



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: **COGLIONI DI MULO**
- Dialetto:
- Sinonimi:

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria

Descrizione sintetica del prodotto

La forma di questo salume ricorda i testicoli del mulo.

E' composto da carne magra di maiale, con un lardello al centro.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

1. Sezionatura: si sceglie la carne magra di suino;
2. macinazione a grana finissima;
3. al momento dell'insaccaggio viene inserito, al centro, il lardello.

La carne insaccata viene poi stufata e stagionata per trenta giorni.

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

- Gruppo di Iniziativa Economica ADAPT, Progetto NATURADAPT – Ricerca sui prodotti tipici della Provincia di Perugia, 1997.

Storie e costume

A) Cenni storici

E' una tradizione che si conserva ancora oggi, soprattutto nella zona di Norcia.

Vengono chiamati *coglioni di mulo* perché il mulo per secoli ha aiutato i montanari dell'Appennino nei trasporti più pesanti e su per i sentieri più impervi.

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

-

Altre informazioni