



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: **MAZZAFEGATI**
- Dialetto:
- Sinonimi:

**Territorio interessato alla produzione**

Regione Umbria

**Descrizione sintetica del prodotto**

Si presentano a forma di salsiccia fresca, legate insieme da spago, il peso varia dagli 80 ai 150g. a seconda che siano salate o dolci.

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

I mazzafegati possono essere divisi in piccanti (salati) o dolci.

Quelli piccanti:

1. macinazione di fegato, cuore, milza, lingua, polmone, una parte di guanciale fresco e un po' di grasso;
2. l'impasto ottenuto viene condito con pepe, sale, buccia di arancia e spezie;
3. insaccati nel budello naturale e legati a salsiccia vengono punzecchiati con aghi per farne uscire aria e sangue.

Quelli dolci:

come sopra, si aggiungono pinoli, cannella, vino, uvetta e zucchero.

I mazzafegati si consumano sia freschi sia stagionati.

4. Stagionatura, si fanno prima asciugare per alcuni giorni in ambiente caldo e ventilato, poi si mettono a stagionare in cantina o in un locale umido e fresco per circa 25-40 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***

- CATANELLI Luigi, *Usi e Costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987;
- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Tip. Porziuncola, Assisi, 1966;
- CUNSOLO Felice, *Guida Gastronomica d'Italia, vol. 6, Umbria e Lazio*, Istituto Geografico De Agostini Novara, 1975.

### ***Storie e costume***

#### *A) Cenni storici*

-

#### *B) Referenze bibliografiche*

- CATANELLI Luigi, *Usi e Costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987;
- Regione dell'Umbria – Assessorato Agricoltura e Foreste, Caccia e Pesca, *Umbria, sapori e saperi*, 1999.

#### *C) Aneddoti*

-

#### *D) Proverbi*

-

#### *E) Ricorrenze*

-

***Altre informazioni***

I *mazzafegati* sono un prodotto dal sapore rustico e intenso, molto apprezzato per chi ama la cucina ricca di sapore; infatti il loro nome deriva proprio dal voler indicare la pesantezza dell'insaccato, appunto "ammazza fegato".