



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: **SANGUINACCIO**
- Dialetto:
- Sinonimi:

**Territorio interessato alla produzione**

Regione Umbria

**Descrizione sintetica del prodotto**

Salume di forma cilindrica, una volta tagliato si presenta di colore rosso scuro dove spicca il colore chiaro degli ingredienti, il peso varia dai 500 agli 800 g.

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

1. Si ricava il sangue dal suino macellato, si aggiunge il sale e si mescola per evitare che coaguli;
2. si taglia a dadini il grasso di maiale e delle fette di pane , poi si versa il tutto nel sangue;
3. mescolando in continuazione si aggiungono: zucchero, cacao, pinoli, canditi, uvetta, mosto cotto, buccia d'arancia e di limone, cannella, vaniglia, miele, sale e pepe;
4. l'impasto così ottenuto viene tenuto a riposo per un giorno intero;
5. viene poi insaccato nel budello gentile del suino e legato;
6. immerso in una pentola e fatto bollire fino a quando l'insaccato non risale in superficie;
7. una volta tolto dalla pentola può essere consumato freddo, o tagliato a fette e ripassato in padella.

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

Coltelli di vario tipo, macinatrice, insacchitrice, pentole.

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

Sala lavorazione, sala cottura

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

- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Tip. Porziuncola, Assisi, 1966;
- 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**

Prodotto quasi dimenticato e confinato nelle mura domestiche delle famiglie che ancora oggi "spezzano il maiale" o in aziende agrituristiche che lo propongono agli ospiti di passaggio.