

SOPRESSA TREVIGIANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa trevisana, sopressa trevigiana.



La storia

La sopressa è espressione di un sistema di relazioni economiche e culturali, che per secoli, ha caratterizzato la Marca Trevigiana.

L'importanza era tale che il solenne rituale della macellazione del maiale, e sino alla trasformazione delle carni negli insaccati, veniva demandato alla persona esperta del luogo, variamente definita "el saladaro" o "el becher". Era quello un periodo di intenso lavoro comunitario ma anche di grande festa e abbondanza. Vari documenti testimoniano che già nel 1800 tali prodotti venivano appesi per 8-10 giorni nelle cucine in presenza di un braciere acceso, allo scopo di asciugare il prodotto fresco. Dopo questo breve periodo essi venivano posti in cantina o in un sottoscala fresco e sterrato per la conservazione.

L'uso della denominazione "Sopressa Trevisana" si ha da quando il prodotto si impone oltre il territorio della Marca. È del 1959 il menù della prima edizione del Festival della cucina trevigiana in cui si cita esplicitamente "Sopressa Trevisana - L. 200".

Descrizione del prodotto

La "sopressa" è un salume di dimensione medio-grandi, insaccato nel budello bovino che viene legato, con spago o con rete, allo scopo di favorire il compattamento dell'impasto. Si presenta con diametri differenziati, leggermente curva e con le tipiche nervature derivanti dal particolare insacco. La superficie esterna si presenta ricoperta delle tipiche mufte naturali sviluppate nel corso della stagionatura.

Il peso del prodotto stagionato oscilla da 1 a 5 kg. Al taglio la fetta si presenta morbida e compatta e l'impasto stagionato consente di ben distinguere la parte proteica da quella lipidica e l'ottima coesione delle stesse. Il colore della parte magra macinata è rosso-roseo vivace e non spento mentre la parte grassa appare di colore bianco senza segni di alterazione.

È l'impiego di carni selezionate fra tutte le parti del maiale, sapientemente lavorate, che consente alla "sopressa trevisana" di mantenere nel tempo una naturale morbidezza e dolcezza.

Va ricordata, infine, la frequente aggiunta di vino del posto, anche come vin brulé, in grado di caratterizzare ulteriormente quell'armonia di differenti e piacevoli sapori, che si incontrano nella sopressa trevisana.

Processo di produzione

La carne magra, in una percentuale intorno al 70%, viene macinata a grana media con il grasso della pancetta, e insaporita con sale, pepe e in piccola quantità cumino. Alcuni aggiungono del vino bianco o rosso, in ragione di 1 litro per 100 kg di carne, per ottenere una pasta più saporita. L'impasto viene insaccato in un budello di vacca e assume una forma ad arco. Le sopresse vengono poi punte con un arnese chiamato "sponciarol", per far uscire l'aria e i liquidi dal budello, in seguito messe ad asciugare e stagionare. La stagionatura deve avvenire ad una temperatura costante, con un livello di umidità che non deve mai essere eccessivo, in modo tale da evitare che si formino mufte. La stagionatura può durare da cinque mesi a quasi due anni.

Usi

La sopressa è un ottimo insaccato da consumare crudo tagliato a fette.

Reperibilità

La sopressa trevisana è reperibile durante tutto l'anno presso i mercati al dettaglio, gli agriturismi e i ristoranti della zona di produzione e i produttori del territorio.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso.

