

# SOPRESSA INVESTIDA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa col filetto, sopressa "col cuor".



## La storia

La sopressa trevigiana, come pure il "salado" della medesima area, sono famosi da tempi immemorabili come "marendà del contadin", citata nei tipici proverbi "polenta sopressa e vin, medesine del contadin", oppure "pan vin e sopressa ... e de altro no me interessa". "Salado" o sopressa entravano anche negli impasti "del pien", del ripieno per galline, capponi o faraone arrostiti e persino in quelli del pesce (trota o carpa "roversa").

In questo tradizionale contesto la sopressa "investida" si ritaglia lo spazio del salume importante, quello delle grandi occasioni; è una sopressa grossa, che nella parte centrale dell'impasto ha il pregiato filetto di maiale, da cui sopressa col filetto o "col cuor".

## Descrizione del prodotto

La sopressa "investida" ha la medesima forma della sopressa normale, cilindrica con un diametro in genere superiore a quella senza il filetto. La particolarità del prodotto è data dal filetto di maiale, intero, che viene inserito all'interno della pasta macinata che si bagna con la frequente aggiunta di vino del posto, anche come vin brulé, contribuendo a caratterizzare ulteriormente quell'armonia di differenti e piacevoli sapori, che si incontrano nella sopressa investida.

Il peso del prodotto finito va da 1,4 a 2,5 kg secondo la pezzatura. Si presenta con un profumo molto intenso e tipico, mentre al palato è morbida, piena e armoniosa. Al taglio mostra un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro attorno al filetto, un colore rosso intenso per la carne magra e una buona tenuta della fetta. La stagionatura prolungata ne esalta le bontà.

## Processo di produzione

È ottenuta utilizzando parti di maiale, sia magre (spalla e trito per un totale del 70% circa), sia grasse (pancetta e gola rispettivamente 30% circa), macinate con stampo a fori da 6 mm.

L'impasto viene insaporito al 2,4-2,8% con sale (marino), aromatizzato con pepe e vino bianco del luogo. Dopo un accurato mescolamento, finito a mano, all'interno della pasta di carne ottenuta si pone un pezzo ben asciutto di filetto di maiale (o di lonza) di peso equivalente al 30% circa (preventivamente salamoiato per 3-4 giorni e aromatizzato con pepe e spezie), posizionato ben centrato nella pasta che va insaccata in budello naturale.

L'asciugatura avviene in un locale a sé stante, a temperatura variabile secondo un ciclo stabilito (da 12 a 23 °C) per 6 giorni con una umidità tra 78 e 88%. La stagionatura, anch'essa in un locale singolo, dura dai 90 ai 180 giorni a temperature comprese tra 11 e 13 °C.

## Usi

La sopressa "investida" viene utilizzata come insaccato da mangiare crudo, meglio se affettata a mano.

## Reperibilità

È reperibile tutto l'anno presso alcuni agriturismi e i ristoranti della zona di produzione o direttamente da alcuni produttori.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso.

