

LUGANEGHE DELLA VAL LEOGRA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salsicce della Val Leogra.



La storia

La produzione di "luganeghe" è diffusa in gran parte del territorio veneto e, a seconda delle zone, ha varianti nella modalità di preparazione e negli ingredienti usati. È questo il caso della Val Leogra dove si producono le tradizionali salsicce, fatte con le carni grigate del maiale.

Descrizione del prodotto

Le luganeghe della Val Leogra sono salsicce di carne suina, di circa 10 cm di lunghezza, fatte con lo stesso impasto dei salami aromatizzato con sale, pepe e chiodi di garofano (secondo le usanze) e insaccato in budelli bovini. Hanno un gusto saporito e leggermente speziato, variabile a seconda della lavorazione.

Processo di produzione

Dopo la preparazione di sopresse e salami, si passa alla preparazione delle "luganeghe". La carne viene tritata e ben amalgamata con sale e spezie. Successivamente si inserisce manualmente, o per mezzo di un apposito macchinario, in budella bovine, caratterizzate da un diametro ridotto, preventivamente ripulite con attenzione e trattate con aceto. Vengono legate con uno spago a distanza di circa 10 cm. Se ne fanno corone che vengono appese in locale riscaldato e asciutto, fino ad asciugatura. Si possono consumare dopo una settimana dalla preparazione e la conservazione avviene in locali umidi e freschi.

Usi

Si consumano cotte in un tegame con olio oppure sulle braci. Tipico della zona della Val Leogra è l'utilizzo dell'insaccato lessato con le verze.

Reperibilità

Le luganeghe sono facilmente reperibili presso produttori, macellerie e rivenditori nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Val Leogra in provincia di Vicenza.

