

# Salumi Crudi

## Prodotti Tipici

Percorrendo la "Strada del Prosecco" è d'obbligo sostare in qualche 'Bottega del Vino' (agriturismo, osteria, enoteca, bar) per assaggiare qualche calice di vino Prosecco (spumante, frizzante o tranquillo).

Con un pò di prudenza non ci saranno problemi per il ritorno a casa perché il nostro vino è diuretico e si elimina rapidamente, tanto più se gli assaggi saranno accompagnati con un piatto di salumi affettati accompagnati da pane bianco cotto a legna ('de casada').

Questo spuntino, tipico della verde e suggestiva pedemontana, può comprendere a piacere:

- il prosciutto crudo, che viene preparato con le cosce del maiale non disossate e sottoposte a salatura quindi a lunga stagionatura. Per ottenere un buon prosciutto sono essenziali la carne fresca di prima qualità, un'accurata tecnica di lavorazione e un microclima adatto per consentire una regolare stagionatura del prodotto. Le fette di prosciutto possono essere servite con fichi freschi o con fette di melone;
- l'ossocollo, è ricavato dal collo di maiale. Dall'animale si ottengono due coppe che vengono lavorate come il prosciutto crudo previa massaggiatura e salatura della carne e l'aggiunta di chiodi di garofano, cannella e alloro. La carne viene quindi insaccata in un budello naturale, legata e tenuta a stagionare per alcuni mesi;
- la pancetta, (cioè la pancia del maiale). E' formata da uno strato grasso intramezzato da sottili filetti di carne. Viene trattata con sale e droghe e preparata distesa o arrotolata;
- il salame, costituito da carne porcina (grassa e magra) tritata, trattata con sale, pepe, vino Prosecco, pezzetti di mela ed alcuni chiodi di garofano, insaccata in budelli di manzo. Viene stagionato per almeno due mesi;
- la sopressa, grosso salame tipico della zona pedemontana. Viene confezionata con carne magra e grassa di suino o suino-bovino, sale e pepe, vino Prosecco, pezzetti di mela ed alcuni chiodi di garofano, in grossi budelli che conferiscono all'insaccato una forma ad arco. L'aria delle colline e il giusto grado di umidità evitano il formarsi all'esterno di muffe eccessive e consentono alle sopresse di maturare lentamente, da tre a sei mesi. L'impasto deve restare tenero e compatto con carne al taglio profumata e dal sapore quasi dolce. La sopressa si dice "investida" quando nell'insaccato viene inserito il filetto o un pezzo di coppa del maiale, trattati per qualche giorno con sale. Questi salumi si apprezzano anche con funghi sott'olio e con sott'aceti in giardiniera.

*Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene*

*Via Roma, 7 Villa Brandolini*

*31053 Pieve di Soligo (TV)*

*Tel.: (+39) 0423 974 019 Fax: (+39) 0423 974 019*

*www.coneglianovaldobbiadene.it*