

SALADO CO L'AJO DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame stagionato con l'aglio, sàlado co l'ajo del basso vicentino.



La storia

Il salame con l'aglio è tipico di questa zona del vicentino e fa parte, da secoli, della tradizione alimentare locale. Creato per dare un gusto leggermente diverso a questo insaccato, è stato anche modificato, inserendo tra gli ingredienti del vino aromatizzato all'aglio, piuttosto che degli spicchi interi di questo bulbo, per rendere il tutto più gradevole e meno intenso.

Descrizione del prodotto

Il "salado co l'ajo" è ottenuto selezionando la miglior carne del maiale, cioè la polpa senza terminazioni nervose, alla quale viene eventualmente aggiunto un po' di lardo. A questo si aggiungono la concia, del vino bianco secco e degli spicchi di aglio. Il tutto viene insaccato in budelli abbastanza piccoli, in modo da raggiungere un diametro finale di 6-7 cm, una lunghezza di 20-25 cm circa e peso di 700-800 g.

Al taglio, la pasta del prodotto stagionato deve essere compatta e allo stesso tempo tenera, di colore tendente al rosso opaco.

Processo di produzione

La carne pregiata viene macinata in un tritacarne, a volte con l'aggiunta di lardo; si aggiungono gli ingredienti per la concia: sale grosso tritato, pepe spezzato a piacere, cannella e chiodi di garofano. Nella zona si fa uso di spicchi d'aglio da aggiungere all'impasto; perché non risulti troppo evidente, soprattutto se si tratta di un prodotto da cuocere (la cottura fa risaltare l'aglio), si è affermata la pratica di non inserire gli spicchi interi ma si schiaccia l'aglio che viene macerato per 2-3 ore nel vino bianco secco. Tolto l'aglio, il vino viene asperso sul macinato ottenendo così un insaccato leggermente profumato d'aglio e di vino.

Questa pasta da salami, una volta amalgamata, viene inserita nel budello grazie ad uno speciale imbuto applicato al tritacarne. Il budello viene punzecchiato con la "sponciròla" per far uscire il grasso e l'aria. Nei primi 10/15 giorni l'insaccato viene appeso in un ambiente secco affinché asciughi, successivamente i locali di stagionatura devono essere freschi e garantire un corretto livello d'umidità tale da permettere l'aderenza del budello e consentire una buona conservazione. Dopo un mese il salame viene considerato stagionato da fette e si può cominciare a consumare crudo, così fino a 3-4 mesi di stagionatura, dopo di che risulta troppo secco.

Usi

Viene tagliato in fette sottili accompagnato tradizionalmente con pan biscotto e sottaceti ma anche con un contorno di erbe spontanee cotte e con del cren grattugiato.

Reperibilità

Il salame con l'aglio è di semplice reperibilità presso i produttori e i rivenditori della zona, da dicembre fino all'inizio della primavera. Aglianti della zona di produzione e di tutto il Veneto.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i Comuni del basso vicentino.

