

La “soppressa” veneta onora la storia e la cultura regionale

scritto da Cinzia Dal Brolo | 26/04/2024



Full immersion nel nordest veronese per una degustazione abbinata ai vini locali

C'è da leccarsi i baffi solo a nominarla! Eccellente prodotto della norcineria veneta, la “**soppressa**” merita di essere “gustata” anche fuori regione, utilizzando l'e-commerce, qualora il passaparola non bastasse.

Tipica della gastronomia contadina, “deliziosa in inverno accompagnata da polenta calda e piacevole in estate su una classica fetta di pane” la soppressa rallegra anniversari e feste: a Brenton di Roncà (VR) ogni quarta domenica di agosto si celebra l'antica arte salumiera e il vino Durello.

Origini della *soppressa*

Scherzosamente, la rivalità (non solo calcistica) tra vicentini e veronesi, si limita alla grafia: entrambi concordano sull'origine della *soppressa* (con una “p”) in terra berica: zona Valli del Pasubio, dove dal 1967 si svolge l'omonima Sagra. Realizzata utilizzando tutti i tagli del suino, compresi i più pregiati, la soppressa - ottenuta la DOP nel 2003 - emigra anche nelle provincie di Verona, Padova, Treviso e Rovigo. Una narrazione basata sul culto del maiale, risorsa e dispensa per l'inverno,

quando la povertà attanagliava famiglie e paesi.

Soppressa veronese

Fonti risalenti al 1800 citano il “**Salame all’aglio di Verona**”: ottenuto da carni suine fresche tritate non finemente e distribuite in modo che le parti grasse e magre fossero proporzionate, con aggiunta di sale, aglio, pepe e zucchero. Lavorato da 80 salumai in città, e da ben 490 in provincia, era esportato in Germania. Nella Bassa Veronese, per i più golosi, si produceva la “**Stortina**”: un salame corto e curvo, riposto in vasi di terracotta, in cui si versava il grasso di maiale (bollente) che, solidificatosi, rivestiva con una patina bianca e conservava il prodotto. Ancora oggi, l’insaccato veronese (500 le sopresse prodotte annualmente) è richiestissimo.

Lavorazione del prodotto

La soppressa ha una forma cilindrica, leggermente arcuata e il suo peso varia da 1,5 a 3 chilogrammi. Per l’impasto si usa macinare la **carne pregiata del maiale** (la polpa della coscia, la coppa, il carré, la pancetta e la spalla). Al taglio la carne appare rosata, con le parti grasse (40/45%) distribuite in maniera omogenea; infilato in budelli naturali di bovini, legato a mano, asciuga una settimana, poi viene stagionato.

Peso e tipo (**soppressa fresca o stagionata**) giocano un ruolo fondamentale: occorrono circa sei mesi per le pezzature di un chilo e mezzo, sette/otto mesi per quelle da tre chili con un diametro di circa 14-16 cm, ma la stagionatura della soppressa veneta può arrivare a 2 anni. In generale, da un suino di 200 Kg, i macellai ricavano 100/120 Kg di pasta di salame.

Soppressa vicentina DOP

Ottenuto esclusivamente da **carni di suini di razza Large White, Landrace e Duroc**, nati e allevati nella provincia di Vicenza, questo insaccato morbido e cremoso vanta radici antiche. Lo ritroviamo dipinto nel “*Cristo in casa di Marta Maria e Lazzaro*” di **Jacopo Da Ponte detto Bassano** (1515-1592), su una tavola fastosa; elencato (1862) nei mercuriali della Camera di Commercio di Vicenza, quando nei listini delle altre province venete la Soppressa non era ancora mai stata citata. Protagonista di varie Sagre in epoca recente.

Unica e inimitabile, la **soppressa di Brenton**, al confine tra le provincie di Verona e Vicenza, si fregia della denominazione comunale (De.Co), per la quale è necessario “**rispettare il percorso produttivo tradizionale**” che comprende anche i siti di maturazione originali. Qui, la **famiglia Roncolato** alleva 800 suini, utilizzando locali aperti (con temperature fra i 4 e 10 gradi) resi umidi gettando acqua sul pavimento. Flora batterica, asciugatura (fondamentale nei primi 8-10 giorni) e lunga stagionatura donano morbidezza alle pregiate carni (maiali da 200-250 kg).



Sopresse di Brenton presso l'azienda La Casara Roncolato (Foto © Ufficio stampa).

Metodo di Produzione della sopressa vicentina Dop

Disosso, mondata e snervatura caratterizzano una lavorazione, dove le parti più pregiate (coscia, coppa, spalla, pancetta, grasso di gola e lombo) vengono fatte raffreddare. Sale, pepe e consa (una miscela di cannella, chiodi di garofano, rosmarino) regalano inebrianti fragranze; la pasta è compatta e tenera insieme, il sapore è delicato.

Bontà senza tempo, la degustazione delle sopresse venete

Organizzata dalla Strada del vino Soave, al Ristorante Tregnago 1908 a Montecchia di Crosara (VR), la degustazione di sopresse "**bontà senza tempo**", ha coinvolto alcuni produttori locali, tra cui il Presidente dei Macellai veronesi **Mario Giuliatti**.

Ca' Rugate, cent'anni di tradizione vitivinicola

Storica cantina a Montecchia di Crosara (VR), **Ca' Rugate** nasce bianchista. I suoi vini raccontano pulizia, freschezza, sapidità, ma la terra (90 ettari) ospita anche varietà autoctone come Corvina, Rondinella e Corvinone.

Gestita dalla **famiglia Tessari**, Ca' Rugate produce circa **750.000 mila bottiglie** (il 50% raggiunge i mercati esteri). Nobile e originale, l'**Enomuseo** (interno) raccoglie utensili e attrezzi usati dai Tessari in un secolo di attività.



Ca' Rugate è una storica cantina a Montecchia di Crosara (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Noi abbiamo degustato: **Monte Fiorentina** (90% Garganega, 10% Trebbiano), annata 2022, evoluzione e ottima sapidità; **Amedeo**, Lessini Durello Riserva DOC Metodo Classico (5 anni sui lieviti) è un'esplosione di acidità; **Punta 470** Amarone della Valpolicella DOCG, corposo e ben bilanciato. Info: www.carugate.it

La Casara Roncolato

Sorto a Brenton negli anni '30, questo **caseificio artigianale** lavora 40-50 tipi di formaggio: vaccini, caprini e ovini, mantenendo inalterate le antiche ricette produttive. Gestita da Giovanni, Gildo e Letizia (la terza generazione della famiglia Roncolato), l'azienda (che occupa 25 dipendenti e ha un negozio) avvia un importante restyling, finalizzato all'accoglienza. Pluripremiata nei concorsi nazionali, La Casara è un vero gioiello. Info: lacasara.shop

Queste le aziende selezionate:

- Agriturismo Al Bosco, Colognola ai Colli
- Agriturismo Corte Olini, Villa Bartolomea
- Agriturismo La Part, San Zeno di Montagna
- Azienda Agricola Fasoli, Illasi
- Azienda Agricola Punto verde, Selva di Progno
- Supermercato Grisi, Caldiero
- Poltronieri salumi, Cerea
- Salumificio Saporì e salumi, Trevenzuolo

- Caseificio La Casara Roncolato, Roncà
- Macelleria del contadino, Montecchia di Crosara.