

# SOAVE (VR), UN SUCCESSO LA 1^EDIZIONE DI “SOAVE E SOPPRESSA- UN VIAGGIO NEI SAPORI DELLA TRADIZIONE VERONESE”



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

di Piergiorgio Felletti

Un'esperienza di sapori, tradizione e passione artigianale ha caratterizzato la 1^edizione di “**Soave e Soppressa–Un viaggio nei sapori della tradizione veronese**”, con protagonisti i prodotti tipici legati al territorio. La manifestazione, che è stata organizzata dalla **Strada del Vino Soave** con il presidente, **Stefano Alberti**, attualmente conta un centinaio di soci tra cantine, Enti ed Associazioni, Agriturismi, Ristoranti, Hotel, frantoi ed aziende di prodotti tipici locali. L'evento, che ha consentito l'apprezzato incontro tra produttori vitivinicoli e di altri prodotti tipici è stato ospitato all'interno del



**Tregnago 1908** di Montecchia di Crosara (Vr).  
[www.ristorantetregnago1908.com](http://www.ristorantetregnago1908.com)

La manifestazione ha permesso ai partecipanti di effettuare un'esplorazione sensoriale, in cui i produttori locali hanno proposto sopresse artigianali, vino, olio, pane e sottaceti preparati seguendo ricette spesso tramandate







**Tutela del Vino Soave** oltre che da olio, panbiscotto, giardiniera e sottaceti e dalla Torta Reciotina.

Al **Ristorante Tregnago 1908**, tanti i produttori che avevano allestito banchetti di degustazione: **Agriturismo**

**Al Bosco** di Colognola ai Colli (Vr), **Agriturismo La Part** di San Zeno di Montagna (Vr), **Azienda Agricola Fasoli** di



**Fornaro** di Montecchia di Crosara (Vr) che ha proposto in degustazione diverse etichette di olio davvero eccellenti.

Presenti anche diverse cantine: **Ca' Rugate** di Montecchia di Crosara (Vr), **Corte Moschina** di Roncà (Vr), **Cantina di Soave** (Vr), **Vicentini Agostino** di



da generazioni.

I rappresentanti delle diverse aziende, provenienti da territori di pianura e montagne veronesi, hanno presentato, raccontato e fatte degustare le loro produzioni, simbolo della tradizione enogastronomica veneta.

La degustazione di sopresse è stata accompagnata da **vini**

**Soave** forniti dal

**Consorzio di**



Illasi (Vr), **Caseificio La Casara** Roncolato di Roncà (Vr), **Macelleria del contadino** di Montecchia di Crosara (Vr) e **Macelleria Giuliatti** di Arcole (Vr).

Ed ancora, giardiniera e sottaceti erano presentati dalla **Gastronomia Damoli** di San Bonifacio (Vr); pane, panbiscotto e **Torta Reciotina** del **panificio Tessari** di Brognoli go (Vr).

Presente anche il **Frantoio**



Colognola ai Colli (Vr) e **Tenuta Sant'Antonio**.

La soppressa è un tradizionale salume veneto e veronese, leggermente arcuato, compatto e tenero di peso tra 1,5 ai 3 chilogrammi.

L'insaccato pare sia di origine vicentina, nella zona di Valli del Pasubio, dove ad agosto si svolge da oltre 50 anni la tradizionale **Sagra del salame**. In questa provincia la **Soprèssa** (con una sola p) veneta ha



ottenuto la Dop.

Di seguito, la produzione si è estesa anche alle province di Verona, Treviso, Padova e Rovigo.

Per insaporire le carni, nella sopressa, oltre al sale ed al pepe, viene aggiunto aglio, ma non è obbligatorio, oltre ad altre spezie la cui miscela è gelosamente custodita da ogni produttore.

La lavorazione della sopressa avviene nel mese di ottobre e la consumazione dal successivo mese di marzo. Per un consumo prolungato è necessario mantenere le sopresse in ambienti rinfrescati.

Il periodo della stagionatura può variare dai quattro ai 10-12 mesi, in rapporto al gusto del consumatore nell'assaporarla più o meno morbida.

Al taglio, il colore della fetta risulta rosa scuro, senza divisioni

nette tra carne e

grasso. Le fette vanno

tagliate con uno spessore di almeno mezzo centimetro, altrimenti si rompono.

Nel territorio del Soave, tra i numerosi piccoli artigiani che da generazioni con impegno e passione propongono prodotti spesso poco conosciuti e circoscritti ad un consumo soprattutto locale, una visita merita il **Panificio Tessari** gestito in terza generazione da **Marco Tessari**.

Nel cuore di Brognoligo, frazione di Monteforte d'Alpone, tra le colline veronesi ricoperte di vigneti e ciliegi, il **Panificio Tessari** ogni giorno interpreta davvero l'arte della panificazione, unendo alla passione, la tradizione e l'innovazione.

Dal 1940 la famiglia Tessari produce pane e dolci legati al territorio,

rispettando le antiche ricette contadine e selezionando solo ingredienti semplici e genuini.

Tra i prodotti del Panificio che raccontano la storia ed i sapori del territorio di riferimento, spicca una specialità dolciaria; si tratta della **Torta Reciotina**, che nasce dal felice connubio tra la tradizione dolciaria aziendale ed il pregiato **Recioto di Soave DOCG**, il vino passito simbolo della zona.

Una ricetta tramandata da generazioni, utilizzando ingredienti semplici e selezionati, che conferiscono alla **Torta Reciotina**





un sapore unico che si abbina in modo eccellente con il vino da dessert. [www.panificiotessari.it](http://www.panificiotessari.it)

Mentre, tra le numerose aziende vitivinicole che danno lustro al territorio con una produzione vinicola di elevata qualità, vale la pena visitare l'**azienda Corte Moschina**, di proprietà della **famiglia Danese-Niero**, situata ai piedi dei Monti Lessini nel cuore di Roncà, in cui sono coltivati 28 ettari vitati che consentono una produzione annua complessiva di 120 mila bottiglie, di cui il 60% destinata all'esportazione.

La sede dell'azienda vitivinicola è stata ricavata da un'antica dimora veneziana di fine Cinquecento, sapientemente ristrutturata.

In azienda  
**Patrizia Niero** e  
**Silvano Danese**,  
insieme ai figli  
**Giacomo** ed

**Alessandro**, curano con passione, dedizione e competenza le vigne, esaltando in ogni vendemmia, attraverso l'articolata ed eccellente produzione vinicola, l'autenticità e la ricchezza del territorio.

Le quattro aree vitate di **Corte Moschina** sono il

**Soave** con la coltivazione di uve **garganega**, i **Monti**

**Lessini** per l'uva **Durella**, **Valpolicella** per le uve **Corvina**, **Corvinone** e **Rondinella** ed i **Colli Berici** per i vitigni bordolesi **Cabernet Franc**, **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Carmenere** e **Pinot Grigio**.

[www.cortemoschina.it](http://www.cortemoschina.it)

[www.stradadelvinoasoave.com](http://www.stradadelvinoasoave.com)

