

# SOPRESSA NOSTRANA PADOVANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa nostrana padovana.



## La storia

Scriveva Plinio il vecchio: "Da nessun altro si trae maggior motivo per la ghiottoneria. La carne di porco ha quasi cinquanta sapori diversi, mentre per gli altri animali il sapore è unico". Fin dai tempi di Roma dunque era apprezzata e rinomata la carne di maiale. Del resto l'importanza economico-alimentare del suino è sempre stata rilevante per le popolazioni contadine. Tra le varie produzioni che si ottengono con le sue carni, una delle più pregiate è la sopressa. Questo insaccato è impastato ancor

oggi secondo regole tradizionali che, tramandate oralmente, hanno permesso di mantenere inalterata un'antica tecnica produttiva.

## Descrizione del prodotto

La sopressa è un grosso salume con dimensioni variabili a seconda delle caratteristiche del budello bovino in cui viene insaccata. La forma è cilindrica e arcuata, il diametro varia da 10 a 20 cm, il peso oscilla da 3 a 7 kg. L'insaccato è prodotto con carni scelte, macinate o sminuzzate, e una percentuale dal 25 al 35% di grasso. Al taglio, la carne appare di colore rosso tendente al rosa, con la caratteristica irregolare mazzatura bianca data dalla componente di grasso.

## Processo di produzione

Le carni fresche di suino, pancetta e polpa, vengono selezionate con particolare cura e la proporzione tra parti magre e grasse avviene secondo percentuali codificate dalla tradizione.

Vengono macinate a temperatura ambiente, tritandole con coltelli a piastra a fori (di diametro 8 mm); l'impasto viene opportunamente salato e pepato, eventualmente aggiunto di vino aromatizzato con aglio o succo di aglio spremuto; le carni vengono impastate e insaccate utilizzando budello naturale di bovino (manica). La sopressa viene legata a mano e posta in cella di asciugatura su appositi carrelli e poi conservata in apposite celle con temperatura, umidità e ventilazione controllate, e appeso a rastrelliere.

Nella produzione contadina l'asciugatura avviene in locali debolmente riscaldati e la stagionatura in granai ben aerati, dove l'insaccato viene appeso alle travi o su apposite "stanghe" (pali appesi al soffitto).

La stagionatura fa assumere esternamente un colore prima biancastro e poi grigio marrone scuro dovuto alla muffa di cui si ricopre.

## Usi

È un ottimo insaccato da consumare crudo, tagliato a fette o cotto alla griglia.

## Reperibilità

La sopressa nostrana padovana è reperibile tutto l'anno presso i mercati al dettaglio, gli agriturismi e i ristoranti della provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

