

CONSORZIO DI TUTELA
DEL



CORSO ONAS 05.09.2020

RELATORE:
PRESIDENTE DEL CONSORZIO DI TUTELA
DEL PROSCIUTTO DI NORCIA IGP
PIETRO BELLINI



“

Norcino:

[nor-cì-no] n.m.

1. **Appartenente a Norcia, abitante di Norcia**
2. **Chi fa il mestiere di lavorare le carni di maiale.**

PROSCIUTTO DI
norcia
IGP



CONSORZIO DI TUTELA DEL PROSCIUTTO DI NORCIA IGP

DERIVAZIONE DEL TERMINE “NORCINO”

- il termine appare talmente esplicito da non aver bisogno di ulteriori spiegazioni.

tra i tanti termini in uso per indicare “colui che uccide il maiale e ne lavora le carni” è stato assunto in lingua italiana il toponimico “norcino” e senza interrogarsi sui motivi storicamente documentati di questa scelta, si è preferito alimentare la convinzione che questa attività fosse un'esclusiva prerogativa degli abitanti di Norcia.

- Sull'origine di questa specializzazione, la **norcineria** si è addirittura costruito un vero e proprio **mito** di fondazione che riconduce la nascita della professione del “norcino” nientemeno che alla dinastia dei Flavi, che avrebbero destinato le loro vaste proprietà nel territorio di **Norcia e dei Monti Sibillini**, luogo natale di **Vespasiano**, all'allevamento dei suini, affidandone la cura agli ebrei deportati dopo la conquista di Gerusalemme nel **70 d.C.**, «messi a guardia di mandrie di maiali, adibendoli alla confezione delle loro carni, sicuri che non le avrebbero consumate, perché vietato dalla loro religione».

- Fu fatta visita apostolica nel territorio di Norcia **da monsignor Innocenzo Malvasia nell'ottobre del 1587**, in cui vengono elencate le varie attività a cui si dedicavano gli abitanti dei castelli e delle ville di questa zona montana, costretti dalla inospitale natura del luogo ad esercitare **mestieri stagionali** in altre località, soprattutto l'inverno, **migrando stagionalmente** dalla montagna alla città (*i macellari di carne porcina*) e creando **i primi laboratori di norcineria**.



Nei Decenni, nei Secoli, l'attività dei maestri norcini si affino' a tal punto che Norcia divenne punto fermo della produzione di prosciutti e insaccati e da questa città di diffuse a macchia d'olio **L'ARTE DELLA NORCINERIA.**

CURIOSITA'

Storia della **tradizionale** fiera che si tiene il **16 di agosto** con il nome **SIENTI 'N PUO' a Norcia**, era uno straordinario fenomeno che purtroppo con il tempo ha perso la sua funzione



**ABETO-NELLA CHIESETTA
ERA DEPOSITATA UNA PALA
ORA DISTRUTTA**



ALTRE TRACCE STORICO-CULTURALI IMPORTANTI NELLA VALNERINA, derivanti dal far conoscere nei decenni e nei secoli i propri luoghi natali oltre i propri confini regionali li ritroviamo in giro per i comuni e frazioni della Valnerina:

**POGGIO DI CROCE –
L'ANNUNCIAZIONE**

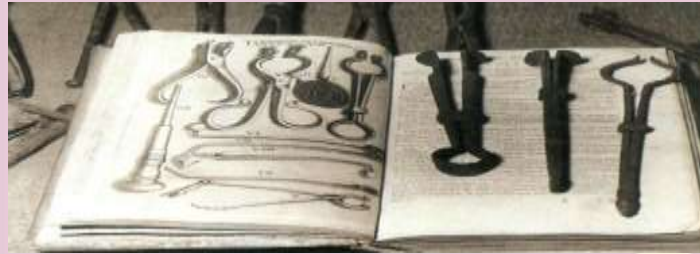


**TODIANO – CHIESA –
AFFRESCO MADONNA
DELLA MERCEDE**



X° SECOLO

IL FENOMENO DELL'ARTE DELLA NORCINERIA SEMBRA RISALIRE ALLA PRESENZA DELLA **SCUOLA CHIRURGICA DI PRECI**



SECONDO GLI STORICI, NATA DALL'ISTRUZIONE CHE I **MONACI BENEDETTINI** FINISSIMI CHIRURGHI, PRESSO L'ABBZIA DI SANT'EUTIZIO, IMPARTIRONO **AGLI ABITANTI DI PRECI – SECONDO DECISIONE DEL CONCILIO LATERANENZE DEL 1215**

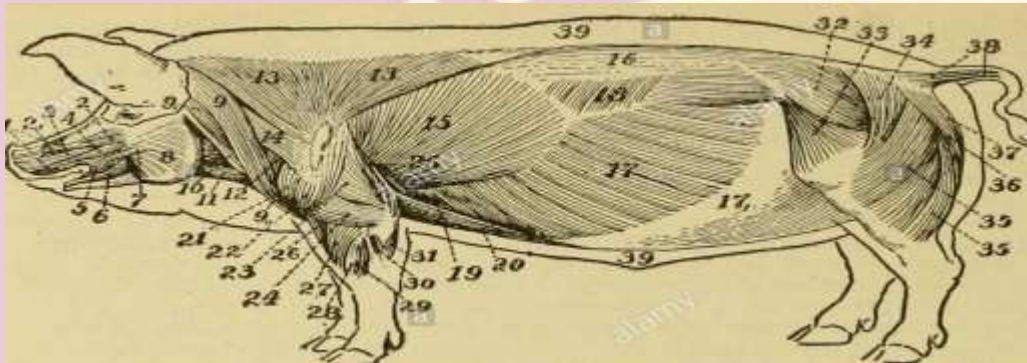


- Gli storici riferiscono l'origine della scuola in Valcastoriana alla presenza di monaci siriani in quelle terre. Nel territorio della Valnerina erano presenti punti di riferimento per la cura di varie malattie, come le acque termali sulfuree **di Triponzo** e quelle **di Peschiera, presso Preci**. La migrazione monastica in Valnerina avrebbe trovato poi **nell'abbazia di Sant'Eutizio, fondata nel 450** dal santo monaco Eutizio, il proprio luogo di elezione. Qui, nelle selve circostanti, i monaci potevano osservare numerose ed importanti varietà **di piante medicinali** tra cui la digitale, la felce, la centaura, la genziana. Narra la tradizione della zona che i monaci di Eutizio erano a tal punto esperti di cataratta da guarire perfino **santo Spes**, fondatore dell'abbazia insieme a sant'Eutizio, afflitto da decenni da tale malattia.



- Origine empirica e successiva codificazione medioevale ad opera dei benedettini, costituirebbero il vero e proprio punto caratterizzante **la chirurgia preciana** che, nell'abbazia di Sant'Eutizio, avrebbe poi trovato un luogo stabile dove esercitarsi e svilupparsi. **La regola di San Benedetto**, nato nella vicinissima Norcia, infatti, prescriveva ai monaci di coltivare l'arte chirurgica e la farmacia **«INFIRMORUM CURA ANTE OMNIA ET SUPER OMNIA ADHIBENDA EST»**
- IL passaggio da una forma di conoscenza esercitata esclusivamente in ambito monastico ad una pratica diffusa in altri strati sociali, avvenne nel XIII secolo. **Nella zona di Preci**, tale passaggio, accadde dopo il **quarto concilio lateranense del 1215**, dove si vietava al clero l'esercizio della chirurgia: i **monaci**, anche se potevano continuare la raccolta di piante officinali, **non potevano più fare i chirurghi**, richiamati, di fatto, ad una maggiore cura teologico-spirituale, eliminando una sovrapposizione di ruoli ritenuti troppo diversi nella figura del religioso.

Gli abitanti di Preci, già espertissimi come del resto sono ancora oggi, nella mattazione dei suini, conoscevano molto bene l'anatomia del maiale, molto simile a quella umana; pertanto le tecniche chirurgiche tramandate li resero più recettivi ed agevoli nell'apprendimento dell'arte chirurgica dei monaci dell' Abbazia.



- Perfezionarono tecniche operatorie
- Inventarono e perfezionarono nuovi strumenti
- specializzati quasi esclusivamente in 3 tipi di interventi:

- ❖ Rimozione di cataratte
- ❖ Ernia inguinale
- ❖ Litotomia (calcoli vescicali)

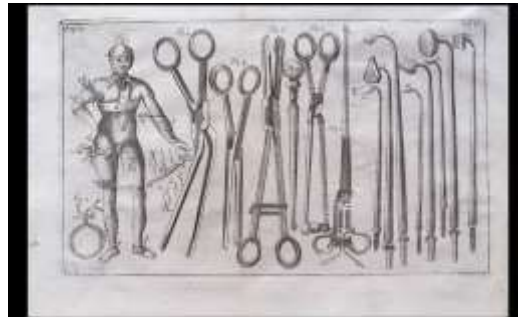
Diedero vita a circa 30 dinastie di medici molto ambiti in Italia ma anche in Europa

MUSEO SCUOLA CHIRURGICA DI PRECI

Santa Caterina

Lavori terminati dalla vecchia amministrazione comunale nel 2008 .

Nei suoi locali erano ospitati e liberamente visibili al pubblico : testi e pubblicazioni che riconducono alla scuola chirurgica, un'esposizione permanente dei ferri chirurgici. (oggi causa sisma 2016 custoditi dalla SOVRSINTENDENZA DI SPOLETO)



All'interno degli stessi luoghi vi era anche la sede dell'eco museo della Valnerina, con l'intento di valorizzare storia, cultura e territorialità di questa comunità

GEOGRAFIA DEL TERRITORIO DI APPARTENENZA

L'indicazione geografica protetta lega
indissolubilmente

il prosciutto di Norcia al suo territorio.

LA VALNERINA, che va dalle pendici dei Monti
Sibillini all'alta valle del fiume Nera



AREALE DI PRODUZIONE:

Comprende

i Comuni di **Norcia, Preci, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo, Cascia**



Ad accomunare queste zone : l'**altitudine superiore a 500 msl**

L'**ottima qualità dell'aria, l'altitudine, le condizioni climatiche**, sono tra le ragioni che rendono Il Prosciutto di Norcia un prodotto unico.

Le **elevate dorsali montuose** che impediscono l'afflusso di aria umida dal mare e **le formazioni calcaree** che favoriscono la dispersione delle acque piovane, creano un **perfetto equilibrio** fra temperatura ed umidità e le migliori condizioni per la produzione di un prosciutto di qualità.



LAVORAZIONE DEL PROSCIUTTO DI NORCIA IGP

1-LA SELEZIONE

Si utilizzano solo suini pesanti in modo da ottenere, secondo il taglio che conferisce al Prosciutto di Norcia l'inconfondibile forma a pera, la giusta percentuale di grasso ed un peso non inferiore a 8,5 kg.



2- LA SALATURA

Si utilizzano solo suini pesanti in modo da ottenere, secondo il taglio che conferisce al Prosciutto di Norcia l'inconfondibile forma a pera, la giusta percentuale di grasso ed un peso non inferiore a 8,5 kg.

La salatura è effettuata in due tempi utilizzando sale marino.

Il prosciutto viene ricoperto completamente di sale e fatto riposare per una settimana ad una temperatura che oscilla tra +1 °C +4 °C, con un'umidità che varia tra il 70 e il 90%. Al prosciutto viene poi tolta la salatura e si procede ad una sorta di massaggio.

Il prosciutto viene ricoperto di sale per la seconda volta, i tempi di riposo si allungano tra i 14 e i 18 giorni. Tolta la seconda salatura il prosciutto viene spazzolato e ancora una volta massaggiato.

Le cosce, che fino a questo momento sono conservate distese, vengono appese e poste a riposo per un periodo di 2-5 mesi.



3-LAVAGGIO, ASCIUGATURA E SUGNATURA

La coscia viene lavata e asciugata nuovamente. La sugnatura, la fase successiva all'asciugatura, consiste nel ricoprire la parte scoperta del muscolo con la sugna, grasso di maiale finemente macinato e condito. Questa lavorazione è molto importante in quanto protegge il prosciutto dagli agenti esterni e permette di conservare la morbidezza interna e rendere omogenea la stagionatura, impedendo l'eccessivo disseccamento.



4-LA STAGIONATURA

La fase di stagionatura avviene in locali appositamente attrezzati per consentire un adeguato ricambio dell'aria e mantenere il giusto equilibrio termo – igrometrico. Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nell'area di elaborazione. Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione non può essere inferiore a 12 mesi, come previsto dal disciplinare di produzione.

Lavaggio, Asciugatura
e Sugnatura

La coscia viene lavata e asciugata nuovamente. La sugnatura, la fase successiva all'asciugatura, consiste nel ricoprire la parte scoperta del muscolo con la sugna, grasso di maiale finemente macinato e condito. Questa lavorazione è molto importante in quanto protegge il prosciutto dagli agenti esterni e permette di conservare la morbidezza interna e rendere omogenea la stagionatura, impedendo l'eccessivo disseccamento.



5- LA MARCHIATURA

Una volta conclusa la stagionatura, non inferiore a 12 mesi, e dopo le verifiche effettuate dall'ente certificatore del Prosciutto di Norcia IGP, 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, il prosciutto è pronto per essere marchiato a fuoco ed immesso sul mercato. Con La marchiatura a fuoco si imprime sulla cotenna il logo del Consorzio di Tutela del Prosciutto di Norcia IGP, che è sinonimo di garanzia per il consumatore del rispetto assoluto del disciplinare di produzione.

PROSCIUTTO
di
norcia
IGP



CARATTERISTICHE DISTINTIVE

CARATTERISRICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:

- **FORMA** – allungata a pera , rifilatura della cotenna alta
- **SUGNATURA** a protezione della parte scoperta della cotenna (impasto sale, grasso , pepe, farina e aromi naturali
- **PESO**- non inferiore a 8,5 KG
- **MARCHIO A FUOCO**- impresso sui lati frontali



ASPETTO AL TAGLIO, compatto, di colore dal rosato al rosso; grasso di copertura bianco latte , rosato verso la parte centrale.

LIVELLO GUSTATIVO: sapore è sapido ma non salato, aroma stagionato e leggermente speziato.



TUTELA : CERTIFICAZIONE E CONTROLLO DEL PRODOTTO

II PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA che opera per la certificazione del nostro prodotto , certificando ed assicurandone la sua conformità rispetto al DISCIPLINARE DI PRODUZIONE.



CONSORZIO DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE con il quale siamo convenzionati, per la vigilanza e controllo ispettivo sul nostro prodotto IGP riguardo abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazione e ed uso improprio del marchio



VALNERINA – TERRITORIO SISMICO

TERREMOTI DISTRUTTIVI AVVENUTI
IN REGIONE :

- 1300
- 1500
- 1700

AGOSTO 2016

danni devastanti a cose,
abitazioni, attività infrastrutture, ma
non persone

**In questo particolare scenario Il
Consorzio : 2 Aziende su 9
completamente distrutte, obbligate
alla delocalizzazione, altre 2
seriamente danneggiate, nonostante
tutto questo i Soci ed il comparto
produttivo non ha mai smesso di
lavorare e produrre**

GLI ULTIMI RECENTI: 1979-1997-2016
eventi che hanno terribilmente devastato
e segnato il territorio



**In Valnerina i comuni più
colpiti. Norcia, Preci, Cascia
60% abitazioni inagibili ,
moltissime aziende chiuse,
demolite, delocalizzate.**

**Il piano marketing e promozionale
ante terremoto ha subito in rinvio,
negli ultimi 3 anni avevamo ripreso le
attività, ma anche qui in questo 2020
abbiamo subito come tutti un
rallentamento e apportato modifiche
ai progetti causa Covid-19**

PRODUZIONE ANDAMENTO 2020

2018 la produzione di prosciutto di Norcia marchiato IGP è stata di **422.550 pezzi** prodotti



2019 si è vista una leggera contrazione della produzione marchiata con **373.587 pezzi**

2020 segnato dalla pandemia Covid 2019, nonostante la quale le nostre Aziende hanno alacremente lavorato attestando al 31.08.2020 la produzione di **240.630 pezzi** marchiati.

«LA RIPARTENZA»

**PROCEDIAMO CON
FIDUCIA NEL
NOSTRO
PERCORSO,
SOSTENUTI DALLA
CAPARBIETA' E
PASSIONE DEI
NOSTRI SOCI**

**IMPEGNATI NEL
PROGRAMMA
«LA RIPARTENZA»
grazie ai fondi derivanti
dal finanziamento del
PSR REGIONALE**

**TRA GLI OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE IN
ACCORDO CON I SOCI È IL
RAGGIUNGIMENTO DEI 500.000 PEZZI
MARCHIATI**

**CON LA CONSAPEVOLEZZE DELLA CAPACITA' PRODUTTIVA DI
1.500.000 PEZZI**



SI RINGRAZIA TUTTI PER L'ATTENZIONE