

FIGALÉT

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salsiccia di fegato e uvetta, figalét co l'uéta.



La storia

I "figalét" sono un prodotto tradizionale della Marca Trevigiana, nell'area pedemontana est, di origine molto antica. Sono salsicce particolari, perché prodotte utilizzando il fegato del maiale e aromi. L'uso delle spezie ha avuto variazioni condizionate dai gusti delle diverse epoche e dalle mode alimentari. Oggi il prodotto si aromatizza con vin santo e uvetta.

Descrizione del prodotto

Questa salsiccia è del tutto particolare essendo a base di fegato di maiale. Il sapore amarognolo del fegato, viene esaltato dalla presenza di parti dolci costituite da uva passa che si fa rinvenire in vin santo. Un tempo, in alternativa, si inserivano pezzetti di buccia di limone o arancia canditi. Ha un profumo intenso, mentre al gusto si presenta pieno e armonioso, leggermente amaro (con punti dolci se in versione con l'uvetta). Al taglio presenta un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro; è di colore rosso scuro per la presenza del fegato.

Processo di produzione

Del maiale vengono utilizzati il fegato (25-30%), carni magre di spalla (35-30%) e pancetta (40%), private della cotenna e macinate. L'impasto è fatto, in parte, con l'uso di macchina impastatrice e completato in modo manuale; viene insaporito all'1,6-1,8% di sale (marino) e aromatizzato con pepe e cannella. Si unisce l'uva passa fatta rinvenire nel vin santo (per la specifica tipologia). Dopo accurato mescolamento, l'impasto viene insaccato in budello di maiale. L'insaccamento è fatto a macchina mentre la legatura è manuale.

Le dimensioni dei rocchi variano di diametro dai 2,5 ai 3,5 cm e di lunghezza dagli 8 ai 12 cm. L'asciugatura avviene a temperatura di 11-13 °C per un giorno.

Usi

L'abbinamento gastronomico ideale per il "figalét", cotto al tegame o arrosto, è la polenta ma è eccellente anche per fare il riso "all'onda" (alla veneta).

Reperibilità

Nella zona di produzione può essere acquistato direttamente dai produttori o presso alcuni ristoranti e agriturismi che promuovono la cucina tradizionale.

Territorio interessato alla produzione

Fascia pedemontana della provincia di Treviso, in particolare i comuni da Valdobbiadene a Vittorio Veneto.

