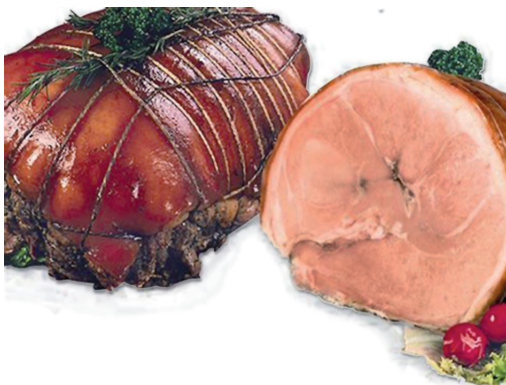


PORCHETTA TREVIGIANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Porchetta trevigiana, porchetta trevisana.



La storia

La "Porchetta trevigiana", come oggi a noi nota – per dirla alla trevisana – "è tenuta a battesimo" a Treviso nel 1919 da un certo Ermete Beltrame, nella sua birreria sotto il Palazzo dei Trecento. Da tale data la bella coscia arrosta di maiale incontra un crescente successo sul territorio, entrando nelle tendenze culturali non meno dell'attuale "spritz".

Dal dopoguerra la "Porchetta trevigiana" insieme alla sopressa, al pane e al vino del posto rappresentano i prodotti che caratterizzano l'offerta di osterie e frasche, non meno delle bancarelle nei mercati nelle sagre o nelle manifestazioni.

Descrizione del prodotto

La "Porchetta trevigiana" è una coscia di suino arrostita con la sua cotenna (il prosciutto), ottenuta da un maiale adulto. Può essere in osso o senza osso. Quella senza osso è legata, prima della cottura. Ha un peso – riferito al prodotto cotto – variabile, tra un minimo di 8 kg e un massimo di 11 kg – se in osso – e tra un minimo di 7 kg ed un massimo di 10 kg – se senza osso.

Quella senza osso spesso è immessa sul mercato porzionata a metà, a quarti, a ottavi o affettata.

Il prodotto si presenta con la sua cotenna, che ha un colore ambrato/dorato tipico dell'arrostitimento; la parte priva di cotenna presenta un colore leggermente più chiaro.

Al taglio la "Porchetta trevigiana" ha un colore beige, chiaro pallido, di carne cotta, non rosato, poiché priva di nitrati aggiunti. La consistenza della fetta è compatta, non elastica o gommosa, con facilità di sbriciolamento o sfilamento del muscolo, quale conseguenza di un prodotto estremamente naturale e privo di polifosfati, plasma, caseinati o di altri leganti aggiunti.

Rimane saporita e fragrante almeno per due settimane se mantenuta in luogo refrigerato.

Processo di produzione

La "Porchetta trevigiana" si ottiene dalla sola coscia fresca di suini adulti. La coscia fresca, in osso, ha un peso variabile tra gli 11 e i 15 kg, e può essere cotta e venduta in osso e senza osso. Come ingredienti sono consentiti oltre al sale, solo pochi aromi naturali per la tipicizzazione.

La coscia in osso, ovvero quella senza osso, viene cosparsa superficialmente con sale e gli eventuali aromi naturali, e così lasciata riposare in ambiente refrigerato per un tempo non inferiore a 12 ore.

La coscia senza osso viene legata per la formatura prima della cottura e dopo il riposo viene infornata. I tempi di cottura devono essere di almeno un'ora per chilogrammo di peso.

Nella prima fase della cottura la temperatura interna "al cuore" deve raggiungere almeno i 45 °C mentre devono essere raggiunti almeno i 72 °C "al cuore" nella seconda fase, con una temperatura del forno in grado di conferire alla cotenna la tipica doratura e croccantezza.

Il prodotto senza osso così ottenuto, per garantire la fragranza del prodotto nei tempi propri della moderna distribuzione - in quanto privo di conservanti e antiossidanti - necessità della pastorizzazione e del confezionamento sottovuoto, come viene proposto per la vendita.

Usi

È un alimento che si adatta ad accompagnare momenti d'incontro, banchetti e feste, oppure uno spuntino veloce con del pane e un bicchiere di vino. Si serve a temperatura ambiente come antipasto o tiepida come secondo piatto.

Reperibilità

La "Porchetta trevigiana" è reperibile presso le salumerie artigiane e industriali, nei punti vendita del dettaglio tradizionale e della grande distribuzione, nonché nelle varie bancarelle che concorrono ad animare sagre o manifestazioni. È presente nella ristorazione, inclusi gli agriturismi, per il consumo diretto.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso e in altre province venete, in particolare nelle zone limitrofe al territorio trevigiano.

