

10 Luglio 2020

## Ventricina tipica piccante: il sapore forte che conquista

In Abruzzo la preparazione di questo salume è secolare. Al peperoncino si deve il suo colore rosso, alla lavorazione artigianale il suo sapore inconfondibile



Abruzzo

A cavallo tra Abruzzo e Molise nasce un insaccato dalla forma particolare e dal sapore inconfondibile: **la Ventricina tipica piccante**. Ottimo come antipasto quanto come finger food, grazie al gusto deciso, questo salume si declina nelle preparazioni più disparate. La pasta lo accoglie magnificamente sotto forma di **ragù o sugo**, ma anche fresco, in piatti freddi, veloci, adatti alla stagione estiva. La Ventricina è quindi un'occasione preziosa sia per chi vuole gustare il frutto di una grande tradizione del centro Italia, sia per chi desidera, in cucina, donare un **forte carattere** alle sue ricette.

Ciò che ha reso celebre questa specialità è il suo ingrediente più vivace: il **peperoncino**. Da più di due secoli, soprattutto in Abruzzo e in Molise, il peperone tritato è utilizzato per arricchire le **ricette tradizionali** e contadine ed anche in questo salume, non a caso, è l'indiscusso protagonista. Il colore rosso acceso, infatti, così come il suo sapore deciso, si deve proprio a questa unione: una ricetta storica che ha fatto guadagnare alla Ventricina tipica piccante la fama di cui gode.

La lavorazione di questa eccellenza è tutt'ora artigianale: le carni ? ricavate dai tagli più nobili, e quindi magre, selezionate e di alta qualità ? vengono tagliate a mano secondo il **metodo tradizionale**. Si procede con la concia di sale, peperone e peperoncino, e infine all'impasto con il grasso (mai superiore al 20% del totale). Alcune varianti permettono l'inserimento di pepe e paprica. Il prodotto finale è **privo di additivi e conservanti**. Quanto invece alla stagionatura, che è parte fondamentale della preparazione, non può mai essere inferiore ai novanta giorni e può arrivare fino ai sette mesi. La ricetta della Ventricina piccante, tramandata di generazione in generazione, è un lungo processo che costa tempo e fatica: il risultato, però, non ha eguali.

Il suo nome si deve proprio alla pratica tradizionale abruzzese, viva ancora oggi, di utilizzare come budello

naturale il ventre del maiale. Ciò che infine arriva sui nostri piatti, per l'aperitivo o l'antipasto, oppure a nobilitare e ad arricchire la nostra pasta, è quindi un salame dal **colore rossastro**, con la grana grossa e disomogenea, di forma oblunga e tozza. Un sapore autentico, consistente e originale, che racconta la terra d'Abruzzo e la sua storia.

---