

Coppa

La Coppa è un tipico salume italiano, prodotto con carne di maiale (chiamate capocollo).

La preparazione avviene “massaggiando” la carne con aromi tra i quali sale, pepe e noce moscata e insaccandola in budelli naturali.

A questo punto la carne va legata con spago e lasciata riposare in appositi ambienti per almeno sei mesi ad una temperatura costante tra i 10 e i 14°C.

Questo salume si contraddistingue per il gusto pieno ma dolce, con profumi delicati.

La produzione è sparsa in tutta la nostra penisola. In Italia sono due le DOP ottenute da questo tipo di salume: la *coppa piacentina* e il *capocollo di Calabria*.