



La salsiccia bresciana, la differenza sta nel nome

LA SALSÉSA

SALSESA : LA SALSICCIA

- In provincia di Brescia, il termine “salsiccia” non individua un insaccato fresco di suino di piccole dimensioni, ma tipicamente un insaccato macinato di carne bovina (vacca) e grasso suino.
- Più in generale, aggiungendo il nome di specie identifica i macinati misti di grasso suino con carni di specie diverse dal suino:
 - es. salsiccia di cavallo, salsiccia d’asino, salsiccia di ovino (pecora), salsiccia di caprino (capra).

Salsésa (Salsiccia)

Come si presenta







Salsésa (Salsiccia)

Caratteri peculiari

- Carne bovina di vacca, ma oggi anche di manzo o scottona (barbina)
- Parte anatomica magra: ritagli della lavorazione della carcassa bovina
(oggi quarto anteriore o parti anatomiche da esso derivate di dimensioni inferiori, es. collo)
- Tagli grassi: pancetta, guanciaie, coppetto, coppa

Salsésa (Salsiccia)

Come si produce

- La tecnologia di produzione prevede le stesse fasi del salame di puro suino, però con particolare attenzione alla **fase di mondatura** della carne bovina che deve essere condotta in modo accurato e minuzioso con l'obiettivo specifico di eliminare tutto il grasso bovino perché in breve tempo andrebbe incontro a fenomeni di irrancidimento.

Salsésa (Salsiccia)

Come si produce

- Macinatura con stampo dell'8, 10 o 12 mm (anche 14 e 16).
- Ingredienti:
 - sale (2,2 – 2,5 %), spezie, salnitro, vino con poco succo d'aglio
- Budello naturale:
 - filza (torta) per i piccoli calibri; dritto di bovino o crespone di suino (scrofa) per i grossi calibri
- Legatura a mano con spago

Salsésa (Salsiccia)

Cenni storici

- Soprattutto in certe aree rurali della provincia bresciana, è riportato che frequentemente assieme al suino macellato per consumo familiare veniva abbattuto anche un animale di specie diversa, che a seconda dei casi poteva essere una vacca a fine carriera (magari di ritorno dalla malga), un manzo che incrementava poco, oppure un vecchio cavallo da lavoro, od anche una pecora o una capra anziana.

Salsésa (Salsiccia)

Come si consuma

- Pezzature piccole (filza e forme ad U)
 - dopo qualche giorno di asciugatura: consumata alla griglia o bollita
 - maturata per qualche settimana: affettata cruda
- Pezzature grosse (70-80)
 - fresche: tagliate a metà e consumate alla griglia
 - stagionate (max 90 giorni): affettata cruda
- Caratteristiche organolettiche tipiche:
 - maggiore morbidezza della fetta
 - la sensazione di un salume più dolce

Le altre salsicce

Salsiccia di pecora



Le altre salsicce

Salsiccia di cavallo

