

SOPRÈSSA COL TÒCO DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa col filetto, soprèssa col tòco, “bresolàra” perché il filetto è contiguo alle costole, le bracirole.



La storia

Gli insaccati di maiale differiscono da luogo a luogo, per condizioni climatiche diverse e per tradizioni di sapori ed alimentazioni differenti. La sopressa con il filetto è una variante della classica sopressa e fa parte della tradizione culinaria del basso vicentino. Il filetto è la massa muscolare del maiale situata all'interno, lungo la colonna vertebrale all'altezza dei reni. È molto tenera perché è la meno usata dall'animale e l'usanza di unirla alla “soprèssa” serve ad impreziosire questo tradizionale insaccato.

Descrizione del prodotto

Viene impastato utilizzando le parti qualitativamente migliori dell'animale. Nella variante con il filetto questa carne è inserita, assieme all'impasto, longitudinalmente all'interno del budello. 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, aderente al filetto ma allo stesso tempo tenera. È di colore rosso opaco ma spiccano macchie bianche dovute alla presenza del grasso.

Processo di produzione

La carne pregiata 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 nel budello. Prima di inserire il filetto, che solitamente viene tagliato in 2 o 4 parti per ottenere più insaccati, lo si sottopone a salatura eliminando il sale in eccesso con un canovaccio mentre, per la sua concia, non sono necessarie incisioni perché la carne è morbida e consente un ottimo assorbimento delle spezie. Viene poi inserito nell'insaccato, spingendolo al centro con un bastoncino di legno, che è legato stretto per creare l'armatura del prodotto ed evitare vuoti d'aria.

La “soprèssa” con il filetto è sottoposta ad asciugatura (10-15 gironi) e alla successiva stagionatura in locali freschi, umidi e protetti dalla luce; sarà pronta per le fine della primavera, inizio estate quando i salami cominciano ad invecchiare e l'impasto delle “soprèsse”, ancora fresco, riesce a conservare la carne del filetto.

Usi

Tagliata in fette abbastanza consistenti può essere consumata sia cruda che cotta; si accosta in particolare con le tipiche “tèghe de pearòn”, peperoni lunghi messi in “compòsta” (sott'aceto).

Reperibilità

La sopressa con il filetto è un prodotto di nicchia, confezionato in quantità ridotte e di scarsa reperibilità. Tuttavia si può trovare presso i produttori e alcuni ristoranti e agriturismi del basso vicentino.

Territorio interessato alla produzione

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

