



SALSICCIA DI BRA 生ソーセージ



私たちは、生ソーセージ生産・販売業者を訪問してきました。生ソーセージはブラの特産品です。そしてスローフードにも認定されています。このお店では、生ソーセージだけではなく他の肉も売られています。ブラの生ソーセージは主に牛肉で作られていることが特徴です。グリルで調理して食べるだけでなく、生で食べることもできます。

なぜ牛肉で作られているのか。それは、豚肉を食べることができないユダヤ人のために作られたのが始まりです。しかし、現在では豚肉も20%ほど使用されています。また、戦争が始まる前までは長さではなく重さで売られていました。



ソーセージ協会の方から写真をいただきました！



ブラのソーセージ協会の会長さんにもお話を聞いてきました。この協会はブラのソーセージのブランドや品質を守るためにあります。別の地域では偽物もあるそうですが、それは法律で禁止されています。基本的にはブラでしか買うことができません。

Contact

CONSORZIO TUTELA SALSICCIA DI BRA
P. ZZA GIOLITTI 8, BRA (CN) ITALY
+39 0172 413030
P. IVA 02937840045