



TRA STORIA E LEGGENDA

La prima testimonianza risale ad un inventario del 1777 nel quale il notaio Giuseppe Farinoni di Vicenza scriveva di "un ferro per soppressare con due anime" . Un altro inventario dell'archivio comunale di San Vito di Leguzzano datato 12 aprile 1834 cita "quattro libre di carne porcina salata

ed insaccata" così come i mercuriali della Camera di Commercio di Vicenza contemplano, già alla stessa data, la voce "Salame e soprèssa".

CARATTERISTICHE TECNICHE

Carni utilizzate: cosce, coppa, spalla, pancetta e lombo. Contenitore: budello di bovino (fondine o maniche).

Dimensioni: lunghezza variabile dai 25 ai 30 cm ai 40-50 e diametro dai 7 ai 12 cm. Peso da circa 1 chilo agli oltre 7 chili.

Lavorazione: le carni vengono macinate a grana media (tra i 6 ed i 7 mm) e condite con sale, pepe, cannella, chiodi di garofano e rosmarino, a volte aglio, zuccheri ed una minima quantità di nitrato di potassio.

Le carni vengono poi ben amalgamate in modo che il magro si unisca in modo omogeneo al grasso. L'impasto così ottenuto viene insaccato utilizzando solo budelli naturali.

Stagionatura: da almeno 60 giorni per le piccole, ad almeno 120 giorni per quelle grandi. Si considera comunque ottimale una maturazione di 90 giorni.

Produzione: nel corso del 2004 sono stati avviati alla certificazione circa 150.000 kg di prodotto da parte di 9 aziende associate al Consorzio di tutela della Soppressa Vicentina DOP.

PRODUZIONE

soppressa vicentina

Scritto da Damiano Savin

