**SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO TRADIZIONALE**
**"COPPA DELLA VALLESINA CON IL PECORINO"**

| | |
|---|---|
| **Nome del prodotto** | **COPPA DELLA VALLESINA CON IL PECORINO** |
| **Categoria** | Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione |
| **Territorio** | La zona di produzione è rappresentata dall'intero territorio del Comuni di Monte Roberto, dal territorio del comune di Castelbellino posto sulla destra idrografica del Fiume Esino e del comune di Cupramontana. |
| **Descrizione del prodotto** | La materia prima utilizzata per la produzione della *"COPPA DELLA VALLESINA CON IL PECORINO"* deve provenire dai tagli di carne della testa di maiale a cui possono essere aggiunte altri parti tra cui la lingua, lo spolpo delle ossa della carcassa e parti gelatinose: la cotenna (cotica), piedini (zampetti), musetto, orecchie, coda ecc.<br>E' ammessa la lingua di bovino.<br>Gli ingredienti utilizzati per il confezionamento della *"COPPA DELLA VALLESINA CON IL PECORINO" sono i seguenti:*<br>**SALE** 22 \ 30 grammi x kg di carne (nel caso di bollitura con acqua senza sale)<br>**SPEZIE**: Pepe nero 2\4 per Kg di impasto<br>**PECORINO** Pecorino stagionato grattugiato da gr 30 a gr 40 per Kg di carne.<br>**ARANCIO** Buccia grattugiata o a pezzetti<br>LIMONE Buccia grattugiata o a pezzetti<br>Succo di limone<br>**LIQUORI** <u>Ammessi:</u> Mistrà', Rum o base di Rum (Creola ecc), Brandy, Cognac.<br>**ALTRE SPEZIE** <u>Ammesse:</u> Semi coriandolo e\o cannella e\o semi di carvi e\o chiodi garofano e\o noce moscata e\o anice stellato.<br>L'uso di additivi è consentito nei limiti e nelle modalità stabiliti da Leggi, Norme e Regolamenti sui salumi cotti. |

| | |
|---|---|
| **Lavorazione, conservazione e stagionatura** | **Operazioni preliminari e di cottura**<br>La testa, le altre carni, le ossa e le parti gelatinose dopo una prima selezione, vengono messe in un calderone e lessate in acqua. La cottura, a secondo della tradizione, può essere effettuata anche in acqua salata e aromatizzata, in questo caso l'acqua di cottura può contenere: sale, cipolla, sedano e carota e il tradizionale chiodo di garofano inserito nella cipolla.<br>**Tritatura ed impastatura**<br>Dopo almeno 3 ore, quando tutte le parti di carne sono ormai tenere per la lunga bollitura, si procede alla scolatura delle carni e alla stesa delle stesse su un apposito piano e si procede con la selezione accurata delle carni con separazione delle ossa, dei duroni e delle carni non ritenute idonee. I vari tagli di carne selezionati vengono tagliati e sminuzzati in pezzi più o meno grandi.<br>Terminate le operazioni di taglio e spezzettamento la carne così ottenuta viene addizionato con gli ingredienti e mescolata fino ad ottenere un composto omogeneo.<br>Particolare attenzione deve essere utilizzata nell'accurata distribuzione uniforme tra le parti carnee e le parti gelatinose.<br>**Insaccatura e raffreddamento**<br>L'impasto così ottenuto ancora ben caldo, va insaccato delicatamente a mano nel budello cieco di manzo, detto anche tascone o bondiana. E' ammesso anche l'utilizzo del budello sintetico alimentare.<br>Man mano che si riempie i budello con l'impasto , si versa all'interno del budello il brodo di cottura fino a riempire gli interstizi dell'impasto in modo che l'intero composto si gelatinizzi.<br>La *"COPPA DI PIANELLO VALLESINA CON IL PECORINO"* così preparata, è posta in un ambiente freddo, anche gravata da un peso nella parte superiore, anche al fine di compattarla e darle la caratteristica forma schiacciata. A questo punto il prodotto in cassetta è pronto da tagliare.<br>*La COPPA* può essere a sezione circolare o schiacciata.<br>**Conservazione**<br>Il prodotto si conserva anche sottovuoto in frigo ad una temperatura max di + 4 ° C. I tempi di conservazione in frigo ed in freezer sono quelli indicati dalla normativa in materia. |

| | |
|---|---|
| **Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio deiprodotti** | **Attrezzatura specifica**:<br>L'attrezzatura per il confezionamento è quella tipica delle macellerie che deve rispondere alle normative vigenti in materia.<br><br>Per la produzione della Coppa specificatamente occorrono:<br>- piano o fornello di cottura<br>- calderone dove mettere a bollire in acqua le carni e le ossa di spolpo utilizzate per la coppa;<br>- coltelleria per il taglio delle carni e lo spolpo delle ossa;<br>- tavolo per la lavorazione e insacco del salume<br>- sacchi maturali o artificiali per insacco del salume<br>- abbattitore per raffreddare il prodotto dopo il confezionamento<br>- frigo positivo (0 - 4 °C) per la conservazione, anche sottovuoto, della Coppa. |
| **Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione estagionatura;** | I locali di lavorazione, conservazione devono rispondere alle normative vigenti in materia anche sanitaria, e sono quelli tipici di macellerie e salumerie dove avvengono le lavorazioni delle carni cotte.<br><br>La Coppa non è salume da stagionare ma che dopo l'insacco va conservato in frigo, anche sottovuoto, a una temperatura compresa tra 0 e 4°. |

| | |
|---|---|
| **Elementi attestanti il carattere tradizionale del prodotto** | Si ha menzione di salumi cotti con il formaggio tra gli ingredienti già dal rinascimento. Nella corte estense si serviva la “Salzizza” Gialla allo zafferano e la mortadella Medioevale fatta con il fegato di maiale. Entrambi i salumi avevano tra gli ingredienti aggiunti alle carni il formaggio..<br>Anche nelle Marche questa tradizione ha una storia, in un libro “Manuale della Cucina Popolare Marchigiana” edito a Roma nel 1928, il Beldomenico N. di Agugliano, inserisce 499 ricette di cucina. Nell’ultimo capitolo il XXII - “La Porcina“, menziona 13 ricette di salumi, inserendo due coppe al n° 492 e al n°499 ed illustrando nei dettagli le due varianti. La ricetta di coppa definita con il n° 499 viene realizzata *“…aggiungendo su quattro chili di carne …..150 grammi di romano o pecorino “.*<br>Ricetta antica, elaborata e ricca, la versione della Coppa fatta a Pianello Vallesina, si differenzia da tutte le altre coppe che sono presenti sul territorio regionale e nazionale per l’uso di inserire tra gli ingredienti il formaggio grattugiato.<br>A Pianello Vallesina e nelle aree limitrofe, questa tradizione secolare non è scomparsa, ancora oggi molte famiglie producono a casa la Coppa con il formaggio, alcuni sostituendo il parmigiano con il pecorino.<br>Si fa riferimento anche alle note storiche: “LA COPPA DELLA VALLESINA CON IL PECORINO”- Anno 2023 di Flavio Vai |