

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: *Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria*

SANGUINACCIO

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Sangue di suini allevati localmente.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Caldaia di rame stagnata, mestolo di legno.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Il sangue del maiale macellato viene raccolto, rimescolato e filtrato per evitare la coagulazione dello stesso. Si versa nella caldaia di rame aggiungendo cioccolato fondente, caffè, cacao, zucchero, cannella, chiodi di garofano, uva passa, sugna e si cuoce su fuoco a legna. Il sanguinaccio può essere mangiato caldo o conservato in ambiente fresco e consumato nell'arco di 3 mesi.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Cantina o opportuno locale fresco.
Caratteristiche del prodotto finito:	Cre moso, poco consistente se caldo. Sapore dolce, colore prossimo al cioccolato fondente.
Periodo di produzione:	Periodi freddi che vanno da fine autunno a tutto l'inverno.
Riferimenti storici:	Touring Club Italia; Guida all'Italia Gastronomica, 1969.