

# SALADO FRESCO TREVIGIANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame fresco trevigiano, salado fresco (da consumare cotto).



## La storia

Il "salado" è caratterizzato dall'essere leggermente più grasso degli altri, meno stagionato e più morbido, può essere quindi usato in maniera diversa rispetto agli altri salami e può essere quasi "spalmato". Inoltre, data la pregevolezza delle carni è adatto a ricavare sughi per condire paste, risotti, brodi.

## Descrizione del prodotto

Il salame fresco trevigiano è caratterizzato dal leggerissimo profumo conferito dal vino bianco con cui si bagnano le carni macinate. Al palato è morbido e gustoso.

La forma del "salado" è cilindrica con un diametro variabile tra 6 a 8 cm e una lunghezza dai 20 ai 30 cm. Il peso finale si aggira attorno ai 600-700 grammi. È un prodotto che si presenta molto morbido e gustoso. Al taglio mostra un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro; colore rosso per la carne magra e bianco per il grasso. Buona coesione tra grasso e magro.

## Processo di produzione

È ottenuto utilizzando parti magre (spalla e trito) e parti grasse (pancetta e gola guanciaie) del maiale, macinate assieme.

L'impasto viene insaporito con sale (marino), aromatizzato con pepe e vino bianco. 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 una umidità relativa compresa tra 78 e 88%. La stagionatura è di almeno 20 giorni a temperature comprese tra 11 e 13 °C.

## Usi

Il consumo tipico del "salado" trevigiano è quello con cottura al tegame, spruzzato d'aceto, con polenta morbida o arrostita.

Tipica è anche la minestra di brodo e salame fresco (pasta di salame) detta "tastasal" con aggiunta di riso.

## Reperibilità

Il salame è uno degli insaccati di più semplice reperibilità. Si trova facilmente presso i produttori e i rivenditori del trevigiano, da dicembre fino a maggio.

## Territorio interessato alla produzione

I comuni della Marca Trevigiana, provincia di Treviso.

