

SALAME BELLUNESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame bellunese.



La storia

La produzione del salame nel Veneto è talmente diffusa e radicata, senza soluzione di continuità lungo il suo percorso storico, da costituire un vero e proprio riferimento culturale, per gli aspetti sociali e alimentari legati alla vita rurale, ma anche al suo valore nutrizionale e di gradimento da sempre riconosciuto da tutti i ceti sociali.

Descrizione del prodotto

La caratteristica principale del salame bellunese è di essere preparato con carni miste; l'elemento comune alle varie tipologie di carni è il lardo di suino, mescolato con carni di suino, equino, bovino, ovino o caprino e, talvolta, con carni di selvaggina. Il protocollo di produzione prevede l'utilizzo del 20-25% di lardo di suino e un restante 80-75% di carni magre. Le varianti possono essere:

- salame misto suino bovino con rispettivamente 65% suino, 10% bovino e 25% di lardo di suino;
- salame misto suino equino con rispettivamente 60% suino, 15% equino e 25% lardo di suino;
- salame misto suino ovino con rispettivamente 65% suino, 10% ovino e 25% lardo di suino.

Tali percentuali possono leggermente variare in base alle caratteristiche organolettiche delle carni magre utilizzate.

Processo di produzione

Una volta selezionate e lavorate, le carni da impiegare vengono macinate in tritacarne con basso numero di giri/minuto per non riscaldarle. Vengono aggiunti sale al 2,7%, pepe allo 0,2%, vino rosso di corpo e, in alcuni casi, spezie o aglio in quantità variabili a seconda del produttore. Una volta mescolate, le carni vengono insaccate in budello naturale di bue del diametro di 60-65 mm, precedentemente conservato salato dopo essere stato raschiato e debitamente lavato. La pezzatura di 30-35 cm di lunghezza permette di avere un salame del peso di circa 500-600 g. I salami vengono posti in apposite sale di stagionatura dove riposano per non meno di 50 gg. Il "salame bellunese", una volta stagionato, ha un peso di circa 350-400 g e una piumatura bianca naturale di buona consistenza; al taglio si presenta con grana omogenea.

Usi

Si consuma in diverse occasioni per la praticità del suo utilizzo. È sempre abbinato a pane o polenta e rappresenta così un piatto ricco e nutriente.

Reperibilità

Per le sue particolari caratteristiche è reperibile, nella zona di produzione nel periodo compreso tra dicembre e maggio dell'anno successivo.

Territorio interessato alla produzione

Belluno e provincia.

