

# SALSICCIA TIPICA POLESANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salsiccia tipica polesana.



## La storia

La salsiccia è un prodotto tipicamente contadino. Anche nel rodigino si producono insaccati simili alle salsicce (luganeghe), soprattutto nella zona del delta dove da decenni si produce la salsiccia tipica polesana.

## Descrizione del prodotto

Le varie tipologie di salsicce prodotte in Veneto si differenziano tra loro per colore, forma e dimensione. Possono assumere, infatti, un colorito più chiaro o più scuro in relazione al maggiore o minore contenuto delle parti maggiormente pregiate del maiale.

La salsiccia polesana è prodotta con carne di suino, sale, saccarosio, aromi e spezie e ha, nella maggior parte delle produzioni, dimensioni di circa 10 cm di lunghezza e 3 cm di diametro. Ovviamente, a seconda del tipo di carni e delle spezie utilizzate nell'impasto, varia anche il loro gusto.

## Processo di produzione

Le carni del maiale, appositamente scelte per la produzione della salsiccia, vengono macinate con coltelli a piastra con fori di diametri differenti a seconda delle usanze e vengono insaporite con sale, saccarosio, aromi e spezie varie. L'impasto è poi insaccato in budello naturale di maiale o bovino, accuratamente lavato e salato. La legatura avviene manualmente e il prodotto viene posto in cella di asciugatura e stagionato, in locali con temperatura, umidità e ventilazione controllate.

## Usi

Le salsicce vengono consumate cotte alla brace o bollite e si accompagnano con le verze o altre verdure bollite.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso la maggior parte delle macellerie nella zona di produzione e nei menù di alcuni agriturismi e ristoranti di cucina locale.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Rovigo, in particolare il comune di Porto Viro.

