

# SCHEDA

## CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	10
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_4428584234541
ESC - Ente schedatore	ICCD
ECP - Ente competente per tutela	ICCD
OGM - Modalità di individuazione	documentazioni audio-visive

## OG - ENTITA'

AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
AMA - Ambito di applicazione	entità immateriali
CTG - Categoria	tecniche
OGD - Definizione	Lavorazione dei #coglioni di mulo# di Norcia

## LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Umbria
LCP - Provincia	PG
LCC - Comune	Norcia

## DT - CRONOLOGIA

DTR - Riferimento cronologico	XXI
-------------------------------	-----

## CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI

CMR - Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta (coordinatore del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Vietri, Luisa (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Onnis, Elisabetta
CMA - Anno di redazione	2015
CMM - Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/ ICCD: progetto PCI 500 giovani
ADP - Profilo di accesso	1
OSS - Note sui contenuti del modulo	Tema trattato nell'ambito del progetto PCI: Culture alimentari. La colonna sonora del documento audiovisivo in cui è rappresentata l'entità in esame appare del tutto estranea alle immagini. Nonostante la presenza di musiche non pertinenti, i contenuti visivi offrono particolare interesse.

## DA - DATI ANALITICI

All'interno del laboratorio dei fratelli Ansuini, tre norcini preparano i #coglioni di mulo#. Tale lavorazione è organizzata a catena di montaggio: un norcino inserisce all'interno dei budelli naturali un pezzo di lardo. Poi, attraverso un macchinario, riempie tali budelli con il macinato, ponendolo da un lato e dall'altro del lardo presente all'interno, in modo da lasciarlo esattamente al centro dell'insaccato.

**DES - Descrizione**

Conclude tale operazione bucando il budello con un pungicarne. Nel frattempo, un altro norcino è intento a chiudere e legare insieme tra loro con uno spago i #coglioni# preparati, per poi ridividerli nuovamente. Un terzo norcino si occupa invece di completare la lavorazione, legando ciascun #coglione# con uno spago che lo divide in quattro spicchi. Infine, in un ambiente con un camino a legna, che funge da sala di essiccazione, i due norcini, dopo aver unito i #coglioni# in coppie, li appendono ad una trave in modo ordinato per lasciarli asciugare.

**NSC - Notizie storico critiche**

L'arte della lavorazione delle carne suina si è sviluppata soprattutto nei paesi dell'Alta Valnerina e in particolare modo a Norcia. E' proprio qui, infatti, che ebbe origine la figura del norcino. Secondo la tradizione, la specializzazione nella lavorazione della carne suina e la manifattura di salumi cominciò a manifestarsi nel territorio nurcino a partire dal XIII secolo. Sembra che tale lavorazione si sia sviluppata in questa zona per la morfologia del territorio: si tratta di un'area ricca di boschi ad alta prevalenza di querceti, una delle principali fonti di alimentazione dei suini. Questo territorio è inoltre caratterizzato da un clima invernale rigido, situato lontano dalle principali vie di comunicazione, maggiormente dedito alla pastorizia, all'allevamento di carni suine o ovine. I #coglioni di mulo# si inseriscono in questa tradizione, anche se sono un prodotto che caratterizza la zona di Norcia solo da alcuni decenni. Tale prodotto si ottiene in realtà dalla carne magra di maiale (lombo, spalla e prosciutto) che, dopo esser stata macinata finemente, viene insaccata nel budello naturale dell'animale insieme ad un pezzo di lardo aromatizzato, che la mantiene umida e le conferisce un particolare sapore. Il salume viene quindi legato con un grosso spago che lo divide in quattro spicchi, mentre il budello viene bucherellato per permettere la fuoriuscita dell'acqua durante la stagionatura. I salumi vengono appesi a coppie e messi a stagionare: dopo qualche giorno di asciugatura realizzata vicino ad un camino alimentato con legna, inizia il vero e proprio periodo di stagionatura, che può variare dai tre ai sei mesi all'aria fredda di montagna.

**RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI**

**RIM - Rilevamento/contesto** rilevamento nel contesto

**DRV - DATI DI RILEVAMENTO**

**DRVL - Rilevatore** NR

**DRVD - Data del rilevamento** 2012 ca

**CAO - OCCASIONE**

**CAOD - Denominazione** lavoro

**DO - DOCUMENTAZIONE****FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

**FTAN - Codice identificativo** PC\_Umbria\_EO\_F0009

**FTAX - Genere** documentazione allegata

**FTAK - Nome file digitale** PC\_Umbria\_EO\_F0009.jpg

**FTAT - Note** Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).

**VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA**

**VDCN - Codice identificativo** PC\_Umbria\_EO\_V0009

<b>VDCX - Genere</b>	documentazione esistente
<b>VDCP - Tipo/formato</b>	file digitale
<b>VDCA - Denominazione /titolo</b>	Lavorazione dei #coglioni di mulo# di Norcia
<b>VDCS - Specifiche</b>	Durata: 3'3" (estratto da 0'48" a 3'51")
<b>VDCD - Riferimento cronologico</b>	2012/04/08
<b>VDCW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://www.youtube.com/embed/bndQvmvkGFc?start=48&amp;end=231">https://www.youtube.com/embed/bndQvmvkGFc?start=48&amp;end=231</a>
<b>VDCT - Note</b>	Il documento è tratto da: Norcia Coglioni di Mulo Norcineria Ansuini; durata 4'48"; pubblicato online l'8 aprile 2012. Il documento è accompagnato dalla seguente nota. "Norcia, norcineria Fratelli Ansuini, come facciamo e stagioniamo i Coglioni di Mulo. I Coglioni di Mulo non sono un prodotto tipicamente nursino, anche se da decenni vengono fatti e commercializzati a Norcia".
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBR - Abbreviazione</b>	FABBI 1989
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Fabbi Ansano, Profilo storico del mestiere del norcino, Perugia 1989.