



## SALUMI DI LONIGO



La produzione di sopressa, musetto e mozzarella viene praticata nel comune di Lonigo a livello artigianale, mantenendo viva un'arte tramandata di padre in figlio. Nei locali di stagionatura i salumi appesi alle stanghe offrono una rassegna completa della tipicità locale: sopresse, citando in esordio l'insaccato che richiede i tagli di carne più nobili, e salami, entrambi lavorati con o senza aglio; quindi, nel rispetto della gerarchia salumiera, coppe, pancette, salsicce e cotechini.

A suscitare la maggiore ammirazione, tuttavia, sono gli insaccati meno consueti, ormai reperibili solo a livello artigianale: la sopressa con la braciola, con il macinato che avvolge il taglio intero, generando una fetta variegata, bellissima a vedersi e deliziosa nell'alternanza di grasso e magro; viceversa, la pancetta salamata, dove invece è il taglio intero ad avvolgere il macinato di salame.



Infine i cotechini: quello "con lo sgrugno", confezionato con lo spolpo della testa, altrimenti detto musetto, e quello con la lingua, nel quale il taglio magro viene inserito intero o a grossi pezzi, dando alla fetta aspetto inconfondibile.

