

SALSICCIA CON LE RAPE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salsicce con le rape, lugàneghe, luàneghe co le ràve.



La storia

La luganega (salsiccia) è un prodotto tipicamente contadino, usualmente consumato nel periodo intercorrente tra l'uccisione del maiale e la maturazione dei salami. Le "Salsicce con le rape" sono una produzione creata, con ogni probabilità, per "allungare" la preziosa carne del maiale con una materia prima meno pregiata come la rapa gialla

(che un tempo, in inverno, era molto abbondante). Potevano essere impiegate quantità variabili della radice, anche superiori a quella della carne (oggi comunque si predilige un impasto inferiore al 50%), senza creare problemi di conservazione del prodotto.

Descrizione del prodotto

Salsicce con impasto di carne suina, salata e pepata, con eventuale aggiunta di vino bianco o brodo di manzo. Rape gialle in quantità almeno eguale a quella della carne. Le salsicce migliori sono quelle in cui sono presenti un po' tutti i tagli dell'animale; di solito la parte più consistente dell'impasto risulta costituita dalla carne delle coste con l'aggiunta del guanciale ed eventualmente, per renderle ancora più gustose, della "goléta" o "bàdola", corrispondente al sottocollo ricco di grasso.

Processo di produzione

Dapprima si lavano a parte e si lessano al dente le rape, si sbucciano e si passano al tritacarne finché sono ancora calde, poi si stendono a raffreddare su un piano e si salano leggermente.

Si macina la carne di maiale con lo stesso tritacarne smontato, ben lavato ed asciugato, e si aggiungono sale e pepe. Amalgamato per bene l'impasto, con le mani lo si inserisce nel budello di suino o di capra lavato con cura all'esterno e all'interno (quello di capra richiede un semplice risciacquo) stando attenti a non lasciare dei vuoti, e legando le porzioni (ròcchi) con gavetta.

Queste salsicce devono asciugarsi per 5-7 giorni in un ambiente asciutto e con ricircolo naturale d'aria, ad una temperatura fresca (fra i 18 e i 12 °C). Si conservano poi in frigorifero ad una temperatura di 4 °C per un massimo di 10 giorni. Per tempi oltre il mese possono essere messe in cella o sotto vuoto appena asciugate.

Usi

Preparate tradizionalmente nei mesi che vanno da ottobre ad aprile vengono consumate cotte alla brace o bollite.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso singole realtà della zona, sensibili alla tradizione della gastronomia locale.

Territorio interessato alla produzione

Chiampo e Arzignano, in provincia di Vicenza.

