

SALAME DI ASINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame di asino.



La storia

Il salame d'asino è tipico della provincia padovana, della zona di Valdagno e della Comunità Montana Leogra Timonchio in provincia di Vicenza. La produzione di questo salume è antica e si lega alla disponibilità di asini nelle aree sopracitate, ampiamente utilizzati come animali da soma, da tiro e da lavoro. Dell'asino si usano solo le carni magre e, per rendere l'impasto più morbido anche dopo la stagionatura, si aggiunge pancetta oppure lardo

di maiale. Ci sono differenze nella produzione di questo salume sia nell'uso di ingredienti aggiuntivi (spezie, aromi e percentuali di altri tipi di carne) sia nei tempi di stagionatura, legate ad usanze locali.

Descrizione del prodotto

Si tratta di un insaccato ottenuto con carni scelte di asino (60%) e suino (40%). L'aspetto è quello d'un salame abbastanza grosso, cilindrico, del diametro di circa 8-9 cm, lungo 25-28 cm e del peso di circa 1-1,2 kg. Al taglio, la pasta del prodotto stagionato deve essere compatta e allo stesso tempo tenera, di colore abbastanza scuro.

Processo di produzione

L'impasto viene ottenuto selezionando le varie carni: dell'asino vengono scelte le parti più magre evitando il grasso che tende ad irrancidire velocemente. A queste si aggiungono carni di suino in una percentuale di circa il 40% del totale, scegliendo pancetta e/o lardo a seconda delle tradizioni familiari. Le carni vengono quindi tritate e opportunamente salate e pepate. Taluni aggiungono una concia di cannella, pepe, chiodi di garofano, salvia e aglio in quantità variabili. Il tutto viene impastato e insaccato utilizzando budello naturale di bovino, legandolo a mano, e ponendolo su appositi carrelli, in cella di asciugatura con temperature variabili da 18 a 12 °C. La conservazione avviene in apposite celle con temperatura, umidità e ventilazione controllate; infine il salame è appeso a rastrelliere.

Nella produzione contadina l'asciugatura avviene in locali debolmente riscaldati e la stagionatura in tradizionali granai aerati dove l'insaccato viene appeso alle travi o su apposite "stanghe da salàdi" (pali appesi al soffitto). La maturazione avviene dopo circa due mesi e mezzo e varia a seconda delle tradizioni locali.

Usi

Il salame d'asino si può mangiare crudo, a fette sottili e accompagnato con la tradizionale polenta di mais Marano, oppure cotto in tegame o alla griglia.

Reperibilità

Prodotto in quantità ridotte è reperibile solo presso i produttori o, occasionalmente, presso rivenditori specializzati o in alcuni agriturismi del padovano e del vicentino.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova e i comuni di Posina, Laghi, Arsiero, Valdagno, in provincia di Vicenza.

