

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	10
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_2220107667441
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 del lonzino 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	Magnani, Fabrizio (collaboratore al coordinamento 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 un norcino svolge le diverse azioni di preparazione del lonzino. Prima lavora e impila i lombi su un lato del tavolo, poi li ricopre su entrambi i lati con una spolverata di finocchio selvatico e li insacca in budello naturale. Infine

DES - Descrizione	li confeziona con uno spago, legato a mano in modo molto accurato: prima sui quattro lati in senso longitudinale e poi trasversalmente, creando uno schema preciso, uguale per tutti. Con un pungi insaccati buca il rivestimento dei lonzini per consentire la fuoriuscita di bolle d'aria. Nella successiva fase di affumicatura, il norcino, all'interno di un'apposita sala colma di insaccati appesi e provvista di camino, si dedica ad alimentare il fuoco con le molle. Passa quindi a comprovare manualmente lo stato di affumicatura di alcuni lonzini e di altri insaccati, per infine tornare a dedicarsi al fuoco del camino.
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 nursino 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.
RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI	
RIM - Rilevamento/contesto	rilevamento nel contesto
DRV - DATI DI RILEVAMENTO	
DRVD - Data del rilevamento	2012 ca
CAO - OCCASIONE	
CAOD - Denominazione	lavoro
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	PC_Umbria_EO_F0004
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAK - Nome file digitale	PC_Umbria_EO_F0004.jpg
FTAT - Note	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).
VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN - Codice identificativo	PC_Umbria_EO_V0004
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Lavorazione del lonzino di Norcia
VDCS - Specifiche	Durata: 6'29" (estratto da 0'4" a 6'33")
VDCD - Riferimento cronologico	2012/06/11
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/3rX8eWh4YGA?start=4&end=393
	Il documento è tratto da: Lonzino di Norcia Fratelli Ansuini. Non sono presenti titoli di coda. Durata totale del documento audiovisivo online: 6'37". Il documento è accompagnato dalla seguente nota. "Lonzino.

VDCT - Note	Come facciamo e stagioniamo artigianalmente il tipico lonzino di Norcia, nel nostro negozio laboratorio di Via Anicia 105, nel centro storico di Norcia, l'unica bottega artigianale dei Fratelli Ansuini di Norcia".
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	FABBI 1989
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Fabbi Ansano, Profilo storico del mestiere del norcino, Perugia 1989.