

# I Salumi di Niechia delle Marche



## Salsiccia Matta - Sanguinaccio

✓ ...perchè Salumi di nicchia.

✓ Nel corso degli anni, l'industrializzazione e la continua evoluzione delle tante attività produttive, hanno fatto sì che anche le nostre abitudini quotidiane mutassero.

✓ Ciò ha portato ad una maggiore sedentarietà!



- ✓ Oggi si lavora meno faticosamente di 50 anni fa.
- ✓ A farne le spese sono state prima di tutto i prodotti più grassi che venivano ingiustamente considerati «meno salutari».
- ✓ Tra questi troviamo le carni fresche ed i relativi prodotti derivati del Suino che venivano considerate troppo ricche di grassi saturi, colesterolo e calorie totali.
- ✓ Purtroppo a scomparire sono stati i salumi che non avevano più la necessità o la giustificazione alimentare ed economica per essere ancora prodotti, se non quella storica per cui sono stati classificati come: Salumi di nicchia.

# SALSICCIA MATTÀ

## Saciccia o Sargiccia



**Metodo di lavorazione**

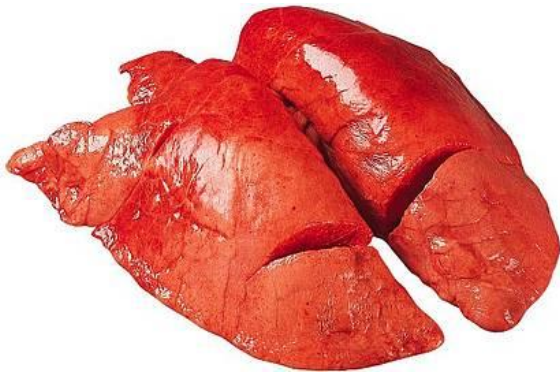
- ✓ La Salciccia Matta è un prodotto povero, e come vuole la tradizione, che «...del Maiale non si butta nulla!»
- ✓ Viene prodotto con le parti di seconda o terza scelta che non potevano essere utilizzate per i salumi tradizionali.
- ✓ L'aspetto esteriore era di colore bruno, e la sua particolarità è che si tratta di un insaccato prodotto sia con carne cruda che cotta con aggiunta di patate lesse.





# CARNE CRUDA

- ✓ Per la parte cruda della carne, venivano utilizzate:
- ✓ Rifilature delle parti grasse e magre con presenza di sangue, le quali non potevano essere utilizzate per la produzione dei Salami Lardellati, Ciauscoli e delle Salsicce tradizionali.
- ✓ Polmone tritato finemente a mano.



# CARNE COTTA

- ✓ Per quanto riguarda la parte cotta della salsiccia matta, veniva utilizzata la trippa cotta in padella, precedentemente spellata; priva quindi della cuticola esterna, condita con sale, pepe e buccia d'arancio.



- ✓ Patate lesse con una quantità del 10/15% circa.

- ✓ Aglio, Pepe, Sale

- ✓ Una volta preparate le varie tipologie di carne si procede all'impasto, rigorosamente a mano e poi all'insaccatura.
- ✓ La Salsiccia Matta ha un breve periodo di maturazione, infatti dopo circa 15/20 gg poteva essere consumata, e per la conservazione veniva messa in vasetti di vetro ricoperte di lardo / strutto.





# SANGUINACCIO

## Sanguinacciu



### Metodo di lavorazione

- ✓ Il Sanguinaccio è un prodotto a base di Sangue e Pane raffermo.
- ✓ Il giorno prima della preparazione del Sanguinaccio, bisogna mettere a bagno con acqua del pane raffermo.
- ✓ Una volta pronto, il pane precedentemente tagliato a fette viene posto in un contenitore dove va poi aggiunto il sangue crudo e fermo.



- ✓ Poi si procede con l'impasto manuale dove si amalgama il tutto in modo molto fine, fino a raggiungere una pasta omogenea.



- ✓ L'impasto verrà successivamente cotto in un pentolone di rame che verrà cosparso di strutto su tutto il fondo.
- ✓ In fase di cottura verranno aggiunti quattro ingredienti base quali: Cacao in polvere, Zucchero, Pepe in grani bianchi, e Cannella.

- ✓ Per la cottura, il preparato doveva **bollire** per circa 1:30 / 2 ore a seconda della quantità ed era importante girare il tutto con un mestolo per evitare che l'impasto aderisse al fondo; e proprio per questo motivo che veniva cosparso di strutto.
- ✓ Dopo la cottura veniva insaccato nel budellino.



**GRAZIE**  
**per l'attenzione!**

**Marco Fenni**

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI