

# LUGANEGA DA RISO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lugànega bianca trevisana, lugànega da brodo, lugànega co' la dosa, salsiccia da riso.



## La storia

La "lugànega da riso" o "lugànega bianca trevisana" era un salume ormai quasi scomparso dalla cucina trevigiana, quando il fortunoso ritrovamento di un barattolo con la scritta "luganega bianca", con all'interno la dosa dello "spezier" trevigiano Antonio Perissinotto (da parte della figlia Teresa mentre riordinava la casa paterna di Treviso), dette impulso a un'avvincente attività volta a ricercare, documentare e disciplinare l'originale ricetta nella sua composizione di carni e spezie. Sicuramente la vicinanza di Venezia aveva favorito la preparazione della "dosa", con l'utilizzo di cannella, chiodi di garofano, pepe, noce moscata, macis, coriandolo e altre diverse spezie elencate nel testo della ricetta.

## Descrizione del prodotto

La "lugànega da riso" o "lugànega bianca trevisana" è un insaccato di maiale che si distingue per il caratteristico colore bianco con puntature rosate e il sapore conferito dalla tradizionale "dosa" di spezie e aromi impiegati nella concia dell'impasto. La tipica colorazione chiara deriva dall'impiego della pancetta suina senza cotenna (parte grassa e prima parte muscolare magra chiara), magro di lardo (parte muscolare magra chiara) e gole senza cotenna (parte grassa e prima fascia muscolare magra chiara).

La lugànega è confezionata in salsicce di piccola dimensione (5-6 cm) e di peso ridotto (circa 50/60 g), singolarmente dette "murei de lugànega", che rappresentano l'unità di misura per dosare la lugànega col riso.

## Processo di produzione

Per produrre la lugànega da riso (lugànega bianca) viene utilizzata la carne chiara della pancetta di maiale, della gola, della spalla e del sottospalla. Il tutto macinato con piastre con fori del diametro 3,5 o 4 mm, insaporito con sale marino, pepe, e aromatizzato con la "dosa". Dopo un accurato mescolamento, l'impasto viene insaccato in budello di maiale e manualmente legato con spago ottenendo piccole salsicce dette "murei" o "mureleti".

## Usi

Il prodotto è un eccellente condimento e viene utilizzato, come il nome fa presagire, per insaporire risotti, zuppe, minestre, tagliatelle o si accompagna ad un piatto di polenta fumante.

## Reperibilità

È un prodotto stagionale che si può trovare, in autunno-inverno, direttamente dai produttori, in alcune macellerie, gastronomie, piuttosto che nei ristoranti e trattorie del trevigiano.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso ed aree limitrofe.

