

# SALADO FRESCO DEL BASSO VICENTINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame fresco del basso vicentino, salàdo fresco ai ferri.



## La storia

Il "salado" fresco rientra a pieno titolo nell'ambito dell'antica tradizione culinaria. Questo particolare insaccato, caratterizzato dall'essere più grasso degli altri, meno stagionato e quindi più morbido, può essere usato in maniera diversa rispetto agli altri salami ed è adatto ad essere quasi spalmato o a condire minestre e sughi.

## Descrizione del prodotto

Il salame del basso vicentino viene prodotto utilizzando la selezione migliore delle carni di maiale, cioè la polpa senza terminazioni nervose, alla quale, se risulta un po' magra, viene aggiunto un po' di lardo, affinché le parti magre e grasse risultino ben amalgamate e il prodotto risulti morbido. A questo si aggiungono il sale e la concia. Non viene invece aggiunto l'aglio perché risulterebbe troppo evidente al gusto e all'odorato. Il tutto viene insaccato in budelli abbastanza piccoli, in modo da avere un diametro finale di 6-7 cm, una lunghezza di 20-25 cm e un peso di 700-800 g. Al taglio, la pasta del prodotto stagionato deve essere compatta ma allo stesso tempo tenera e di colore tendente al rosso opaco.

## Processo di produzione

La parte pregiata di carne del maiale (polpa senza terminazioni nervose) destinata ai salami viene macinata in un tritacarne, a volte con l'aggiunta di lardo e addizionata con la concia: sale grosso tritato, pepe spezzato a piacere, cannella e chiodi di garofano. L'impasto amalgamato viene inserito nel budello con l'utilizzo di uno speciale imbuto applicato al tritacarne. Il budello viene punzecchiato con la "sponciròla" per far uscire il liquido e l'aria che impedirebbe alle componenti di aderire e viene legato solo alle estremità. Dopo essersi asciugato in locali secchi (una volta era essenzialmente accanto al focolare domestico), si ripone in ambienti umidi, freschi e bui per la conservazione. Si consumano freschi, previa cottura, da 3-4 giorni fino ad un mese, poi si considerano salami da fette e durano fino a tre quattro mesi.

## Usi

Il consumo tipico del "salado" è quello tramite cottura in un tegame con un po' d'olio, per aver di che far "pòcio" (intingere) con la polenta, oppure, ancora più diffusamente, aperto in lunghezza e cotto alla griglia; tende così a piegarsi, ad accartocciarsi, costituendo un involucre per il gustosissimo sugo che si forma all'interno.

## Reperibilità

Il salame fresco si trova facilmente presso i produttori e i rivenditori del basso vicentino, da dicembre fino a maggio.

## Territorio interessato alla produzione

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

