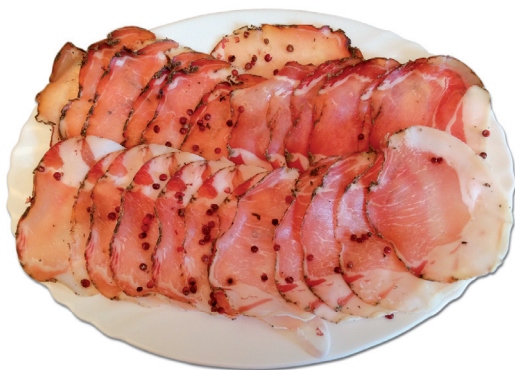


SCHENAL

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Schienale, lombo di maiale affumicato.



La storia

Il canonico Giovanbattista Barpo, già menziona il confezionamento di "prosciutti e soppressate" nel suo volume 'Le delizie dell'Agricoltura e della Villa' del 1632. Per 'prosciutti' si intendono qui le carni da pezzi interi (cosce, spalle, lombi) salate e sottoposte a leggera pressione per favorire l'estrazione dell'acqua e aumentare così il tempo di conservazione.

Descrizione del prodotto

Lo "schenal" è una carne salata di maiale derivata dal lombo intero che viene trattato esternamente con sale e spezie e, quindi, leggermente affumicato per favorirne la conservazione. La forma finale del prodotto è quella di un parallelepipedo schiacciato. Presenta una colorazione rosa-brunita e un sapore molto gradevole e aromatizzato.

Processo di produzione

Per ottenere lo "schenal" si utilizzano esclusivamente carni suine provenienti da animali, appartenenti a razze tradizionali, nati e allevati in aziende suinicole della provincia di Treviso.

Il lombo intero del maiale viene disossato, mantenendo il suo lato grasso, poi salato e aromatizzato esternamente con sale marino grosso (3,5-4%) e aromi (pepe, cannella, chiodi garofano, ginepro, alloro) per circa 15 giorni in condizioni di umidità relativa compresa tra il 75 e l'85%. L'asciugatura avviene in stanza apposita a temperatura di 12-23 °C per 8 giorni. L'affumicatura è ottenuta con fumi provenienti da legno di vite, frassino e rosmarino per 12 ore, mentre la stagionatura avviene per almeno di 60 giorni a temperature comprese tra 11 e 13 °C.

Usi

Lo "schenal" si presta ad essere consumato sia crudo, in fette sottili, sia cotto nella preparazione di secondi piatti o come condimento per zuppe e minestre di verdure.

Reperibilità

È facilmente reperibile presso ristoranti, agriturismi, produttori e macellerie in tutta l'area di produzione.

Territorio interessato alla produzione

I comuni della pedemontana della Marca Trevigiana, provincia di Treviso.

