

# SANGUINACCIO

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Viviana Onnis*

**Sinonimi:** Sanguedd'e porcu, sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu.

È un insaccato a forma di salsiccia, lungo fra i 15 e i 60 centimetri, ripieno di un impasto a base di sangue di maiale, aromatizzato con spezie, con variante dolce o salata. Viene sottoposto a lessatura e consumato arrostito su graticole alimentate da brace viva.



*Foto: Laore Sardegna – Antonietta Perino*

## **Lavorazione e conservazione**

La preparazione del sanguinaccio ha inizio dopo l'abbattimento del suino adulto. Il sangue è raccolto in recipienti e mescolato in continuazione per evitare la formazione di coaguli. Gli ingredienti aggiunti variano in base agli usi e consuetudini locali. La variante dolce prevede l'impiego di latte, fichi secchi, noce moscata, noce tritata, chiodi di garofano, cannella, lardo o strutto, zucchero, sapa (mosto di uva cotta), miele, scorza di limone o di arance grattugiate, pinoli e cacao amaro.

L'amalgama così ottenuta viene lasciata raffreddare dalle otto alle dieci ore. Viene quindi inserita, con l'uso di un imbuto, nell'intestino crasso del maiale, precedentemente lavato, scolato e suddiviso in parti di lunghe fra i 15 e i 60 cm, chiuse agli estremi con spago per alimenti. I sanguinacci possono anche essere ripiegati e chiusi alle estremità conferendo al prodotto l'aspetto di un ferro di cavallo.

La variante salata prevede come ingredienti sale, pepe, pane carasau opportunamente frantumato, strutto, formaggio e noce tritata. I sanguinacci hanno una lunghezza variabile fra i 15 e i 60 cm. Anche in questo caso il composto, una volta raffreddato per 8-10 ore, è inserito nell'intestino crasso del maiale, precedentemente lavato e scolato.

I sanguinacci così preparati vengono sottoposti a cottura in acqua per un 20-30 minuti, al termine dei quali affiorano in superficie.

La successiva fase dell'asciugatura dura qualche ora. Il sanguinaccio prima del consumo può essere sottoposto ad ulteriore cottura, arrostito su fiamma viva. Alla legna possono essere aggiunti rami di alloro e essenze locali per conferire al prodotto particolare profumo.

### **Storia e tradizione**

La preparazione del sanguinaccio è una tradizione tramandata oralmente da ben oltre 25 anni e ampiamente riscontrata nel corso di interviste alla popolazione locale.

---

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)