



PROSCIUTTO DI NORCIA IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Prosciutto di Norcia IGP

Categoria: prodotti a base di carne

Regione: Umbria

Provincia: Perugia

Il Prosciutto di Norcia IGP è un prosciutto IGP di montagna, dalla tipica forma a pera. L'area di lavorazione di questo salume è limitata ai comuni della Valnerina situati al di sopra del 500 metri di altitudine (Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto e Poggiodomo). I suini utilizzati sono di origine nazionale. La lavorazione prevede una doppia salatura e le tradizionali operazioni di lavaggio, asciugatura e sugnatura finale della coscia. Al taglio il Prosciutto di Norcia IGP si presenta di un colore dal rosato al rosso. L'aroma è lievemente speziato, il sapore intenso, ma non salato. Il peso supera gli 8,5 chilogrammi. Il periodo di stagionatura - minimo 12 mesi - ha grande importanza sulle caratteristiche organolettiche del prodotto finale e si giova delle peculiarità climatiche della zona. Ha ottenuto la denominazione a IGP nel 1997.

Norcia, bellissimo paese medievale chiuso in una cinta di mura a forma di cuore, ha dato il nome ai "norcini", i maestri della lavorazione della carne di maiale. Ed è anche la patria di origine di questo prosciutto, sicuramente prodotto in zona da secoli.

Sono circa 80.000 i Prosciutti di Norcia IGP prodotti annualmente. Di questi, circa il 10% prende la strada dell'esportazione, soprattutto verso Germania, Olanda e Belgio. Abbinato a vini rossi corposi, il Prosciutto di Norcia IGP va gustato tagliato - possibilmente a mano - a fette sottili e accompagnandolo con formaggi di pecora, sedano, olive verdi e naturalmente, con l'ottimo pane locale.

Per saperne di più:

Ente responsabile: Consorzio Prosciutto di Norcia, via Renzi 4 06046 Norcia (PG), tel. 0743829329 fax 0743824345 email: patrizisnc@libero.it



PROSCIUTTO DI NORCIA IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Piselli al Prosciutto di Norcia IGP

Separare il grasso dalle fette di prosciutto (tagliate un po' spesse) e tritarlo finemente. Tritare della cipolla. Far soffriggere nel burro la cipolla e il grasso e poi aggiungere i piselli freschi, mescolando ripetutamente affinché si insaporiscano bene. Aggiungere poi del brodo bollente e cuocere per una decina di minuti, salando e pepando. Quando i piselli sono cotti aggiungere la parte magra del Prosciutto di Norcia tagliata a dadini. Cuocere ancora per qualche minuto in modo che il fondo di cottura si asciughi quasi completamente e servire.

Melanzane al prosciutto di Norcia IGP

Per preparare questo piatto occorre affettare le melanzane e cuocerle sulla griglia. Un volta cotte, vanno realizzati gli involtini, aggiungendo una fetta di Prosciutto crudo di Norcia, qualche foglia di basilico e un pezzetti di caciotta mista di latte di pecora e di mucca. Gli involtini vanno poi conditi con un filo di olio extravergine e una macinata di pepe nero.

Tagliolini con Prosciutto crudo di Norcia, zafferano e zucchine

Si fa soffriggere in una padella con dell'olio extravergine il peperoncino (fresco, possibilmente) e della cipollina affettata. Si aggiunge poi il Prosciutto crudo di Norcia tagliato a listarelle e le zucchine tagliate a tocchetti. Salare, mescolare e cuocere a padella coperta. Dopo 5 minuti aggiungere dello Zafferano dell'Aquila o di San Gimignano (entrambi DOP) e far saltare in padella i tagliolini con questo sugo. Mantecare con un po' di Grana Padano DOP o Parmigiano Reggiano DOP grattugiato e servire.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.