

Il Prosciutto di Norcia IGP

Il Prosciutto di Norcia IGP ha una storia lunghissima fatta di abilità manuali, di tradizioni tramandate da secoli e radicate nel territorio. Tutto questo si trasforma in un sapore unico e deciso, lo stesso, da sempre.

Il Consorzio di Tutela vigila affinché venga preservato e rimanga autentico. Acquistando il Prosciutto di Norcia IGP con il marchio del Consorzio sei sicuro di scegliere il meglio.

La cura nella scelta della materia prima, la sapienza nella difficile arte della lavorazione e della conservazione delle carni, le caratteristiche morfologiche del territorio e la tenace dedizione nel perseverare le antiche tradizioni, sono gli ingredienti che hanno permesso al Prosciutto di Norcia di ottenere la certificazione di Indicazione Geografica Protetta.



La Storia

Una storia antichissima, connubio tra abilità manuali, vocazioni artigianali e tradizioni secolari ormai insite nell'anima del luogo.

La lavorazione della carne suina e la manifattura di salumi cominciò a manifestarsi nell'alta Valnerina, in forma spontanea, sin dal XIII secolo. Il fenomeno sembra connesso alla scuola chirurgica di Preci. La maestria degli abitanti di questi luoghi, fino ad allora tramandata di padre in figlio, divenne sempre più apprezzata e richiesta, si sviluppò quindi la figura del norcino. Immigrando dalla montagna alle città, stagionalmente o stabilmente, diedero vita ai primi laboratori di norcineria.

Le antiche pratiche artigiane sono, ancora oggi, alla base della produzione del Prosciutto di Norcia IGP, figlio della secolare tradizione norcina umbra.



“

Il prosciutto di Norcia IGP
è il frutto
di tradizioni centenarie,
un territorio incontaminato e la passione di
generazioni di norcini.

“

Un profumo leggermente speziato
unito ad un sapore deciso,
privo di additivi e altamente digeribile.

Valori Nutrizionali

Le caratteristiche nutrizionali del prosciutto derivano dalle modalità di preparazione, lavorazione e conservazione della carne, così come dalla selezione dei capi, dalla qualità della loro alimentazione e dalle tecniche di allevamento.

Il Prosciutto di Norcia è un prodotto senza conservanti e senza additivi.

Completamente naturale e altamente digeribile, è un alimento ideale per tutti, dai bambini agli anziani.

È particolarmente indicato per gli sportivi, in quanto ricco di proteine buone. Queste vengono rese facilmente assimilabili dal lavoro degli enzimi, di cui è ricca la parte magra del prosciutto, che durante la stagionatura le scompongono in singoli amminoacidi.

I lipidi presenti nel Prosciutto di Norcia IGP sono particolari e di qualità, con un alto valore nutrizionale.



Il Territorio

La dicitura IGP, Indicazione Geografica Protetta, lega il Prosciutto di Norcia in maniera indissolubile al suo territorio: la Valnerina. Dalle pendici dei Monti Sibillini all'alta valle del fiume Nera, è qui che nasce il Prosciutto di Norcia. Un territorio ricco di suggestioni ambientali e culturali, rimasto autentico grazie al rispetto della natura e all'attenzione per le tradizioni delle comunità che ci vivono.

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.



Il Consorzio di Tutela

Il Consorzio nasce nel 2004 con lo scopo di tutelare e valorizzare il Prosciutto di Norcia IGP e garantire al consumatore il rispetto di tutte le caratteristiche stabilite nel disciplinare di produzione.

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.

Al termine della stagionatura, che deve essere non inferiore a 12 mesi, con la marchiatura a fuoco si imprime sulla cotenna il logo del Consorzio di Tutela. Solo quello con il marchio è l'autentico Prosciutto di Norcia IGP.

Il Consorzio è costituito da 10 associati, tutti ricadenti nell'areale di produzione, ad un'altitudine superiore ai 500 metri sul livello del mare e all'interno dei comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo.

Il marchio del Prosciutto di Norcia IGP



Sappiamo come farlo. Da sempre.



I Produttori

Antica Norcineria F.lli Ansuini

Viale della Stazione
Norcia PG 06046
+39 0743 816809
www.ansuininorcia.com

Antichi Sapori Norcini

Frazione Agriano
Norcia PG 06046
+39 0743 822155

Patrizi Prosciutti

Frazione Frascaro
Norcia PG 06046
+39 0743 829329
www.patrizinorcia.com

Poggio San Giorgio

Frazione Agriano
Norcia PG 06046
+39 0743 817794
www.poggiosangiorgio.com

Prosciuttificio Lanzi S.r.l.

Viale della Stazione 38
Norcia PG 06046
+39 0743 816119
www.lanzisrl.it

Prosciuttificio Lui Renzini

Loc. Fontevena
Norcia PG 06046
+39 0743 816518
www.renzini.it

Prosciuttificio San Benedetto

Zona Ind. di Preci
Preci PG 06047
+39 0743 939010
www.prosciuttificiosanbenedetto.it

Prosciuttificio Valle Oblita

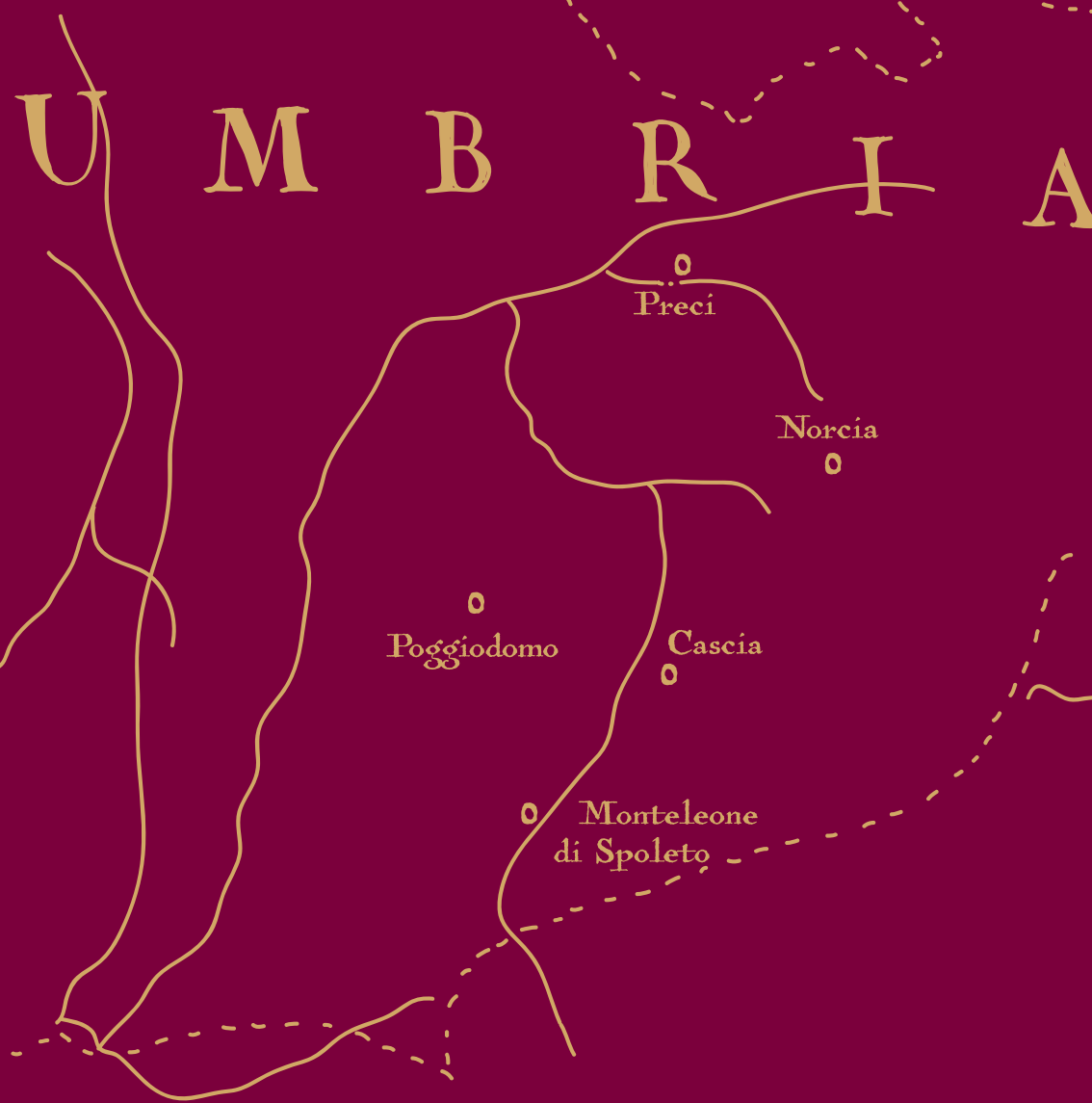
Montagliani di Preci
Preci PG 06047
+39 0743 99163
www.valleoblita.it

Salpi

Zona Artigianale Il Lago
Preci PG 06047
+39 0861 870973
www.salpi.it

Todiano Prosciutti

Frazione Todiano
Preci PG 06047
+39 0743 938093
www.todianoprosciutti.it



**Consorzio di Tutela
del Prosciutto di Norcia IGP**

Via Solferino, 26
06046 Norcia PG
info@prosciuttodinorcia.com
www.prosciuttodinorcia.com