

MORETE O BARBUSTI DELLA VAL LEOGRA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Morete o barbusti della Val Leogra.



La storia

La produzione di "luganeghe" in Veneto, a seconda delle zone, ha varianti nella modalità di preparazione e negli ingredienti usati. Nella Val Leogra, oltre alle luganeghe tradizionali, si confezionano anche le "morete" che prendono il nome dalla tipica colorazione rosso scuro, dovuta alle parti del maiale utilizzate per la loro preparazione.

Descrizione del prodotto

Le "morete" sono salsicce ottenute da un impasto a base di alcuni organi interni e, talvolta, di sangue del maiale, al quale si aggiungono varie spezie. Sono più piccole delle comuni salsicce, essendo di solito lunghe circa 8 cm, di colore rosso scuro, presentano un sapore molto speziato e leggermente amarognolo.

Processo di produzione

Per la loro preparazione vengono utilizzati il cuore, i reni, i polmoni, la milza, il fegato e il sangue del maiale. Vengono passate al tritacarne e ben amalgamate con l'aggiunta di spezie: sale, pepe e una concia di spezie. L'impasto viene insaccato in piccole budella legate a circa 8-10 cm con uno spago. Le salsicce così ottenute vengono appese ad asciugare in locale riscaldato. La conservazione è di breve periodo in quanto si tratta di carni facilmente deperibili.

Usi

Le "morete" vengono consumate cotte, lessate o sulla brace dopo pochi giorni dalla produzione per la loro veloce alterabilità.

Reperibilità

Sono prodotti poveri, confezionati quasi esclusivamente per l'uso domestico perciò di difficile reperimento.

Territorio interessato alla produzione

Val Leogra, in provincia di Vicenza.

