

Home » Rubriche » Eccellenze d'Italia » **La stortina veronese**

La stortina veronese

Domenica, 23 Marzo 2014 19:50



La stortina Veronese è un originale salume tipico del Basso Veronese prodotta secondo una antica ricetta: impasto macinato a grana media, agliato e speziato prima di essere insaccato nella budella torta per avere dei salamini corti, ideale pezzatura 150 gr., leggermente ricurvi da cui il nome stortina.

Ne esiste una versione stagionata sotto lardo per la cui conservazione si utilizza il lardo dello stesso maiale dopo averlo salato e macinato. Gli insaccati vengono messi in pentole di terracotta riempite alternando uno strato di lardo ad uno di salamini. Il prodotto finale rimane morbido e profumato. Un tempo lo si consumava insieme alla polenta abbrustolita e al lardo dei vari strati.

Questo salume viene celebrato con un Galà promosso dalla Condotta Slow Food ed un Palio della Stortina per premiare i migliori produttori dell'anno.

La stortina veronese prodotta dalla Poltronieri salumi, Comunità del cibo di Slow Food era presente tra le eccellenze di Selezioni di gola della manifestazione Gusto in scena di Venezia.

Tweet 0

Like Be the first of your friends to like this.

g+1

Pubblicato in: [Eccellenze d'Italia](#)

Redazione



Ultimi da Redazione