

SALAME NOSTRANO PADOVANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame nostrano padovano.



La storia

Il salame è una delle produzioni tradizionali della provincia di Padova dove l'allevamento suino appartiene alla tradizione contadina che ha, nel tempo, perfezionato le tecniche per la produzione di insaccati, talvolta variandole e modificandole a seconda delle preferenze familiari. Tale area produttiva si differenzia dalle altre zone, non tanto per le particolarità di produzione o gli ingredienti utilizzati, ma per le caratteristiche microclimatiche che influiscono sulla crescita dei maiali.

Descrizione del prodotto

Si ottiene con un impasto di carni magre e grasse di suino secondo percentuali codificate dalla tradizione orale, insaccato in budella di bovino con sale, pepe ed eventualmente vino aromatizzato con aglio o succo di aglio spremuto. Il prodotto, pronto per la commercializzazione, si presenta con la classica forma cilindrica, di diametro variabile tra 6 e 8 cm, lunghezza dai 20 ai 30 cm e peso di 600-700 grammi. Al taglio è di colore rosso con macchie bianche dovute al grasso, il gusto è pieno e, se presente, si percepisce l'elegante presenza dell'aglio.

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.

L'impasto si ottiene selezionando le varie carni con particolare cura, tritandole con coltelli a piastra, sandole e pepandole a piacere secondo le tradizioni che variano da famiglia a famiglia, e eventualmente aggiungendo del vino aromatizzato con aglio o del succo d'aglio spremuto. Si procede all'insaccamento utilizzando budello naturale di bovino che viene legato a mano; l'insaccato è posto in cella di asciugatura su appositi carrelli, poi conservato in apposite celle con temperatura, umidità e ventilazione controllate e, infine, appeso a rastrelliere.

Usi

È un insaccato da gustare crudo come stuzzichino o antipasto, è ottimo cotto alla brace e accompagnato da polenta abbrustolita.

Reperibilità

Il salame nostrano padovano è di facile reperibilità presso i punti di distribuzione al dettaglio in tutto il territorio provinciale.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

