

SOPRESSA DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa di Verona.



La storia

La tecnica di produzione della “sopressa” è una tradizione della salumeria vicentina, trevigiana e veronese, che si differenzia non tanto nelle percentuali di carni magre e grasse degli impasti, ma nella sfumatura dei modi di lavorazione e dei fattori climatici delle diverse aree di produzione. Nel veronese sono presenti imprese artigiane e industriali che mantengono inalterata la tradizionale tecnica produttiva della sopressa.

Descrizione del prodotto

La sopressa è un grosso salume di dimensioni variabili dovute alla variabilità delle budella del bovino in cui viene insaccata. La forma è arcuata, il diametro varia da 10 a 20 cm, il peso oscilla da 1,5 a 7 kg. L’insaccato, di puro suino, è prodotto con carni scelte, macinate o sminuzzate, magre e grasse con 28-35% di massa grassa, che poi vengono salate, pepate e insaccate.

La stagionatura fa assumere, esternamente, alla sopressa il colore bianco-grigiastro della muffa di cui si ricopre. Al taglio, la carne appare di colore rosso-rosato, con la caratteristica irregolare mazzatura bianca dovuta alla componente di grasso.

Processo di produzione

Le carni fresche di suino, pancetta e polpa, si macinano a temperatura ambiente. La carne magra, in una percentuale intorno al 70%, viene macinata a grana media con il grasso della pancetta e condita a secco utilizzando sale marino, pepe nero, aglio naturale o disidratato. Dopo aver impastato la miscela si procede all’insaccamento per il quale s’utilizza budello naturale, quindi si lega il salame con spago e successivamente lo si fora per far uscire l’aria e i liquidi dal budello.

La sopressa viene posta in stagionatura, fase estremamente delicata del processo di produzione che può durare da cinque mesi a quasi due anni, in un ambiente adatto con temperatura, umidità relativa e ventilazione controllate.

Usi

Ottimo insaccato da consumare crudo, tagliato a fette o cotto alla griglia.

Reperibilità

La “sopressa di Verona” è commercializzata tutto l’anno presso i mercati al dettaglio, gli agriturismi e i ristoranti del territorio.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.

