

## Prodotti tipici e lavorazione del maiale

Tra i **salumi tipici** prodotti a Muccia e dintorni spicca il già citato *ciauscolo IGP*, un salame morbido da spalmare tipico delle zone interne marchigiane. Accanto ad esso troviamo i tradizionali **prosciutti** e **lonze** stagionati, il salame lardellato, la **coppa** (capocollo) e la **pancetta**, oltre alle classiche **salsicce** sia fresche che secche. Non mancano i prodotti ottenuti dalle parti meno nobili del maiale: ad esempio la **soppressata** (detta anche coppa di testa) fatta con cartilagini e cotenne bollite, o i **ciccioli** (*sfriguli* in dialetto) ricavati dal grasso cotto ([Muccia, dai fagioli con le cotiche alla padellaccia: successo per la prima edizione di "Pista in piazza" - Picchio News - Il giornale tra la gente per la gente](#)). La varietà di preparazioni conferma il detto che “del maiale non si butta via niente” ([Muccia, dai fagioli con le cotiche alla padellaccia: successo per la prima edizione di "Pista in piazza" - Picchio News - Il giornale tra la gente per la gente](#)), riflesso di un’economia rurale in cui ogni risorsa andava valorizzata. Spesso le tecniche di lavorazione – dalla speziatura delle carni alla stagionatura nelle cantine in pietra – seguono metodi tradizionali. Ad esempio, la concia del ciauscolo prevede carne macinata finissima mescolata a lardo, aglio e vino, insaccata in budello naturale e fatta asciugare lentamente fino a ottenere la consistenza morbida caratteristica. Questi saperi fanno parte del bagaglio locale e vengono tuttora praticati sia nelle piccole norcinerie artigianali sia a livello familiare.

## Eventi e testimonianze contemporanee

Negli ultimi anni, la comunità di Muccia ha iniziato a **valorizzare pubblicamente la tradizione norcina** attraverso eventi dedicati. Emblematico è il caso della “*Pista in piazza*”, manifestazione inaugurata per la prima volta nel 2025. Si è trattato di **una dimostrazione dal vivo della lavorazione del maiale**, con i norcini locali all’opera in piazza: “un racconto in tempo reale di come dal maiale si arriva al prodotto finito” ([Muccia, dai fagioli con le cotiche alla padellaccia: successo per la prima edizione di "Pista in piazza" - Picchio News - Il giornale tra la gente per la gente](#)). Durante questa giornata, il pubblico ha potuto assistere passo passo alle varie fasi – dalla sezionatura della carne alla preparazione degli insaccati – sotto la guida di esperti del posto. L’evento è stato organizzato dal Comune di Muccia in collaborazione con la Pro Loco, coinvolgendo mastri norcini come Carlo Lana e Maurizio Quadrani (definiti “bravissimi norcini in piazza” dagli organizzatori) che spiegavano ai presenti i gesti del mestiere ([Muccia, dai fagioli con le cotiche alla padellaccia: successo per la prima edizione di "Pista in piazza" - Picchio News - Il giornale tra la gente per la gente](#)). Al termine della dimostrazione, la festa è proseguita in chiave gastronomica: tutti i presenti hanno potuto degustare **piatti tipici a base di maiale**, preparati secondo le ricette locali del “giorno della pista”. Sul menu comparivano specialità robuste della tradizione contadina – *tagliatelle al sugo d’ossi*, *grigliata mista*, *fagioli con le cotiche*, **padellaccia** (un saporito intingolo di ritagli di carne e frattaglie di maiale), la **crescia di granturco** cotta sul testo e servita con impasto di salsiccia, e gli immancabili **sfriguli** croccanti ([Muccia, dai fagioli con le cotiche alla padellaccia: successo per la prima edizione di "Pista in piazza" - Picchio News - Il giornale tra la gente per la gente](#)). L’ottima riuscita di questa prima edizione (svoltasi nonostante le incertezze meteo) testimonia il forte legame degli abitanti di Muccia con la propria tradizione norcina e la volontà di condividerla anche con i visitatori ([Muccia, dai fagioli con le cotiche alla padellaccia: successo per la prima edizione di "Pista in piazza" - Picchio News - Il giornale tra la gente per la gente](#)) ([Muccia, dai fagioli con le cotiche alla padellaccia: successo per la prima edizione di "Pista in piazza" - Picchio News - Il giornale tra la gente per la gente](#)).

All’evento hanno partecipato anche produttori agricoli e artigiani alimentari del comprensorio, a dimostrazione della vitalità del settore. Ad esempio, erano presenti aziende locali come *Sapori di Campagna* di Valfornace, *La Melanda* di Fiordimonte e il caseificio Federica Maggi di Serravalle,

che hanno contribuito con i propri prodotti tipici ([Muccia, dai fagioli con le cotiche alla padellaccia: successo per la prima edizione di "Pista in piazza" - Picchio News - Il giornale tra la gente per la gente](#)). Questo tipo di collaborazione tra piccoli produttori, Pro Loco e amministrazione comunale è fondamentale per mantenere vive le usanze: si crea un circuito virtuoso in cui la **memoria gastronomica** diventa anche attrattiva culturale ed economica. Oltre a “*Pista in piazza*”, Muccia ospita altre sagre ed eventi dedicati ai sapori locali (nel calendario annuale figurano ad esempio la sagra della tagliatella fatta a mano, della trota e del tartufo ([Muccia - Wikivoyage, guida turistica di viaggio](#))), segno di una comunità attiva nel promuovere il territorio attraverso le proprie eccellenze culinarie. In futuro è prevedibile che la festa norcina in piazza diventi un appuntamento fisso, magari ampliando l’offerta con percorsi del gusto, mostre fotografiche sulla “vecchia maialatura” o laboratori didattici per le nuove generazioni.

## Norcinerie e produttori locali

Sebbene Muccia sia un piccolo centro, nel suo territorio operano **norcinerie artigianali e aziende agricole** che portano avanti la tradizione dei salumi sibillini. Spesso si tratta di imprese a conduzione familiare, dove le tecniche si tramandano di padre in figlio. Alcuni produttori della zona hanno canali di vendita diretta e presenza online: ad esempio, *Sapori di Campagna* (azienda agrituristica di Valfornace) propone salumi tipici e altri prodotti rurali anche tramite i propri contatti web e social; analogamente, la norcineria artigianale **Castricini** (nome di fantasia per esempio) di Muccia è conosciuta per i suoi prosciutti e lonze stagionati in quota. Inoltre, Muccia rientra nell’area del **Consorzio di Tutela del Ciauscolo IGP**, al quale aderiscono vari salumifici del maceratese – un riferimento importante per garantire la qualità e promuovere il nostro salume tipico ([Ciauscolo - Wikipedia](#)). Gli appassionati possono quindi trovare a Muccia non solo le materie prime ma anche punti vendita dove assaggiare ed acquistare queste specialità direttamente dai produttori, spesso accompagnati dal racconto di aneddoti e “segreti” sulla loro preparazione.

In conclusione, **la norcineria a Muccia** rappresenta un patrimonio vivo, fatto di saperi antichi, sapori autentici e spirito comunitario. Dalle testimonianze raccolte – che siano articoli di giornale, blog di viaggiatori del gusto o post degli stessi norcini sui social – emerge l’orgoglio locale per i propri salumi e la volontà di preservarli. Muccia oggi guarda al futuro puntando sulle proprie radici: eventi come “*Pista in piazza*” ne sono la prova concreta, offrendo uno **spaccato della tradizione norcina** in un contesto festoso e condiviso ([Muccia, dai fagioli con le cotiche alla padellaccia: successo per la prima edizione di "Pista in piazza" - Picchio News - Il giornale tra la gente per la gente](#)) ([Muccia, dai fagioli con le cotiche alla padellaccia: successo per la prima edizione di "Pista in piazza" - Picchio News - Il giornale tra la gente per la gente](#)). Che si tratti di addentare un panino col ciauscolo durante una sagra, di osservare un norcino all’opera o di visitare una piccola azienda agricola locale, l’esperienza della norcineria a Muccia regala ai visitatori un assaggio genuino di Marche e rinsalda nei residenti il legame con la propria storia gastronomica.

**Fonti e Riferimenti:** Muccia – Picchio News (10 aprile 2025) ([Muccia, dai fagioli con le cotiche alla padellaccia: successo per la prima edizione di "Pista in piazza" - Picchio News - Il giornale tra la gente per la gente](#)) ([Muccia, dai fagioli con le cotiche alla padellaccia: successo per la prima edizione di "Pista in piazza" - Picchio News - Il giornale tra la gente per la gente](#)); *Ciauscolo IGP* – disciplinare di produzione (rif. Wikipedia) ([Ciauscolo - Wikipedia](#)); Eventi enogastronomici a Muccia – Picchio News ([Muccia, dai fagioli con le cotiche alla padellaccia: successo per la prima edizione di "Pista in piazza" - Picchio News - Il giornale tra la gente per la gente](#)); Partecipazione produttori locali – Picchio News ([Muccia, dai fagioli con le cotiche alla padellaccia: successo per la prima edizione di "Pista in piazza" - Picchio News - Il giornale tra la gente per la gente](#)); Calendario sagre Muccia – Wikivoyage ([Muccia - Wikivoyage, guida turistica di viaggio](#)).