

SOPRÈSSA CO L'OSSOCÒLO DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa con il capocollo, soprèssa co l'ossocòlo.



La storia

La sopressa col capocollo è una variante della classica sopressa. Nello specifico il capocollo (ossocòlo) è la massa muscolare situata lungo le vertebre cervicali del maiale ed è una delle carni più saporite che però tende, di per sé, ad indurire al punto da divenire inutilizzabile. Per renderlo e conservarlo più morbido, si è affermata la pratica di insaccarlo all'interno della "soprèssa", per impreziosirla e renderla più gustosa.

Descrizione del prodotto

Viene ottenuta dalle parti qualitativamente migliori dell'animale che, nella variante col capocollo, prevede l'inserimento di questa carne assieme all'impasto, longitudinalmente all'interno del budello (di cavallo o di vacca). La sopressa assume una forma cilindrica, del diametro di 15-20 cm e di lunghezza variabile dai 30 ai 40 cm a seconda del budello utilizzato, il peso può raggiungere i 5 kg. Al taglio la pasta deve essere compatta ed aderente al capocollo ma allo stesso tempo tenera, di colore rosso opaco. È considerato una vera prelibatezza sia per la gustosa carne del capocollo, sia perché non se ne possono avere più di due per animale.

Processo di produzione

La parte pregiata di carne destinata alla produzione delle sopresse viene macinata in un tritacarne, a volte con l'aggiunta di lardo. Vengono poi cosparsi gli ingredienti per la concia: sale grosso tritato, pepe, cannella e chiodi di garofano. Amalgamata, la pasta da sopressa viene inserita nella "mànega", cioè il budello. Prima di inserire il capocollo, per insaporirne ulteriormente le carni, vengono praticate sullo stesso delle incisioni per l'inserimento di pezzi di cannella, pepe e chiodi di garofano.

L'insaccato viene stretto con una fitta legatura per creare l'armatura del prodotto e per evitare il perdurare di vuoti d'aria. Nei primi 10/15 giorni sosta in un ambiente secco affinché asciughi. Successivamente viene portato in locali di stagionatura freschi, umidi e protetti dalla luce, dove impiega molto tempo per maturare perché le diverse carni di cui è composto devono fermentare. La sopressa con il capocollo sarà pronta quando i salami cominciano ad invecchiare mentre l'impasto delle "soprèsse" è ancora fresco riuscendo a conservare morbida anche la carne del capocollo.

Usi

La "soprèssa co l'ossocòlo" viene tagliata in fette abbastanza consistenti e può essere consumata sia cruda che cotta: in tegame con un po' d'olio per aver di che far "pòcio" (intingolo) con la po-

lenta, cruda accompagnata tradizionalmente con il pan biscotto e un contorno di sottaceti.

Reperibilità

Le sopresse col capocollo sono prodotti di nicchia, confezionati in quantità ridotte, reperibili presso alcuni ristoranti e agriturismi del basso vicentino e delle aree limitrofe, o direttamente presso i produttori.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni del basso vicentino.

