

Coglioni di Mulo

Alcuni li conoscono come Mortadella di Campotosto ma la loro caratteristica è molto diversa da una qualsiasi tipologia di [mortadella](#).

Coglioni di mulo potrebbe sembrare una parolaccia, anzi lo è se la si intende nel vero e proprio significato etimologico della parola. In realtà, i Coglioni di mulo, conosciuti anche come Mortadella di Campotosto, è un salume molto apprezzato ma poco conosciuto, tipico del territorio circostante il lago di **Campotosto** in provincia de L'Aquila.



Il nome *Coglioni di mulo*, lo deve alla particolare forma ovale dovuta al confezionamento delle carni in un budello cucito ancora a mano, e per essere legati a coppie di due in modo da poter essere messi a stagionare a cavallo di una canna o una pertica di legno.

Per un lungo periodo, la vicina cittadina di **Amatrice**, un tempo facente parte del territorio abruzzese, si era appropriata della paternità di questo salume. Durante il periodo medievale infatti, Amatrice dominava il territorio circostante e questo comprendeva anche i territori dislocati nei pressi del lago.

Da alcuni anni i *coglioni di mulo* lo si trovano anche nella zona di Norcia, famosa per i **prodotti di norcineria** ma sicuramente i molti laboratori della zona si sono appropriati di tale produzione a scopo essenzialmente commerciale.

In realtà la tradizione dei *coglioni di mulo* è molto antica, sicuramente legata all'abitudine contadina di ammazzare il maiale per il fabbisogno familiare durante il freddo e lungo periodo invernale di quelle zone montane. Attualmente la sua produzione è molto limitata e questo lo caratterizza come prodotto di nicchia reperibile quasi esclusivamente nella zona di produzione.

Esso infatti, è costituito esclusivamente da carne di suino che i contadini e i pastori allevano sul territorio dei [Monti della Laga](#), attualmente sede di un parco naturalistico.

Una ulteriore particolarità di questo salume è che all'interno di ogni budello, prima del riempimento, viene inserito una barretta di lardo. Questa operazione oltre a rendere i Coglioni di mulo inconfondibili, dona loro una particolare morbidezza e sapore.

La preparazione dei *coglioni di mulo* avviene utilizzando le carni suine magre della spalla, del lombo e della rifilatura

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

del prosciutto, macinate finemente e condite con sale, pepe e vino bianco nel quale è stato messo in infusione della **cannella** e del **chiodo di garofano**. L'impasto viene quindi messo a maturare per almeno 24 ore nei tradizionali contenitori di legno chiamati scifoni o in moderni contenitori di acciaio.

Nel corso della stagionatura, l'impasto viene mescolato più volte prima dell'insaccatura che avviene manualmente. Quindi si lega il budello e con lo stesso spago si pratica una legatura a croce del salume come se fossero quattro spicchi. Una volta bucherellato il budello, per permettere la fuoriuscita dell'acqua durante la stagionatura, i salumi, che pesano all'incirca 4/500 grammi, vengono legati a coppie e messi a stagionare.

Dopo qualche giorno di asciugatura realizzata nei pressi di un camino alimentato con legna dei boschi circostanti, inizia il vero e proprio periodo di stagionatura che può variare dai tre ai sei mesi all'aria fredda di montagna.

Alla fine del periodo di stagionatura il salume, tagliato in sezione, si presenta con un bel colore rosso intenso fine occhiatura di grasso ed un quadrato bianco formato dalla barretta di lardo.

I *coglioni di mulo* possono essere consumati al naturale, accompagnato da una buona fetta di pane della zona, preparato con lievito madre, una lievitazione naturale prolungata e cotto nei forni alimentati a legna, ma anche dopo averlo tenuto a bagno nel vino rosso per un paio di giorni.

Franco Tacconelli