



**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA**

Categoria:

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Nome del prodotto:

- Italiano: **CORALLINA O SALAME UMBRO**
- Dialetto:
- Sinonimi: salame perugino

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria

Descrizione sintetica del prodotto

Salume tipico umbro di media dimensione, di forma cilindrica, una volta tagliato risulta di carne magra con grandi occhiature di grasso

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

1. Sezionatura: la parte di suino interessata è la polpa di spalla scelta mondata del grasso e dei tendini;
2. macinazione: la carne viene macinata a grana finissima, si aggiunge un po' di lardo a cubetti, del pepe (sia macinato che in grani), sale e aglio pistato, marsala secco oppure vino rosso ;
3. il tutto viene amalgamato ed insaccato nel budello gentile del maiale;
4. si lascia riposare per alcuni giorni in luogo aerato e riscaldato con stufa a legna, a volte viene affumicato bruciando bacche di ginepro;
5. stagionatura per un periodo che varia dai tre ai cinque mesi in locali umidi e freschi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Coltelli di vario tipo, tritacarne, insaccatrice, scotennatrice, 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 macina 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

La corallina è il salame umbro per eccellenza, infatti è molto conosciuto anche fuori regione; viene usato come componente dell'antipasto umbro misto.