



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: **PROSCIUTTO NOSTRANO**
- Dialetto:
- Sinonimi: prosciutto di montagna

**Territorio interessato alla produzione**

Regione Umbria

**Descrizione sintetica del prodotto**

Coscio di suino stagionato, dalla caratteristica forma a pera, ricoperto di pepe dove non è protetto dalla cotenna

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

1. Sezionatura: la parte di suino interessata è il coscio, di dimensioni più lunghe rispetto a quello di Parma, perché il taglio arriva fino alla sesta costa;
2. sagomatura, poi viene eliminata la cotenna dalla parte interna del coscio;
3. salagione: si ricopre con un preparato, composto da sale, pepe, aglio e si lascia riposare per 25 gg.;
4. lavaggio, avviene con acqua calda e con vino;
5. asciugatura, viene aromatizzato con pepe e aglio e lasciato ad asciugare per 30-35 gg.;
6. stuccatura con composto di grasso di maiale (strutto), aglio e pepe, sale e farina;
7. stagionatura in ambiente naturale per circa due anni.

### **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 avviene la sagomatura, la salagione e il lavaggio;
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**

- CUNSOLO Felice, *Guida Gastronomica d'Italia, vol. 6, Umbria e Lazio*, Istituto Geografico De Agostini Novara, 1975;
- 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 prosciutto nostrano si differenzia dagli altri per le caratteristiche particolari della stagionatura. Il prosciutto viene stagionato in ambienti naturali, asciutti e ben areati grazie all'azione del vento di tramontana tipico della nostra regione.

Per consumarlo al meglio va bloccato nell'apposita morsa porta-prosciutti e tagliato con coltello a lama lunga e affilata, si ottengono così delle fette molto sottili e piene di freschezza e sapore che altrimenti si perderebbero.