



REGIONE DELL'UMBRIA  
GIUNTA REGIONALE  
Direzione Regionale Attività Produttive  
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per  
l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI  
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

**Categoria:**

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

**Nome del prodotto:**

- Italiano: **SALSICCE**
- Dialetto:
- Sinonimi:

**Territorio interessato alla produzione**

Regione Umbria

**Descrizione sintetica del prodotto**

Salume di forma cilindrica, insaccato e legato di piccole dimensioni, quelle fresche pesano circa 80 g. mentre quelle secche 40-50 g.

**Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Occorre distinguere tra salsicce fresche e secche.

Salsicce fresche:

1. sezionatura: la parte di suino interessata è la rifilatura magra della lavorazione del maiale: polpa di spalla, prosciutto, pancia;
2. macinazione: l'impasto ottenuto viene condito con sale, pepe e vino rosso;
3. insaccatura.

Salsicce secche:

4. la fase ulteriore di lavorazione consiste nella stagionatura per venti giorni

**Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento**

Coltelli di vario tipo, tritacarne, insaccatrice, impastatrice, cella frigorifero

**Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

1. Sala di sezionamento, dove il suino viene tagliato nelle varie parti e preparato per l'uso;
2. sala lavorazione: dove si tritura la carne, si impasta e si insacca;
3. sala di asciugamento e/o stagionatura: la prima è a temperatura controllata, la seconda a temperatura naturale.

**Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni**

- CUNSOLO Felice, *Guida Gastronomica d'Italia, vol. 6, Umbria e Lazio*, Istituto Geografico De Agostini Novara, 1975;
- CATANELLI Luigi, *Usi e Costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987.

**Storie e costume**

A) Cenni storici

-

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

-

**Altre informazioni**

Le salsicce fresche vengono utilizzate per la preparazione di numerosi piatti tipici: cucinate in umido con le lenticchie di Castelluccio, arrosto sulla brace con torta al testo, arrosto con le patate, unite alla panna per il sugo alla "norcina" o sbriciolate con la salsa di pomodoro per condire la polenta, salsicce con l'uva, salsicce in umido.