



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: **VENTRESCA**
- Dialetto:
- Sinonimi: Pancetta

**Territorio interessato alla produzione**

Regione Umbria

**Descrizione sintetica del prodotto**

Occorre distinguere tra ventresca arrotolata e quella tesa:

- la prima è un salume di forma cilindrica, in particolare è il ventre del suino che dopo essere stato lavorato, viene arrotolato e stagionato, ha un peso che varia dai 3 ai 4 kg. Una volta tagliato presenta delle fette formate da cerchi di grasso e di magro;
- la ventresca tesa è sempre ventre di suino, ma con la cotenna; dopo la lavorazione non viene arrotolato, ma tagliato in forme rettangolari alte pochi centimetri e stagionato

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

1. Sezionatura: la parte di suino interessata è il ventre;
2. disossatura, la ventresca arrotolata viene anche scotennata;
3. salagione, viene messa sotto sale, pepe, aglio e vino per 5 gg.;
4. lavaggio;
5. asciugata per 5 gg., viene aggiunto il pepe e l'aglio;
6. stagionatura: la ventresca arrotolata, viene, per l'appunto, arrotolata, incartata, legata e appesa per 3 mesi. La ventresca tesa viene stagionata senza essere arrotolata, infatti, come detto prima la cotenna non è stata tolta.

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

Coltelli di vario tipo, contenitori per mettere sotto sale, scotennatrice, 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 disossa e si sala la carne;
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.

**Storie e costume**

A) Cenni storici

-

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

-

**Altre informazioni**

La ventresca è indicata per antipasti, per soffritti e sughi, "all'amatriciana" e alla carbonara.