

# LUGANEGA NOSTRANA PADOVANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Luganega nostrana padovana, salsiccia.



## La storia

La luganega (salsiccia) è un prodotto tipicamente contadino, usualmente consumato nel periodo invernale intercorrente tra l'uccisione del maiale e la maturazione dei salami. Nella tradizione padovana i primi riscontri di questi prodotti si ritrovano fra le ricette Ruzzantiane risalenti al 1530 circa.

## Descrizione del prodotto

Misto di pancetta e polpa magra di maiale macinato, impastato ed insaccato in budello di maiale, insaporito con sale, pepe e vino (a volte anche aromatizzate con aglio), di circa 10 cm di lunghezza e 3 cm di diametro.

## Processo di produzione

Le carni del maiale, pancetta e polpa magra, vengono macinate con coltelli a piastra con fori di 6 mm di diametro, ed insaporite con sale, pepe, vino e a volte aromatizzate con aglio. L'impasto è poi insaccato in budello di maiale accuratamente lavato e salato. La legatura avviene manualmente in modo da formare con opportune tecniche delle doppie collane di "luganeghe" singolarmente di eguale dimensione. Questi insaccati vengono posti in sale di asciugatura e stagionati, appesi a rastrelliere, in locali con temperatura, umidità e ventilazione controllate; possono essere più o meno grassi, a seconda dell'uso culinario. 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

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

## Reperibilità

Il prodotto è facilmente reperibile, essendo disponibile presso la maggior parte delle macellerie e nei menù di molti agriturismi e ristoranti della zona.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

