

SALAME DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame di Verona.



La storia

Nella provincia di Verona l'allevamento suino ha caratterizzato per secoli la civiltà contadina, e la produzione e il consumo di insaccati era fondamentale nell'alimentazione del tempo. Il salame di Verona ha dei processi di asciugatura e stagionatura caratteristici, poiché il territorio veronese è localizzato alla confluenza tra il microclima mite e umido del lago e l'aria asciutta proveniente dai monti. La combinazione geografica di questi fattori fa sì che l'ambiente veronese risulti particolarmente indicato per una perfetta stagionatura.

Descrizione del prodotto

Ottenuto da carne suina fresca con aggiunta di sale, aglio, pepe e zucchero, ha forma cilindrica con un diametro variabile tra 6 e 8 cm e una lunghezza dai 20 ai 30 cm. Il peso del salame, al consumo, si aggira sui 600-700 g. Per quanto riguarda le sensazioni gustative, 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

Una volta sezionato il maiale nelle varie parti, si procede al taglio a coltello delle pezzature che interessano alla produzione del salame e cioè spalla, pancetta e gola. La carne così sminuzzata passa nel tritacarne insieme all'aglio, macinata con stampo a fori da 6-8 mm. La carne viene immessa nell'impastatrice, assieme alla "concia" composta da sale, pepe e conservanti a norma di legge. L'impastatrice provvede a mescolare la carne trita e gli ingredienti così da creare un impasto omogeneo. Una volta pronto viene messo nell'insaccatrice e il budello naturale viene legato a mano, quindi appeso ad asciugare. Una volta terminata l'asciugatura si passa alla stagionatura che è uno degli aspetti più caratteristici del salame di Verona.

Usi

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

Reperibilità

Il salame di Verona si può trovare presso ristoranti, agriturismi, dettaglianti e supermercati in tutta la provincia.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.

