

SOPRÈSSA CO LA BRAZÒLA DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa con la braciola; soprèssa co la brazòla.



La storia

La "sopressa con la braciola" fa parte della tradizione culinaria del basso vicentino che ha portato all'elaborazione di altre varianti con l'utilizzo di diverse carni inserite all'interno del classico impasto per impreziosire l'insaccato e creare un prodotto apprezzato e gustoso.

Descrizione del prodotto

Questo insaccato di carne di maiale, viene preparato con lo stesso impasto utilizzato per i salami, ovvero, dalla selezione delle parti qualitativamente migliori dell'animale. Nella variante con la braciola viene inserita la carne assieme all'impasto, longitudinalmente all'interno del budello (di cavallo o di vacca). L'insaccato 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. Il prodotto stagionato è particolarmente saporito e si conserva per un lungo periodo. Al taglio la pasta deve essere compatta ed aderente alla braciola ma essere allo stesso tempo tenera, di colore tendente al rosso opaco ma spiccano macchie bianche dovute alla presenza del grasso; al taglio è ben visibile il filone inserito (la braciola).

Processo di produzione

La parte pregiata di carne destinata alle "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 la braciola, per insaporire ulteriormente questa carne, vengono praticate sulla stessa delle incisioni per l'inserimento di pezzi di cannella, pepe e chiodi di garofano. L'insaccato viene stretto con una fitta legatura (i giri di spago sono per la "sopressa" distanziati 2 cm) per creare l'armatura del prodotto e per evitare il perdurare di vuoti d'aria. Nei primi 10/15 giorni è posto in un ambiente secco affinché asciughi. Successivamente viene portato in locali di stagionatura freschi, umidi e protetti dalla luce; sarà pronto al consumo per maggio-giugno ed ottimale a luglio-agosto.

Usi

Tagliata in fette abbastanza consistenti può essere consumata sia cotta, in tegame con un po' d'olio per aver di che far "pòcio" (intingolo) con la polenta, sia cruda accompagnata con il pan biscotto

e sottaceti. Si accosta in particolare con le tipiche tèghe de pearòn, peperoni lunghi messi in compòsta (sott'aceto).

Reperibilità

La sopressa con la braciola è un prodotto di nicchia, di scarsa reperibilità; si può trovare presso alcuni ristoranti e agriturismi del basso vicentino e direttamente presso i produttori.

Territorio interessato alla produzione

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

