

# ***I SALUMI DEL VENETO***

---



SOPRESSA VICENTINA D.O.P.

Tipica della provincia di Vicenza deriva il suo nome dal latino *supprimere* (compattare la carne con un torchio dentro il budello) oppure dallo spagnolo *salpresar* (spargere di sale e comprimere).

Ha forma cilindrica con anelli distanti 2-4 cm e presenti in un minimo di 3; è vietato l'uso di reti. Il diametro minimo è di 8 cm con pezzature da 1 a 8 Kg e un tempo di stagionatura minimo da 60 a 120 giorni.

Esiste la variante con e senza aglio e la fetta deve presentarsi compatta ma anche tenera

**SOPRESSA VICENTINA D.O.P.**



OCA «IN ONTO»

Le carni dell'oca, che possono essere crude o cotte, vengono tagliate e riposte in recipienti in strati alternati di carne e grasso d'oca. Si tratta di un'antica tradizione legata alla necessità di conservazione del prodotto. Prodotta nelle province di Treviso e Padova.

Nella versione cotta si cerca di non superare l'80% di cottura perché eventuali parti ossee devono restare aderenti alla carne.

Il colore del prodotto al consumo va dal rosso intenso (CRUDO) al rosato/marrone (COTTO).

## OCA «IN ONTO»

---



# SALAME DI CAVALLO

E' un insaccato prodotto nella provincia di Padova e può essere gustato sia crudo che cotto.

Si utilizza il 60% di carne equina e il 40% di carne suina che vengono lavorate e insaccate; il prodotto finito ha un diametro variabile tra 7-9 cm, una lunghezza tra 20-30 cm e un peso finale compreso tra 800 - 1000 gr.

E' caratterizzato da una colorazione intensa della parte magra della fetta.

## SALAME DI CAVALLO



PROSCIUTTO VENETO D.O.P.

Prodotto nella zona in cui si abbracciano le tre provincie di Verona, Vicenza e Padova in un contesto microclimatico unico.

Le cosce vengono salate, leggermente pressate e poste in asciugamento per circa 60 gg dopodichè il prosciutto viene lavato, rifinito e lasciato maturare.

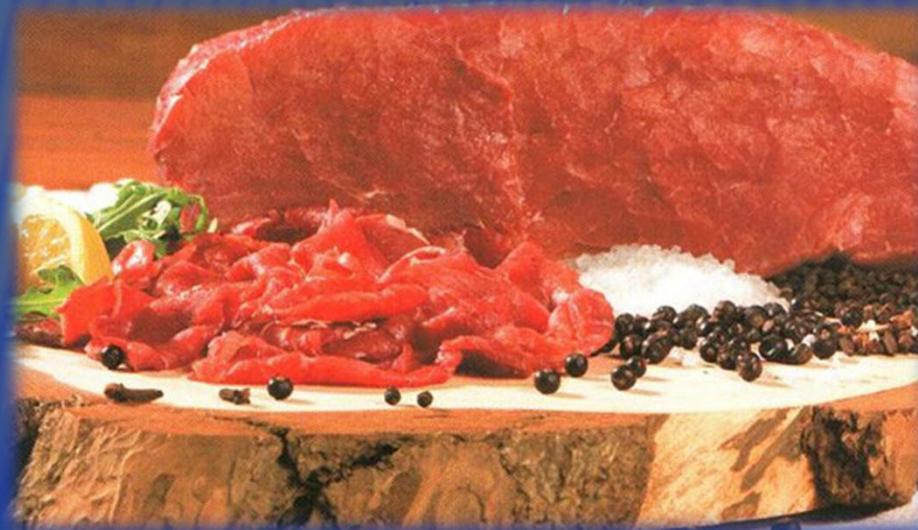
Il primo controllo viene fatto a 160 giorni tramite PUNTATURA e viene applicato lo stucco per proteggerlo durante la stagionatura.

A 300 giorni raggiunge il minimo di stagionatura previsto con peso finale compreso tra gli 8 e 11 Kg

**PROSCIUTTO VENETO D.O.P.**

# *I SALUMI DEL TRENINO – ALTO ADIGE*

# *CARNE SALADA DEL TRENINO*



# *CARNE SALADA DEL TRENINO*

---

I primi accenni storici della presenza di questo prodotto in Trentino risalgono ancora al 1700.

Specialità nata nell'area compresa tra i comuni di Arco, Varone e Tenno ed ora sviluppatasi in tutto il Trentino.

## *CARNE SALADA DEL TRENINO*

---

Si ottiene dal taglio di carne bovina «punta d'anca» cosparsa di una salamoia a secco composta da sale, pepe, aglio e da rosmarino, ginepro e alloro; riposta a maturare per un periodo che va dai 15 ai 30 giorni a seconda delle dimensioni dei singoli pezzi.

Si può consumare cruda, lessa o cotta ai ferri.

***CIUIGA***



## *CIUIGA*

---

Pare che questo salume sia stato inventato nella seconda metà del XIX secolo e ancora oggi è prodotto nell'area delle Giudicarie.

Si tratta di un prodotto realizzato con carne di maiale o maiale/bovino che prevede l'aggiunta di rape, oggi in quantità minore rispetto al passato.

## **CIUIGA**

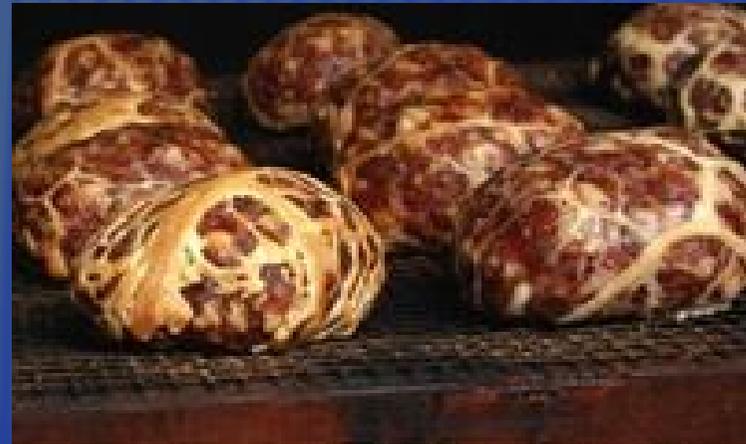
Le rape vengono precedentemente macinate e fatte riposare almeno 24 ore in contenitori forati per favorire l'uscita di acqua.

Le rape asciutte si aggiungono alla carne già salata e aromatizzata per creare un unico impasto da passare al tritacarne. Si insacca in budello dal diametro massimo di 40 mm e poi sottoposta a una leggera affumicatura. Si consuma cotta.

# *MORTANDELA*



Alta e bassa Valsugana



Val di Non

## ***MORTANDELA***

Salume del tutto diverso dalla mortadella, dividerebbe con questa l'etimo del nome derivante dalla parola romana MORTARIUM.

La carne di maiale e il fegato sono macinati e impastati insieme a sale, pepe, spezie e una piccola quantità di vino bianco o rosso. Dall'impasto ottenuto si formano con le mani delle polpette (100 – 250 gr) disposte nei retini di maiale e cosparse di farina gialla. La mortandela della Val di Non viene anche affumicata.

Stagionata fino a 120 giorni può essere consumata cruda o cotta.

# *SPECK ALTO – ADIGE I.G.P.*



## ***SPECK ALTO – ADIGE I.G.P.***

---

I primi documenti in cui si parla di SPECK risalgono al XVIII secolo, ma, anche se con nomi o definizioni differenti, esso compare già a partire dal 1200 nei registri contabili e nei regolamenti dei macellai.

Il termine deriva dal medio alto tedesco «spec» e dall'alto tedesco «spek», che significa *spesso/grasso*.

## ***SPECK ALTO – ADIGE I.G.P.***

---

La zona di produzione è L'INTERA PROVINCIA DI BOLZANO.

La materia prima è rappresentata dalla coscia di suino, che viene rifilata in modo diverso a seconda del pezzo finale che si vuole ottenere, infatti sono ammessi pezzi che vanno da un minimo di 3,4 a un massimo di 7,5 Kg al termine della stagionatura.

## ***SPECK ALTO – ADIGE I.G.P.***

---

### **CARATTERISTICHE:**

- ✓ Affumicatura a freddo (max 20° C);
- ✓ No siringatura o zangolatura;
- ✓ Salatura e aggiunta aromi a secco;
- ✓ Maturato a una temperatura compresa tra i 10° e i 15° C per un minimo di 20 settimane (5 mesi) a un massimo di 32 settimane (8 mesi).

***GRAZIE PER L'ATTENZIONE!***