

SALAME DA TAGLIO DI TRECENTA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame da taglio di Trecenta.



La storia

Le metodiche di produzione e conservazione di questo insaccato sono radicate da secoli in questo territorio; Trecenta vanta la secolare tradizione della Fiera d'Autunno (seconda domenica di ottobre) con annesso un fiorente Mercato di "merci e bestiame" durante il quale era estremamente vivace la commercializzazione dei lattonzoli (suino di circa 15-20 kg) da poter allevare e macellare durante l'inverno dell'anno successivo. L'usanza della "becca-

ria" ovvero le procedure che vanno dall'uccisione del maiale fino all'insaccatura dei salami, sono state codificate e tuttora utilizzate dai produttori della zona.

Descrizione del prodotto

Il salame da taglio di Trecenta è prodotto esclusivamente con carni suine. Per l'impasto, dopo una adeguata operazione di rifilatura e cernita, vengono interamente utilizzate tutte le parti pregiate dell'animale, che vengono macinate, condite, insaccate e stagionate in modo artigianale. Le condizioni climatiche della zona, che alternano giornate di secco a giornate di umidità elevata, permettono una maturazione che trasmette al salame particolari caratteristiche organolettiche che lo rendono unico. per il grasso. Buona coesione tra grasso e magro.

Processo di produzione

Si suddividono le varie parti quali cotiche (pelle del suino), "carni muscolose" (carni rosse), "carni buone" (carni rosa con parti di grasso nobile) e frattaglie (nervi, ossa, grassi non nobili). Successivamente si procede alla macinazione delle "carni buone" e alla concia con ingredienti naturali (aglio, sale, pepe, vino) in percentuali variabili a seconda della tradizione di ogni singolo produttore. L'impasto ben amalgamato viene insaccato in budello di bue, di diametro e lunghezza variabili, e legato con spago per compattare e sorreggere la massa nella fase di stagionatura. La conservazione e stagionatura devono avvenire in ambienti adatti e sotto costante osservazione. Particolarmente influenti sono le condizioni climatiche di secco, umido, in quanto il salame da taglio deve essiccare (maturare) in modo omogeneo in tutto il suo volume. Va costantemente verificato il corretto svilupparsi di muffe esterne buone e/o cattive; nel caso di muffe "cattive" è necessario procedere alla loro spazzolatura.

Usi

Il salame da taglio di Trecenta va consumato crudo previo taglio a fette sottili.

Reperibilità

Si trova facilmente in commercio presso i produttori e i dettaglianti della zona, da dicembre fino a maggio.

Territorio interessato alla produzione

Territorio comunale di Trecenta e paesi limitrofi, in provincia di Rovigo.

