era raro che tali artigiani compissero anche piccoli interventi sulle persone.

Tra XII e il XVII secolo, la norcineria e la figura del norcino trovarono la loro casa in Umbria, precisamente nella zona della Valnerina. Ancora oggi, infatti, i migliori scenari della sapiente tecnica della norcineria sono nelle città di Norcia e di Cascia, entrambe in provincia di Perugia.

Già a quell'epoca, da diverse parti del centro Italia, i commercianti si recavano a Norcia in occasione della “**Fiera di Ferragosto**” per reclutare nuovi garzoni. Infatti in questo periodo, il mestiere di norcino veniva considerato stagionale e legato all'inverno ossia al periodo deputato alla macellazione; osservando le fasi lunari, si stabiliva il momento migliore per “il rito” e per la successiva lavorazione della carne.



Lavorazione di una coscia di maiale (Foto © Canva).

Se gli insaccati fossero stati preparati nella fase di luna crescente o durante la luna piena, sicuramente la loro conservazione sarebbe stata pregiudicata da un veloce irrancidimento. Questa teoria, basata sulla credenza che esista una relazione tra la luna e l'acqua, è una delle più importanti espresse e mantenute negli anni dai tradizionali norcini umbri.

Tradizionale pasto del giorno in cui veniva macellato il maiale, era la strepitosa “**padellaccia**”. Questo piatto era un insieme di ritagli di carne suina, insieme agli scarti dell'animale, confermando che: “*del maiale non se butta via gniende*”.

A Norcia il re è il prosciutto di Norcia IGP

Il [Prosciutto di Norcia IGP](#) è ottenuto con cosce provenienti da maiali pesanti, modellate con la classica forma a pera e salate a secco con sale da cucina. Dopo un periodo di salatura di circa tre settimane, le cosce vengono dissalate e insaporite con pepe e altri aromi prima di essere sottoposte all'asciugatura per circa due mesi e mezzo. In questa fase il prosciutto subisce una leggera affumicatura.

Poiché alcune parti non sono coperte dalla cotenna, il norcino interviene con un impasto di strutto e farina, massaggiando le cosce. Dopo un lungo periodo di stagionatura, il prosciutto è pronto per essere commercializzato.

L'invito è quello di visitare i fantastici borghi umbri e godere di una tradizione culinaria profonda e

inimitabile, gustando nel tragitto un buonissimo panino con gli eccellenti salumi locali magari accompagnati da un buon [Sagrantino](#).

Data di creazione

05/01/2021

Autore

redazione