

LUGANEGA TREVIGIANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salsiccia trevigiana.



La storia

La luganega (o salsiccia) è un prodotto tipicamente locale, usualmente consumato durante tutto l'anno e in particolare in occasione di incontri con grigliate all'aperto.

Descrizione del prodotto

La luganega trevigiana (salsiccia) è di colore rosato più o meno intenso, con dimensioni: lunghezza circa 9-10 cm., diametro 3-4 cm, insaccata nel budello di maiale e legate di continuo in file di 2/3 metri.

Processo di produzione

Per l'impasto vengono utilizzate pancetta, guancia, spalle e triti risultanti dal disosso delle carni. Queste vengono macinate con foro da 4/5 mm e impastate con sale, pepe, spezie ed eventualmente vino.

Le carni tritate e condite vengono insaccate nel budello di maiale, accuratamente lavato con acqua e aceto. Il prodotto viene consumato fresco e non necessita di stagionatura.

Usi

La luganega (salsiccia) si utilizza abitualmente cotta alla griglia, con brace o alla piastra preferibilmente in abbinamento alla polenta.

Reperibilità

È reperibile nelle macellerie, gastronomie e in genere in tutti i punti vendita nella zona di produzione; viene inserita nei menù di molte griglierie e feste paesane.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso.

