

SALADO DELLA PEDEMONTANA TREVIGIANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame della pedemontana trevigiana, salado, salado trevisan.



La storia

Il "salado" della pedemontana trevigiana, come pure la "sopressa" della medesima area, sono famosi da tempi immemorabili come "marena del contadin", citata nei tipici proverbi "polenta sopra e vin, medesine del contadin", oppure "pan vin e sopresa ... e de altro no me interessa".

Descrizione del prodotto

La forma dell'insaccato è cilindrica, con un diametro variabile tra 6 a 8 cm e una lunghezza dai 20 ai 30 cm. Il peso del prodotto finito si aggira dai 600-700 grammi in su. Questo salame è caratterizzato dal profumo conferito dall'uso del vino bianco Prosecco con cui si bagnano le carni macinate. A maturazione presenta profumo accentuato e tipico con assenza di odori anomali. Al gusto si presenta morbido, pieno e armonioso. Al taglio mostra un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro, un colore rosso intenso per la carne magra e bianco per il grasso, nonché una buona tenuta della fetta al taglio.

Processo di produzione

È ottenuto utilizzando parti magre (spalla e trito per un totale del 65-70%) e parti grasse del maiale (pancetta e gola rispettivamente per il 25% e il 5-10% circa), macinate assieme. L'impasto viene insaporito al 2,4-2,8% con sale (marino), aromatizzato con pepe e vino Prosecco. Dopo un accurato mescolamento, finito a mano, l'impasto viene insaccato in budello naturale. La legatura si fa a mano. L'asciugatura avviene in un locale apposito, a temperatura variabile secondo un ciclo stabilito (da 12 a 23 °C) per 6 giorni con un'umidità tra 78 e 88%. La stagionatura, anch'essa in un locale autonomo, dura almeno un mese a temperatura compresa tra 11 e 13 °C.

Usi

Il salame è un insaccato da gustare crudo come stuzzichino o antipasto, ottimo quando cotto alla brace e gustato con la polenta abbrustolita.

Reperibilità

Si trova facilmente in commercio, tutto l'anno, attraverso i dettaglianti e le gastronomie della zona di produzione e in tutta la provincia di Treviso.

Territorio interessato alla produzione

I comuni della pedemontana della Marca Trevigiana, da Valdobbiadene a Vittorio Veneto.

