



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: **COPPA DI TESTA**
- Dialetto:
- Sinonimi:

**Territorio interessato alla produzione**

Regione Umbria

**Descrizione sintetica del prodotto**

Salume di forma rettangolare, con un peso di circa 15 kg., una volta tagliata si possono notare i vari colori della carne dovuti alla diversità delle parti usate per la preparazione

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

1. Sezionatura: le parti di suino interessate sono: la testa, le orecchie, il nasello, il muso e le cotiche;
2. pulizia delle parti stesse, si mettono poi a bagno per due giorni;
3. bollitura, vengono inserite in una pentola e bollite per 5 ore;
4. una volta cotta, la carne viene condita con pepe, sale, pochissimo aglio, buccia di limone e arancia;
5. viene poi posta in un contenitore di tela e fatta stare sotto peso per un paio di giorni;
6. percolazione, il contenitore di tela permette la fuoriuscita dei liquidi in eccesso;
7. non vi è stagionatura, infatti rimane di consistenza gelatinosa.

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

Coltelli di vario tipo, contenitore di tela, 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 avviene la bollitura delle parti del suino interessate, si impasta e dove si ottiene la percolazione;
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**

- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Tip. Porziuncola, Assisi, 1966;
- 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***

La coppa di testa è un prodotto dal sapore speziato e aromatico. E' molto gradito perché è considerato uno degli insaccati più appetitosi e anche per il suo costo contenuto.