

PORTA IL MARCHIO DELLA SERENISSIMA

Prosciutto Berico, l'eccellenza del DOP



Un tempo, dopo l'estate dedicata al lavoro nei campi, nella stagione autunnale i contadini vicentini e padovani trovavano finalmente il tempo per macellare il maiale (l'autentica fonte di ricchezza delle famiglie rurali) e preparare i salumi; la consuetudine voleva tra l'altro che si vendessero le cosce lavorate a prosciutto per poter comprare un nuovo maiale e si tenesse il resto, che veniva poi utilizzato per preparare sopresse e salicce.

Questo rito ciclico contadino è all'origine, tra gli altri, del Prosciutto Berico Euganeo DOP, uno dei molti prodotti d'eccellenza dell'enogastronomia tipica locale, riconosciuto anche a livello nazionale dal marchio DOP e riconoscibile altresì dal Leone Alato della Serenissima che viene impresso a fuoco sugli esemplari in commercio, oltre che ovviamente dal sapore unico e intensamente delicato di questa prelibatezza del territorio.



UN ALTRO SALUME VICENTINO A MARCHIO DOP

Soprèssa, bontà genuina del territorio



La porzione di territorio racchiuso tra Piccole Dolomiti, Altopiano di Asiago e Colli Berici è la culla di uno dei prodotti alimentari tipici più noti e apprezzati del Vicentino: la celebre soprèssa.

L'alta qualità di questo salume è certificata dal marchio DOP a cui si aggiunge, relativamente alla produzione localizzata nella zona di Valli del Pasubio, l'assegnazione del riconoscimento della Denominazione Comunale (De.Co.).

La soprèssa vicentina, dalla caratteristica forma ingrossata e ricurva, si ottiene da un impasto compatto ma tenero che si mantiene morbido anche dopo la stagionatura; quest'ultima va dai 60 ai 120 giorni a seconda delle dimensioni dell'insaccato, variabili in lunghezza dai 25 ai 50 cm e in diametro dai 7 ai 12 cm.

È una pietanza ideale per antipasti e spuntini, ma assolutamente da provare è l'abbinamento classico con la polenta.

