

28 Dicembre 2020

Salumificio Micad

Salame veneto, specialità tradizionale da gustare in compagnia

Di questo salume dalla ricetta antica ne abbiamo parlato con Michele Marcon, responsabile di produzione del salumificio Micad



Veneto

Una fetta di **salame veneto** da gustare in compagnia è un piacere che mette subito gioia. Lo sanno bene al salumificio Micad [1] - acronimo di Michele, Carla e Davide - di Tezze sul Brenta (Vicenza). Ai tre fratelli, nel 1985, i genitori Giancarlo e Rina vollero dedicare il loro salumificio specializzato nella produzione di salumi locali. Nello stabilimento, da sempre, sono le persone a fare la differenza, insieme all'alta qualità dei prodotti, realizzati con tecnologie all'avanguardia e la genuinità di un tempo.

A raccontarci qualcosa di più del salame veneto è **Michele Marcon**, il maggiore dei tre fratelli e responsabile di produzione del salumificio Micad, che sui consigli di degustazione non ha dubbi: «Per accompagnarlo al meglio serve pan biscotto veneto, un bicchiere di vino e una bella compagnia». Certo, perché questo salame - che per tradizione viene realizzato anche nella versione **con aglio** - è una specialità dalla lunga **storia conviviale** che appartiene a questi territori. «Sapere che in casa c'è un salame veneto pronto al taglio fa subito aggregazione anche in famiglia» assicura Michele con un sorriso. Gli abbinamenti poi possono variare: «Si può gustare in aperitivo anche con un bicchiere di Prosecco se si preferisce il bianco, ed è ottimo accanto a birre artigianali scure o ambrate».

A rendere unico il salame veneto è inoltre la sua **antica ricetta** che il salumificio Micad custodisce con cura artigianale. «La carne viene controllata nei minimi dettagli, valorizzando ogni tipo di taglio che si distingue per le caratteristiche di compattezza, consistenza e sapore» ha spiegato Michele. Questo salume viene poi **stagionato** per un minimo di trenta giorni in ambienti controllati che riproducono perfettamente il microclima delle cantine di una volta. Il salame veneto firmato Micad nasce dunque da materie prime italiane e seguendo fedelmente i passi della tradizione. Spiega Michele: «Utilizziamo solo **ingredienti puri**, escludendo ogni tipo di miscela o composto. Abbiamo inoltre sviluppato all'interno dell'azienda un sistema

informatizzato che consente di avere il **controllo** e la **tracciabilità** su ogni passaggio. In questo modo non ci sfugge nulla lungo tutta la vita del prodotto?.

?Nei nostri stabilimenti utilizziamo tecnologie innovative, ma al centro del lavoro poniamo sempre le persone, perché la **componente umana** è fondamentale per l'intera filiera ed è valorizzando l'impegno di ognuno che si ottengono i risultati? ha aggiunto. La continua ricerca della qualità e dell'eccellenza, che si ritrova nel sapore dell'autentico salame veneto, è anche alla base degli **sguardi in avanti** del salumificio Micad. ?Siamo certi che si possa sempre migliorare ? conclude Michele ? per questo ci piace sentirci in costante evoluzione, accettando le nuove le sfide che ci troviamo davanti?.

Links

[1] <https://www.salumificiomicad.it/>