

Salumi ed Insaccati

Prodotti Tipici

Il modo migliore per accompagnare i vini della nostra zona è con un buon piatto di salumi affettati. Sopra tutti i presentano gli insaccati di suino: SOPRESSA, SALAME, OSSOCOLLO, PANCETTA.

Tradizionalmente tutta l'area pedemontana dal Grappa a Vittorio Veneto è famosa per la SOPRESSA: Valdobbiadene ne è la capitale. Si tratta di un grosso salame di carne magra e grassa, di suino o suino-bovino, sale e pepe, salnitro, Prosecco Doc, pezzetti di mela e alcuni chiodi di garofano. L'impasto è tenero e compatto, con carne che al taglio si presenta profumata e dal sapore quasi dolce. La sopressa si dice investida quando nell'insaccato viene inserito il filetto o un pezzo di coppa di maiale. Va servita con polenta o 'pan de casada' (pane fatto in casa), in compagnia di un buon vino robusto.

L'aria delle colline e il giusto grado di umidità evitano il formarsi di muffe eccessive e consentono alle sopresse di maturare lentamente, da tre a sei mesi.

In molte aziende o in molte case in attesa che la sopressa prenda la giusta stagionatura si propone il SALAME, con o senza aglio, scottato ai ferri o alla piastra, sempre servito con polenta e l'immane bicchiere di vino.

Tra gli insaccati da utilizzare lessati, alla griglia o nei risotti troviamo le SALSICCE e i COTECHINI. Ottimi se accompagnati con fagioli, patate, mostarde e cren (rafano).