MORETE O BARBUSTI DELLA VAL LEOGRA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Morete o barbusti della Val Leogra.



La storia
La produzione di "luganeghe" in Veneto, a seconda delle zone, ha varianti nella modalità di preparazione e negli ingredienti usati. Nella Val Leogra, oltre alle luganeghe tradizionali, si confezionano anche le "morete" che prendono il nome dalla tipica colorazione rosso scuro, dovuta alle parti del maiale utilizzate per la loro preparazione.

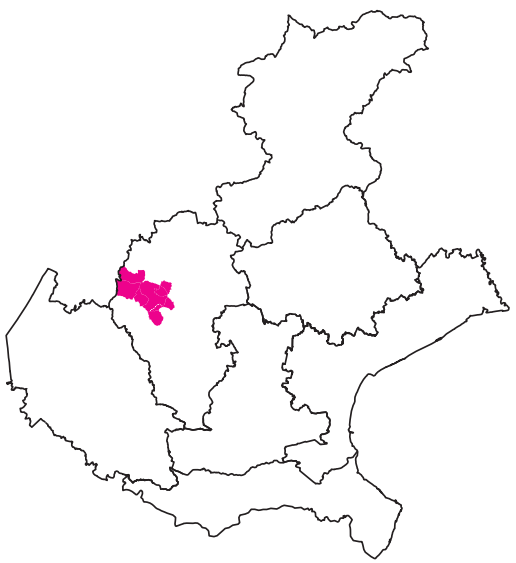
Descrizione del prodotto
Le "morete" sono salsicce ottenute da un impasto a base di alcuni organi interni e, talvolta, di sangue del maiale, al quale si aggiungono varie spezie. Sono più piccole delle comuni salsicce, essendo di solito lunghe circa 8 cm, di colore rosso scuro, presentano un sapore molto speziato e leggermente amarognolo.

Processo di produzione
Per la loro preparazione vengono utilizzati il cuore, i reni, i polmoni, la milza, il fegato e il sangue del maiale. Vengono passate al tritacarne e ben amalgamate con l'aggiunta di spezie: sale, pepe e una concia di spezie. L'impasto viene insaccato in piccole budella legate a circa 8-10 cm con uno spago. Le salsicce così ottenute vengono appese ad asciugare in locale riscaldato. La conservazione è di breve periodo in quanto si tratta di carni facilmente deperibili.

Usi
Le "morete" vengono consumate cotte, lessate o sulla brace dopo pochi giorni dalla produzione per la loro veloce alterabilità.

Reperibilità
Sono prodotti poveri, confezionati quasi esclusivamente per l'uso domestico perciò di difficile reperimento.

Territorio interessato alla produzione
Val Leogra, in provincia di Vicenza.



MORTANDÈLE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Mortandèle.



La storia
Nella Val Leogra si producono salsicce di tipo diverso dalle tradizionali "luganeghe": le "mortandèle". Sono insaccati meno pregiati, ottenuti con reni, cuore e polmoni dell'animale, ai quali si aggiungono dei piccoli pezzi di carne e ritagli di lardo e la stessa cònsa (concia) dei coessìni (cotechini). Il prodotto è dunque uno dei più umili e poveri dell'alimentazione vicentina, confezionato per utilizzare anche le parti meno pregiate del maiale, che non si potevano comunque sprecare.

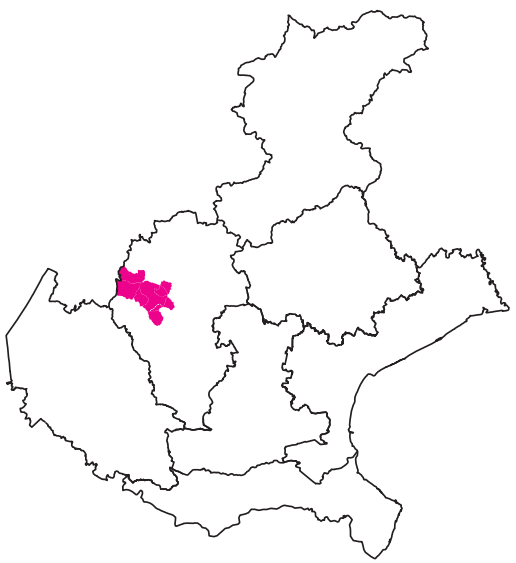
Descrizione del prodotto
Le "mortandèle" sono insaccati di forma cilindrica, con una dimensione variabile dai 5 ai 15 cm e un gusto particolare, amarognolo e speziato. Si presentano di colore rosato più o meno intenso a seconda degli ingredienti.

Processo di produzione
Questi insaccati sono ottenuti dall'impasto di carni rosse, "rognoni" (i reni), cuore, polmoni ("coradelo"), a cui si aggiungono pezzi di lardo e la stessa concia dei cotechini, ma in quantità minore. La carne viene tritata e ben amalgamata con sale e spezie. In alcuni casi vengono avvolte nel budello; possono anche essere avvolte nel "radeselo" (omento = membrana che avvolge i visceri). La conservazione avviene in locali umidi e freschi oppure in frigorifero, ma le mortandèle devono essere consumate entro un breve periodo perché le carni che contengono sono facilmente deperibili.

Usi
Sono sempre cotte nell'olio o su di una graticola. Vengono prevalentemente consumate fresche entro una settimana.

Reperibilità
Le "mortandèle" sono prodotti poveri, confezionati quasi esclusivamente per l'uso domestico, di difficile reperimento.

Territorio interessato alla produzione
Val Leogra, in provincia di Vicenza.



MUSET TREVIGIANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Cotechino, musetto, "muset".



La storia
L'allevamento del maiale si inserisce nell'alveo di una antica e diffusa tradizione contadina. Il suino era estremamente apprezzato perché nulla di questo animale veniva gettato e ogni sua parte trovava utilizzo in qualche particolare preparazione. I "musetti", come altri insaccati, venivano confezionati presso le famiglie contadine del trevigiano dall'esperto del luogo.

Descrizione del prodotto
Il "muset" è un insaccato del peso di circa 400-600 g, con un diametro variante da 6 a 8 cm e lunghezza di una spanna (18-24 cm). Le parti di carne selezionate per i cotechini sono quelle più gelatinose e dure: la cotenna, la carne di testa e i muscoli. Dopo la cottura si presenta di un colore rosato scuro con la caratteristica irregolare marezzatura bianca dovuta alla componente di grasso che avvolge la parte proteica; emana un profumo caratteristico, ha gusto saporito. La tipicità di questo prodotto, dopo cottura, è data dal fatto di essere morbido e appiccicoso al palato.

Processo di produzione
Il cotechino viene ottenuto utilizzando per il 75-80% carni suine gelatinose (tagli di cotenna 40-50%, tagli di gola 10-20% e spolpo testa/tendini 15-20%) e per il restante 20-25%, con carni suine magre (muscoli vari). Il tutto viene macinato una o più volte, secondo necessità. L'impasto viene insaporito con sale marino (2,8% circa), aromatizzato con pepe spezzato e talvolta con spezie (le più comuni cannella e noce moscata). Dopo accurato mescolamento, l'impasto viene insaccato a macchina in budello naturale bovino e legato a mano. Segue la fase di asciugatura e maturazione del prodotto per 5/6 giorni prima del consumo.

Usi
I cotechini vanno consumati cotti bolliti e tradizionalmente accompagnati con cren (grattugiato), purè di patate e radicchio trevigiano cotto. Frequentissimo è il consumo nelle osterie trevigiane quali cicchetti con la polenta o crostini.

Reperibilità
Tradizionalmente in autunno, inverno e primavera nelle macellerie, nelle gastronomie, nei ristoranti, nelle trattorie, negli agriturismi e nelle osterie del trevigiano.

Territorio interessato alla produzione
Territorio della Marca Trevigiana.



NERVETTI DI BOVINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Nervetti di bovino.



La storia

I nervetti sono alimenti semplici, sani e contrariamente a quanto si crede, contengono pochissimi grassi. Si prestano a preparazioni non molto elaborate proprio per la loro semplicità. Considerati da sempre come un sottoprodotto della macellazione dei bovini, tanto da essere definiti il "quinto quarto", i nervetti erano il cibo destinato ai poveri. Quella dei nervetti è una ricetta di antica tradizione padovana, anche se essa probabilmente è stata ripresa e rielaborata da una ricetta lombarda dei "gnervitt", secondo i gusti e utilizzando ingredienti locali. I nervetti sono, tuttora, uno dei piatti serviti nelle osterie per accompagnare la mescita al banco.

Descrizione del prodotto

I nervetti sono i tendini delle zampe del bovino, che uniscono la zampa al ginocchio. In pratica è la cartilagine del ginocchio e dello stinco del vitello. Si presentano tagliati a listarelle o a dadini, di colore biancastro, trasparente gelatinoso e vengono aromatizzati con ingredienti diversi a seconda della tradizione familiare.

Processo di produzione

Il prodotto viene pulito, lavato accuratamente e messo a cuocere in acqua, con carote, sedano e sale grosso. La cottura deve durare a lungo (dalle 2 alle 4 ore), per permettere al prodotto di diventare sufficientemente morbido, poi i nervetti vengono tolti dall'acqua e lasciati raffreddare in cella frigorifera, tagliati a mano o a macchine e conditi in varie maniere: con aglio e abbondante prezzemolo oppure con cipolla e fagioli o con giardiniera di verdure.

Usi

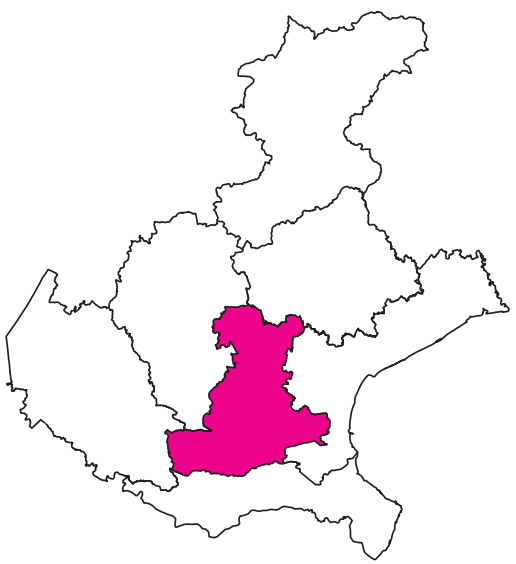
I nervetti non si conservano a lungo dopo la preparazione; vanno consumati preparandoli in insalata assieme ad altri prodotti e accompagnandoli con polenta abbrustolita.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso alcune rivendite alimentari e macellerie della provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



OCA DEL MONDRAGON

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Oca del Mondragon.



La storia

L'oca domestica deriva dall'oca cinerina selvatica che nidifica nel Nord Europa e d'inverno giunge in Italia ed in altri paesi meridionali. La sua addomesticazione è antichissima e risale all'epoca neolitica. La diffusione di questo volatile fu favorita, nel tardo Medioevo e nel Rinascimento, dall'insediamento di comunità ebraiche nei territori di Venezia, di Ferrara e di Mantova.
L'oca del "Mondragon" deriva dall'incrocio di due razze: l'oca veneta e l'oca romagnola; attualmente viene allevata in maniera estensiva in qualche azienda agrituristica al fine di recuperare prati e pascoli in via di degrado.

Descrizione del prodotto

L'oca del "Mondragon" al momento della commercializzazione è un animale giovane, di 4-6 mesi con un peso tra i 4,5 e i 6 kg. La carne è magra grazie all'intensa attività motoria dell'animale allo stato brado o semi-brado. Le sue carni risultano particolarmente pregiate proprio perché racchiudono gli intensi aromi di quanto è stato brucato (dal tarassaco al trifoglio, dalle more di gelso ai fichi selvatici) tra le colline e i boschi del Mondragon.

Processo di produzione

Le oche vengono allevate allo stato brado o semibrado su prati, zone arbustive e di sottobosco. L'area di pascolo viene turnata per consentire il continuo rinnovo delle specie vegetali più pregiate.

Usi

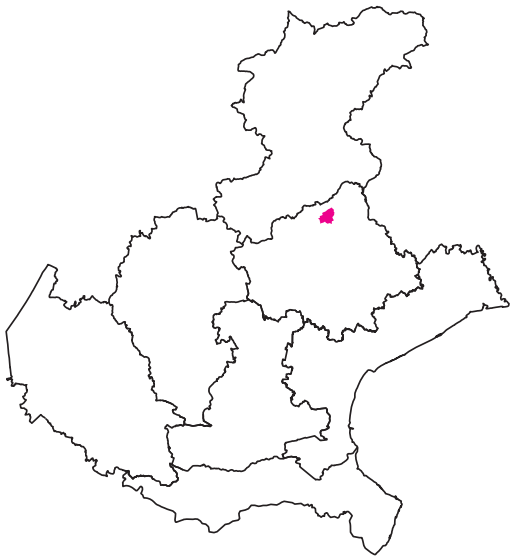
Le oche vengono vendute a privati e ristoranti o impiegate direttamente nel ristoro secondo le più tradizionali preparazioni: cotte intere o in parti al forno, sobbollite nel loro grasso, allo spiedo, con ripieno, ecc. Recentemente viene proposta anche in preparazioni come il petto d'oca, il paté di fegato, il salame d'oca e la "serenissima" oca "in saor".

Reperibilità

Nella zona del Mondragon, dove si allevano queste oche, è reperibile durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Tarzo, nella zona del monte Mondragon in località Arfanta, in provincia di Treviso.



OCA DI CORTE PADOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Oca di corte padovana.



La storia
L'oca di corte padovana, o oca grigia, era un tempo molto diffusa nelle aree meridionali del Veneto caratterizzate da ambienti umidi e molto ricchi di paludi e corsi d'acqua. La colorazione del suo piumaggio lascia intendere la diretta discendenza dalle oche selvatiche che un tempo sostavano in abbondanza lungo i litorali veneti nelle stagioni delle migrazioni.
Allevata soprattutto per la produzione dell'oca "in onto", rappresentava una riserva alimentare che integrava la scorta invernale di carne fornita dal maiale. Di quest'oca padovana parla persino Dante nella Divina Commedia che nel XVII canto, verso 63, prima di occuparsi degli Scrovegni cita "un'oca bianca più che burro". Oggi questa razza è allevata per lo più nella provincia di Padova per produzioni di nicchia.

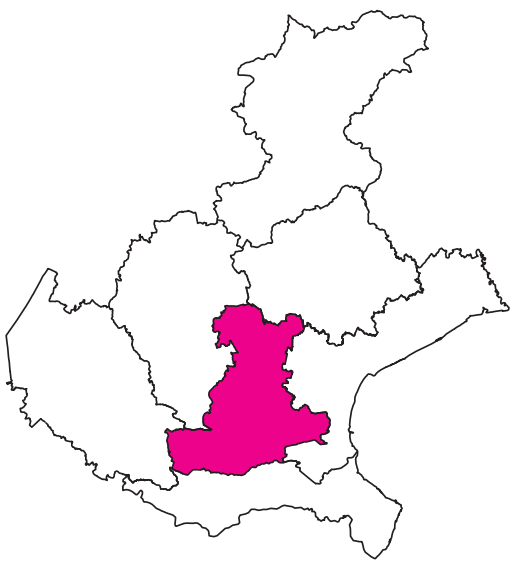
Descrizione del prodotto
Si presenta con linea slanciata confondibile con l'oca selvatica; ha zampe brevi e distanziate, il becco, i tarsi e le zampe sono di color arancione. La femmina ha una mole leggermente più piccola del maschio. Alla nascita le ochette presentano un piumino giallo macchiato di scuro che dopo poche settimane diventa omogeneamente grigio; il becco e le zampe sono scuri. Il piumaggio è grigio più scuro nelle parti superiori e più chiaro sotto. Gli adulti maschi raggiungono il loro peso ideale per fornire carni delicate a 5,5-5,8 kg, mentre le femmine a 4,5-4,8 kg. Le uova, a guscio bianco, pesano circa 110-120 grammi.

Processo di produzione
L'oca di corte padovana è una razza idonea per valorizzare produzioni di nicchia o tipiche. È considerata un'oca da carne data la sua scarsa predisposizione a deporre uova; ottima pascolatrice è in grado di utilizzare anche le erbe che crescono sulle sponde e sui fondali dei canali con limitata profondità.
Le ochette dopo la schiusa vengono allevate per poche settimane in ambienti chiusi e poi liberate al pascolo. Per la loro alimentazione sono impiegate erbe e verdure di scarto e, dopo la decima settimana di vita, si alimentano con foraggi secchi come il fieno.

Usi
L'oca è utilizzata per la produzione di insaccati come il prosciutto di petto d'oca, piatti tipici come l'oca "in onto", per la produzione di sughi o viene cotta arrostita.

Reperibilità
Essendo una produzione di nicchia, è reperibile solamente presso alcune aziende agricole o alcuni agriturismi del padovano.

Territorio interessato alla produzione
Padova e provincia.



OCA IN ONTO PADOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Oca in onto padovana.



La storia
La conservazione della carne dell'oca, all'interno di un recipiente, nel suo grasso fuso (chiamata appunto oca in onto) permetteva di dilazionare le risorse alimentari nel tempo e quindi di avere a disposizione carni nutrienti durante tutto l'inverno. La ricetta fa parte dell'antica tradizione culinaria padovana. La tradizione gastronomica locale vede l'utilizzo dell'oca "in onto" in numerosi piatti; uno dei più particolari è la ricetta rìsi, bìsi e òca, secondo un'usanza che si tramanda dai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia.

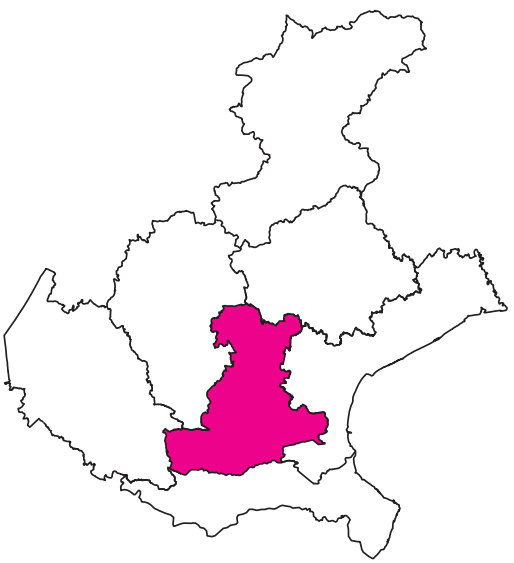
Descrizione del prodotto
L'oca in onto è carne di oca disossata, salata e conservata nel grasso dell'oca stessa, o del maiale o nell'olio. Ha un sapore molto particolare, intenso e particolarmente aromatico.

Processo di produzione
Dopo l'uccisione degli animali si procede al processo di conservazione in "onto" delle carni, secondo due modalità differenti.
Il primo metodo consiste nel togliere il grasso dalla carne dell'animale e riporre la stessa, tagliata in quarti, sotto sale per 8-10 giorni. Una volta fuso a fuoco lento per un'ora il grasso, si ripongono le carni in olle di terracotta o in vasi di vetro e ricoperte col grasso fuso stesso, integrato qualora non sia sufficiente, con olio d'oliva o lardo di maiale fuso.
L'altro metodo consiste, invece, nel tagliare le carni in pezzi e metterli sotto sale per una notte, per poi essere posti in una pentola con un po' d'acqua e cotti fino allo scioglimento del grasso. Successivamente vengono messi negli otri e ricoperti col loro stesso grasso.
I contenitori vengono conservati in cantina, luogo fresco e in penombra.

Usi
L'oca "in onto" viene estratta dall'orcio solo al momento del bisogno e nella quantità di cui si necessita. La si può cuocere in casseruola per servirla come sugo o come secondo piatto, oppure, come ingrediente gustoso per il sugo della pasta e fagioli.

Reperibilità
Il prodotto oggi viene ancora usato da alcune famiglie e si può trovare in determinate botteghe o in alcuni locali che cercano di recuperare le tradizioni gastronomiche locali.

Territorio interessato alla produzione
Padova e provincia.



OCO IN ONTO DEI BERICI

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Oco in onto dei Berici, carne d'òco nella pegnàta (carne d'oca nella pentola).



La storia
La conservazione della carne dell'oca all'interno di un recipiente, nel suo grasso fuso, permetteva di dilazionare le risorse alimentari nel tempo e, quindi, anche durante tutto l'inverno.
Nel libro "Itinerari Gastronomici Vicentini" del 1962, si legge: "Anche la più modesta, la meno provvista delle cucine vicentine, ha le sue riserve" … "in ogni occasione, perché non una famiglia rimane, d'inverno, senza l'oco onto" … "La carne si conserva perfettamente per tutti i mesi dell'inverno e fornisce la mensa nei giorni in cui non si abbia altro da portare in tavola. Ottima è la compagnia dell'oco onto che si cuoce in svariate maniere, con una buona minestra di risi e bisi, specie se i piselli sono quelli di Lumignano".

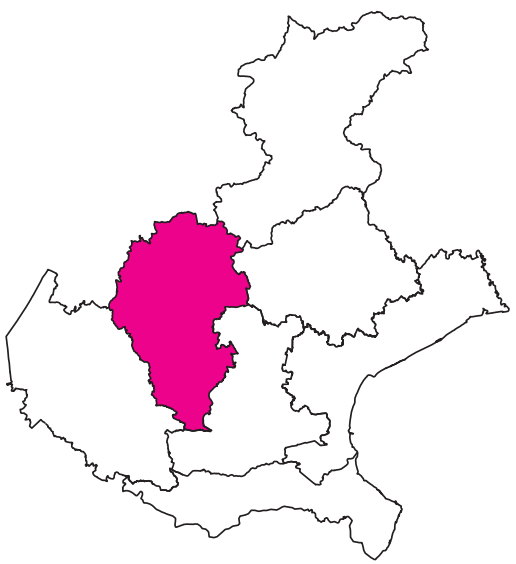
Descrizione del prodotto
È ottenuto da carne di oca sezionata, disossata e salata, secondo le abitudini di ogni famiglia, e conservata nel grasso dell'oca stessa. Il grasso si può ricavare in fase di frazionamento dell'animale, oppure facendolo colare cuocendo della carne. Il lardo fuso (ònto, colà) del maiale viene aggiunto se il grasso dell'oca non è sufficiente; viene utilizzato anche l'olio di vinacciolo. "L'oco in onto dei Berici" ha un sapore intenso e particolarmente aromatico.

Processo di produzione
Questa tecnica di produzione nacque per risolvere il problema della conservazione della carne, un "òco" pesa fino a 10 kg, e per questo si metteva in "ònto". Nel Vicentino, coesistono due modalità di conservazione della carne dell'oca nel suo grasso.
C'è chi, dopo aver ripulito "l'òco", ne leva il grasso, lo taglia e lo pone sotto sale per 8-10 giorni. Dopo questo periodo il sale residuo viene tolto con un canovaccio e, una volta fuso a fuoco lento per un'ora il grasso, si ripongono le carni in olle di terracotta, chiamate "pegnàe de tèra", o in vasi di vetro e ricoperte col loro grasso fuso. Le carni si possono consumare dopo circa due mesi, come stanno o fritte nel loro grasso con rosmarino e salvia, o cotte entro la tipica minestra di "rìsi, bìsi e òca".
Altri invece, dopo aver messo i pezzi tagliati sotto sale per una notte, li ripongono in una pentola con poca acqua e cotti fino allo scioglimento del grasso. Quando le carni si sono raffreddate, si sgocciolano e si mettono nella olla di terracotta coperte dal loro stesso grasso. I contenitori vengono conservati in cantina, luogo fresco e in penombra.

Usi
La carne viene estratta dall'orcio solo al momento del bisogno. La si può cuocere in casseruola per servirla come sugo o come secondo piatto. "L'oco in onto dei Berici" è inoltre ottimo con la salsa di cren.

Reperibilità
Si può trovare in alcune botteghe o trattorie del vicentino che cercano di recuperare le tradizioni gastronomiche locali.

Territorio interessato alla produzione
Vicenza e provincia.



OSOCOL DI TREVISO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Coppa di maiale, "osocol".



La storia

La coppa di maiale, localmente chiamata "osocol", è uno dei più pregiati prodotti del maiale assieme al prosciutto e allo schienale. Già nel 1632 il canonico Giovanbattista Barpo menziona il confezionamento di "prosciutti e soppressate", tra le quali l'osocol, nel suo volume "Le delizie dell'Agricoltura e della Villa".

Descrizione del prodotto

La coppa è una carne salata di maiale derivata dal muscolo, dalla I alla VI vertebra, lavorato intero. La forma finale del prodotto è cilindrica (10-12 cm di diametro per una lunghezza di 25-30 cm). La tipicità di questo insaccato è data dall'uso del vin santo quale aromatizzante. Il peso finale è attorno a 1,5-1,6 kg. Il prodotto finito ha profumo intenso e tipico, al palato si presenta morbido, pieno e armonioso. Al taglio evidenzia una colorazione uniforme con venature bianche e una buona tenuta della fetta.

Processo di produzione

Il capocollo intero del maiale viene disossato, salato esternamente con sale marino grosso (3,5-4%), poi aromatizzato con pepe, cannella, chiodi di garofano, ginepro, alloro e vin santo per 15 giorni ad umidità relativa compresa tra il 75 e l'85%.
I locali di lavorazione sono mantenuti a bassa temperatura durante il ciclo di lavorazione. L'asciugatura avviene in una stanza appositamente adibita a una temperatura di 12-23 °C per 8 giorni. La successiva stagionatura avviene in un tempo minimo di 60 giorni con temperature comprese tra 11 e 13 °C e umidità relativa attorno al 78%.

Usi

Si presta ottimamente al consumo, sia come prodotto crudo (affettato sottilmente), sia cotto (farciture), oppure in minestra (condimento per minestre di verdura o fagioli).

Reperibilità

Il prodotto è reperibile tutto l'anno presso qualsiasi salumificio e rivendita al dettaglio in tutta la provincia di Treviso.

Territorio interessato alla produzione

I comuni della pedemontana della Marca Trevigiana.



PANZÉTA COL TÒCO DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pancetta con il filetto, panzéta col tòco.



La storia

La pancetta con il filetto è un prodotto tipico della zona del Basso Vicentino. Questo insaccato è una vera prelibatezza.

Descrizione del prodotto

La pancetta col filetto ha forma cilindrica, lunghezza di 30-40 cm e diametro di 14-15 cm, viene insaccata nel budello cieco della cavità appendicolare del cavallo o della vacca, chiamato "mànega" (manica) e caratterizzato da una maggior capienza (14/15 cm) rispetto ai budelli da salami, preventivamente lavato e messo sotto sale. L'insaccato contiene la pancetta, cioè lo strato di lardo venato di parti carnose che copre l'addome, e il filetto, cioè la massa muscolare situata all'interno, lungo la colonna vertebrale all'altezza dei reni del maiale.

Processo di produzione

La preparazione di questo insaccato è relativamente semplice e viene eseguita dopo aver prodotto soppresse e salami. La pancetta e il filetto, vengono messi a salare separatamente su tavole mobili di legno leggermente inclinate per far scivolare il liquido che la carne tende a rilasciare. Il filetto viene sezionato in due parti, in senso longitudinale, per ottenere due insaccati oppure in quattro parti (aperto in lunghezza e in larghezza), a seconda della grandezza e non serve praticare incisioni sulla carne per favorire la speziatura.

Il sale cosparso viene assorbito e trattenuto dalla carne nella quantità necessaria, l'eccesso rimasto in superficie viene tolto strofinando la carne e la pancetta con un canovaccio. Le carni da inserire vengono poste nel senso longitudinale sulla pancetta distesa, il tutto viene arrotolato e inserito all'interno del budello. L'insaccato viene legato con della gavetta (i giri di spago sono distanziati 3-4 cm) per creare l'armatura del prodotto e per evitare il permanere di vuoti d'aria. Dopo 10-15 giorni di asciugatura, la pancetta viene riposta in luoghi freschi e umidi dove si conserva a lungo, solitamente fino a primavera inoltrata.

Usi

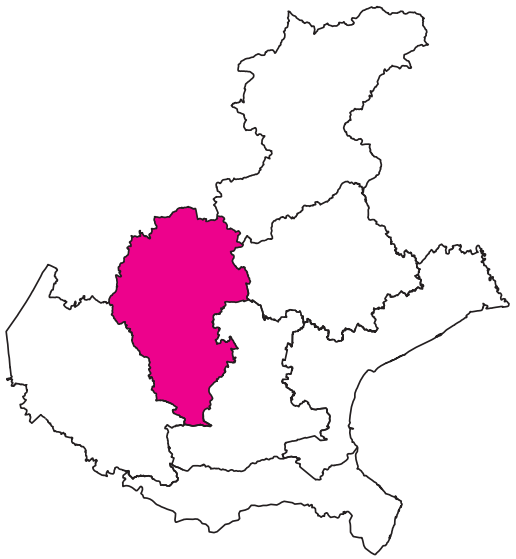
Viene consumata tagliata a fette abbastanza consistenti, solitamente cotta alla brace o accompagnate con il pan biscotto e con un contorno di sottaceti.

Reperibilità

Il prodotto è confezionato soprattutto per uso familiare ma è reperibile anche presso ristoranti, agriturismi e alcuni rivenditori nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i Comuni del basso vicentino.



PANZÉTA CO L'OSSOCÒLO DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pancetta con il capocollo, panzéta co l'ossocòlo.



La storia

La pancetta con il capocollo è un prodotto tipico della zona del basso vicentino dove "qualcuno metteva l'ossocòlo nella panzéta anziché nelle soprésse". Si tratta di una vera prelibatezza sia per la gustosa carne del capocollo, sia perché non se ne possono avere più di due per animale. Di solito le pancette con il capocollo si mangiavano per ultime, con parsimonia.

Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica, di lunghezza di 30-40 cm e diametro di 14-15 cm, insaccato nel budello cieco della cavità appendicolare del cavallo o della vacca (chiamato mànega) preventivamente lavato e messo sotto sale. L'insaccato contiene la pancetta, cioè lo strato di lardo venato di parti carnose che copre l'addome del maiale, e il capocollo ("ossocòlo") cioè la massa muscolare situata lungo le vertebre cervicali del maiale.

Processo di produzione

La preparazione di questo insaccato è relativamente semplice e viene eseguita per ultima, dopo aver prodotto soppresse e salami. La pancetta e il capocollo, vengono messi a salare separatamente su tavole mobili di legno (castagno o pino) leggermente inclinate per far scivolare il liquido che la carne conserva ancora e che tende a rilasciare in presenza di sale. Sul capocollo vengono praticate delle incisioni laterali per l'inserimento di pezzi di cannella, pepe e chiodi di garofano. Il sale viene assorbito e l'eccesso rimasto in superficie viene tolto strofinando la carne e la pancetta con un canovaccio. Le carni vengono poste nel senso longitudinale sulla pancetta distesa, il tutto viene arrotolato e inserito all'interno del budello. L'insaccato viene legato con della gavetta (i giri di spago sono distanziati 3-4 cm) per creare l'armatura del prodotto e per evitare il permanere di vuoti d'aria. Dopo 10-15 giorni di asciugatura, la pancetta viene riposta in luoghi freschi e umidi dove si conserva a lungo, solitamente fino a primavera inoltrata.

Usi

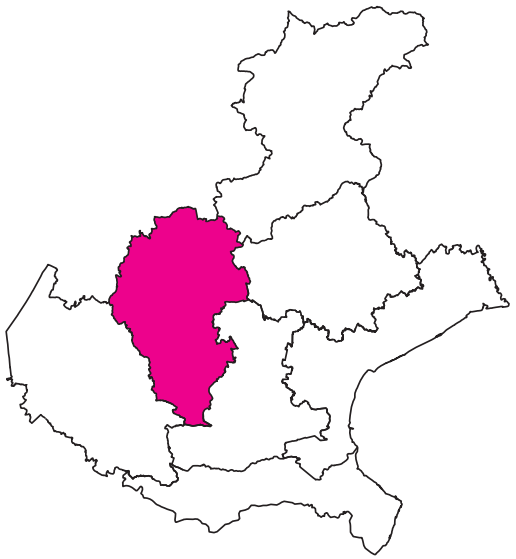
Viene tagliata in fette abbastanza consistenti e consumata tradizionalmente con il pan biscotto e un contorno di sottaceti, si accosta in particolare con le tipiche "tèghe de pearòn", peperoni lunghi sott'aceto.

Reperibilità

Il prodotto è confezionato soprattutto per uso familiare ma è reperibile anche presso ristoranti, agriturismi e alcuni rivenditori nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comuni del basso vicentino, provincia di Vicenza.



PARSUTO DE OCA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Parsuto de oca, prosciutto di oca.



La storia
L'oca è un animale da cortile un tempo molto diffuso nelle case contadine del basso padovano, ancora oggi allevato da alcune aziende agricole sia per la produzione di carne sia per quella di piume. La produzione del prosciutto d'oca sembra risalire ad un'antica ricetta ed è certo che nelle campagne padovane questa lavorazione della carne veniva effettuata sin dal XIX secolo. Le tecniche di produzione si sono affinate dal punto di vista igienico, mantenendo inalterata la tipologia di lavorazione, che consente di produrre un alimento genuino e molto apprezzato.

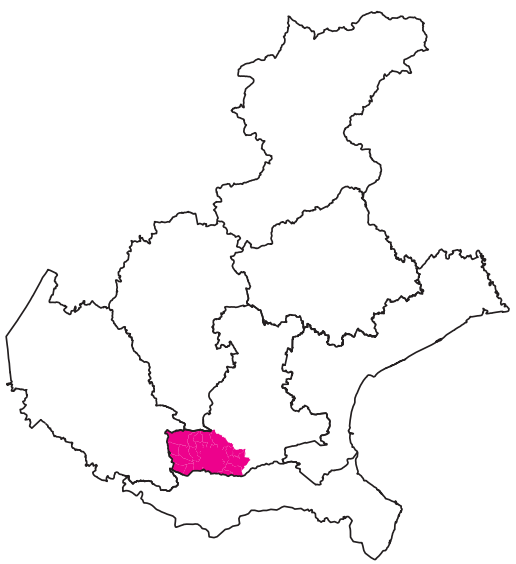
Descrizione del prodotto
Il prosciutto d'oca è ottenuto da una coscia d'oca disossata, salata e aromatizzata con spezie e aromi naturali. Ha la forma caratteristica di un prosciutto crudo ma è molto più piccolo, pesando 350-400 g. Al taglio si presenta di colore rosato, dal gusto delicato e dolciastro.

Processo di produzione
La tecnologia di lavorazione è simile a quella del prosciutto di suino, con la differenza che i tempi di preparazione, salatura, asciugatura e stagionatura, sono molto più brevi. Si dispongono le cosce d'oca in un recipiente, tradizionalmente di pietra, e si cospargono con sale grosso fino a coprirle interamente.
Pressate con dei pesi, restano alcuni giorni nel contenitore prima di venire ripulite del sale superfluo e affumicate per qualche ora in apposite stanze (dove vengono impiegati legni non resinosi). La stagionatura dura 3 mesi e avviene in ambienti climaticamente controllati con temperatura costante di 14 °C o nelle cantine.

Usi
Il parsuto de oca si consuma come un classico prosciutto crudo, tagliato in fette sottili e accompagnato con pane o crostini.

Reperibilità
Presso alcuni rivenditori, allevatori e ristoranti del padovano il prodotto è reperibile durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Montagnana, Saletto, Este, Ospedaletto Euganeo, Urbana, Megliadino San Vitale, Megliadino San Fidenzio, Casale di Scodosia, Sant'Elena, Solesino, Stanghella, Vescovana, Barbona, Villa Estense, Granze, S. Urbano, Carceri, Ponso, S. Margherita d'Adige, Piacenza d'Adige, Merlara, Castelbaldo, Masi, tutti in provincia di Padova.



PARSUTO DE MONTAGNANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Prosciutto di Montagnana, prosciutto crudo di Montagnana.



La storia
Già in epoca remota, era tradizionale l'uso tra gli agricoltori di "far su" il maiale, vendendo le cosce, da sempre la parte più redditizia del suino, ai "casolini" (i locali salumieri) che le stagionavano in casa per poi poterle vendere, affettandole, nelle proprie botteghe.
Il carattere artigianale della produzione del prosciutto di Montagnana non ha limitato l'espansione del bacino dei suoi estimatori che ne elogiavano, anche fuori dai confini geografici di provenienza, le qualità organolettiche. È sull'onda di questo riconoscimento che verso la fine dell'800 sorgono le prime strutture di stagionatura in grado di sostenere i mercati sempre più ampi. La tecnologia, oggi, dà indubbiamente una mano, ma le metodologie di produzione e il risultato delle stesse sul prodotto sono quelle di un tempo. Nella conservazione di un prosciutto (il cui nome deriva dal latino "*perxuctus*" che significa prosciugato) non vi è nulla di particolarmente innovativo, dato il metodo assolutamente naturale di stagionatura.

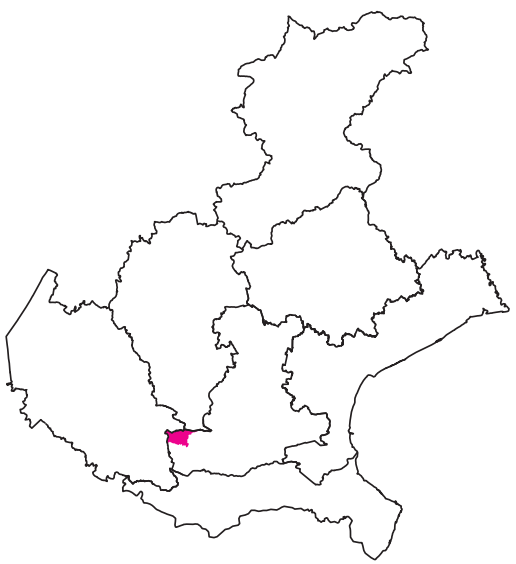
Descrizione del prodotto
Il "Parsuto de Montagnana" deve essere lavorato e stagionato per almeno 12 mesi nel comune di Montagnana e, a stagionatura ultimata, deve pesare tra gli 8 e gli 11 kg con l'osso. Si presenta morbido, di colore rosa pallido, con profumo intenso e sapore dolce.

Processo di produzione
Il prosciutto di Montagnana viene salato a secco, conservato per 10-15 giorni coperto di sale, asciugato per 20 giorni in cella di pre-riposo, fatto sostare per almeno 80 giorni in celle di sosta a temperatura e umidità controllate, lavato con acqua calda e asciugato per circa 10 giorni a 18-25 °C. Successivamente viene stuccato, rigorosamente a mano, con un impasto di sugna e farina per poter dare al prosciutto un aspetto più curato e ordinato e per mantenere intatta la sua morbidezza. Viene poi messo in sosta per altri 7-8 mesi nelle cantine di stagionatura, dove segue l'alternarsi delle stagioni. La disossatura, a prodotto stagionato e finito, può essere fatta a mano o, parzialmente, a macchina, sia negli stabilimenti di produzione sia in laboratori specializzati per tale operazione.

Usi
Il prosciutto crudo di Montagnana è utilizzato tagliato sottile come antipasto o in abbinamento con altri salumi o con la frutta (melone o pera) per far risaltare le qualità del prodotto.

Reperibilità
Prodotto reperibile tutto l'anno in gran parte delle rivendite al dettaglio del Veneto.

Territorio interessato alla produzione
Montagnana in provincia di Padova.



PASTIN

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Pastin, "pastim" una volta nell'Agordino.



La storia
Il pastin rappresenta un'importante tradizione della cultura gastronomica della Provincia di Belluno. Il pastin nasce negli anni in cui la macellazione del maiale era un momento di festa, ma anche di necessità, per le comunità contadine che abitavano i paesi della Provincia; anni in cui la cucina era basata su un'alimentazione semplice e "povera".

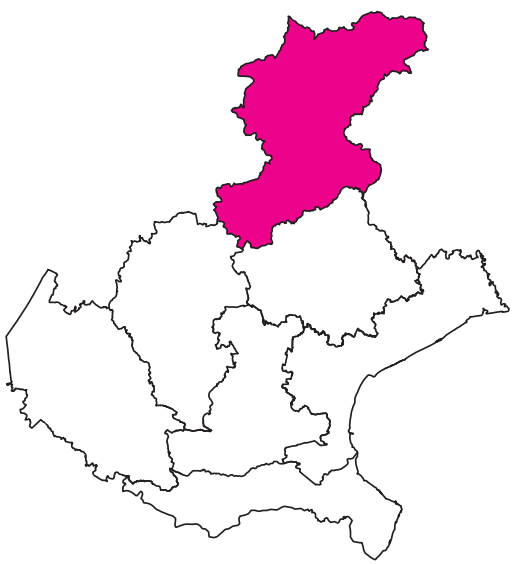
Descrizione del prodotto
Il "pastin" è un impasto di carne di suino e bovino, con aggiunta di grasso (lardo), sale, pepe, spezie e aromi vari (chiodi di garofano, aglio, cannella) e vino bianco, in proporzioni leggermente diverse e tali da differenziare le diverse zone di produzione. È un prodotto fresco che si può consumare dopo la preparazione.

Processo di produzione
Il "pastin" viene preparato nei laboratori di macelleria; è un impasto di carne bovina e suina fatto a mano con aggiunta di lardo, sale, pepe, spezie e aromi vari (chiodi di garofano, aglio, cannella) e vino bianco. L'impasto viene successivamente tritato con l'utilizzo di tritacarne con fori di diametro variabile a seconda delle differenti consuetudini. Il prodotto, da consumare fresco, viene conservato nei banchi frigoriferi delle macellerie in modo sfuso (all'interno di bacinelle) oppure all'interno di pellicole per alimenti che ne facilitano le operazioni di taglio e di servizio al consumatore. La conservazione avviene a temperatura non superiore a 4 °C.

Usi
Può essere consumato cotto o crudo. In prevalenza, e per tradizione, il "pastin" viene consumato a seguito di cottura alla griglia o in padella e accompagnato da polenta.

Reperibilità
Il prodotto si può reperire durante tutto l'anno presso le macellerie del territorio bellunese.

Territorio interessato alla produzione
Agordino, Valzoldana, Alpago e Valbelluna, in provincia di Belluno.



PECORA ALPAGOTA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pecora Alpagota o Pagota.



La storia

Il volume "Le razze ovine autoctone del Veneto" offre molte indicazioni sull'allevamento di questi animali. Si legge che: "La parte sud orientale della Provincia di Belluno è denominata Alpago. [...]. L'importanza dell'allevamento ovino, in particolare, è testimoniata dalla presenza di una pecora nello stemma di uno dei cinque comuni dell'Alpago, quello di Chies. [...] Le pecore che da secoli pascolano in Alpago appartengono ad una popolazione autoctona, che proprio da tale luogo prende il nome di Alpagota."

Descrizione del prodotto

La pecora Alpagota è di taglia medio-piccola ed è caratterizzata dalla testa acorne con profilo leggermente montonino e dalla presenza di una fitta maculatura di colore marrone, nero e raramente rossiccio. Il prodotto tipico è l'agnello e viene venduto al peso vivo di 15-20 kg. Gli agnelli macellati vengono venduti interi o come mezzene nel caso di agnelli leggeri, o a pezzi nel caso di agnelli pesanti. Gli animali a fine carriera produttiva, invece, sono utilizzati per fare insaccati.

Processo di produzione

È allevata al pascolo o con foraggi secchi provenienti da prati stabili montani di varia composizione floristica. La tipicità della razza e il tipo di alimentazione influiscono sulla qualità della carne che è particolarmente ricercata. Nei piccoli allevamenti la produzione viene destinata al consumo familiare. Gli allevamenti di dimensioni consistenti, invece, vendono sul mercato locale l'intera produzione. Gli agnelli vengono uccisi una volta raggiunti i 5-6 mesi di vita e le carni vengono frollate per 10-15 giorni, successivamente vengono tagliate e divise in vari pezzi e quindi immesse nel commercio.

Usi

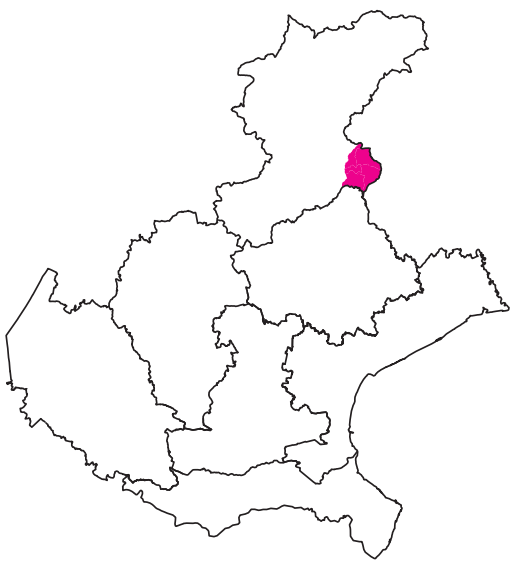
La carne è utilizzata in vari modi in particolare per la preparazione dell'agnello al forno, del cosciotto al forno con cottura rosa che esalta la sapidità e delicatezza delle carni, del carré in cottura rosa, allo spiedo.

Reperibilità

Il prodotto agnello può essere acquistato direttamente dai produttori o presso l'organizzazione di allevatori presente nel territorio; viene preparato nei ristoranti e agriturismi dell'Alpago e nella ristorazione di eccellenza della città di Venezia. È reperibile inoltre in macellerie della provincia di Belluno, Treviso, Venezia, Pordenone e nel periodo pasquale in supermercati GDO della Provincia di Treviso.

Territorio interessato alla produzione

Comunità Montana dell'Alpago, Alpago in provincia di Belluno.



PENDOLE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Pendole.



La storia
Le "pendole" sono strisce di carne affumicata che un tempo costituivano, assieme al formaggio stagionato, il cibo usuale di tutti quelli che dovevano mangiare fuori casa come i boscaioli, i pastori transumanti e gli zatterieri del Piave. Prodotte ad uso familiare permettevano di utilizzare ogni parte dell'animale e di conservare questo bene prezioso per i periodi di magra.
Il nome "pendole" deriva dal fatto che queste strisce di carne si mettevano ad asciugare su un bastone dal quale penzolavano. Originariamente per la loro produzione erano utilizzate carni di grandi animali selvatici, oppure ovini e caprini; oggi sono utilizzate quasi esclusivamente carni bovine e suine.

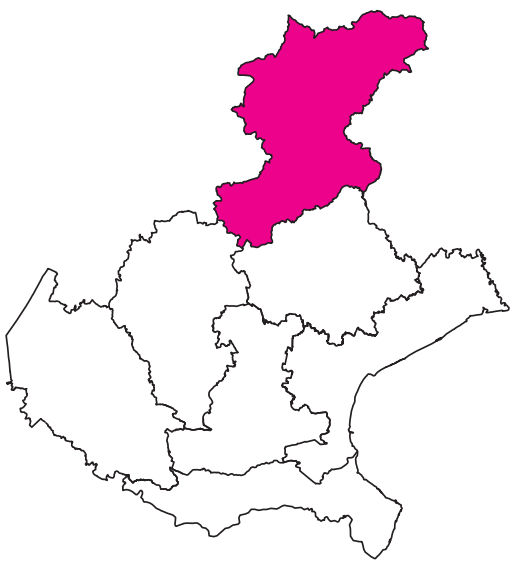
Descrizione del prodotto
Sono strisce lunghe tra i 15 e i 20 cm, larghe un cm e di spessore variabile da pochi millimetri ad un centimetro. Sono di colore rosso mattone scuro, di sapore gradevolmente affumicato. Si vendono confezionate in buste di materiale plastico trasparente sotto vuoto.

Processo di produzione
Le parti anatomiche impiegate sono per il suino: collo, spalla e coscia; per il bovino adulto: coscia ed altri tagli di carne a fibra lunga.
La carne affumicata è prodotta artigianalmente con l'antica tecnica di sempre: una volta sezionata in fettuccine, queste vengono messe a macerare per 4-5 giorni con sale, pepe, vino rosso, un pizzico di cannella, rosmarino, salvia, aglio e, talvolta, ginepro.
Coesistono due tecniche di affumicatura: la prima consiste nell'appendere le striscioline a chiodini infissi in aste in legno ad una distanza di 2 o 3 cm l'una dall'altra; la seconda nell'infilare le porzioni di carne in aste in ferro, come fossero dei ferri da calza, delle dimensioni di 2-3 mm. Vengono quindi esposte ad un fumo freddo, generato da segatura di legni duri e bianchi, come il faggio e il carpino, e da fronde di ginepro, i cui aromi avvolgono il prodotto. I tempi sono variabili a seconda dell'umidità dell'aria. Generalmente servono dai sei ai sette giorni per giungere ad un ottimale disseccamento.

Usi
Le "pendole" sono un alimento nutriente e di facile consumo, utilizzate per lo più in abbinamento con la polenta.

Reperibilità
Il prodotto viene preparato solo da pochi produttori ed è reperibile, nella zona delle Dolomiti bellunesi, solo presso macellerie e rivenditori specializzati.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno, in particolare nel comune di Castellavazzo.



POLLO COMBATTENTE DI CORTE PADOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pollo combattente di corte padovana.



La storia

Importato dalla Cornovaglia agli inizi del 1900, ha trovato rapida diffusione in tutta la provincia grazie alle sue caratteristiche di ottimo produttore di carni, particolarmente saporite e abbondanti soprattutto nella regione del petto. È un tipico esempio di sfruttamento a fini alimentari di razze utilizzate originariamente a fini sportivi (combattimenti di galli).
In merito all'allevamento delle razze avicole in provincia di Padova (anatra, faraona, gallina, pollo, tacchino, cappone, ecc.), esiste una notevole produzione bibliografica pubblicata dall'Osservatorio Avicolo Provinciale di Padova.

Descrizione del prodotto

Il "combattente di corte padovana" è un pollo che presenta grandi masse muscolari, corpo raccolto e portamento eretto. Il tronco è quasi verticale, la testa è allungata con becco leggermente ricurvo, occhi grandi e vivaci, cresta semplice e piccola; i bargigli sono piccoli, sottili e rossi. Le ali sono corte e ben serrate al corpo mentre la coda ha un piumaggio folto ed è quasi orizzontale. Le zampe sono lunghe e senza piumaggio. Le uova hanno dimensione media e un guscio biancastro.

Processo di produzione

È un animale che si presta all'allevamento estensivo all'aperto per la produzione di carni di qualità. L'alimentazione deve variare sia per tipologia sia per quantità a seconda dell'età degli esemplari. Ai pulcini deve essere somministrata una miscela di mangime che, man mano che gli animali crescono, è integrata da granella di mais. Inoltre vengono somministrate erbe e verdure.

Usi

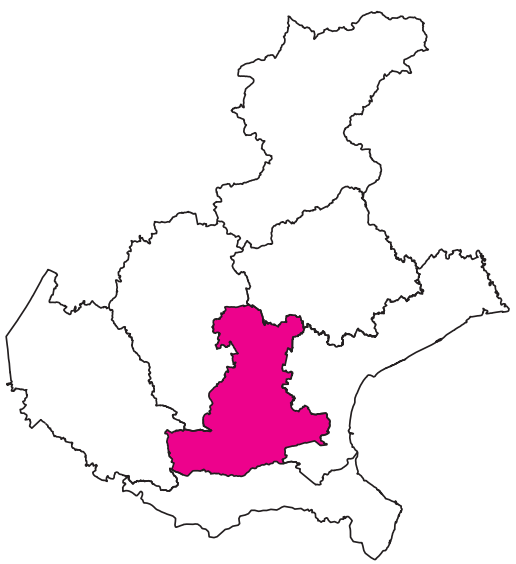
Dall'allevamento di questo pollo si ottengono ottime produzioni da consumarsi alla brace o arrosto.

Reperibilità

Allevato solo presso alcune aziende agricole, il "pollo combattente di corte padovana" si può trovare solo presso i produttori stessi o durante alcune fiere avicole.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



POLLO RUSTICHELLO DELLA PEDEMONTANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pollo rustichello della pedemontana.



La storia

Il pollo ruspante un tempo cresceva e prolificava, libero di razzolare nelle aie delle case di campagna e nei campi limitrofi, era un animale da cortile talmente diffuso da costituire una risorsa alimentare di primaria importanza. La produzione avviene ora nelle aziende agrituristiche e agricole locali, sensibili al recupero e all'allevamento del pollo ruspante, spinte anche dalla richiesta dei consumatori che vogliono carni genuine e di qualità.

Descrizione del prodotto

Nella pedemontana trevigiana sono ora allevate tre razze di pollo rustichello:

- New Hampshire ha piumaggio di color rosso scuro, è allevata per le sue spiccate doti di produttrice di carne e uova (di color rosato del peso di circa 60 g);
- Maculata è la più diffusa, il suo piumaggio è bianco con macchie nere su tutto il corpo, mentre le penne della mantellina sono argentate, depongono uova dal guscio roseo di circa 60 g di peso;
- Ermellinata di Rovigo ha un piumaggio di colore bianco con le penne timoniere e della mantellina scure, depongono uova a guscio roseo, del peso di 60 g circa.

Processo di produzione

Il vero pollo ruspante è tale solo quando viene allevato e cresciuto in un ambiente idoneo. I pulcini nelle prime settimane di vita vengono tenuti in un locale chiuso, riscaldato, pulito e ben disinfettato, con mangiatoie e abbeveratoi sistemati sopra uno strato di trucioli di legno. Dopo 6-7 settimane inizia la fase di allevamento all'aperto.

L'alimentazione è un altro aspetto determinante per poter allevare un pollo che si possa definire genuinamente ruspante. Per questo gli animali vengono nutriti con miscele equilibrate nel rapporto tra le varie sostanze, facendo in modo che l'animale si sviluppi in modo armonioso, per assicurare alle sue carni la migliore qualità.

Usi

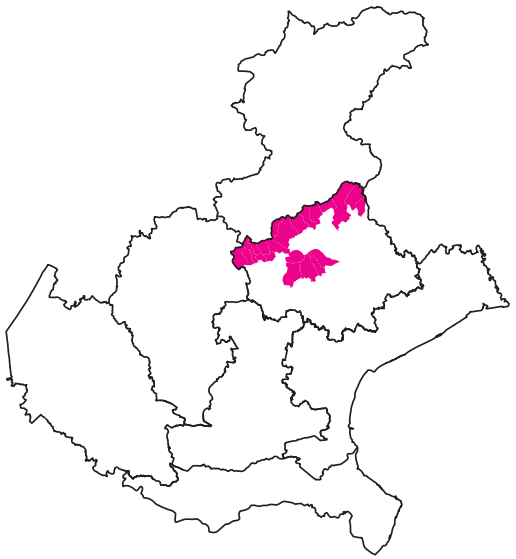
Le carni di pollo rappresentano un alimento facilmente digeribile e ricco di virtù nutrizionali. Nella cucina tradizionale viene utilizzato prevalentemente cotto alla griglia o al forno.

Reperibilità

Presso gli agriturismi, gli allevamenti e le macellerie della zona di produzione si può facilmente trovare il prodotto durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

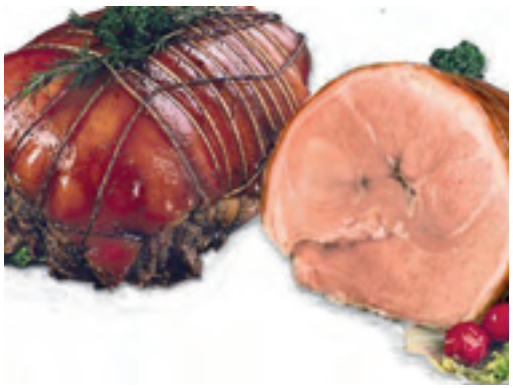
Area della pedemontana trevigiana comprendente la Comunità Montana del Grappa, la Comunità delle Prealpi Trevigiane e la zona del Montello.



PORCHETTA TREVIGIANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Porchetta trevigiana, porchetta trevisana.



La storia

La "Porchetta trevigiana", come oggi a noi nota – per dirla alla trevisana – "è tenuta a battesimo" a Treviso nel 1919 da un certo Ermete Beltrame, nella sua birreria sotto il Palazzo dei Trecento.
Da tale data la bella coscia arrosta di maiale incontra un crescente successo sul territorio, entrando nelle tendenze culturali non meno dell'attuale "spritz".
Dal dopoguerra la "Porchetta trevigiana" insieme alla sopressa, al pane e al vino del posto rappresentano i prodotti che caratterizzano l'offerta di osterie e frasche, non meno delle bancarelle nei mercati nelle sagre o nelle manifestazioni.

Descrizione del prodotto

La "Porchetta trevigiana" è una coscia di suino arrostita con la sua cotenna (il prosciutto), ottenuta da un maiale adulto. Può essere in osso o senza osso. Quella senza osso è legata, prima della cottura.
Ha un peso – riferito al prodotto cotto – variabile, tra un minimo di 8 kg e un massimo di 11 kg – se in osso – e tra un minimo di 7 kg ed un massimo di 10 kg – se senza osso.
Quella senza osso spesso è immessa sul mercato porzionata a metà, a quarti, a ottavi o affettata.
Il prodotto si presenta con la sua cotenna, che ha un colore ambrato/dorato tipico dell'arrostimento; la parte priva di cotenna presenta un colore leggermente più chiaro.
Al taglio la "Porchetta trevigiana" ha un colore beige, chiaro pallido, di carne cotta, non rosato, poiché priva di nitrati aggiunti. La consistenza della fetta è compatta, non elastica o gommosa, con facilità di sbriciolamento o sfilamento del muscolo, quale conseguenza di un prodotto estremamente naturale e privo di polifosfati, plasma, caseinati o di altri leganti aggiunti.
Rimane saporita e fragrante almeno per due settimane se mantenuta in luogo refrigerato.

Processo di produzione

La "Porchetta trevigiana" si ottiene dalla sola coscia fresca di suini adulti. La coscia fresca, in osso, ha un peso variabile tra gli 11 e i 15 kg, e può essere cotta e venduta in osso e senza osso. Come ingredienti sono consentiti oltre al sale, solo pochi aromi naturali per la tipicizzazione.
La coscia in osso, ovvero quella senza osso, viene cosparsa superficialmente con sale e gli eventuali aromi naturali, e così lasciata riposare in ambiente refrigerato per un tempo non inferiore a 12 ore.
La coscia senza osso viene legata per la formatura prima della cottura e dopo il riposo viene infornata.
I tempi di cottura devono essere di almeno un'ora per chilogrammo di peso.
Nella prima fase della cottura la temperatura interna "al cuore" deve raggiungere almeno i 45 °C mentre devono essere raggiunti almeno i 72 °C "al cuore" nella seconda fase, con una temperatura del forno in grado di conferire alla cotenna la tipica doratura e croccantezza.
Il prodotto senza osso così ottenuto, per garantire la fragranza del prodotto nei tempi propri della moderna distribuzione - in quanto privo di conservanti e antiossidanti - necessità della pastorizzazione e del confezionamento sottovuoto, come viene proposto per la vendita.

Usi

È un alimento che si adatta ad accompagnare momenti d'incontro, banchetti e feste, oppure uno spuntino veloce con del pane e un bicchiere di vino. Si serve a temperatura ambiente come antipasto o tiepida come secondo piatto.

Reperibilità

La "Porchetta trevigiana" è reperibile presso le salumerie artigiane e industriali, nei punti vendita del dettaglio tradizionale e della grande distribuzione, nonché nelle varie bancarelle che concorrono ad animare sagre o manifestazioni. È presente nella ristorazione, inclusi gli agriturismi, per il consumo diretto.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso e in altre province venete, in particolare nelle zone limitrofe al territorio trevigiano.



PROSCIUTTO CRUDO DOLCE DI ESTE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Prosciutto crudo dolce di Este.



La storia
L'allevamento dei maiali nel Veneto ha un'origine antichissima, già dal III secolo a.C. si hanno notizie di carni di suino conservate che venivano "esportate" verso i mercati romani. Questo commercio durò fino alla caduta dell'Impero Romano, ma l'allevamento del maiale rimase in uso presso le famiglie di contadini, così come si continuarono a tramandare e si perfezionarono le tecniche di conservazione della carne.

Nella zona di Este la conservazione delle cosce suine mediante salatura e stagionatura si inserisce nel solco di questa tradizione regionale e ha trovato, grazie al clima favorevole, un luogo particolare dove il prosciutto riesce ad assumere proprietà organolettiche del tutto peculiari.

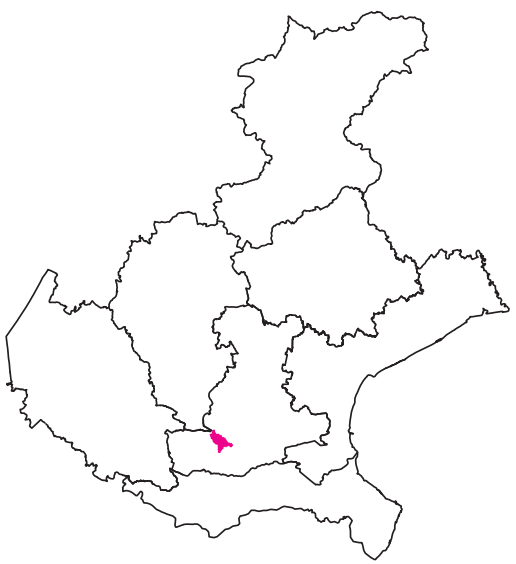
Descrizione del prodotto
Il Prosciutto di Este è un prosciutto crudo stagionato del peso variabile da 8 a 10,5 kg; se venduto disossato non deve pesare meno di 7 kg. Al palato ha un sapore particolarmente dolce, delicato e fragrante; al taglio è di colore rosa tendente al rosso.

Processo di produzione
Dopo la macellazione la coscia è isolata e raffreddata, eliminando grasso, muscolo e cotenna. Si procede poi alla salatura, in celle frigorifere con temperatura compresa tra 0 e 5 °C ed elevata umidità per favorire lo scioglimento e l'assorbimento del sale. Viene poi posto su pianali di materiale atossico per circa 15 giorni. Segue un periodo di sosta di 3-4 mesi in celle frigorifere a bassa umidità, con temperatura compresa tra 0 e 5 °C, per favorire la disidratazione e impedire lo sviluppo di microrganismi sfavorevoli al processo di maturazione. Successivamente viene effettuato il lavaggio e l'asciugatura, che avviene in 2-3 giorni, e poi il trasferimento in ambienti ben aerati alla temperatura di circa 20 °C dove le cosce rimangono per 3-4 mesi. Viene poi effettuata la stuccatura, cioè la copertura delle parti magre con pasta commestibile fatta di farina e pepe. Il prodotto così ottenuto viene venduto dopo 12 mesi dall'inizio del processo di lavorazione e può essere disossato prima della commercializzazione.

Usi
Il sapore e l'aroma del prosciutto crudo si svelano al meglio se viene gustato al naturale, in abbinamento ad altri alimenti che lo completano in gusto e apporto nutritivo, dal pane alla frutta, alle verdure bollite, grigliate o cotte al vapore.

Reperibilità
Il prosciutto crudo dolce di Este è reperibile tutto l'anno presso i dettaglianti della zona di produzione e di tutto il Veneto.

Territorio interessato alla produzione
Este, provincia di Padova.



PROSCIUTTO DELLA VAL LIONA DOLCE E AFFUMICATO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato.



La storia

Nella Val Liona l'arte della lavorazione della coscia di suino senza osso e dell'affumicatura si diffuse sin dagli inizi dell'anno 1000, grazie al contributo dato dai pastori Cimbri, popolo di origine nordica che qui si stabilì. Nella pianura che circonda la vallata, anche il popolo Veneto da sempre ha coltivato l'arte della lavorazione del prosciutto con osso. L'insieme di questi saperi ha dato origine al prosciutto dolce e a quello affumicato.

Descrizione del prodotto

È una coscia di suino, senz'osso, di varie forme, con e senza gambuccio e tipo fiocco (è il più magro).
Il tipo "dolce" al taglio presenta colore rosso-rosato, con leggere venature di colore bianco candido o bianco-rosato. Il profumo è robusto con finale delicato, accompagnato da un gradevole e complesso gusto di mandorla amara; il sapore è dolce e morbido.
Il tipo "affumicato" al taglio presenta colore rosso-rosato nella parte magra e bianco perlaceo o bianco-rosato nella parte grassa. Il profumo è gradevole ed aromatico in funzione delle spezie aggiunte con la concia; il gusto è intenso, sapido, con una delicata e armoniosa nota di affumicato.

Processo di produzione

È ottenuto previa disossatura della coscia di suino allo stato fresco, di peso non inferiore ai 7,5 kg, che poi viene salata e stagionata, secondo la tipologia, da un minino di 85 giorni fino ad un massimo di 170 giorni.
Nella tipologia "dolce" è salato a secco con sale marino e pepe nero; completate le fasi di salagione e riposo, viene lavato, asciugato e sugnato, ultimando la stagionatura in appositi locali.
Nella tipologia "affumicato" è invece salato a secco con sale marino e spezie; l'affumicatura è fatta a caldo in appositi ambienti utilizzando legna naturale cui segue la stagionatura, eseguita in ambienti controllati.
Durante il processo produttivo si effettuano manualmente, in più fasi, delle rifilature sul prodotto a mezzo di coltelli. I locali di lavorazione e di stagionatura garantiscono il giusto equilibrio microclimatico per la graduale maturazione del prodotto.

Usi

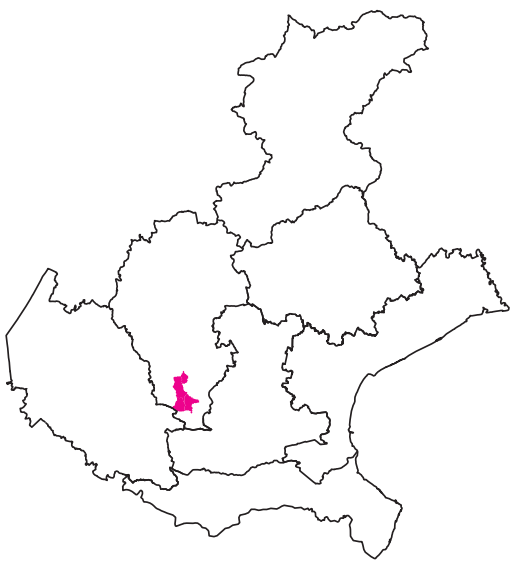
Le singolari peculiarità ambientali hanno dato al prodotto particolari caratteristiche organolettiche che lo hanno fatto diventare unico sia per la dolcezza che per la delicatezza dell'affumicatura.

Reperibilità

Il prosciutto della Val Liona dolce e affumicato è reperibile tutto l'anno nella zona di produzione e presso alcuni dettaglianti.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, comuni di Grancona, Orgiano, San Germano dei Berici, Sossano e Zovencedo.



SALADO CO L'AJO DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame stagionato con l'aglio, sàlado co l'ajo del basso vicentino.



La storia

Il salame con l'aglio è tipico di questa zona del vicentino e fa parte, da secoli, della tradizione alimentare locale. Creato per dare un gusto leggermente diverso a questo insaccato, è stato anche modificato, inserendo tra gli ingredienti del vino aromatizzato all'aglio, piuttosto che degli spicchi interi di questo bulbo, per rendere il tutto più gradevole e meno intenso.

Descrizione del prodotto

Il "salado co l'ajo" è ottenuto selezionando la miglior carne del maiale, cioè la polpa senza terminazioni nervose, alla quale viene eventualmente aggiunto un po' di lardo. A questo si addizionano la concia, del vino bianco secco e degli spicchi di aglio. Il tutto viene insaccato in budelli abbastanza piccoli, in modo da raggiungere un diametro finale di 6-7 cm, una lunghezza di 20-25 cm circa e peso di 700-800 g.

Al taglio, la pasta del prodotto stagionato deve essere compatta e allo stesso tempo tenera, di colore tendente al rosso opaco.

Processo di produzione

La carne pregiata viene macinata in un tritacarne, a volte con l'aggiunta di lardo; si aggiungono gli ingredienti per la concia: sale grosso tritato, pepe spezzato a piacere, cannella e chiodi di garofano. Nella zona si fa uso di spicchi d'aglio da aggiungere all'impasto; perché non risulti troppo evidente, soprattutto se si tratta di un prodotto da cuocere (la cottura fa risaltare l'aglio), si è affermata la pratica di non inserire gli spicchi interi ma si schiaccia l'aglio che viene macerato per 2-3 ore nel vino bianco secco. Tolto l'aglio, il vino viene asperso sul macinato ottenendo così un insaccato leggermente profumato d'aglio e di vino.

Questa pasta da salami, una volta amalgamata, viene inserita nel budello grazie ad uno speciale imbuto applicato al tritacarne. Il budello viene punzecchiato con la "sponcirola" per far uscire il grasso e l'aria. Nei primi 10/15 giorni l'insaccato viene appeso in un ambiente secco affinché asciughi, successivamente i locali di stagionatura devono essere freschi e garantire un corretto livello d'umidità tale da permettere l'aderenza del budello e consentire una buona conservazione. Dopo un mese il salame viene considerato stagionato da fette e si può cominciare a consumare crudo, così fino a 3-4 mesi di stagionatura, dopo di che risulta troppo secco.

Usi

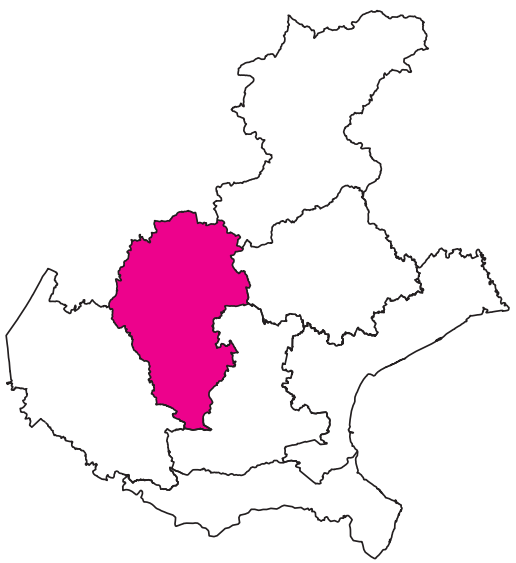
Viene tagliato in fette sottili accompagnato tradizionalmente con pan biscotto e sottaceti ma anche con un contorno di erbe spontanee cotte e con del cren grattugiato.

Reperibilità

Il salame con l'aglio è di semplice reperibilità presso i produttori e i rivenditori della zona, da dicembre fino all'inizio della primavera.aglianti della zona di produzione e di tutto il Veneto.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i Comuni del basso vicentino.



SALADO DELLA PEDEMONTANA TREVIGIANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame della pedemontana trevigiana, salado, salado trevisan.



La storia

Il "salado" della pedemontana trevigiana, come pure la "sopressa" della medesima area, sono famosi da tempi immemorabili come "marenda del contadin", citata nei tipici proverbi "polenta sopresa e vin, medesine del contadin", oppure "pan vin e sopresa … e de altro no me interesa".

Descrizione del prodotto

La forma dell'insaccato è cilindrica, con un diametro variabile tra 6 a 8 cm e una lunghezza dai 20 ai 30 cm. Il peso del prodotto finito si aggira dai 600-700 grammi in su. Questo salame è caratterizzato dal profumo conferito dall'uso del vino bianco Prosecco con cui si bagnano le carni macinate. A maturazione presenta profumo accentuato e tipico con assenza di odori anomali. Al gusto si presenta morbido, pieno e armonioso. Al taglio mostra un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro, un colore rosso intenso per la carne magra e bianco per il grasso, nonché un buona tenuta della fetta al taglio.

Processo di produzione

È ottenuto utilizzando parti magre (spalla e trito per un totale del 65-70%) e parti grasse del maiale (pancetta e gola rispettivamente per il 25% e il 5-10% circa), macinate assieme. L'impasto viene insaporito al 2,4-2,8% con sale (marino), aromatizzato con pepe e vino Prosecco. Dopo un accurato mescolamento, finito a mano, l'impasto viene insaccato in budello naturale. La legatura si fa a mano. L'asciugatura avviene in un locale apposito, a temperatura variabile secondo un ciclo stabilito (da 12 a 23 °C) per 6 giorni con un'umidità tra 78 e 88%. La stagionatura, anch'essa in un locale autonomo, dura almeno un mese a temperatura compresa tra 11 e 13 °C.

Usi

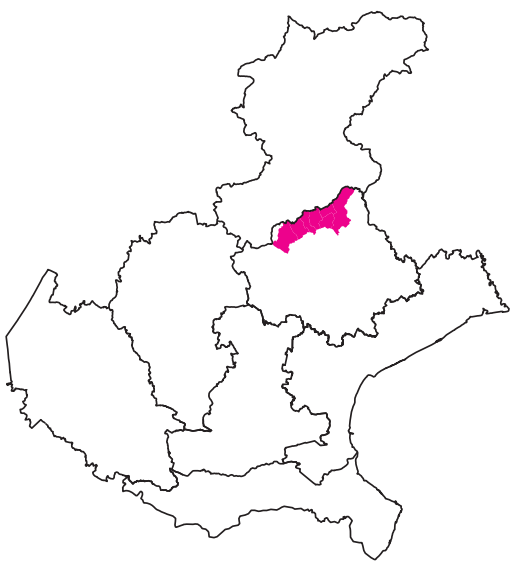
Il salame è un insaccato da gustare crudo come stuzzichino o antipasto, ottimo quando cotto alla brace e gustato con la polenta abbrustolita.

Reperibilità

Si trova facilmente in commercio, tutto l'anno, attraverso i dettaglianti e le gastronomie della zona di produzione e in tutta la provincia di Treviso.

Territorio interessato alla produzione

I comuni della pedemontana della Marca Trevigiana, da Valdobbiadene a Vittorio Veneto.



SALADO FRESCO DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame fresco del basso vicentino, salàdo fresco ai ferri.



La storia

Il "salado" fresco rientra a pieno titolo nell'ambito dell'antica tradizione culinaria. Questo particolare insaccato, caratterizzato dall'essere più grasso degli altri, meno stagionato e quindi più morbido, può essere usato in maniera diversa rispetto agli altri salami ed è adatto ad essere quasi spalmato o a condire minestre e sughi.

Descrizione del prodotto

Il salame del basso vicentino viene prodotto utilizzando la selezione migliore delle carne di maiale, cioè la polpa senza terminazioni nervose, alla quale, se risulta un po' magra, viene aggiunto un po' di lardo, affinché le parti magre e grasse risultino ben amalgamate e il prodotto risulti morbido. A questo si addizionano il sale e la concia. Non viene invece aggiunto l'aglio perché risulterebbe troppo evidente al gusto e all'odorato. Il tutto viene insaccato in budelli abbastanza piccoli, in modo da avere un diametro finale di 6-7 cm, una lunghezza di 20-25 cm e un peso di 700-800 g. Al taglio, la pasta del prodotto stagionato deve essere compatta ma allo stesso tempo tenera e di colore tendente al rosso opaco.

Processo di produzione

La parte pregiata di carne del maiale (polpa senza terminazioni nervose) destinata ai salami viene macinata in un tritacarne, a volte con l'aggiunta di lardo e addizionata con la concia: sale grosso tritato, pepe spezzato a piacere, cannella e chiodi di garofano. L'impasto amalgamato viene inserito nel budello con l'utilizzo di uno speciale imbuto applicato al tritacarne. Il budello viene punzecchiato con la "sponcirola" per far uscire il liquido e l'aria che impedirebbe alle componenti di aderire e viene legato solo alle estremità. Dopo essersi asciugato in locali secchi (una volta era essenzialmente accanto al focolare domestico), si ripone in ambienti umidi, freschi e bui per la conservazione. Si consumano freschi, previa cottura, da 3-4 giorni fino ad un mese, poi si considerano salami da fette e durano fino a tre quattro mesi.

Usi

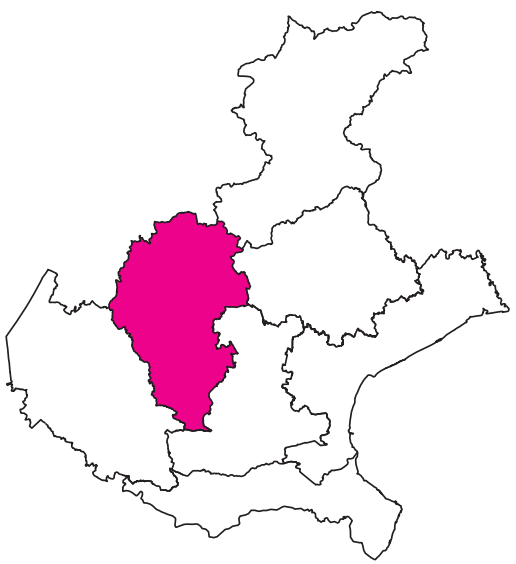
Il consumo tipico del "salado" è quello tramite cottura in un tegame con un po' d'olio, per aver di che far "pòcio" (intingere) con la polenta, oppure, ancora più diffusamente, aperto in lunghezza e cotto alla griglia; tende così a piegarsi, ad accartocciarsi, costituendo un involucro per il gustosissimo sugo che si forma all'interno.

Reperibilità

Il salame fresco si trova facilmente presso i produttori e i rivenditori del basso vicentino, da dicembre fino a maggio.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i Comuni del basso vicentino.



SALADO FRESCO TREVIGIANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Salame fresco trevigiano, salado fresco (da consumare cotto).



La storia
Il "salado" è caratterizzato dall'essere leggermente più grasso degli altri, meno stagionato e più morbido, può essere quindi usato in maniera diversa rispetto agli altri salami e può essere quasi "spalmato". Inoltre, data la pregevolezza delle carni è adatto a ricavare sughi per condire paste, risotti, brodi.

Descrizione del prodotto
Il salame fresco trevigiano è caratterizzato dal leggerissimo profumo conferito dal vino bianco con cui si bagnano le carni macinate. Al palato è morbido e gustoso.
La forma del "salado" è cilindrica con un diametro variabile tra 6 a 8 cm e una lunghezza dai 20 ai 30 cm. Il peso finale si aggira attorno ai 600-700 grammi. È un prodotto che si presenta molto morbido e gustoso. Al taglio mostra un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro; colore rosso per la carne magra e bianco per il grasso. Buona coesione tra grasso e magro.

Processo di produzione
È ottenuto utilizzando parti magre (spalla e trito) e parti grasse (pancetta e gola guanciale) del maiale, macinate assieme.
L'impasto viene insaporito con sale (marino), aromatizzato con pepe e vino bianco. Dopo una accurato mescolamento, finito a mano, l'impasto viene insaccato in budello naturale. La legatura si fa a mano. L'asciugatura avviene in un locale apposito a temperatura variabile secondo un ciclo stabilito (da 12 a 23 °C) per 6 giorni con una umidità relativa compresa tra 78 e 88%. La stagionatura è di almeno 20 giorni a temperature comprese tra 11 e 13 °C.

Usi
Il consumo tipico del "salado" trevigiano è quello con cottura al tegame, spruzzato d'aceto, con polenta morbida o arrostita.
Tipica è anche la minestra di brodo e salame fresco (pasta di salame) detta "tastasal" con aggiunta di riso.

Reperibilità
Il salame è uno degli insaccati di più semplice reperibilità. Si trova facilmente presso i produttori e i rivenditori del trevigiano, da dicembre fino a maggio.

Territorio interessato alla produzione
I comuni della Marca Trevigiana, provincia di Treviso.



SALAME BELLUNESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame bellunese.



La storia

La produzione del salame nel Veneto è talmente diffusa e radicata, senza soluzione di continuità lungo il suo percorso storico, da costituire un vero e proprio riferimento culturale, per gli aspetti sociali e alimentari legati alla vita rurale, ma anche al suo valore nutrizionale e di gradimento da sempre riconosciuto da tutti i ceti sociali.

Descrizione del prodotto

La caratteristica principale del salame bellunese è di essere preparato con carni miste; l'elemento comune alle varie tipologie di carni è il lardo di suino, mescolato con carni di suino, equino, bovino, ovino o caprino e, talvolta, con carni di selvaggina. Il protocollo di produzione prevede l'utilizzo del 20-25% di lardo di suino e un restante 80-75% di carni magre. Le varianti possono essere:

- salame misto suino bovino con rispettivamente 65% suino, 10% bovino e 25% di lardo di suino;
- salame misto suino equino con rispettivamente 60% suino, 15% equino e 25% lardo di suino;
- salame misto suino ovino con rispettivamente 65% suino, 10% ovino e 25% lardo di suino.

Tali percentuali possono leggermente variare in base alle caratteristiche organolettiche delle carni magre utilizzate.

Processo di produzione

Una volta selezionate e lavorate, le carni da impiegare vengono macinate in tritacarne con basso numero di giri/minuto per non riscaldarle. Vengono aggiunti sale al 2,7%, pepe allo 0,2%, vino rosso di corpo e, in alcuni casi, spezie o aglio in quantità variabili a seconda del produttore. Una volta mescolate, le carni vengono insaccate in budello naturale di bue del diametro di 60-65 mm, precedentemente conservato salato dopo essere stato raschiato e debitamente lavato. La pezzatura di 30-35 cm di lunghezza permette di avere un salame del peso di circa 500-600 g. I salami vengono posti in apposite sale di stagionatura dove riposano per non meno di 50 gg. Il "salame bellunese", una volta stagionato, ha un peso di circa 350-400 g e una piumatura bianca naturale di buona consistenza; al taglio si presenta con grana omogenea.

Usi

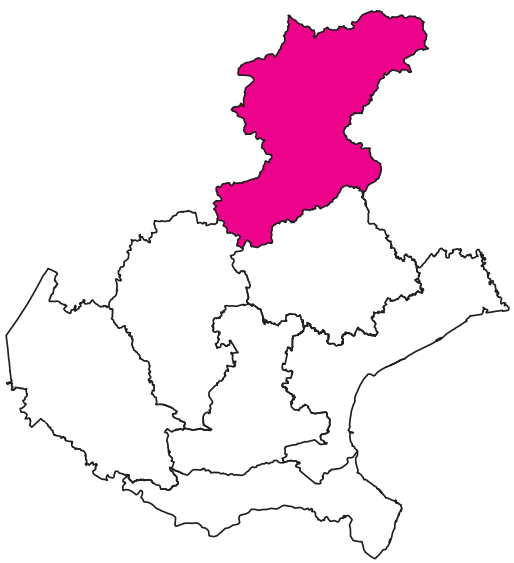
Si consuma in diverse occasioni per la praticità del suo utilizzo. È sempre abbinato a pane o polenta e rappresenta così un piatto ricco e nutriente.

Reperibilità

Per le sue particolari caratteristiche è reperibile, nella zona di produzione nel periodo compreso tra dicembre e maggio dell'anno successivo.

Territorio interessato alla produzione

Belluno e provincia.



SALAME DA TAGLIO DI TRECENTA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Salame da taglio di Trecenta.



La storia
Le metodiche di produzione e conservazione di questo insaccato sono radicate da secoli in questo territorio; Trecenta vanta la secolare tradizione della Fiera d'Autunno (seconda domenica di ottobre) con annesso un fiorente Mercato di "merci e bestiame" durante il quale era estremamente vivace la commercializzazione dei lattonzoli (suino di circa 15-20 kg) da poter allevare e macellare durante l'inverno dell'anno successivo. L'usanza della "beccaria" ovvero le procedure che vanno dall'uccisione del maiale fino all'insaccatura dei salami, sono state codificate e tuttora utilizzate dai produttori della zona.

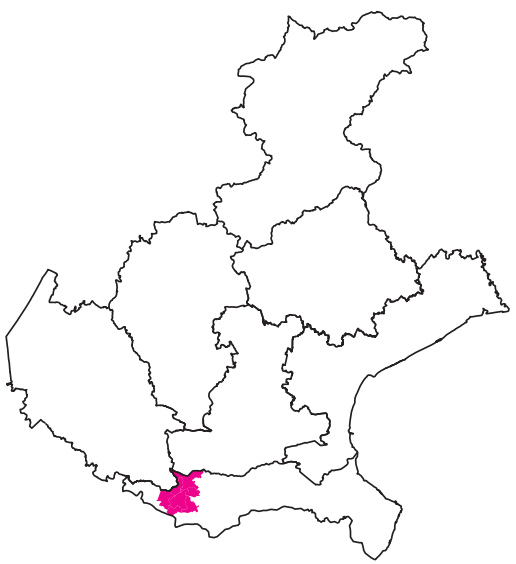
Descrizione del prodotto
Il salame da taglio di Trecenta è prodotto esclusivamente con carni suine. Per l'impasto, dopo una adeguata operazione di rifilatura e cernita, vengono interamente utilizzate tutte le parti pregiate dell'animale, che vengono macinate, condite, insaccate e stagionate in modo artigianale. Le condizioni climatiche della zona, che alternano giornate di secco a giornate di umidità elevata, permettono una maturazione che trasmette al salame particolari caratteristiche organolettiche che lo rendono unico.per il grasso. Buona coesione tra grasso e magro.

Processo di produzione
Si suddividono le varie parti quali cotiche (pelle del suino), "carni muscolose" (carni rosse), "carni buone" (carni rosa con parti di grasso nobile) e frattaglie (nervi, ossa, grassi non nobili). Successivamente si procede alla macinazione delle "carni buone" e alla concia con ingredienti naturali (aglio, sale, pepe, vino) in percentuali variabili a seconda della tradizione di ogni singolo produttore. L'impasto ben amalgamato viene insaccato in budello di bue, di diametro e lunghezza variabili, e legato con spago per compattare e sorreggere la massa nella fase di stagionatura. La conservazione e stagionatura devono avvenire in ambienti adatti e sotto costante osservazione. Particolarmente influenti sono le condizioni climatiche di secco, umido, in quanto il salame da taglio deve essiccare (maturare) in modo omogeneo in tutto il suo volume. Va costantemente verificato il corretto svilupparsi di muffe esterne buone e/o cattive; nel caso di muffe "cattive" è necessario procedere alla loro spazzolatura.

Usi
Il salame da taglio di Trecenta va consumato crudo previo taglio a fette sottili.

Reperibilità
Si trova facilmente in commercio presso i produttori e i dettaglianti della zona, da dicembre fino a maggio.

Territorio interessato alla produzione
Territorio comunale di Trecenta e paesi limitrofi, in provincia di Rovigo.



SALAME DI ASINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Salame di asino.



La storia
Il salame d'asino è tipico della provincia padovana, della zona di Valdagno e della Comunità Montana Leogra Timonchio in provincia di Vicenza. La produzione di questo salume è antica e si lega alla disponibilità di asini nella aree sopracitate, ampiamente utilizzati come animali da soma, da tiro e da lavoro. Dell'asino si usano solo le carni magre e, per rendere l'impasto più morbido anche dopo la stagionatura, si aggiunge pancetta oppure lardo di maiale. Ci sono differenze nella produzione di questo salume sia nell'uso di ingredienti aggiuntivi (spezie, aromi e percentuali di altri tipi di carne) sia nei tempi di stagionatura, legate ad usanze locali.

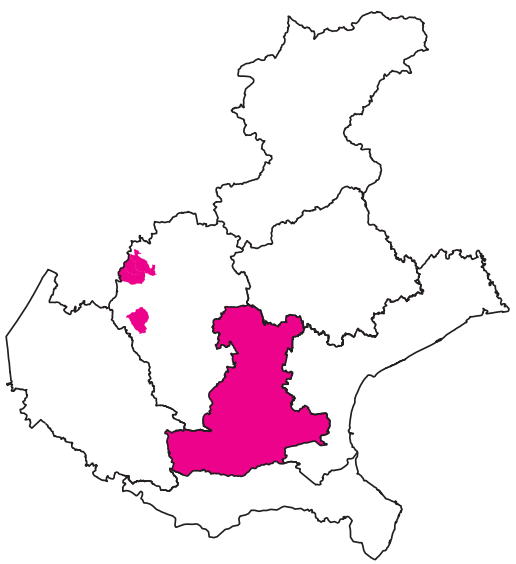
Descrizione del prodotto
Si tratta di un insaccato ottenuto con carni scelte di asino (60%) e suino (40%), L'aspetto è quello d'un salame abbastanza grosso, cilindrico, del diametro di circa 8-9 cm, lungo 25-28 cm e del peso di circa 1-1,2 kg. Al taglio, la pasta del prodotto stagionato deve essere compatta e allo stesso tempo tenera, di colore abbastanza scuro.

Processo di produzione
L'impasto viene ottenuto selezionando le varie carni: dell'asino vengono scelte le parti più magre evitando il grasso che tende ad irrancidire velocemente. A queste si aggiungono carni di suino in una percentuale di circa il 40% del totale, scegliendo pancetta e/o lardo a seconda delle tradizioni familiari. Le carni vengono quindi tritate e opportunamente salate e pepate. Taluni aggiungono una concia di cannella, pepe, chiodi di garofano, salvia e aglio in quantità variabili. Il tutto viene impastato e insaccato utilizzando budello naturale di bovino, legandolo a mano, e ponendolo su appositi carrelli, in cella di asciugatura con temperature variabili da 18 a 12 °C. La conservazione avviene in apposite celle con temperatura, umidità e ventilazione controllate; infine il salame è appeso a rastrelliere.
Nella produzione contadina l'asciugatura avviene in locali debolmente riscaldati e la stagionatura in tradizionali granai aerati dove l'insaccato viene appeso alle travi o su apposite "stanghe da salàdi" (pali appesi al soffitto). La maturazione avviene dopo circa due mesi e mezzo e varia a seconda delle tradizioni locali.

Usi
Il salame d'asino si può mangiare crudo, a fette sottili e accompagnato con la tradizionale polenta di mais Marano, oppure cotto in tegame o alla griglia.

Reperibilità
Prodotto in quantità ridotte è reperibile solo presso i produttori o, occasionalmente, presso rivenditori specializzati o in alcuni agriturismi del padovano e del vicentino.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Padova e i comuni di Posina, Laghi, Arsiero, Valdagno, in provincia di Vicenza.



SALAME DI CAVALLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame di cavallo.



La storia

La storia gastronomica del cavallo ha radici lontane; il consumo della carne equina presso Greci e Romani aveva carattere occasionale, mentre raggiunse un consumo di massa presso le popolazioni barbare e nomadi. È molto probabile che venisse consumata in condizioni di emergenza senza badare troppo alle sue condizioni di freschezza e conservazione, e sia stata l'artefice di molte intossicazioni alimentari; questo spiegherebbe la fama negativa che la sua carne ebbe, ed ha, in molti paesi.
Tutti gli elaborati con carne di cavallo, puledro e asino fanno parte integrante della cucina tipica padovana.

Descrizione del prodotto

È un insaccato ottenuto da carni scelte di cavallo (60%) e suino (40%), di forma cilindrica con un diametro variabile tra 7 a 9 cm e una lunghezza dai 20 ai 30 cm. Il peso del salame finito si aggira sugli 800-1000 g.
Per quanto riguarda la sensazioni gustative, si presenta morbido, pieno e armonioso. Al taglio mostra un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro, un colore rosso scuro per la carne magra e bianco per il grasso, nonché una buona tenuta della fetta al taglio.

Processo di produzione

Per ottenere il salame di cavallo si utilizzano animali allevati allo stato brado o semibrado alimentati in modo naturale con cibi proteici e a base di granaglie, ma anche con bietole mescolate al pastone (granaglie cotte con semi di lino e crusca).
Le parti dell'animale che interessano la produzione del salame sono spalla, pancetta e gola. L'impasto viene ottenuto selezionando le varie carni con particolare cura, tritandole con coltelli a piastra, salate e pepate, amalgamate e insaccate utilizzando budello naturale di bovino. Il tutto viene legato a mano, posto in cella di asciugatura su appositi carrelli, conservato in celle con temperatura, umidità e ventilazione controllate ed infine appeso a rastrelliere.

Usi

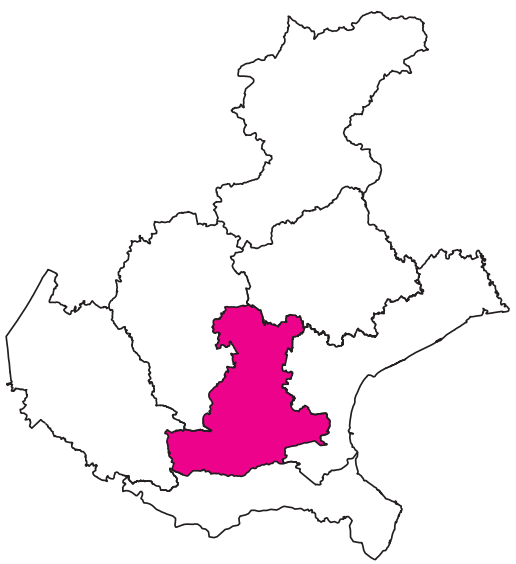
Il salame di cavallo è un insaccato da gustare crudo come stuzzichino o antipasto, ma viene soprattutto utilizzato cotto alla brace e gustato con la polenta abbrustolita.

Reperibilità

È un prodotto reperibile abbastanza facilmente presso qualsiasi punto di distribuzione al dettaglio e presso ristoranti, agriturismi e macellerie equine in tutta la provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



SALAME DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame di Verona.



La storia

Nella provincia di Verona l'allevamento suino ha caratterizzato per secoli la civiltà contadina, e la produzione e il consumo di insaccati era fondamentale nell'alimentazione del tempo. Il salame di Verona ha dei processi di asciugatura e stagionatura caratteristici, poiché il territorio veronese è localizzato alla confluenza tra il microclima mite e umido del lago e l'aria asciutta proveniente dai monti. La combinazione geografica di questa fattori fa sì che l'ambiente veronese risulti particolarmente indicato per una perfetta stagionatura.

Descrizione del prodotto

Ottenuto da carne suina fresca con aggiunta di sale, aglio, pepe e zucchero, ha forma cilindrica con un diametro variabile tra 6 e 8 cm e una lunghezza dai 20 ai 30 cm. Il peso del salame, al consumo, si aggira sui 600-700 g. Per quanto riguarda le sensazioni gustative, si presenta morbido, pieno e armonioso. Al taglio mostra un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro, un colore rosso intenso per la carne magra e bianco per il grasso, nonché un buona tenuta della fetta al taglio.

Processo di produzione

Una volta sezionato il maiale nelle varie parti, si procede al taglio a coltello delle pezzature che interessano alla produzione del salame e cioè spalla, pancetta e gola. La carne così sminuzzata passa nel tritacarne insieme all'aglio, macinata con stampo a fori da 6-8 mm. La carne viene immessa nell'impastatrice, assieme alla "concia" composta da sale, pepe e conservanti a norma di legge. L'impastatrice provvede a mescolare la carne trita e gli ingredienti così da creare un impasto omogeneo. Una volta pronto viene messo nell'insaccatrice e il budello naturale viene legato a mano, quindi appeso ad asciugare. Una volta terminata l'asciugatura si passa alla stagionatura che è uno degli aspetti più caratteristici del salame di Verona.

Usi

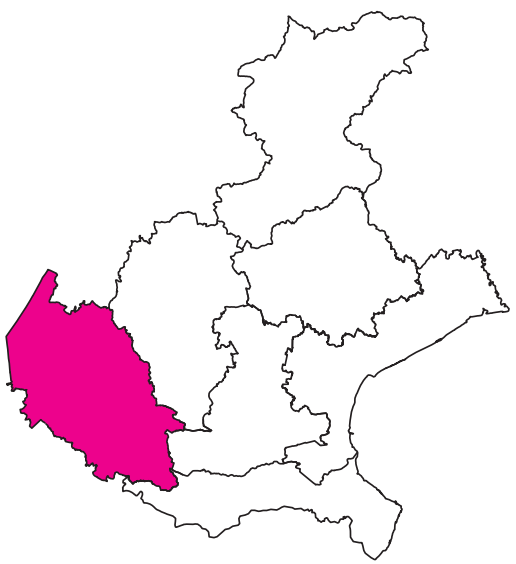
Il salame è un insaccato da gustare crudo come stuzzichino o antipasto, è anche ottimo cotto alla brace e gustato con la polenta abbrustolita.

Reperibilità

Il salame di Verona si può trovare presso ristoranti, agriturismi, dettaglianti e supermercati in tutta la provincia.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.



SALAME NOSTRANO PADOVANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame nostrano padovano.



La storia

Il salame è una delle produzioni tradizionali della provincia di Padova dove l'allevamento suino appartiene alla tradizione contadina che ha, nel tempo, perfezionato le tecniche per la produzione di insaccati, talvolta variandole e modificandole a seconda delle preferenze familiari. Tale area produttiva si differenzia dalle altre zone, non tanto per le particolarità di produzione o gli ingredienti utilizzati, ma per le caratteristiche microclimatiche che influiscono sulla crescita dei maiali.

Descrizione del prodotto

Si ottiene con un impasto di carni magre e grasse di suino secondo percentuali codificate dalla tradizione orale, insaccato in budella di bovino con sale, pepe ed eventualmente vino aromatizzato con aglio o succo di aglio spremuto. Il prodotto, pronto per la commercializzazione, si presenta con la classica forma cilindrica, di diametro variabile tra 6 e 8 cm, lunghezza dai 20 ai 30 cm e peso di 600-700 grammi. Al taglio è di colore rosso con macchie bianche dovute al grasso, il gusto è pieno e, se presente, si percepisce l'elegante presenza dell'aglio.

Processo di produzione

Una volta sezionato il maiale nelle varie parti si procede al taglio, a coltello, delle pezzature che interessano alla produzione del salame e cioè spalla, pancetta e gola.

L'impasto si ottiene selezionando le varie carni con particolare cura, tritandole con coltelli a piastra, salandole e pepandole a piacere secondo le tradizioni che variano da famiglia a famiglia, e eventualmente aggiungendo del vino aromatizzato con aglio o del succo d'aglio spremuto. Si procede all'insaccamento utilizzando budello naturale di bovino che viene legato a mano; l'insaccato è posto in cella di asciugatura su appositi carrelli, poi conservato in apposite celle con temperatura, umidità e ventilazione controllate e, infine, appeso a rastrelliere.

Usi

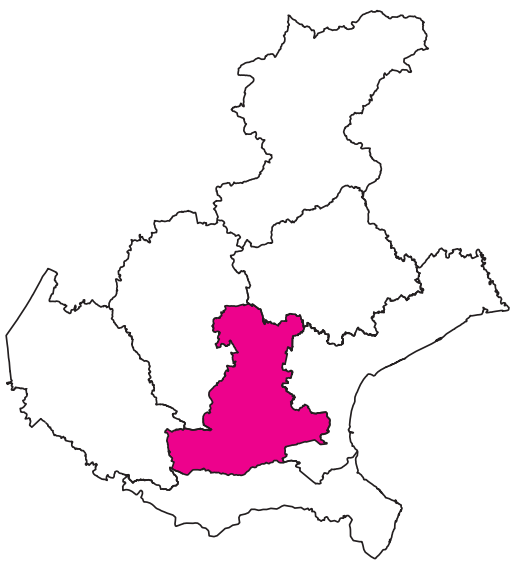
È un insaccato da gustare crudo come stuzzichino o antipasto, è ottimo cotto alla brace e accompagnato da polenta abbrustolita.

Reperibilità

Il salame nostrano padovano è di facile reperibilità presso i punti di distribuzione al dettaglio in tutto il territorio provinciale.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



SALAMELLE DI CAVALLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salamelle di cavallo, salamella stagionata di cavallo.



La storia

Le salamelle di cavallo sono uno dei tanti prodotti che la tradizione contadina ha sviluppato per conservare la carne per un periodo abbastanza lungo e nel contempo avere a disposizione prodotti diversificati. Nella zona del padovano, l'allevamento equino è molto antico e la produzione di elaborati di carne di cavallo è dunque tradizionale, rinomata e apprezzata.

Descrizione del prodotto

Le salamelle di cavallo sono degli insaccati di un misto di carne equina e suina (in percentuali rispettivamente del 60% e 40%). Sono lunghe circa una quarantina di centimetri e sono sottili, avendo un diametro di 2-3 cm. Esternamente si coprono di una muffa biancastra, che contribuisce alla conservazione del prodotto, mentre al taglio sono di un rosso intenso. Sono saporite e con una pasta consistente e compatta.

Processo di produzione

Le carni di cavallo e maiale vengono selezionate e macinate. Addizionate, assieme a del lardo, di sale e aromi, si impastano e si insaccano in budello naturale di dimensione adatta. Le salamelle così ottenute, vengono essiccate in luoghi caldi o in apposite stanze. La stagionatura è la parte più delicata: si deve ottenere un prodotto gustoso e stagionato al punto giusto, da non risultare né troppo molle né troppo secco. Essa avviene in cantine fresche e umide e varia dai 3 ai 6 mesi, a seconda delle dimensioni dell'insaccato.

Usi

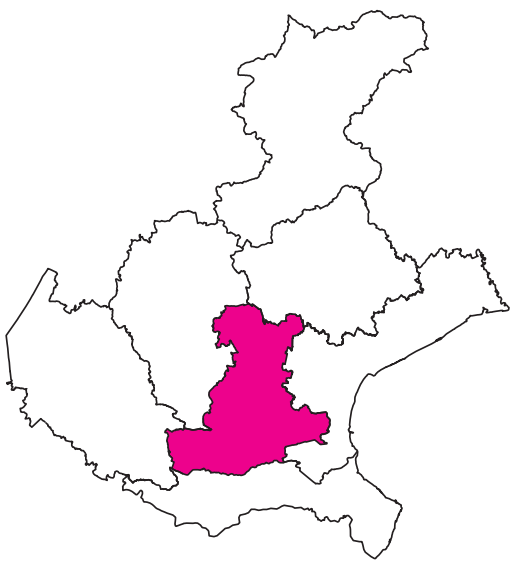
Vanno consumate come il salame, tagliate a fette sottili e accompagnate con crostini, pane e vino rosso.

Reperibilità

Le salamelle sono facilmente reperibili presso le macellerie equine di gran parte della provincia di Padova, ma anche nelle limitrofe zone del veneziano e del veronese.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



SALSICCIA CON LE RAPE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Salsicce con le rape, lugàneghe, luàneghe co le ràve.



La storia
La luganega (salsiccia) è un prodotto tipicamente contadino, usualmente consumato nel periodo intercorrente tra l'uccisione del maiale e la maturazione dei salami. Le "Salsicce con le rape" sono una produzione creata, con ogni probabilità, per "allungare" la preziosa carne del maiale con una materia prima meno pregiata come la rapa gialla (che un tempo, in inverno, era molto abbondante). Potevano essere impiegate quantità variabili della radice, anche superiori a quella della carne (oggi comunque si predilige un impasto inferiore al 50%), senza creare problemi di conservazione del prodotto.

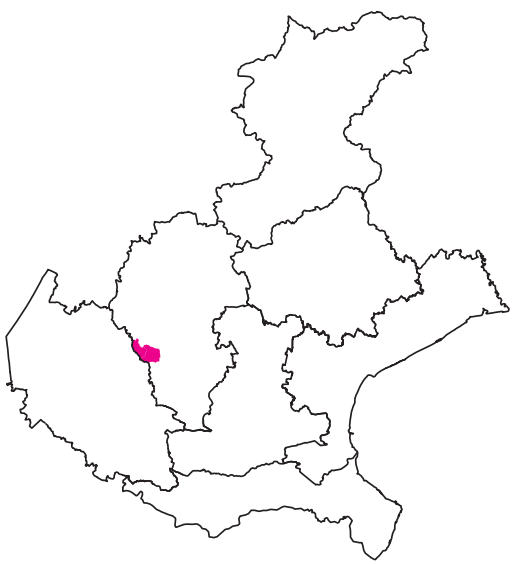
Descrizione del prodotto
Salsicce con impasto di carne suina, salata e pepata, con eventuale aggiunta di vino bianco o brodo di manzo. Rape gialle in quantità almeno eguale a quella della carne. Le salsicce migliori sono quelle in cui sono presenti un po' tutti i tagli dell'animale; di solito la parte più consistente dell'impasto risulta costituita dalla carne delle coste con l'aggiunta del guanciale ed eventualmente, per renderle ancora più gustose, della "goléta" o "bàdola", corrispondente al sottocollo ricco di grasso.

Processo di produzione
Dapprima si lavano a parte e si lessano al dente le rape, si sbucciano e si passano al tritacarne finché sono ancora calde, poi si stendono a raffreddare su un piano e si salano leggermente.
Si macina la carne di maiale con lo stesso tritacarne smontato, ben lavato ed asciugato, e si aggiungono sale e pepe. Amalgamato per bene l'impasto, con le mani lo si inserisce nel budello di suino o di capra lavato con cura all'esterno e all'interno (quello di capra richiede un semplice risciacquo) stando attenti a non lasciare dei vuoti, e legando le porzioni (ròcchi) con gavetta.
Queste salsicce devono asciugarsi per 5-7 giorni in un ambiente asciutto e con ricircolo naturale d'aria, ad una temperatura fresca (fra i 18 e i 12 °C). Si conservano poi in frigorifero ad una temperatura di 4 °C per un massimo di 10 giorni. Per tempi oltre il mese possono essere messe in cella o sotto vuoto appena asciugate.

Usi
Preparate tradizionalmente nei mesi che vanno da ottobre ad aprile vengono consumate cotte alla brace o bollite.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile presso singole realtà della zona, sensibili alla tradizione della gastronomia locale.

Territorio interessato alla produzione
Chiampo e Arzignano, in provincia di Vicenza.



SALSICCIA EQUINA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Salsiccia equina, salsiccia di cavallo.



La storia
Nella cucina tipica padovana la tradizione di consumare carne di cavallo è molto antica, e si dice risalga al medioevo, quando nella zona si combatterono cruente battaglie campali che, lasciando sul terreno molti equini, fornirono alle popolazioni locali notevoli fonti alimentari. Qualunque sia la spiegazione, resta il fatto che ancora oggi la carne equina è molto apprezzata e consumata. Le salsicce di cavallo sono dunque uno dei tanti alimenti prodotti con questa carne, apprezzate per il loro sapore e la loro morbidezza.

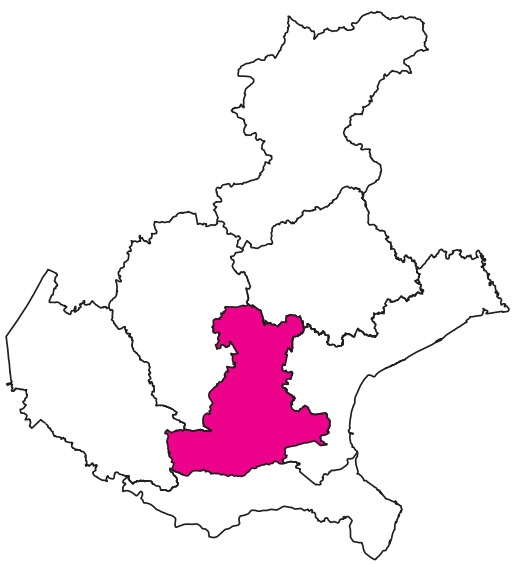
Descrizione del prodotto
Le salsicce di cavallo sono prodotte con carni scelte di cavallo e suino in percentuali rispettivamente del 60 e 40%, addizionate con sale e aromi naturali. Hanno una lunghezza di circa 10 cm, un diametro di circa 3 cm, e un colorito rosso intenso. Il gusto è delicato e gradevole, meno intenso e aromatizzato rispetto alle salsicce suine.

Processo di produzione
Le carni scelte di cavallo vengono macinate assieme a quelle di suino e a del lardo. Il tutto viene impastato assieme a sale e aromi e quindi insaccato in budello naturale di suino e di cavallo accuratamente lavato e salato. Le salsicce vengono quindi poste in essiccatoio per 2 giorni e successivamente immesse in commercio fresche o confezionate sotto vuoto.

Usi
Le salsicce di cavallo vengono solitamente consumate cotte alla brace.

Reperibilità
Questo prodotto è reperibile facilmente in tutta la provincia di Padova, presso macellerie equine ma anche presso i molti ristoranti che preparano piatti a base di carne di cavallo.

Territorio interessato alla produzione
Padova e provincia.



SALSICCIA TIPICA POLESANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Salsiccia tipica polesana.



La storia
La salsiccia è un prodotto tipicamente contadino. Anche nel rodigino si producono insaccati simili alle salsicce (luganeghe), soprattutto nella zona del delta dove da decenni si produce la salsiccia tipica polesana.

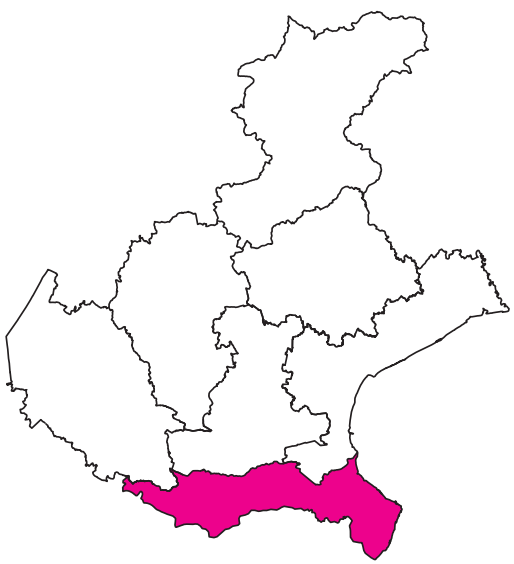
Descrizione del prodotto
Le varie tipologie di salsicce prodotte in Veneto si differenziano tra loro per colore, forma e dimensione. Possono assumere, infatti, un colorito più chiaro o più scuro in relazione al maggiore o minore contenuto delle parti maggiormente pregiate del maiale.
La salsiccia polesana è prodotta con carne di suino, sale, saccarosio, aromi e spezie e ha, nella maggior parte delle produzioni, dimensioni di circa 10 cm di lunghezza e 3 cm di diametro. Ovviamente, a seconda del tipo di carni e delle spezie utilizzate nell'impasto, varia anche il loro gusto.

Processo di produzione
Le carni del maiale, appositamente scelte per la produzione della salsiccia, vengono macinate con coltelli a piastra con fori di diametri differenti a seconda delle usanze e vengono insaporite con sale, saccarosio, aromi e spezie varie. L'impasto è poi insaccato in budello naturale di maiale o bovino, accuratamente lavato e salato. La legatura avviene manualmente e il prodotto viene posto in cella di asciugatura e stagionato, in locali con temperatura, umidità e ventilazione controllate.

Usi
Le salsicce vengono consumate cotte alla brace o bollite e si accompagnano con le verze o altre verdure bollite.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile presso la maggior parte delle macellerie nella zona di produzione e nei menù di alcuni agriturismi e ristoranti di cucina locale.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rovigo, in particolare il comune di Porto Viro.



SCHENAL

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Schienale, lombo di maiale affumicato.



La storia

Il canonico Giovanbattista Barpo, già menziona il confezionamento di "prosciutti e soppressate" nel suo volume 'Le delizie dell'Agricoltura e della Villa' del 1632. Per 'prosciutti' si intendono qui le carni da pezzi interi (cosce, spalle, lombi) salate e sottoposte a leggera pressione per favorire l'estrazione dell'acqua e aumentare così il tempo di conservazione.

Descrizione del prodotto

Lo "schenal" è una carne salata di maiale derivata dal lombo intero che viene trattato esternamente con sale e spezie e, quindi, leggermente affumicato per favorirne la conservazione. La forma finale del prodotto è quella di un parallelepipedo schiacciato. Presenta una colorazione rosa-brunita e un sapore molto gradevole e aromatizzato.

Processo di produzione

Per ottenere lo "schenal" si utilizzano esclusivamente carni suine provenienti da animali, appartenenti a razze tradizionali, nati e allevati in aziende suinicole della provincia di Treviso.
Il lombo intero del maiale viene disossato, mantenendo il suo lato grasso, poi salato e aromatizzato esternamente con sale marino grosso (3,5-4%) e aromi (pepe, cannella, chiodi garofano, ginepro, alloro) per circa 15 giorni in condizioni di umidità relativa compresa tra il 75 e l'85% . L'asciugatura avviene in stanza apposita a temperatura di 12-23 °C per 8 giorni. L'affumicatura è ottenuta con fumi provenienti da legno di vite, frassino e rosmarino per 12 ore, mentre la stagionatura avviene per almeno di 60 giorni a temperature comprese tra 11 e 13 °C.

Usi

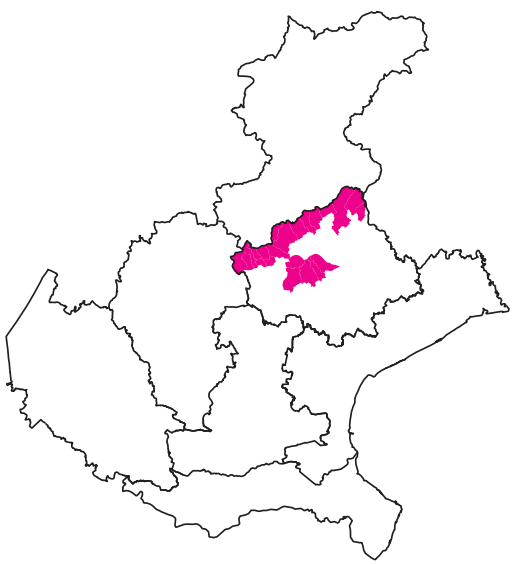
Lo "schenal" si presta ad essere consumato sia crudo, in fette sottili, sia cotto nella preparazione di secondi piatti o come condimento per zuppe e minestre di verdure.

Reperibilità

È facilmente reperibile presso ristoranti, agriturismi, produttori e macellerie in tutta l'area di produzione.

Territorio interessato alla produzione

I comuni della pedemontana della Marca Trevigiana, provincia di Treviso.



SENKILAM - SPECK DI SAPPADA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Senkilam, Speck di Sappada.



La storia
Lo speck è un prodotto della tradizione alimentare contadina, che aveva nell'affumicatura un ottimo metodo per la conservazione della carne nel lungo periodo. Nella zona di Sappada, nell'estremo lembo nord orientale del Veneto, la produzione di questo salume è antica e viene ancora oggi fatta con tecniche tipiche. Il prodotto, inoltre, riesce ad assumere particolari caratteristiche organolettiche grazie alle peculiarità ambientali che influiscono positivamente sia sull'allevamento degli animali, sia sui metodi di lavorazione e conservazione della carne.

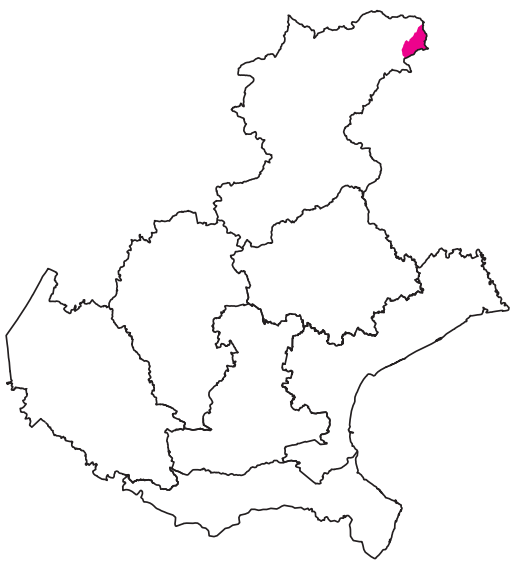
Descrizione del prodotto
Lo "senkilam" è una coscia di suino disossata, preparata con sale, spezie ed aromi.
Assume varie dimensioni a seconda delle pezzature in cui viene prodotto e commercializzato e si presenta esternamente di colore marrone, mentre all'interno la carne è rossa con parte bianco rosata; l'odore è aromatico, affumicato e gradevole, mentre il gusto è moderatamente intenso e saporito.

Processo di produzione
Sono usati due differenti metodi per la sua produzione, a seconda che si parta da una coscia intera disossata o da una coscia sezionata.
Nel primo caso si procede alla salatura manuale per un periodo di circa 30 giorni, cui segue una leggera affumicatura e la "messa in pressa" per la stagionatura, di non meno di dieci mesi, in locali freschi e umidi.
Nel secondo caso, invece, la coscia sezionata in "pendoli", viene messa in salamoia con sale, pepe, aglio, alloro, ginepro e successivamente affumicata e stagionata per 4-8 mesi.
Per ottenere un buon prodotto è importante sia la fase di allevamento dell'animale, che deve avvenire in un ambiente salubre e non stressante, sia la tecnica di alimentazione. Fondamentale importanza rivestono, inoltre, le tecniche di affumicatura che avvengono con il fumo proveniente dalla combustione di legni non resinosi, e la stagionatura, condotta in ambienti a temperatura ed umidità controllata.

Usi
Lo speck è un alimento nutriente, moderatamente calorico e altamente proteico. Viene consumato crudo, tagliato in fettine sottili e accompagnato con verdure o frutta che ne fanno risaltare il gusto.

Reperibilità
Lo "speck di Sappada" è reperibile presso i rivenditori dell'Alto Cadore, durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione
Comune di Sappada, in provincia di Belluno.



SFILACCI DI EQUINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Sfilacci di equino, sfilacci di cavallo.



La storia
La leggenda narra che il prodotto sia nato casualmente dopo che un contadino avendo messo sul focolare alcune fette di carne di cavallo e sbagliando i tempi dell'asciugatura, si sia ritrovato con un prodotto troppo secco. Pur di non buttare la preziosa carne, l'aveva battuta e sfilacciata e accompagnata con l'immancabile polenta, scoprendo così un nuovo prodotto. È probabile che gli sfilacci siano nati davvero casualmente, anche se col tempo è andata affinandosi la tecnica di affumicatura migliorando il sapore della carne oggi molto apprezzata. Gli sfilacci di cavallo sono un prodotto tipico della provincia di Padova, dove l'industria di trasformazione delle carni equine ha una lunga tradizione.

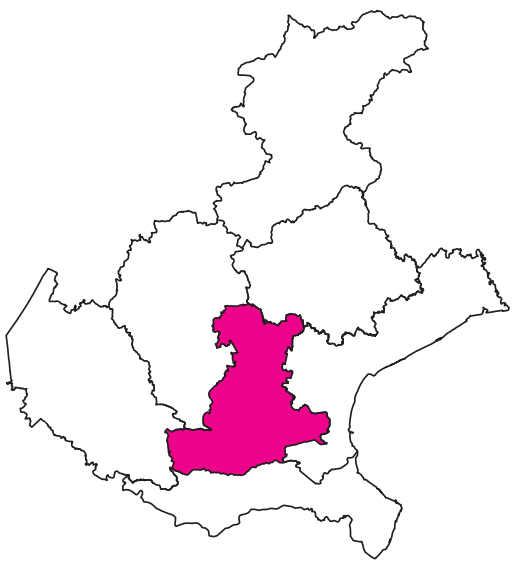
Descrizione del prodotto
Gli sfilacci di cavallo sono prodotti con carne di cavallo essiccata e sfilacciata. Si presentano come filamenti di carne di colore rosso scuro e vengono venduti in confezioni sottovuoto o sfusi. Al palato presentano una leggera affumicatura e un gusto saporito.

Processo di produzione
La carne magra del cavallo o del manzo (solitamente la coscia) viene tagliata in fette sottili e lasciata in salamoia per circa 8 giorni. Dopo questo periodo le fette vengono cotte a vapore e fumo in apposite stanze (o appese al camino di casa per le produzioni familiari) per un periodo variabile dagli 8 ai 30 giorni. Una volta asciutte e dure si battono con un martello e si sfilano manualmente in tanti piccoli tranci o sfilacci che vengono poi avviati alla commercializzazione, confezionati sottovuoto oppure in atmosfera modificata.

Usi
Gli sfilacci di cavallo vengono solitamente consumati assieme alla polenta oppure conditi con olio, sale e limone. In alternativa sono utilizzati come ingrediente per salse, sughi o nella pizza.

Reperibilità
Sono reperibili presso tutti i rivenditori e i ristoranti di carne equina, ma anche presso la maggior parte dei negozi alimentari nella provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione
Padova e provincia.



SFILACCI DI MANZO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sfilacci di manzo.



La storia

Gli sfilacci di manzo nascono negli anni '70 del secolo scorso dal tentativo di produrre un alimento simile a quello di cavallo ma con un gusto meno deciso e più gradevole per la maggioranza dei consumatori. È bene ricordare che gli sfilacci di cavallo sarebbero il risultato di una maldestra cottura di alcune fette di carne di cavallo da parte di un contadino; la carne era troppo secca ma, pur di non buttarla, l'aveva battuta e sfilacciata scoprendo così un nuovo prodotto.

Descrizione del prodotto

Gli sfilacci di manzo, ottenuti esclusivamente da carne bovina essiccata e sfilacciata, si presentano di colore rosso-rosato e hanno un gusto leggermente affumicato e saporito, più delicato rispetto agli sfilacci di cavallo.

Processo di produzione

La carne magra del manzo (solitamente la coscia) viene tagliata in fette sottili e lasciata in salamoia per circa 8 giorni. Dopo questo periodo le fette vengono cotte a vapore e fumo in apposite stanze (o appese al camino di casa per le produzioni familiari) per un periodo variabile dagli 8 ai 30 giorni. Una volta asciutte e dure si battono con un martello e si sfilano manualmente in tanti piccoli tranci o sfilaccetti per poi essere avviate alla commercializzazione.

Usi

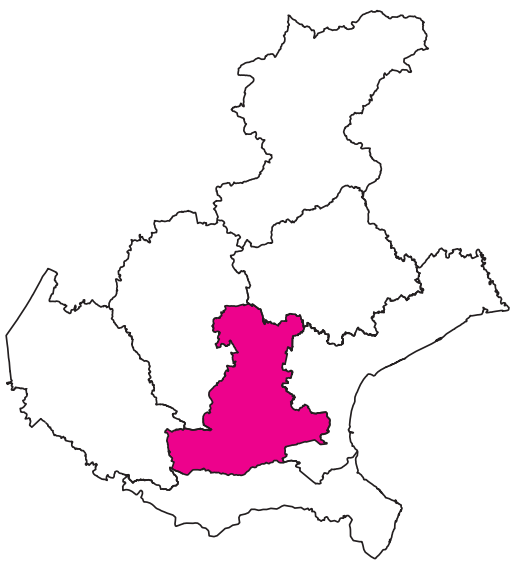
Gli sfilacci vengono solitamente consumati assieme alla polenta oppure conditi con olio, sale e limone. In alternativa sono utilizzati come ingrediente per salse, sughi o nella pizza.

Reperibilità

Gli sfilacci di manzo si producono in piccole quantità sono poco conosciuti, ma si trovano in commercio abbastanza facilmente presso macellerie o rivenditori.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



SOPRESSA DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa di Verona.



La storia

La tecnica di produzione della "sopressa" è una tradizione della salumeria vicentina, trevigiana e veronese, che si differenzia non tanto nelle percentuali di carni magre e grasse degli impasti, ma nella sfumatura dei modi di lavorazione e dei fattori climatici delle diverse aree di produzione. Nel veronese sono presenti imprese artigiane e industriali che mantengono inalterata la tradizionale tecnica produttiva della sopressa.

Descrizione del prodotto

La sopressa è un grosso salume di dimensioni variabili dovute alla variabilità delle budella del bovino in cui viene insaccata. La forma è arcuata, il diametro varia da 10 a 20 cm, il peso oscilla da 1,5 a 7 kg. L'insaccato, di puro suino, è prodotto con carni scelte, macinate o sminuzzate, magre e grasse con 28-35% di massa grassa, che poi vengono salate, pepate e insaccate.

La stagionatura fa assumere, esternamente, alla sopressa il colore bianco-grigiastro della muffa di cui si ricopre. Al taglio, la carne appare di colore rosso-rosato, con la caratteristica irregolare marezzatura bianca dovuta alla componente di grasso.

Processo di produzione

Le carni fresche di suino, pancetta e polpa, si macinano a temperatura ambiente. La carne magra, in una percentuale intorno al 70%, viene macinata a grana media con il grasso della pancetta e condita a secco utilizzando sale marino, pepe nero, aglio naturale o disidratato. Dopo aver impastato la miscela si procede all'insaccamento per il quale s'utilizza budello naturale, quindi si lega il salame con spago e successivamente lo si fora per far uscire l'aria e i liquidi dal budello.

La sopressa viene posta in stagionatura, fase estremamente delicata del processo di produzione che può durare da cinque mesi a quasi due anni, in un ambiente adatto con temperatura, umidità relativa e ventilazione controllate.

Usi

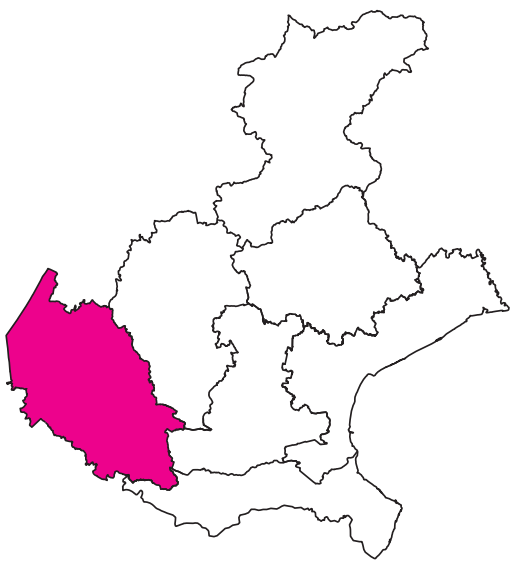
Ottimo insaccato da consumare crudo, tagliato a fette o cotto alla griglia.

Reperibilità

La "sopressa di Verona" è commercializzata tutto l'anno presso i mercati al dettaglio, gli agriturismi e i ristoranti del territorio.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.



SOPRESSA TREVIGIANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa trevisana, sopressa trevigiana.



La storia

La sopressa è espressione di un sistema di relazioni economiche e culturali, che per secoli, ha caratterizzato la Marca Trevigiana.
L'importanza era tale che il solenne rituale della macellazione del maiale, e sino alla trasformazione delle carni negli insaccati, veniva demandato alla persona esperta del luogo, variamente definita "*el saladaro*" o "*el becher*". Era quello un periodo di intenso lavoro comunitario ma anche di grande festa e abbondanza. Vari documenti testimoniano che già nel 1800 tali prodotti venivano appesi per 8-10 giorni nelle cucine in presenza di un braciere acceso, allo scopo di asciugare il prodotto fresco. Dopo questo breve periodo essi venivano posti in cantina o in un sottoscala fresco e sterrato per la conservazione.
L'uso della denominazione "Sopressa Trevisana" si ha da quando il prodotto si impone oltre il territorio della Marca. È del 1959 il menù della prima edizione del Festival della cucina trevigiana in cui si cita esplicitamente "*Sopressa Trevisana - L. 200*".

Descrizione del prodotto

La "soprèssa" è un salume di dimensione medio-grandi, insaccato nel budello bovino che viene legato, con spago o con rete, allo scopo di favorire il compattamento dell'impasto. Si presenta con diametri differenziati, leggermente curva e con le tipiche nervature derivanti dal particolare insacco. La superficie esterna si presenta ricoperta delle tipiche muffe naturali sviluppate nel corso della stagionatura.
Il peso del prodotto stagionato oscilla da 1 a 5 kg.
Al taglio la fetta si presenta morbida e compatta e l'impasto stagionato consente di ben distinguere la parte proteica da quella lipidica e l'ottima coesione delle stesse. Il colore della parte magra macinata è rosso-roseo vivace e non spento mentre la parte grassa appare di colore bianco senza segni di alterazione.
È l'impiego di carni selezionate fra tutte le parti del maiale, sapientemente lavorate, che consente alla "sopressa trevisana" di mantenere nel tempo una naturale morbidezza e dolcezza.
Va ricordata, infine, la frequente aggiunta di vino del posto, anche come vin brulé, in grado di caratterizzare ulteriormente quell'armonia di differenti e piacevoli sapori, che si incontrano nella sopressa trevisana.

Processo di produzione

La carne magra, in una percentuale intorno al 70%, viene macinata a grana media con il grasso della pancetta, e insaporita con sale, pepe e in piccola quantità cumino. Alcuni aggiungono del vino bianco o rosso, in ragione di 1 litro per 100 kg di carne, per ottenere una pasta più saporita. L'impasto viene insaccato in un budello di vacca e assume una forma ad arco. Le sopresse vengono poi punte con un arnese chiamato "sponciarol", per far uscire l'aria e i liquidi dal budello, in seguito messe ad asciugare e stagionare. La stagionatura deve avvenire ad una temperatura costante, con un livello di umidità che non deve mai essere eccessivo, in modo tale da evitare che si formino muffe. La stagionatura può durare da cinque mesi a quasi due anni.

Usi

La sopressa è un ottimo insaccato da consumare crudo tagliato a fette.

Reperibilità

La sopressa trevisana è reperibile durante tutto l'anno presso i mercati al dettaglio, gli agriturismi e i ristoranti della zona di produzione e i produttori del territorio.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso.



SOPRÈSSA CO L'OSSOCÒLO DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa con il capocollo, soprèssa co l'ossocòlo.



La storia

La sopressa col capocollo è una variante della classica sopressa. Nello specifico il capocollo (ossocòlo) è la massa muscolare situata lungo le vertebre cervicali del maiale ed è una delle carni più saporite che però tende, di per sé, ad indurire al punto da divenire inutilizzabile. Per renderlo e conservarlo più morbido, si è affermata la pratica di insaccarlo all'interno della "soprèssa", per impreziosirla e renderla più gustoso.

Descrizione del prodotto

Viene ottenuta dalle parti qualitativamente migliori dell'animale che. nella variante col capocollo, prevede l'inserimento di questa carne assieme all'impasto, longitudinalmente all'interno del budello (di cavallo o di vacca). La sopressa assume una forma cilindrica, del diametro di 15-20 cm e di lunghezza variabile dai 30 ai 40 cm a seconda del budello utilizzato, il peso può raggiungere i 5 kg. Al taglio la pasta deve essere compatta ed aderente al capocollo ma allo stesso tempo tenera, di colore rosso opaco. È considerato una vera prelibatezza sia per la gustosa carne del capocollo, sia perché non se ne possono avere più di due per animale.

Processo di produzione

La parte pregiata di carne destinata alla produzione delle soppresse viene macinata in un tritacarne, a volte con l'aggiunta di lardo. Vengono poi cosparsi gli ingredienti per la concia: sale grosso tritato, pepe, cannella e chiodi di garofano. Amalgamata, la pasta da sopressa viene inserita nella "mànega", cioè il budello. Prima di inserire il capocollo, per insaporirne ulteriormente le carni, vengono praticate sullo stesso delle incisioni per l'inserimento di pezzi di cannella, pepe e chiodi di garofano.
L'insaccato viene stretto con una fitta legatura per creare l'armatura del prodotto e per evitare il perdurare di vuoti d'aria. Nei primi 10/15 giorni sosta in un ambiente secco affinché asciughi. Successivamente viene portato in locali di stagionatura freschi, umidi e protetti dalla luce, dove impiega molto tempo per maturare perché le diverse carni di cui è composto devono fermentare. La sopressa con il capocollo sarà pronta quando i salami cominciano ad invecchiare mentre l'impasto delle "soprèsse" è ancora fresco riuscendo a conservare morbida anche la carne del capocollo.

Usi

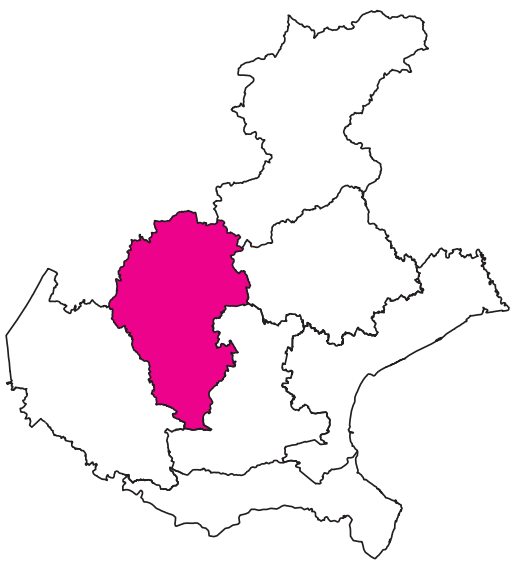
La "soprèssa co l'ossocòlo" viene tagliata in fette abbastanza consistenti e può essere consumata sia cruda che cotta: in tegame con un po' d'olio per aver di che far "pòcio" (intingolo) con la polenta, cruda accompagnata tradizionalmente con il pan biscotto e un contorno di sottaceti.

Reperibilità

Le sopresse col capocollo sono prodotti di nicchia, confezionati in quantità ridotte, reperibili presso alcuni ristoranti e agriturismi del basso vicentino e delle aree limitrofe, o direttamente presso i produttori.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni del basso vicentino.



SOPRÈSSA CO LA BRAZÒLA DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa con la braciola; soprèssa co la brazòla.



La storia

La "sopressa con la braciola" fa parte della tradizione culinaria del basso vicentino che ha portato all'elaborazione di altre varianti con l'utilizzo di diverse carni inserite all'interno del classico impasto per impreziosire l'insaccato e creare un prodotto apprezzato e gustoso.

Descrizione del prodotto

Questo insaccato di carne di maiale, viene preparato con lo stesso impasto utilizzato per i salami, ovvero, dalla selezione delle parti qualitativamente migliori dell'animale. Nella variante con la braciola viene inserita la carne assieme all'impasto, longitudinalmente all'interno del budello (di cavallo o di vacca). L'insaccato assume una forma cilindrica, del diametro di 15-20 cm e di lunghezza variabile dai 30 ai 40 cm a seconda del budello utilizzato, il peso può raggiungere i 5 kg. Il prodotto stagionato è particolarmente saporito e si conserva per un lungo periodo. Al taglio la pasta deve essere compatta ed aderente alla braciola ma essere allo stesso tempo tenera, di colore tendente al rosso opaco ma spiccano macchie bianche dovute alla presenza del grasso; al taglio è ben visibile il filone inserito (la braciola).

Processo di produzione

La parte pregiata di carne destinata alle "sopresse" viene macinata in un tritacarne, a volte con l'aggiunta di lardo. Vengono poi cosparsi gli ingredienti per la concia: sale grosso tritato, pepe, cannella e chiodi di garofano. Amalgamata, la pasta da sopressa viene inserita nella "mànega", cioè il budello. Prima di inserire la braciola, per insaporire ulteriormente questa carne, vengono praticate sulla stessa delle incisioni per l'inserimento di pezzi di cannella, pepe e chiodi di garofano. L'insaccato viene stretto con una fitta legatura (i giri di spago sono per la "soprèssa" distanziati 2 cm) per creare l'armatura del prodotto e per evitare il perdurare di vuoti d'aria. Nei primi 10/15 giorni è posto in un ambiente secco affinché asciughi. Successivamente viene portato in locali di stagionatura freschi, umidi e protetti dalla luce; sarà pronto al consumo per maggio-giugno ed ottimale a luglio-agosto.

Usi

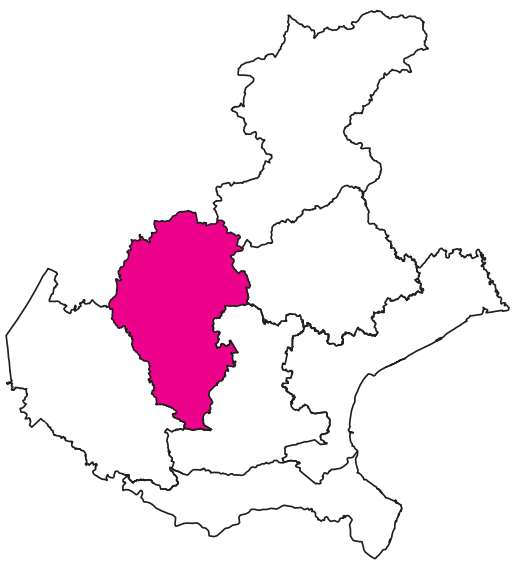
Tagliata in fette abbastanza consistenti può essere consumate sia cotta, in tegame con un po' d'olio per aver di che far "pòcio" (intingolo) con la polenta, sia cruda accompagnata con il pan biscotto e sottaceti. Si accosta in particolare con le tipiche tèghe de pearòn, peperoni lunghi messi in compòsta (sott'aceto).

Reperibilità

La sopressa con la braciola è un prodotto di nicchia, di scarsa reperibilità; si può trovare presso alcuni ristoranti e agriturismi del basso vicentino e direttamente presso i produttori.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni del basso vicentino.



SOPRÈSSA COL TÒCO DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa col filetto, soprèssa col tòco, "bresolàra" perché il filetto è contiguo alle costole, le braciole.



La storia

Gli insaccati di maiale differiscono da luogo a luogo, per condizioni climatiche diverse e per tradizioni di sapori ed alimentazioni differenti. La sopressa con il filetto è una variante della classica sopressa e fa parte della tradizione culinaria del basso vicentino. Il filetto è la massa muscolare del maiale situata all'interno, lungo la colonna vertebrale all'altezza dei reni. È molto tenera perché è la meno usata dall'animale e l'usanza di unirla alla "soprèssa" serve ad impreziosire questo tradizionale insaccato.

Descrizione del prodotto

Viene impastato utilizzando le parti qualitativamente migliori dell'animale. Nella variante con il filetto questa carne è inserita, assieme all'impasto, longitudinalmente all'interno del budello. La sopressa assume una forma cilindrica, del diametro di 15-20 cm e di lunghezza variabile dai 30 ai 40 cm a seconda del budello utilizzato, il peso può raggiungere i 5 kg. Al taglio la pasta deve essere compatta, aderente al filetto ma allo stesso tempo tenera. È di colore rosso opaco ma spiccano macchie bianche dovute alla presenza del grasso.

Processo di produzione

La carne pregiata destinata alle sopresse viene macinata in un tritacarne, a volte con l'aggiunta di lardo. Vengono poi cosparsi gli ingredienti per la concia: sale grosso tritato, pepe, cannella e chiodi di garofano. Amalgamata, la pasta da sopressa viene inserita nel budello. Prima di inserire il filetto, che solitamente viene tagliato in 2 o 4 parti per ottenere più insaccati, lo si sottopone a salatura eliminando il sale in eccesso con un canovaccio mentre, per la sua concia, non sono necessarie incisioni perché la carne è morbida e consente un ottimo assorbimento delle spezie. Viene poi inserito nell'insaccato, spingendolo al centro con un bastoncino di legno, che è legato stretto per creare l'armatura del prodotto ed evitare vuoti d'aria.
La "soprèssa" con il filetto è sottoposta ad asciugatura (10-15 gironi) e alla successiva stagionatura in locali freschi, umidi e protetti dalla luce; sarà pronta per le fine della primavera, inizio estate quando i salami cominciano ad invecchiare e l'impasto delle "soprèsse", ancora fresco, riesce a conservare la carne del filetto.

Usi

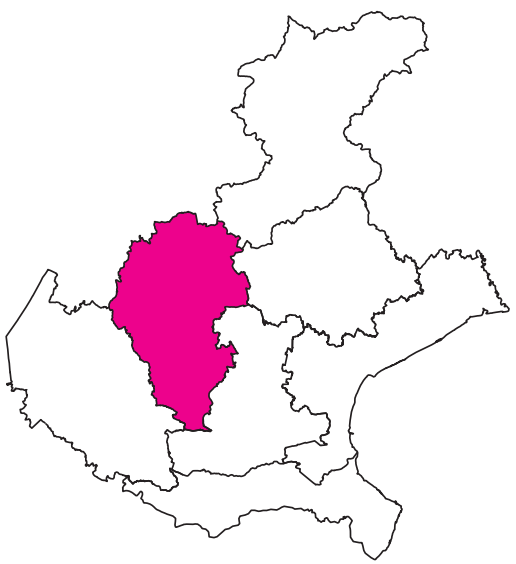
Tagliata in fette abbastanza consistenti può essere consumata sia cruda che cotta; si accosta in particolare con le tipiche "tèghe de pearòn", peperoni lunghi messi in "compòsta" (sott'aceto).

Reperibilità

La sopressa con il filetto è un prodotto di nicchia, confezionato in quantità ridotte e di scarsa reperibilità. Tuttavia si può trovare presso i produttori e alcuni ristoranti e agriturismi del basso vicentino.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni del basso vicentino.



SOPRESSA DI CAVALLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Sopressa di cavallo.



La storia
La sopressa di cavallo è uno degli insaccati principe prodotto con le carni equine. La sua produzione è tipica della zona del padovano, dove fa parte integrante della tradizione alimentare locale. Creata sull'esempio della sopressa di maiale, viene prodotta con leggere varianti di ingredienti e di percentuale di carni di equino e suino, a seconda delle usanze familiari.

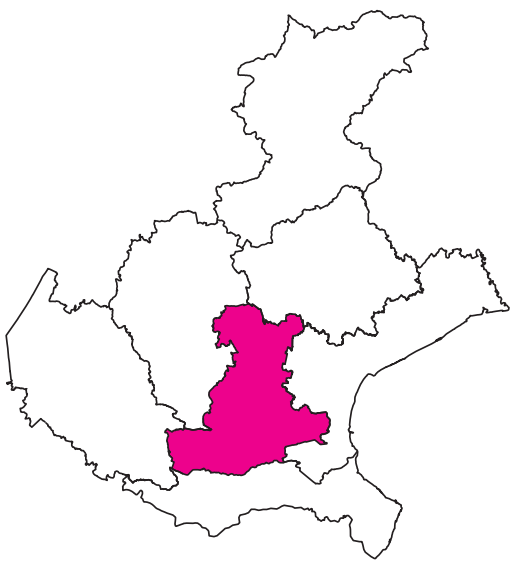
Descrizione del prodotto
La sopressa di cavallo è un insaccato di relative grandi dimensioni, essendo lunga dai 35 ai 45 cm e con un diametro di 12-15 cm, prodotta con carni scelte di cavallo amalgamate con quelle di suino in percentuali rispettivamente del 60% e del 40%. Al taglio, la carne appare di colore rosso intenso, con la caratteristica irregolare marezzatura bianca dovuta alla componente di grasso che avvolge la parte proteica. Per quanto riguarda le sensazioni gustative, si presenta morbida, gustosa e saporita.

Processo di produzione
Dopo aver selezionato le parti migliori e più magre delle carni del cavallo, queste vengono tritate con piastre a fori e mescolate assieme a carni di suino dopo opportuna aggiunta di sale e pepe; l'impasto così ottenuto è poi insaccato in budello naturale di bovino, di grandi dimensioni, precedentemente lavato accuratamente e salato.
Il tutto viene legato a mano e posto in cella di asciugatura su appositi carrelli. La conservazione avviene in apposite celle con temperatura, umidità e ventilazione controllate. Il prodotto viene appeso a rastrelliere.
Nella produzione contadina l'asciugatura avviene in locali debolmente riscaldati e la stagionatura in tradizionali granai aerati dove l'insaccato viene appeso alle travi o su apposite "stanghe" (pali appesi al soffitto).

Usi
La sopressa di cavallo viene consumata tagliata a fette, cruda o cotta alla brace e accompagnata con polenta.

Reperibilità
È reperibile abbastanza facilmente presso qualsiasi punto di distribuzione al dettaglio e presso ristoranti, agriturismi e macellerie equine in tutta la provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione
Padova e provincia.



SOPRESSA INVESTIDA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa col filetto, sopressa "col cuor".



La storia

La sopressa trevigiana, come pure il "salado" della medesima area, sono famosi da tempi immemorabili come "marenda del contadin", citata nei tipici proverbi "polenta sopresa e vin, medesine del contadin", oppure "pan vin e sopresa … e de altro no me interesa". "Salado" o sopressa entravano anche negli impasti "del pien", del ripieno per galline, capponi o faraone arrosti e persino in quelli del pesce (trota o carpa "roversa").

In questo tradizionale contesto la sopressa "investida" si ritaglia lo spazio del salume importante, quello delle grandi occasioni; è una sopressa grossa, che nella parte centrale dell'impasto ha il pregiato filetto di maiale, da cui sopressa col filetto o "col cuor".

Descrizione del prodotto

La sopressa "investida" ha la medesima forma della sopressa normale, cilindrica con un diametro in genere superiore a quella senza il filetto. La particolarità del prodotto è data dal filetto di maiale, intero, che viene inserito all'interno della pasta macinata che si bagna con la frequente aggiunta di vino del posto, anche come vin brulé, contribuendo a caratterizzare ulteriormente quell'armonia di differenti e piacevoli sapori, che si incontrano nella sopressa investida.

Il peso del prodotto finito va da 1,4 a 2,5 kg secondo la pezzatura. Si presenta con un profumo molto intenso e tipico, mentre al palato è morbida, piena e armoniosa. Al taglio mostra un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro attorno al filetto, un colore rosso intenso per la carne magra e una buona tenuta della fetta. La stagionatura prolungata ne esalta le bontà.

Processo di produzione

È ottenuta utilizzando parti di maiale, sia magre (spalla e trito per un totale del 70% circa), sia grasse (pancetta e gola rispettivamente 30% circa), macinate con stampo a fori da 6 mm.

L'impasto viene insaporito al 2,4-2,8% con sale (marino), aromatizzato con pepe e vino bianco del luogo. Dopo un accurato mescolamento, finito a mano, all'interno della pasta di carne ottenuta si pone un pezzo ben asciutto di filetto di maiale (o di lonza) di peso equivalente al 30% circa (preventivamente salamoiato per 3-4 giorni e aromatizzato con pepe e spezie), posizionato ben centrato nella pasta che va insaccata in budello naturale.

L'asciugatura avviene in un locale a sé stante, a temperatura variabile secondo un ciclo stabilito (da 12 a 23 °C) per 6 giorni con una umidità tra 78 e 88%. La stagionatura, anch'essa in un locale singolo, dura dai 90 ai 180 giorni a temperature comprese tra 11 e 13 °C.

Usi

La sopressa "investida" viene utilizzata come insaccato da mangiare crudo, meglio se affettata a mano.

Reperibilità

È reperibile tutto l'anno presso alcuni agriturismi e i ristoranti della zona di produzione o direttamente da alcuni produttori.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso.



SOPRESSA NOSTRANA PADOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa nostrana padovana.



La storia

Scriveva Plinio il vecchio: "Da nessun altro si trae maggior motivo per la ghiottoneria. La carne di porco ha quasi cinquanta sapori diversi, mentre per gli altri animali il sapore è unico". Fin dai tempi di Roma dunque era apprezzata e rinomata la carne di maiale. Del resto l'importanza economico-alimentare del suino è sempre stata rilevante per le popolazioni contadine. Tra le varie produzioni che si ottengono con le sue carni, una delle più pregiate è la sopressa. Questo insaccato è impastato ancor oggi secondo regole tradizionali che, tramandate oralmente, hanno permesso di mantenere inalterata un'antica tecnica produttiva.

Descrizione del prodotto

La sopressa è un grosso salume con dimensioni variabili a seconda delle caratteristiche del budello bovino in cui viene insaccata. La forma è cilindrica e arcuata, il diametro varia da 10 a 20 cm, il peso oscilla da 3 a 7 kg. L'insaccato è prodotto con carni scelte, macinate o sminuzzate, e una percentuale dal 25 al 35% di grasso. Al taglio, la carne appare di colore rosso tendente al rosa, con la caratteristica irregolare marezzatura bianca data dalla componente di grasso.

Processo di produzione

Le carni fresche di suino, pancetta e polpa, vengono selezionate con particolare cura e la proporzione tra parti magre e grasse avviene secondo percentuali codificate dalla tradizione.
Vengono macinate a temperatura ambiente, tritandole con coltelli a piastra a fori (di diametro 8 mm); l'impasto viene opportunamente salato e pepato, eventualmente aggiunto di vino aromatizzato con aglio o succo di aglio spremuto; le carni vengono impastate e insaccate utilizzando budello naturale di bovino (manica). La sopressa viene legata a mano e posta in cella di asciugatura su appositi carrelli e poi conservata in apposite celle con temperatura, umidità e ventilazione controllate, e appeso a rastrelliere.
Nella produzione contadina l'asciugatura avviene in locali debolmente riscaldati e la stagionatura in granai ben aerati, dove l'insaccato viene appeso alle travi o su apposite "stanghe" (pali appesi al soffitto).
La stagionatura fa assumere esternamente un colore prima biancastro e poi grigio marrone scuro dovuto alla muffa di cui si ricopre.

Usi

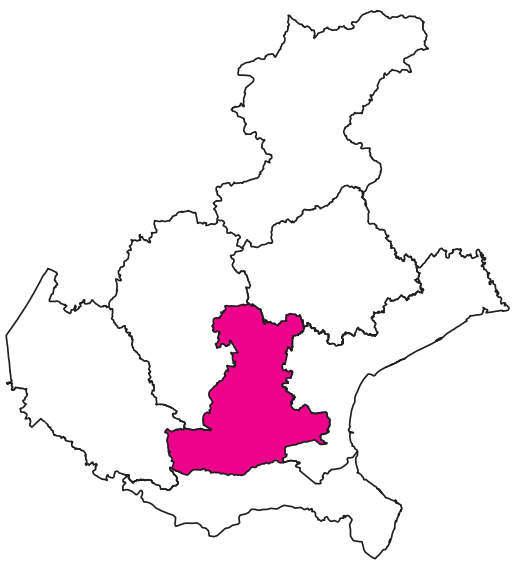
È un ottimo insaccato da consumare crudo, tagliato a fette o cotto alla griglia.

Reperibilità

La sopressa nostrana padovana è reperibile tutto l'anno presso i mercati al dettaglio, gli agriturismi e i ristoranti della provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



SPECK DEL CADORE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Speck o spech.



La storia

Nell'Agordino, come in tutte le vallate montane del Veneto, si tramanda da secoli la tradizione della produzione dello speck. Questo salume, prodotto con le cosce salate e affumicate dei suini, è molto apprezzato per il gusto e per la facilità di impiego. L'affumicatura della carne consente, inoltre, una maggiore conservabilità dello speck che può così essere consumato durante tutto l'anno.

Descrizione del prodotto

È un prosciutto crudo di maiale disossato. Si presenta esternamente di colore marrone, mentre al taglio è rosato, con strisce bianche di grasso. Presenta un aroma caratteristico gradevole, mentre al palato è saporito e intenso.

Processo di produzione

La coscia del maiale, solitamente destinata alla produzione di prosciutto crudo, viene disossata e ricoperta di sale e aromi naturali per alcuni giorni. Successivamente si procede all'affumicatura dello speck in stanze apposite, utilizzando segatura d'abete rosso e/o larice e rami di ginepro comune. La camera d'affumicatura è un'opera muraria sul cui pavimento viene destinato uno spazio per l'accensione del fuoco. La fiamma è lenta o inesistente, perché soffocata dalla segatura, mentre il fumo avvolge per alcune ore la carne.
Il prodotto va stagionato in "cantina" (magazzino di stagionatura) per alcuni mesi sino a quando la cotenna non si ricopre di muffa. A questo punto la muffa esterna viene spazzolata e il prodotto è pronto per il consumo.

Usi

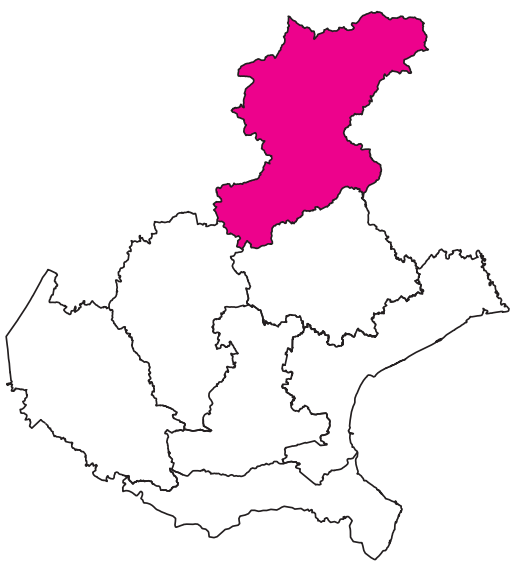
Lo speck è un salume moderatamente calorico, comunque ricco di colesterolo, fosforo e calcio. Viene utilizzato tagliato in fette sottili, crudo accompagnato da verdure bollite o al vapore, o per avvolgere carni da arrostire.

Reperibilità

È facilmente reperibile durante tutto l'anno, presso le macellerie e i dettaglianti della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, Agordino: Livinallongo del Col di Lana e Colle S. Lucia.



SPECK DI CAVALLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Speck di cavallo.



La storia
Nella zona del padovano era usanza porre alcuni pezzi di carne ad essiccare sotto il camino delle case contadine, in particolare la carne di cavallo, vista la secolare tradizione di allevamento equino in questo territorio. Lo sviluppo economico del secondo dopoguerra ha fatto smarrire questa usanza, contribuendo alla perdita di una parte importante della tradizione alimentare della zona. Negli anni sessanta del secolo scorso qualche appassionato delle tradizioni gastronomiche antiche, ha riproposto questa produzione, ottenendo un discreto successo.

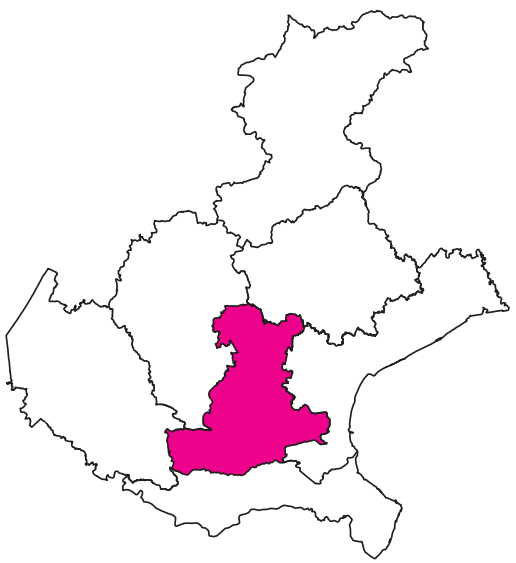
Descrizione del prodotto
Lo speck di cavallo viene prodotto con la coscia disossata d'equino, preparata con sale, spezie ed aromi. Ha dimensioni variabili a seconda delle pezzature in cui viene prodotto e commercializzato, solitamente sottovuoto, e si presenta esternamente di colore marrone, mentre all'interno la carne è rossa con parte bianco rosata; l'odore è aromatico, affumicato e gradevole, mentre il gusto è saporito ma più delicato rispetto allo speck di suino.

Processo di produzione
Le cosce dell'animale vengono disossate e tagliate in tranci di dimensioni variabili. Le carni vengono salate a mano e poste a bagno in vasche di salamoia, in cui sono disciolti sale e aromi naturali, per un periodo variabile dai 6 ai 10 giorni e quindi rifilate e immesse nella sala di affumicatura. Qui restano, legate e appese al soffitto o ad appositi pali, per 18-24 ore ad una temperatura di circa 70 °C e vengono avvolte dal fumo ottenuto da segatura di legno duro e non resinoso (solitamente faggio). Dopo qualche giorno di raffreddamento ed una stagionatura di circa 30 giorni lo speck viene confezionato e avviato alla commercializzazione.

Usi
Lo speck di cavallo affumicato viene consumato tagliato in fette sottili e utilizzato per la preparazione di aperitivi o antipasti, in abbinamento con sottaceti o polenta.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile abbastanza facilmente presso i rivenditori di carne equina, nei ristoranti specializzati ma anche presso la maggior parte dei negozi alimentari nella provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione
Padova e provincia.



SPIEDO D'ALTA MARCA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Spiedo, spèo, spiedo d'Alta Marca.



La storia

Nella tradizione contadina, la carne entrava raramente nella dieta e si mangiava soltanto in determinate occasioni di festa. Lo spiedo era riservato al mondo aristocratico, ai nobili, alle battute di caccia, ai banchetti sontuosi; l'alimentazione contadina era fatta soprattutto di fagioli, erbe, formaggi, salumi. Il maiale era la vera riserva di carne del mondo contadino, assieme agli animali della bassa corte. Tra i sistemi di cottura prevalenti c'era lo spiedo; ma lo spiedo della tradizione contadina era molto povero e solo dopo il secondo dopoguerra, con l'arrivo del benessere, anche il mondo agricolo ha potuto accedere al consumo della carne, preparando spiedi ricchi e golosi.

Descrizione del prodotto

Si tratta di un misto di carni di diversa pezzatura che vengono infilate e composte negli schidioni (asticelle di ferro dove cuoce lo spiedo), intervallate con lardo ed erbe aromatiche, cotte attraverso il riverbero della fiamma per 5/6 ore. Le carni prevalentemente usate sono il maiale e il pollo. Esistono interpretazioni che prevedono, in aggiunta od in alternativa altre carni: il coniglio, la faraona o l'anatra.

Processo di produzione

La preparazione prevede il "taglio", le "lardèe" e la scelta del tipo di salvia. I vari pezzi di carne, di non eccessive dimensioni, devono essere caratterizzati da una certa omogeneità e uniformità. I pezzetti di lardo devono avere il giusto spessore; troppo lardo potrebbe imporre allo spiedo il suo caratteristico sapore. Le lardelle devono avvolgere senza comprimere per "far respirare" i pezzi di carne tra cui sono collocate. È preferibile usare salvia con foglie molto piccole, perché più profumata. Segue la salatura e gli aromi; è questa una delle fasi più delicate, quella decisiva per la buona riuscita dello spiedo.
Le diverse fasi del fuoco e il tempo di cottura prevedono l'inizio cottura a fuoco lento; prima di un'ora la carne non deve iniziare a "gocciolare", poi le "speléte" vengono avvicinate alla fiamma, a non più di 40 cm, per consentire la cottura della parte interna della carne. Il tocco finale è il precòt, costituito da lardo avvolto e acceso nella carta paglia, con il quale si da una "botta" di fuoco alle carni che girano sullo spiedo. Raggiunta la cottura ottimale, le carni si sfilano dallo schidione senza alcuno sforzo. Essenziale è il caminetto che va alimentato con legna di latifoglie tipiche delle colline trevigiane.

Usi

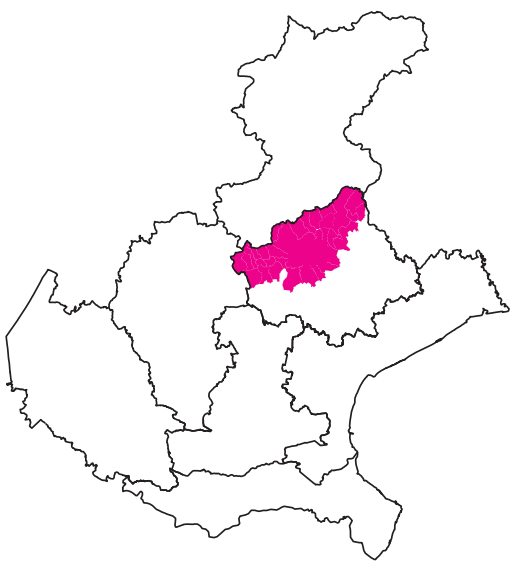
Lo spiedo viene consumato sia in ambito domestico, sia nei ristoranti, agriturismi e trattorie che lo propongono. La preparazione avviene solitamente in cucina o in sale attigue, mentre la cottura si svolge nella sala dove c'è il caminetto, spesso a vista; sala in cui lo spiedo verrà consumato.

Reperibilità

Nel trevigiano sono molti i locali che propongono questo prodotto e varie sono le manifestazioni che permettono di apprezzare questo spiedo tradizionale.

Territorio interessato alla produzione

Area collinare e prealpina della provincia di Treviso.



TACCHINO COMUNE BRONZATO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Tacchino comune bronzato, tacchino dei Colli Euganei o di corte padovana.



La storia

Il "tacchino comune bronzato" è un'antica razza veneta assai diffusa in ambito locale.
Alcune aziende venete, orientatesi verso la produzione biologica, stanno allevando questo tacchino con buoni risultati visto il suo buon adattamento all'allevamento naturale. Il tacchino dei Colli Euganei si differenzia dal comune bronzato per il piumaggio più ricco di riflessi bronzati.

Descrizione del prodotto

Questo tacchino è "leggero" in quanto i maschi raggiungono il peso di 6-7 kg, mentre le femmine pesano circa 3-3,5 kg. Presentano piumaggio di colore nero brillante, con riflessi bronzei intensi. Le penne della coda sono molto larghe, di colore bruno nero con fasce nere. Testa e collo sono privi di piumaggio e sono ricoperti da escrezioni carnose (caruncole) di colore rosso acceso; la pelle invece e di color biancastro o a volte giallastra. Le femmine producono uova di color rosato del peso di 70-85 g. Il tacchino comune bronzato viene allevamento anche per l'autoconsumo in quanto la piccola mole degli animali è adeguata per soddisfare le esigenze di una famiglia poco numerosa. La carne del tacchino è molto apprezzata perché saporita e soda, simile a quella del pollo.

Processo di produzione

Sono animali rustici, a lento accrescimento, ottimi pascolatori e cacciatori di insetti, cavallette e serpi. Non necessitano di particolari cure e vengono alimentati con mangimi e lasciati liberi di integrare la loro dieta con quanto recuperano pascolando.

Usi

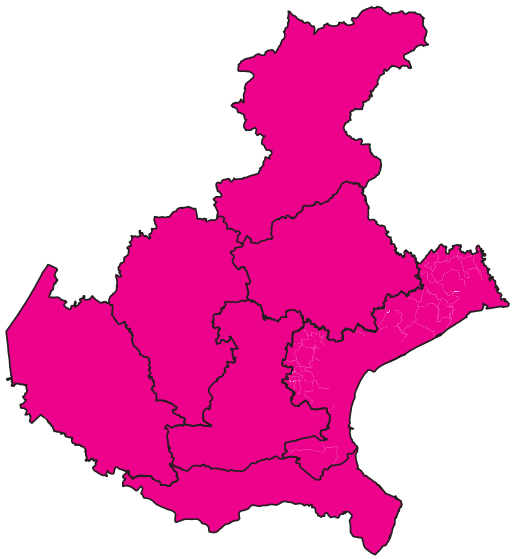
La carne del tacchino è abbastanza magra, tenera, facilmente digeribile e contiene una buona quantità di ferro. Ottima cotta arrosto può anche essere lavorata per ottenere salami e petti affumicati. Piatto tipico e particolare è il "tacchino in onto": la carne dell'animale viene tagliata a pezzi, introdotta in contenitori, ricoperta da grasso fuso di maiale o di oca e utilizzata dopo alcuni mesi per la preparazione di zuppe o di secondi piatti.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile durante tutto l'anno presso le aziende agricole che li allevano, ma anche presso i rivenditori al dettaglio in tutto il territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione

Veneto.



TACCHINO ERMELLINATO DI ROVIGO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Tacchino ermellinato di Rovigo.



La storia

Il tacchino è originario del continente americano, dal quale fu importato in Europa nel XVI secolo.
Presso la Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo, nel 1958 per migliorare le prestazioni del tacchino "comune bronzato", si introdusse la razza americana "Narra Gansett", ottenendo soggetti con piumaggio grigio e tarsi color bruno rossastri. Nel gruppo, per mutazione, comparvero alcuni soggetti con piumaggio ermellinato e tarsi color carnicino. La selezione di questi animali portò alla formazione di una nuova razza denominata "tacchino ermellinato di Rovigo", di taglia media, precoce e a rapido impennamento.

Descrizione del prodotto

Il tacchino è il più grosso gallinaceo da cortile, ha testa e collo nudi con pelle ricoperta da escrescenze rosse ed è provvisto di un bargiglio sottogolare. È caratterizzato da un piumaggio bianco con striature nere; le piume della coda terminano con una fascia nera e striature bronzate; la pelle invece è bianca. I pulcini presentano piumaggio completamente giallo. Gli animali adulti raggiungono pesi di 10-12 kg il maschio e 4-6 kg nella femmina. Le tacchine producono uova di 70/80 g con guscio leggermente rosato. Ha carni saporite e sode, molto apprezzate dai consumatori.

Processo di produzione

I tacchini ermellinati sono animali rustici, a lento accrescimento, ottimi pascolatori e cacciatori di insetti, cavallette e serpi. Gli animali devono poter disporre di ampio pascolo e l'alimentazione deve contemplare sia gli alimenti che gli animali si procurano razzolando che miscele di mangimi cereali.

Usi

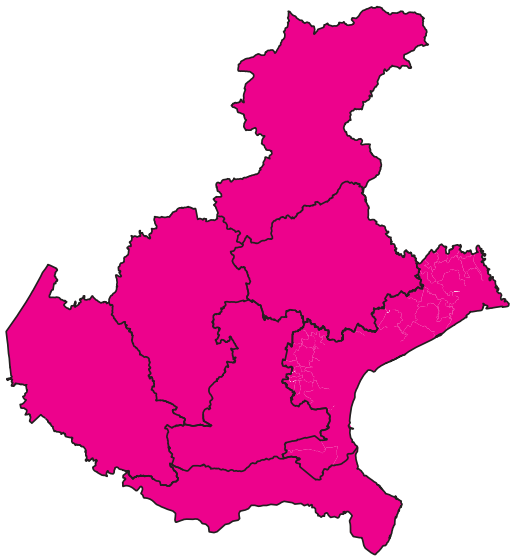
Dall'allevamento del tacchino si ottengono sia ottime carni per il consumo fresco (arrosto), sia prodotti stagionati (salami e petti affumicati) da consumarsi nel tempo. Anche le uova possono essere utilizzate per l'alimentazione umana.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso le aziende produttrici e presso i rivenditori al dettaglio in tutto il territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione

Veneto.



TORRESANI DI TORREGLIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Torresani di Torreglia, colombi di Torreglia.



La storia
Una volta il colombo era un'ambita preda per i cacciatori sia perché motivo d'orgoglio, essendo di non semplice cattura, sia per la sua carne molto apprezzata e riservata alle mense più prestigiose. Oggi si è ambientato molto bene nelle nostre città, dove trova cibo in abbondanza, molti luoghi dove nidificare e pochissimi predatori.
Il colombo è anche un animale adatto all'allevamento ed è reperibile con relativa facilità. Viene macellato giovane e per questo ha caratteristiche organolettiche di sapidità e morbidezza delle carni non riconoscibili nella selvaggina. Il colombo viene anche chiamato comunemente "torresano" perché è solito nidificare sulle torri dei castelli o delle città murate e dunque un tempo i nobili potevano reperirli direttamente presso le loro dimore.
Nei Colli Euganei questi animali sono abbastanza diffusi e il loro uso in cucina risale ad antiche tradizioni.

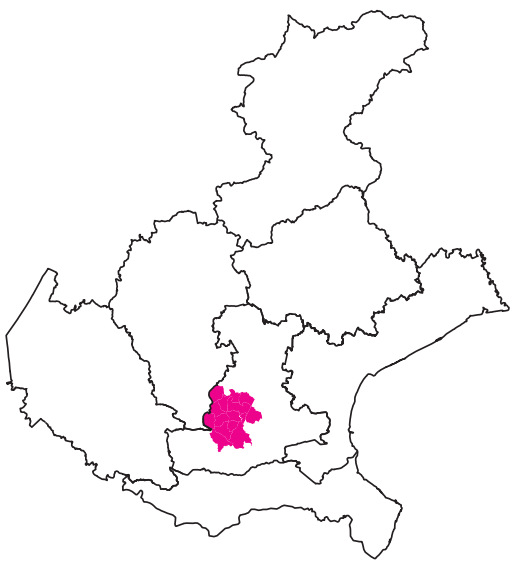
Descrizione del prodotto
I colombi sono uccelli di dimensioni relativamente ridotte, che si presentano con piumaggio di vari colori anche se è dominante il grigio scuro del piccione selvatico. Gli esemplari allevati sono soprattutto ibridi francesi, considerati fra i più produttivi, ma sono abbastanza diffuse altre razze (es. Texana, Californiana).
I "torresani" vengono apprezzati al meglio quando raggiungono i 30 giorni di vita ed un peso medio di 500-600 g.

Processo di produzione
Gli allevamenti sono di piccola dimensioni, gestiti come attività a tempo parziale, ma che assicurano la presenza della carne di questo volatile sulle tavole dei consumatori.
L'alimentazione si basa su mangimi, cereali ma anche su ortaggi di scarto e piccoli insetti; raggiunta la maturazione vengono avviati alla commercializzazione.

Usi
I "torresani di Torreglia" hanno carni magre e proteiche, molto apprezzate soprattutto cotte allo spiedo e in abbinamento con la polenta.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile presso gli allevatori, alcuni rivenditori specializzati e presso i ristoranti e gli agriturismi dei Colli Euganei.

Territorio interessato alla produzione
Torreglia, Montegrotto Terme, Abano Terme, Teolo, Rovolon, Galzignano Terme, Vò, Cinto Euganeo, Baone, Arquà Petrarca, Monselice, Battaglia Terme, Due Carrare, Este, Lozzo Atestino.



TORRESANO DI BREGANZE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Toresano di Breganze, colombo veneto.



La storia

Il colombo, ambita preda per i cacciatori, è da sempre apprezzato per la sua carne che in passato era riservata alle mense più prestigiose. Questo animale si è ora ambientato molto bene nelle nostre città, dove trova cibo in abbondanza, molti luoghi per nidificare e pochissimi predatori.
Il colombo è anche un animale adatto all'allevamento ed è reperibile con relativa facilità. Viene consumato giovane e per questo le sue carni hanno caratteristiche organolettiche di sapidità e morbidezza non riconoscibili nella selvaggina. L'allevamento domestico del colombo si è diffuso presso le case rurali, anche grazie alla notevole prolificità di questi uccelli.

Descrizione del prodotto

I colombi sono uccelli di dimensioni relativamente ridotte, che si presentano con piumaggio di vari colori (nero, bianco o marrone, con varie sfumature e disegni variopinti soprattutto sulle ali), ma il colore dominante rimane il grigio scuro del piccione selvatico. I "torresani" vengono avviati alla ristorazione quando raggiungono un peso medio di 500-600 g.

Processo di produzione

Gli allevamenti sono di piccola dimensione, ma assicurano la presenza della carne di questo volatile sulle tavole dei consumatori. I colombi possono essere allevati in cattività o in libertà e traggono dall'ambiente circostante e dall'alimentazione, basata in buona parte su prodotti locali, benefici che si ripercuotono positivamente sulla consistenza e sulla sapidità delle carni. Tale caratteristica è accentuata nelle carni dei colombi allevati in libertà, perché questi hanno la possibilità di accedere ad una dieta più diversificata ed esente da agenti inquinanti dell'atmosfera, raccogliendo cibo in terreni spesso non coinvolti dalle pratiche agricole. Raggiunta la maturazione, i "torresani" vengono avviati alla commercializzazione.

Usi

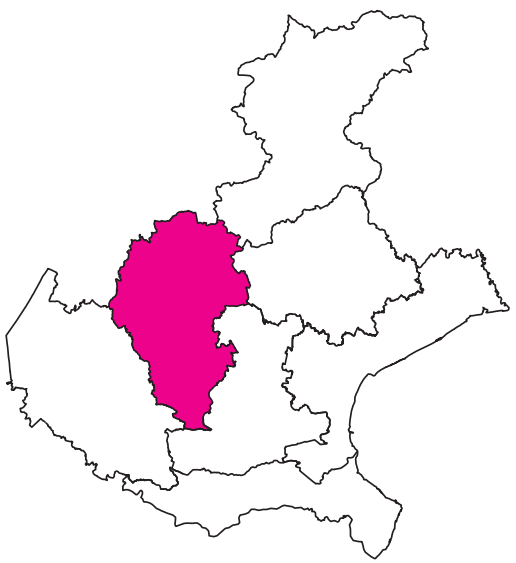
Le loro carni magre e proteiche, sono molto apprezzate soprattutto cotte allo spiedo e in abbinamento con la polenta.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile, con una certa difficoltà, presso gli allevatori, alcuni rivenditori specializzati e presso i ristoranti e gli agriturismi che lo propongono.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare: la Comunità Montana dell'Astico-Brenta, comuni di Breganze, Calvene e Lugo Vicentino; la Comunità Montana di Leogra-Timonchio, comuni di Schio e Santorso.



VITELLONE AI CEREALI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Vitellone ai cereali.



La storia

In passato il mais era usato prevalentemente per l'alimentazione umana mentre i sottoprodotti della sua lavorazione costituivano l'integrazione energetica nelle razioni dei bovini. A partire dagli anni '50 del secolo scorso, con il miglioramento delle rese e l'evoluzione dell'alimentazione umana, quote elevate di cereali, in particolare di mais, sono entrate a far parte della razione alimentare dei bovini. La produzione veneta si è quindi specializzata, in particolar modo nel vitellone, in quanto l'utilizzo di tale cereale, ad elevato valore energetico, unito all'erba medica, ad alto valore proteico, permetteva di ottenere carni di maggior pregio da animali in età inferiore ai 24 mesi.

Si sono così sviluppate delle filiere produttive dedicate al "vitellone ai cereali", per la valorizzazione di questa peculiare tipologia di carne della pianura Padana.

Descrizione del prodotto

La specificità della carne del "vitellone ai cereali", è legata all'utilizzo di animali della specie Bos taurus, esclusivamente appartenenti a razze da carne, a doppia attitudine e incroci fra tali razze, di età compresa fra 12 e 24 mesi, allevati tradizionalmente e alimentati prevalentemente a base di cereali. Si ottengono così animali maturi ad un'età più giovanile e, di conseguenza, caratterizzati da carni tenere di un colore chiaro e luminoso con buona attitudine alla conservazione.

Processo di produzione

Per ottenere le caratteristiche della carne tipiche del "vitellone ai cereali", i vitelloni sono alimentati in modo da poter raggiungere la maturità ad un'età giovanile, attraverso l'utilizzo di diete ad alto livello energetico ed elevato indice di conversione, che promuovono un ottimale accrescimento giornaliero e permettono di ottenere una buona conformazione e una equilibrata costituzione e distribuzione del grasso di marezzatura e di quello di copertura.

Usi

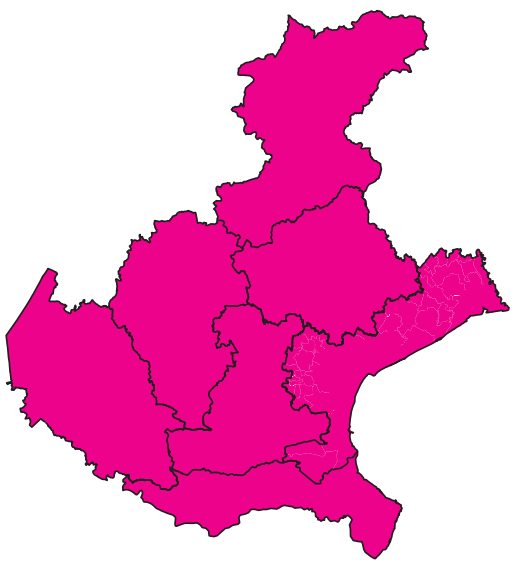
La carne di "vitellone ai cereali", in base ai tagli, trova numerosi e differenti utilizzi in cucina, in particolare cotta al forno o alla brace.

Reperibilità

È reperibile tutto l'anno presso la grande distribuzione moderna e tradizionale.

Territorio interessato alla produzione

Veneto.



VITELLONE PADANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Vitellone padano.



La storia

L'allevamento del "vitellone padano" è realizzato nell'ampio arco territoriale della Pianura Padana. Nel Veneto la produzione tipica è localizzata nelle aree pianeggianti, adatte alla coltivazione intensiva di specie a destinazione foraggera quali erba medica, prati polifiti e monofiti, cereali da foraggio. Soprattutto nella seconda metà del secolo sono sorte numerose strutture cooperative tra allevatori aventi lo scopo di gestire direttamente una o più fasi produttive. Inoltre, l'evoluzione tecnologica avvenuta negli ultimi anni in questi allevamenti ha raggiunto livelli di razionalità dei sistemi produttivi difficilmente riscontrabili in altri paesi.

Descrizione del prodotto

La carne di "vitellone padano" deriva dalla macellazione di capi bovini adulti o di sesso maschile, non castrati e di età inferiore ai 2 anni, o femminile di età inferiore ai 19 mesi, che hanno raggiunto un peso variabile da 400 a 600 kg. Le carni sono di colore rosso-rosa brillante, con una fibra sottile e poco grasso. È una carne molto saporita e apprezzata per l'elevata resa dei tagli magri e morbidi.

Processo di produzione

L'allevamento del "vitellone padano" avviene in strutture che consentono un adeguato ricambio d'aria, agevole distribuzione di acqua e alimenti, facilità di interventi sanitari e controlli agli animali. La materie prime utilizzate per l'alimentazione sono prevalentemente a base di farine di mais e orzo, crusca, farina di soia, eventualmente siero, se disponibile, e integrazioni vitaminico-minerali.

Usi

La carne del "vitellone padano" è adatta a tutti i tipi di dieta. A seconda dei tagli trova in cucina differenti e numerosi utilizzi, sia cotta al forno o alla brace, sia in padella.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile tutto l'anno, presso i rivenditori al dettaglio specializzati in tutto il territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione

Province di Verona, Padova, Vicenza, Venezia e Treviso.

