

SOPRÈSSA VICENTINA DOP



Descrizione del prodotto

La "Soprèssa Vicentina" DOP è il prodotto di salumeria insaccato e stagionato, crudo, di medie e grandi dimensioni, ottenuto con la trasformazione di tutti i tagli nobili delle carni suine provenienti da animali nati e allevati nella provincia di Vicenza.

La storia

La soprèssa ha radici antiche, testimoniate dalle numerose citazioni storiche ed artistiche che si sono susseguite nei secoli. Jacopo Da Ponte la rappresenta nel 1577 nel dipinto "Cristo in casa di Marta Maria e Lazzaro" dove, all'interno di una cucina in subbuglio per preparare il pranzo all'ospite importante, viene tagliato un insaccato riconducibile alla soprèssa e simile ad altri appesi alle spalle. È inoltre riportata in un inventario del 1777 ed elencata nei mercuriali della Camera di Commercio di Vicenza che contemplano, a

partire dal 1862, la voce "Salame e soprèssa", sottolineando così l'uso tradizionale di questo prodotto nell'area vicentina. Si tratta di un insaccato di qualità, fortemente legato al territorio di produzione, espressione della cultura e delle tradizioni gastronomiche contadine locali: sin dagli anni '50 del secolo scorso vi erano dedicate diverse manifestazioni e feste paesane.

Aspetto e sapore

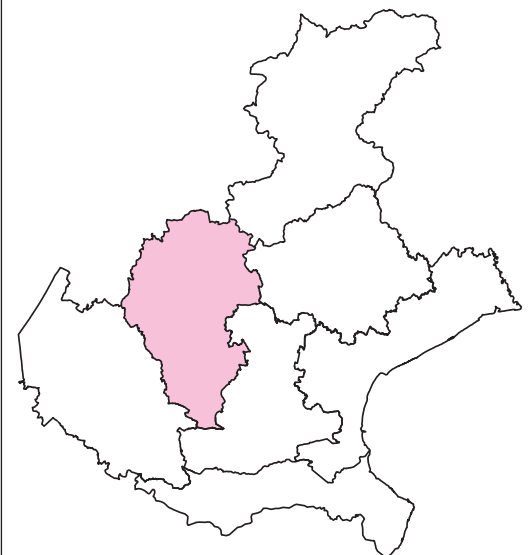
La Soprèssa Vicentina DOP si presenta cilindrica o leggermente arcuata, con dimensioni eterogenee: la lunghezza è variabile, da 25 a 50 cm, così come il diametro, da 7 a 12 cm, ed altrettanto variabile è il peso, che oscilla al momento della vendita tra 0,7 kg e più di 4 kg. Il tempo di stagionatura ed il luogo sono i responsabili del colore esterno, dapprima biancastro e poi grigio chiaro. La pasta è compatta e allo stesso tempo tenera; al taglio



Territorio di origine

La zona di produzione della Soprèssa Vicentina DOP comprende l'intero territorio della provincia di Vicenza.

Il clima e le caratteristiche dell'aria di quest'area geografica, contornata dalle piccole Dolomiti, dai Colli Berici e dall'Altopiano di Asiago, influenzano sia le fasi di allevamento degli animali che la fase di stagionatura dell'insaccato, donandogli quel gusto e soprattutto quel profumo così tipico ed esclusivo.



PRODOTTI A BASE DI CARNE

la fetta appare di colore rosato tendente al rosso, con le parti grasse distribuite in maniera uniforme, di grana medio grossa e di facile masticazione. Il profumo, influenzato dalla speziatura, presenta fragranza di erbe aromatiche e, in alcuni casi, un sentore d'aglio; il sapore è delicato, leggermente dolce eppure sapido, inconfondibile.

Produzione

La Sopressa Vicentina DOP è ottenuta seguendo le modalità tradizionali tramandate attraverso i secoli dai contadini vicentini. Le materie prime utilizzate sono le carni suine che devono provenire da animali delle razze Large White, Landrace e Duroc, nati e allevati in aziende zootecniche localizzate nel territorio della provincia di Vicenza.

L'utilizzo dei tagli migliori del maiale, sia i magri, come ad esempio la coscia che altrimenti è destinata ai prosciutti, sia i grassi, dove la bontà del lardo risulta determinante per la qualità finale del



prodotto. Si parte così dalla mezzena selezionata e si utilizzano tutte le parti più pregiate dell'animale, quali prosciutti, coppa, spalla, pancetta, grasso di gola e lombo che sono raffreddati a una temperatura compresa tra 0 °C e +3°C per un minimo di 24 ore prima di procedere alla lavorazione. Segue il disosso, la mondata e la snervatura. I tagli di carne selezionati vengono macinati in tritacarne utilizzando stampi con fori di 6-7 mm di diametro. Alla carne macinata, portata a temperatura compresa tra 3 e 6 °C, vengono aggiunti sale e pepe, precedentemente miscelati, e la tradizionale "consa" una miscela di spezie macinate fine (cannella, chiodi di garofano, rosmarino e, a volte, aglio).

Il tutto viene ben amalgamato in modo che il grasso sia miscelato con il magro fino al limite della smelatura (perdita di consistenza). L'impasto così ottenuto viene insaccato utilizzando budelli naturali con diametro minimo di 8 cm. Il prodotto viene successivamente legato con spago non colorato, posto verticalmente e orizzontalmente. Il peso delle diverse pezzature del prodotto all'insacco variano da 1 a 8 kg.

Gli insaccati si fanno sgocciolare per 12 ore, a temperature comprese tra i 20-24 °C, e poi asciugare per 4-5 giorni con temperature decrescenti da 22-24 °C sino ad arrivare a 12-14 °C; segue il tempo di stagionatura, comprensivo del periodo di sgocciamento e asciugatura, che varia in funzione della pezzatura: minimo 60 giorni per la pezzatura compresa tra 1 e 1,5 kg fino ad un minimo di 120 giorni per la pezzatura compresa tra 3,5 e 8 kg.

**Etichettatura**

La designazione Sopressa Vicentina DOP deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili.

Stoccaggio e commercializzazione

La Sopressa Vicentina DOP è commercializzata in pezzi singoli, confezionata, intera, in tranci o affettata.

In cucina e a tavola

La Sopressa Vicentina DOP va conservata in ambienti freschi e asciutti, appesa al soffitto, dove si mantiene per circa 12 mesi. Una volta tagliata, va riposta in frigorifero avvolta in un canovaccio pulito per mantenerne la freschezza. È ottima cruda come antipasto, accompagnata con pan biscotto. Tagliata grossolanamente e scottata sulla griglia si può servire con il formaggio Asiago DOP e la polenta abbrustolita. Si sposa bene con la "verdura cota": spinaci, bietole, "pisacan" (tarassaco) e "ravisse" (foglie della rapa).

