CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE



CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Anatra di corte padovana 27
Anatra germanata veneta 28
Anatra Mignon 29
Bogoni di Badia Calavena 30
Bondiola al sugo di Este 31
Bondiola col lengual del padovano 32
Bondiola di Castelgomberto 33
Bondola della Val Leogra 34
Bresaola di cavallo 35
Cacciatore di asino 36
Cacciatore di cavallo 37
Carne de fea afumegada 38
Carne di musso 39
Ciccioli della Val Leogra 40
Coeghin nostrano padovano 41
Coessìn co la lèngua del basso vicentino 42
Coessìn del basso vicentino 43
Coessìn della Val Leogra 44
Coessìn in ònto del basso vicentino 45
Coessìn co lo sgrugno 46
Coniglio veneto 47
Coppa di testa di Este 48
Corgnoi de Crespadoro 49
Coscia affumicata di cavallo 50
Cotechino di puledro 51
Cotechino di Trecenta 52
Falso parsuto 53
Faraona camosciata 54
Faraona di corte padovana 55
Figalét 56
Galletto nano di corte veneta - pepoi 57
Gallina collo nudo di corte padovana 58
Gallina dorata di Lonigo 59
Gallina ermellinata di Rovigo 60
Gallina padovana 61
Gallina Polverara 62
Gallina robusta lionata 63
Gallina robusta maculata 64
Lardo del basso vicentino 65
Lardo in salamoia 66
Lardo steccato con le erbe 67
Lengual 68
Lingua salmistrata 69
Luganega da riso 70
Luganega nostrana padovana 71
Luganega trevigiana 72
Luganeghe de tripan 73
Luganeghe della Val Leogra 74
Morette o barbusti della Val Leogra 75
Mortandèle 76
Muset trevigiano 77
Nervetti di bovino 78
Oca del Mondragon 79
Oca di corte padovana 80
Oca in onto padovana 81
Oco in onto dei Berici 82
Osocol di Treviso 83
Panzéta col tòco del basso vicentino 84
Panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino 85
Parsuto de oca 86
Parsuto de Montagnana 87
Pastin 88
Pecora alpagota 89
Pendole 90
Pollo combattente di corte padovana 91
Pollo rustichello della pedemontana 92
Porchetta trevigiana 93
Prosciutto crudo dolce di Este 94
Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato 95
Salado co l'ajo del basso vicentino 96
Salado della pedemontana trevigiana 97
Salado fresco del basso vicentino 98
Salado fresco trevigiano 99
Salame bellunese 100
Salame da taglio di Trecenta 101
Salame di asino 102
Salame di cavallo 103
Salame di Verona 104
Salame nostrano padovano 105
Salamelle di cavallo 106
Salsiccia con le rape 107
Salsiccia equina 108
Salsiccia tipica polesana 109
Schenal 110
Senkilam – Speck di Sappada 111
Sfilacci di equino 112
Sfilacci di manzo 113
Sopressa di Verona 114
Sopressa trevigiana 115
Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino 116
Soprèssa co la brazòla del basso vicentino 117
Soprèssa col tòco del basso vicentino 118
Sopressa di cavallo 119
Sopressa investida 120
Sopressa nostrana padovana 121
Speck del Cadore 122
Speck di cavallo 123
Spiedo d'Alta Marca 124
Tacchino comune bronzato 125
Tacchino ermellinato di Rovigo 126
Torresani di Torreglia 127
Torresano di Breganze 128
Vitellone ai cereali 129
Vitellone padano 130

ANATRA DI CORTE PADOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anatra di corte padovana, anara.



La storia

La domesticazione dell'anatra sembra aver avuto origine in Asia, dove questo palmipede, soprattutto in Cina, veniva utilizzato nelle risaie per allontanare i numerosi insetti e per nutrirsi dei semi di erbe infestanti. Una vera e propria rivoluzione si ebbe, alla metà del XIX secolo, con l'introduzione delle razze asiatiche in Europa, molto più prolifiche rispetto alle razze indigene. L'allevamento di anatre in Italia era diffuso in tutta la pianura padana, in particolare nelle zone fluviali e lagunari e si basava su un tipo di allevamento semi-brado.

L'anatra trova notevole e documentato uso nella tradizione culinaria provinciale ed è presente in tutte le pubblicazioni relative alla cucina padovana a cominciare dal "Libreto de tutte le cosse che se manzano" del medico padovano Michele Savonarola datato 1508, continuando con l'anatra alla frutta di messer Mattia Giegher, bavaro di Morburg, trinciante dell'Illustrissima Natione Alemanna in Padova (1639).

In merito all'allevamento delle razze avicole in provincia di Padova esiste notevole produzione bibliografica pubblicata dall'Osservatorio Avicolo Provinciale. Per la necessità di disporre di carni alternative ai bovini che nel periodo bellico furono requisiti per l'alimentazione delle forze armate, l'anatra è stata allevata su grande scala in tutte le aziende agricole della provincia a partire dal 1940-1943.

Descrizione del prodotto

Le anatre hanno un piumaggio molto fitto che assicura una completa protezione dall'acqua.

La colorazione varia a seconda degli esemplari e della tipologia e può essere bianco, nero e pezzato. L'anatra muta ha la pelle della testa nuda, rossa e conformata in modo tale da costruire intorno agli occhi una sorta di mascherina. Il suo nome deriva proprio dal fatto di essere realmente afona. Solo il maschio si limita ad emettere una specie di forte soffio ma in situazioni particolari. A differenza delle altre specie, l'anatra muta è meno legata all'acqua, e si dimostra anche una buona madre, questa è la ragione per cui viene spesso impiegata nella cova.

Processo di produzione

L'anatra è un animale da cortile presente in molte aziende agricole, viene allevato in libertà e lasciato razzolare liberamente. I ricoveri per l'allevamento devono garantire il rispetto delle esigenze biologiche ed etologiche delle anatre e i locali devono consentire un'abbondante ventilazione e illuminazione naturale.

Nell'alimentazione degli animali non vengono impiegati antibiotici o altre sostanze intese a stimolare la crescita o la produzione e sono alimentate in gran parte al pascolo con integrazione di granella di mais. Per garantire la tipicità delle produzioni e la qualità delle carni, gli animali vengono macellati dopo almeno 15 settimane di vita.

Usi

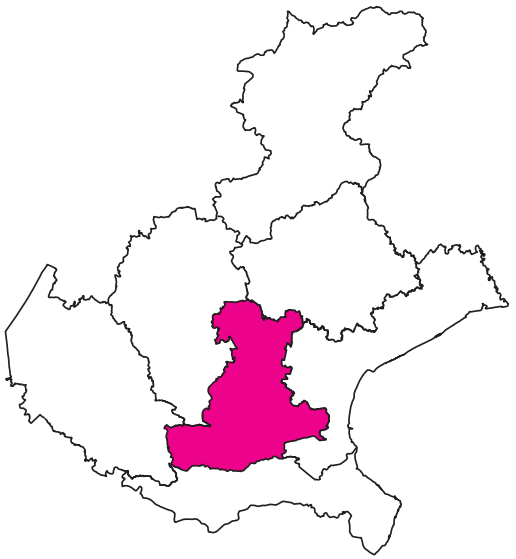
La carne d'anatra viene usata in numerose ricette sia per la preparazione di sughi che di secondi piatti.

Reperibilità

Presso i ristoranti, gli agriturismi e alcune macellerie del padovano, il prodotto è reperibile durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



ANATRA GERMANATA VENETA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Anatra germanata veneta.



La storia
L'anatra germanata veneta discende direttamente dal germano reale che è un'anatra selvatica. Essendo una specie rustica e poco esigente, si è adattata con facilità all'addomesticamento mantenendo intatta solo la colorazione, in quanto la selezione operata in cattività l'ha portata, a modificare le dimensioni originarie. Questa razza fa parte del "Progetto di conservazione razze avicole con particolare riguardo verso quelle a rischio di estinzione" gestito da Veneto Agricoltura.

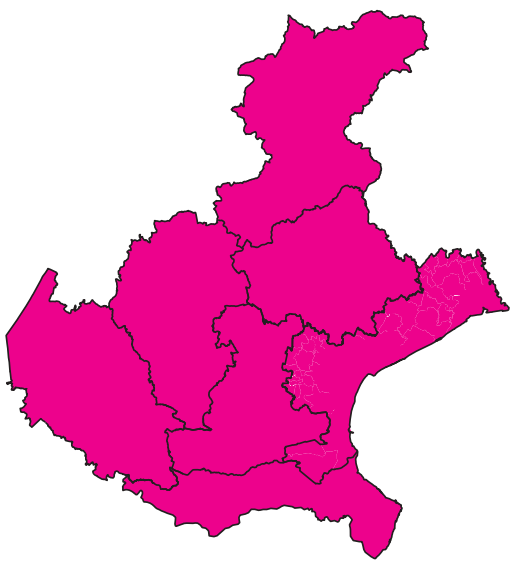
Descrizione del prodotto
Questo palmipede presenta un tronco leggermente cadente e carnoso, il collo lungo a forma di "S", il becco forte di color verde chiaro, petto ampio, ali ben aderenti al corpo e zampe di media lunghezza di color arancio. Nel maschio il piumaggio è grigio, con sfumature marrone di varie tonalità su dorso, ali e coda, mentre testa e collo sono di color verde. Le femmine invece presentano colorazione marrone su tutto il corpo.

Processo di produzione
È un animale rustico che si adatta bene all'allevamento all'aperto. Le femmine possono essere impiegate nell'incrocio con maschi di anatra muta (Barberia) per la riproduzione di "Mulard", utilizzati per la produzione di fegato grasso.
Si tratta di ottimi pascolatori in grado di cibarsi anche di erbe che crescono sulle sponde o sui fondali dei canali di limitata profondità. I paperi, dopo la schiusa delle uova, vengono allevati per poche settimane in ambienti chiusi per poi essere liberati al pascolo e richiedono pochissime cure, specialmente se il loro allevamento è praticato vicino a corsi d'acqua. La maturità commerciale viene raggiunta a 4-5 mesi e le carni sono molto saporite.

Usi
La carne di anatra è molto utilizzata per la preparazione di arrosti.

Reperibilità
Diffusa in tutto il territorio regionale, è reperibile con facilità direttamente presso le aziende agricole o presso la distribuzione al dettaglio.

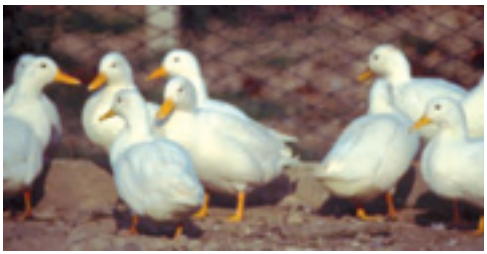
Territorio interessato alla produzione
Veneto.



ANATRA MIGNON

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anatra Mignon.



La storia

L'anatra Mignon è una razza presente nel nord est d'Italia, allevata prevalentemente nelle aree lagunari dell'alto Adriatico. Le prime notizie ufficiali su quest'anatra, tuttavia, si hanno nel 1962; selezionata definitivamente e migliorata durante gli anni ottanta, è stata inclusa nell'elenco "delle razze avicole italiane in pericolo di estinzione": progetto gestito da Veneto Agricoltura, per conto della Regione del Veneto.

Descrizione del prodotto

È un'anatra di taglia ridotta, dal portamento grazioso. Le zampe, la pelle ed il becco sono di colore giallo. Il piumaggio si presenta bianco candido negli adulti, mentre gli anatroccoli, mostrano un folto piumino giallo. Il peso degli adulti, sia maschi che femmine, si aggira attorno agli 800 g.
Può venire confusa col germano reale bianco da cui si differenzia principalmente per la colorazione delle uova. Le uova della Mignon si presentano di colore bianco e di peso di circa 40-50 g, mentre quelle del germano sono verdi e leggermente più grandi.

Processo di produzione

Sono animali rustici e facili da allevare, infatti a parte i primi giorni di vita, richiedono pochissime cure, specialmente se il loro allevamento è praticato vicino a corsi d'acqua. La Mignon è una razza a lento accrescimento, che per dare i migliori risultati deve essere allevata con metodo estensivo all'aperto. Gli anatroccoli sono allevati al chiuso fino all'età di 40/60 giorni. Queste anatre devono poter disporre di ampio pascolo. Le carni sono molto apprezzate perché saporite.

Usi

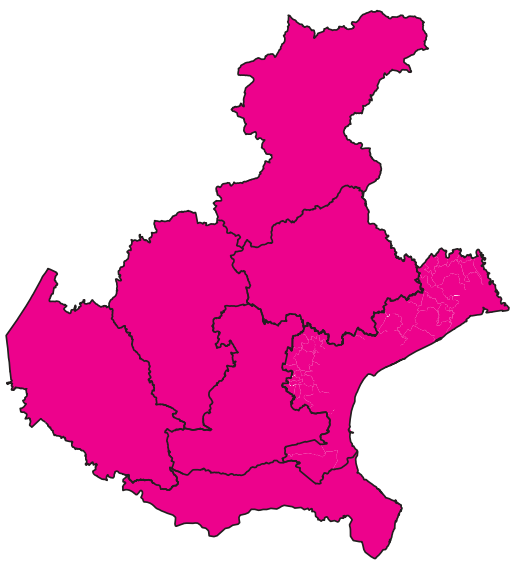
L'anatra Mignon viene utilizzata cotta arrosto o allo spiedo.

Reperibilità

Presso aziende agricole, agriturismi e rivendite al dettaglio specializzati, dislocati in gran parte del territorio regionale. Il prodotto è reperibile durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Veneto.



BOGONI DI BADIA CALAVENA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Bogoni di Badia Calavena, lumache.



La storia
La tradizione alla quale si lega il consumo di lumache ("bogoni") in Veneto deriva da usanze tramandate dai Cimbri, antica popolazione di origine germanica. Sant'Andrea di Badia Calavena è considerato da sempre terra di lumache; documenti risalenti al 1160 testimoniano l'esistenza in questa zona di una fiera con bestiame, granaglie e derrate alimentari, durante la quale venivano commercializzate anche le lumache.
Molte cose sono cambiate, ma ogni anno ritorna l'aria di quei tempi durante la "Fiera dei bogoni" che si tiene in dicembre, durante la quale si possono degustare piatti preparati con le lumache.

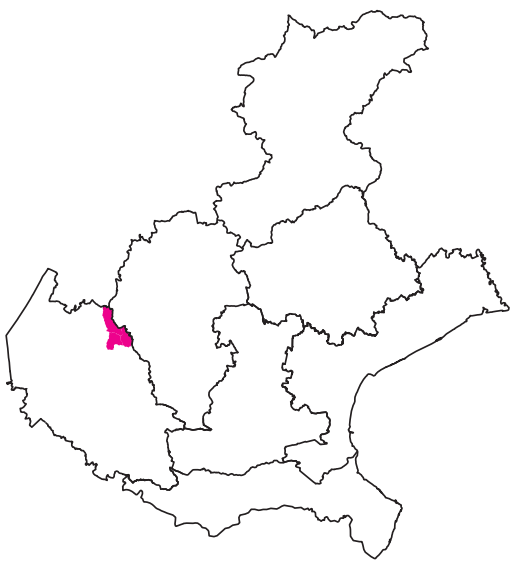
Descrizione del prodotto
La lumaca del veronese appartiene alla stessa specie di quella caratteristica dell'arco alpino, l'*Helix pomatia*, dalla quale non si differenzia molto. L'animale è un mollusco dal corpo molle, protetto dal guscio che può essere di colore molto vario, in ogni singolo "bogon", in quanto dipende dall'alimentazione e dal tipo di ambiente circostante, sicché, anche a distanza di poche decine di metri, possiamo rinvenire lumache con sfumature molto differenti fra loro.

Processo di produzione
L'allevamento dei bogoni avviene all'aperto, in particolari recinti chiamati "corgnolare", delimitati da lamiere zincate e suddivisi in settori più piccoli da reti metalliche.
In questi recinti viene preparato un letto di sabbia, 30-40 cm di spessore, in cui vengono sistemate le chiocciole alimentate con erba fresca, zucca e altri vegetali. In tale recinto avviene l'ambientamento che precede il letargo con il conseguente interramento della chiocciola. La raccolta è consentita solo nel periodo estivo ed è fatta generalmente a mano o con l'aiuto di un attrezzo per prelevare le chiocciole interrate.

Usi
Dei "bogoni", in cucina, si utilizza solo il mollusco che viene estratto dalla conchiglia dopo essere stato bollito. La carne viene quindi condita ed è apprezzata soprattutto in abbinamento alla polenta.

Reperibilità
Gli allevamenti hanno il principale obiettivo di integrare i redditi familiari e la produzione viene assorbita sia dalla ristorazione che dal consumo diretto. Dal tardo autunno a dicembre il prodotto è reperibile nella zona di produzione e in quelle limitrofe.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Badia Calavena e Selva di Progno in alta Valle d'Illasi (Vr), Vestenanova nell'alta Val d'Alpone (Vr).



BONDIOLA AL SUGO DI ESTE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Bondiola al sugo di Este, bondola al sugo.



La storia
La bondiola al sugo è un prodotto tipico della tradizione contadina estense, ottenuto nel periodo invernale dalla macellazione del maiale. La particolarità di questo insaccato, prodotto anche in altre zone del Veneto, è legata all'utilizzo di particolari vini per aromatizzare l'impasto, che donano al prodotto un sapore delicato e tipico.

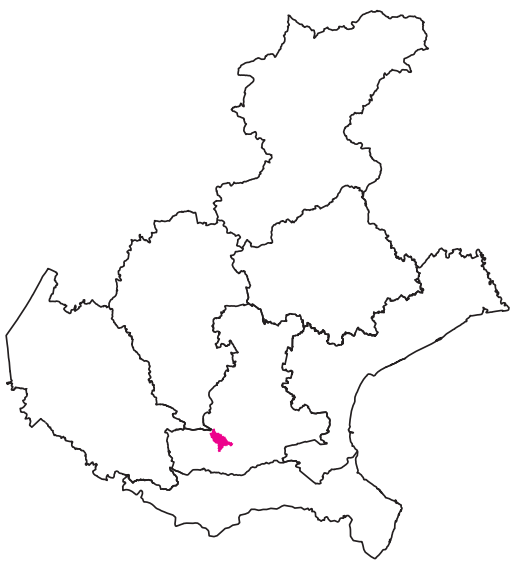
Descrizione del prodotto
La bondiola è un insaccato di carni suine, prodotto con le parti non utilizzate per la produzione dei salumi. Si presenta di forma sferica del peso di 500-600 grammi.
Il termine "al sugo" sta ad indicare che nell'impasto, come aromatizzante, viene aggiunto vino dolce, nello specifico il Moscato dei Colli Euganei.

Processo di produzione
Si utilizza la carne suina, compresa la "cotenna", ricavata soprattutto dalla testa e dalla gola dell'animale; alcuni aggiungono anche una percentuale di carne bovina ricavata dalla testa. Alla carne finemente tritata si addizionano il sale, la concia (fatta con una miscela di aromi naturali variabili per tipologia e quantità in base alle usanze) e vino aromatico.
L'impasto viene insaccato in vesciche di suino o di vitello pulite accuratamente e preventivamente salate. Dopo l'asciugatura, effettuata in ambiente con temperatura di 20 °C per circa 24 ore, il prodotto è pronto per il consumo.

Usi
La bondiola al sugo si consuma dopo averla bollita in acqua e aromi per circa un paio d'ore. Si accompagna con verdure bollite o cren.

Reperibilità
Durante il periodo invernale il prodotto è reperibile nella bassa padovana, presso rivenditori e ristoranti o direttamente presso i produttori.

Territorio interessato alla produzione
Comune di Este in provincia di Padova.



BONDIOLA COL LENGUAL DEL PADOVANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Bondiola con la lingua, bondiola col lengual.



La storia
È un insaccato tipico che si produce con cotiche, lingua salmistrata, carne magra e grassa di maiale. Ha una forma tondeggiante che permette all'impasto di conservarsi più fresco rispetto a quello dei cotechini. La bondiola "col lengual", cioè contiene la lingua salmistrata del maiale, appartiene da secoli alla tradizione alimentare padovana.

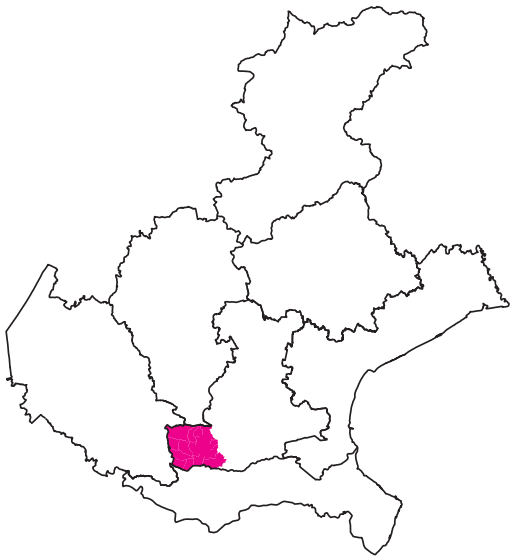
Descrizione del prodotto
La bondiola è realizzata con lo stesso impasto del cotechino, cui vengono aggiunti sale, pepe e spezie. Il tutto viene insaccato a mano in ritagli di budello naturale di bovino, con un pezzo intero di lingua posto al centro dell'insaccato. Il prodotto assume una forma tondeggiante, del peso medio di 800 g e presenta un sapore simile a quello dei cotechini, speziato e leggermente piccante con un sapore marcato.

Processo di produzione
Le carni e le cotiche, nelle proporzioni codificate dalla tradizione contadina, vengono macinate singolarmente, impastate, rimacinate assieme e insaccate a mano. La lingua viene spellata, ripulita e salmistrata, mantenendola per qualche ora sotto sale e spezie; viene poi inserita all'interno dell'insaccato, ponendo attenzione nell'evitare che permangano all'interno bolle d'aria che potrebbero compromettere la riuscita del prodotto. Quindi si lega a mano con spago. Il prodotto va asciugato e stagionato in locali freschi.

Usi
Si consuma come un cotechino, dopo cottura in acqua si accompagna con cren, radicchio o verdure bollite.

Reperibilità
Prodotta in quantità limitata, la bondiola "col lengual" è reperibile, con qualche difficoltà a primavera presso i produttori o alcuni rivenditori.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Montagnana, Ospedaletto Euganeo, Saletto, Urbana, Megliadino San Fidenzio, Megliadino San Vitale, Casale di Scodosia, Merlara, Castelbaldo, Masi, Piacenza d'Adige, S. Urbano, Vighizzolo d'Este, Santa Margherita d'Adige, Carceri, tutti in provincia di Padova.



BONDIOLA DI CASTELGOMBERTO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bondiola con la lingua, bòndola o muséto co la léngoa.



La storia

È un insaccato tipico ottenuto con carne di maiale. Creata per sfruttare gli avanzi del budello utilizzato per altri insaccati, la bondiola appartiene da secoli alla tradizione alimentare vicentina dove aziende agricole e macellerie producono questi insaccati freschi con i medesimi ingredienti e procedimenti di lavorazione; la bondiola di Castelgomberto "co la léngoa" contiene la lingua salmistrata del maiale.

Descrizione del prodotto

Questo insaccato fresco di carne di maiale è realizzato con lo stesso impasto del cotechino (carni, cotica o "coèssa", parti muscolari più dure come le orecchie e frammenti di tendini, eventualmente arricchite con lardo) con al centro la lingua; segue l'aggiunta di sale e pepe, cannella e chiodi di garofano per la lingua.

Per la bondiola era caratteristico usare il budello cieco della cavità appendicolare del maiale ("cul onto" o "buèl gentile". La forma contenuta e tondeggiante permette all'impasto della "bòndola" di conservarsi più fresco di quello dei cotechini con i quali condivide il sapore speziato, più marcato, e leggermente piccante.

Processo di produzione

Le carni e le cotiche, nelle proporzioni codificate dalla tradizione contadina, vengono selezionate, lavate e asciugate. Sono poi macinate, mentre la lingua viene spellata, ben ripulita e posta per qualche ora sotto sale e spezie (salmistrata); viene poi raschiata e asciugata per essere inserita all'interno dell'insaccato. Quindi si lega a forma di sacchetto.

Il prodotto va asciugato per alcuni giorni in locali freschi e con ricircolo naturale d'aria, prima di essere consumato. La conservazione avviene in luoghi freschi e umidi, ma il prodotto va comunque consumato entro una trentina di giorni.

Usi

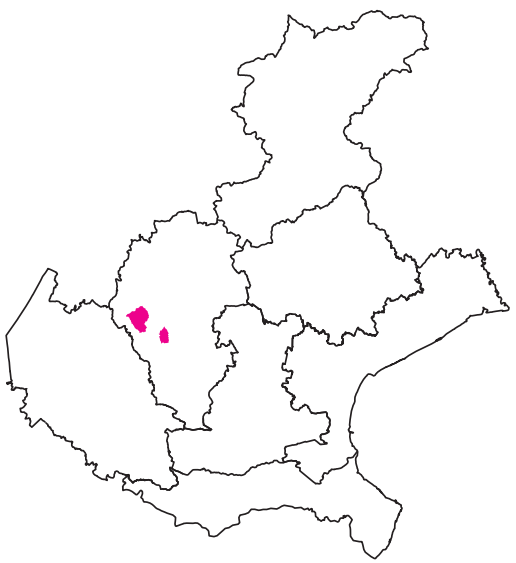
Va consumata fresco come un cotechino, quindi conservata in frigorifero (a 4 °C) o sotto vuoto, dopo cottura in acqua (lesso) e si accompagna con altre carni e verdure bollite.

Reperibilità

La bondiola di Castelgomberto è prodotta in quantità limitata e si può reperire presso i produttori o alcuni rivenditori della zona.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Castelgomberto e Valdagno in provincia di Vicenza.



BONDOLA DELLA VAL LEOGRA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Bondola della Val Leogra, Bondiola della Val Leogra.



La storia
La "bondola" è un insaccato tipico della Val Leogra che si produce con carne di maiale. Ha una forma contenuta e tondeggiante ma più grossa dei cotechini e questo permette all'impasto di conservarsi più fresco e più a lungo. Creata per sfruttare gli avanzi del budello utilizzato per altri insaccati, la "bondola" appartiene da lungo tempo alla tradizione alimentare padovana e vicentina.

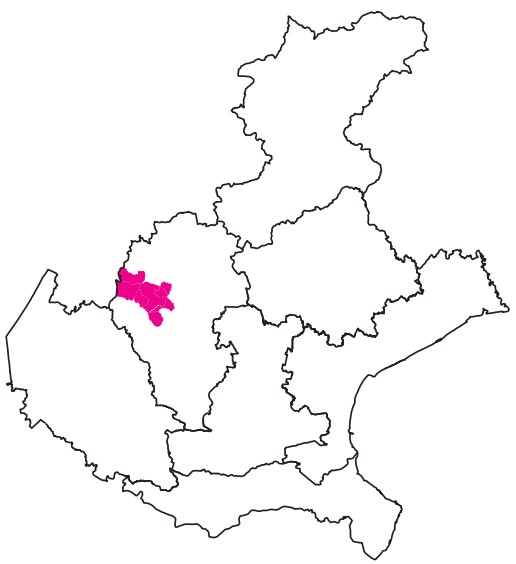
Descrizione del prodotto
La "bondola della Val Leogra" è realizzata con lo stesso impasto dei cotechini (carni, cotica, muscoli, tendini, coda ed eventualmente lardo) a cui vengono aggiunti sale e pepe, cannella e chiodi di garofano. Si differenzia per la forma che è tondeggiante e più grossa, perché la pasta viene insaccata in ritagli avanzati di budelli usati per le soppresse o in vesciche di vitello o in quella stessa di suino. Presenta un sapore simile a quello dei cotechini, speziato e leggermente piccante.

Processo di produzione
Le carni e le cotiche vengono macinate, impastate, salate e pepate, rimacinate e insaccate, ponendo attenzione nell'evitare che permangano all'interno bolle d'aria che potrebbero compromettere la riuscita del prodotto. Quindi si lega a forma di sacchetto. Il prodotto va asciugato in locali freschi (temperature tra 12 e 14 °C) e con ricircolo naturale d'aria. La conservazione avviene in luoghi freschi e umidi, ma il prodotto va comunque consumato entro una trentina di giorni.

Usi
Si consuma come un cotechino, dopo cottura in acqua si accompagna con cren, radicchio o verdure bollite.

Reperibilità
Da dicembre a marzo presso i produttori o alcuni rivenditori della zona.

Territorio interessato alla produzione
Val Leogra in provincia di Vicenza.



BRESAOLA DI CAVALLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Bresaola di cavallo.



La storia
Il metodo di conservazione della carne mediante salatura è antichissimo e consente di conservare la carne per lunghi periodi. La bresaola è uno dei salumi ottenuti proprio con questo metodo e le prime testimonianze relative a questo alimento risalgono addirittura al medioevo. Il nome sembra derivare dalla parola "brasa", cioè brace, con riferimento ai bracieri utilizzati anticamente per riscaldare l'aria dei locali di stagionatura. La produzione della bresaola di cavallo, nella provincia di Padova, si rifà a quella tradizione; si ritiene infatti che sia stata creata per ottenere, sulla falsariga della bresaola da carne di manzo, un prodotto particolare e inusuale.

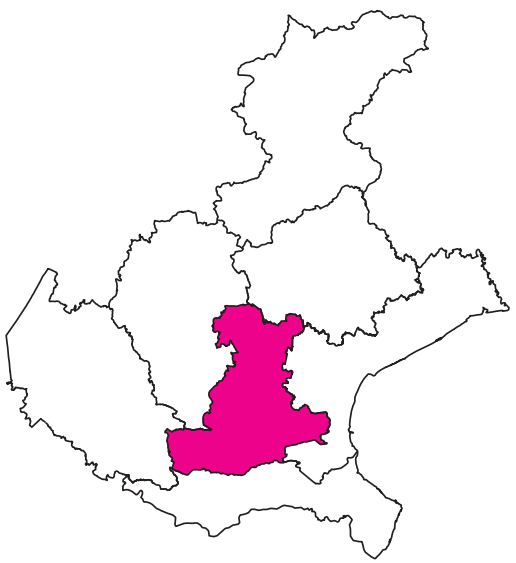
Descrizione del prodotto
La bresaola di cavallo viene prodotta utilizzando diverse parti dell'animale: la lombata, la noce, la fesa e soprattutto le cosce. La forma è quella dei muscoli utilizzati, che però solitamente vengono affinati fino ad ottenere un prodotto pressoché cilindrico, di dimensioni variabili, ma con un colorito rosso scuro intenso. Al palato si presenta morbida e particolarmente saporita.

Processo di produzione
Le parti scelte dell'animale, in particolare le cosce, vengono salate e aromatizzate a mano con un trito di timo, rosmarino, chiodi di garofano, pepe e cannella, in quantità variabili a seconda delle usanze. Le carni vengono riposte in vasche e massaggiate, ogni 3 giorni, per 2 settimane in modo da consentire l'assorbimento degli aromi; successivamente vengono messe in apposite presse per 20 giorni. L'impasto viene quindi insaccato in apposite "calze" di cotone e stagionato per almeno 30 giorni.

Usi
La bresaola di cavallo viene consumata cruda, tagliata in fette sottili e accompagnata con la polenta.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile abbastanza facilmente presso i rivenditori e i ristoranti di carne equina nella provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione
Padova e provincia.



CACCIATORE DI ASINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cacciatore di asino.



La storia

Il cacciatore è un piccolo salame, una volta utilizzato come alimento da boscaioli, taglialegna e cacciatori, che lo consumavano andando al lavoro o a caccia perché pratico da portare nello zaino. Probabilmente è proprio per questo motivo che fu così denominato. Il cacciatore prodotto con un misto di carne di maiale e di asino, è una peculiarità della provincia di Padova dove la tradizione alimentare legata alla carne equina è molto antica.

Descrizione del prodotto

Il cacciatore di asino è un salamino del peso variabile da 60 a 100 grammi, prodotto con carne d'asino e di maiale mischiate assieme in percentuali rispettive del 60% e 40%. Esternamente si presenta di colore biancastro, per le muffe che ne ricoprono la superficie, mentre al taglio è di colore rosso intenso, compatto e profumato, dal gusto accentuato e saporito.

Processo di produzione

Le carni scelte di equino e di maiale vengono ridotte in pezzi di piccole dimensioni, passate in tritacarne e successivamente in impastatrice e vi si aggiungono sale, pepe nero in grani, pepe bianco in polvere e altri aromi a seconda delle usanze. L'impasto ottenuto viene insaccato in budelli di bovino accuratamente lavati e salati. La legatura è effettuata manualmente, legando i cacciatori uno all'altro in catene di numerosi pezzi, come si usa per le salsicce. L'asciugatura dei cacciatori deve avvenire lentamente, a temperatura inferiore a 18 °C e umidità relativa di circa il 70%, in ambiente poco ventilato, per evitare la formazione di vuoti o buchi all'interno della massa d'impasto. La stagionatura dura dai 15 ai 45 giorni a seconda del peso iniziale e del tipo di grana.

Usi

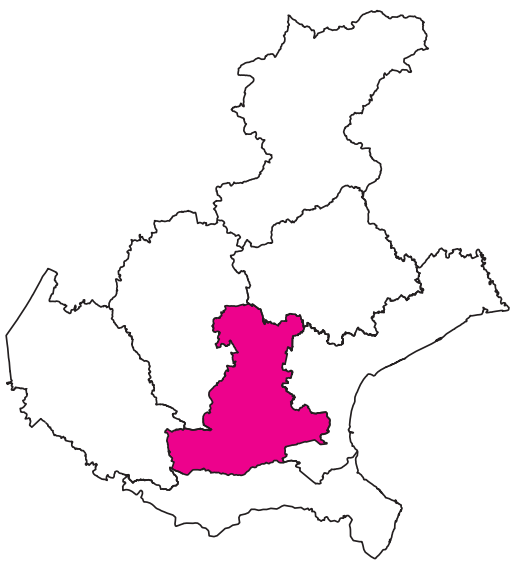
Il cacciatore viene solitamente utilizzato per accompagnare l'aperitivo o come antipasto con polenta; si consuma tagliato a fettine sottili.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile in provincia di Padova presso rivenditori di carne equina e i ristoranti che propongono tale specialità.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



CACCIATORE DI CAVALLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cacciatore di cavallo.



La storia

Il cacciatore è un piccolo salame, utilizzato un tempo come alimento da boscaioli, taglialegna e cacciatori, che lo consumavano andando al lavoro o a caccia perché comodo da portare nello zaino. Probabilmente è proprio per questo motivo che fu così denominato. Il cacciatore prodotto con un misto di carne di maiale e di cavallo, è una peculiarità della provincia di Padova dove la tradizione alimentare legata alla carne equina è molto antica.

Descrizione del prodotto

Il cacciatore di cavallo sono salamini del peso variabile da 60 a 100 grammi, prodotto con carne di cavallo e di maiale mischiate assieme in percentuali rispettive del 60% e 40%. Esternamente si presenta di colore biancastro, dovuto alle muffe che ne ricoprono la superficie, al taglio invece è di colore rosso intenso, compatto e profumato dal gusto accentuato e saporito.

Processo di produzione

Le carni scelte di cavallo e di maiale vengono ridotte in pezzi di piccole dimensioni, passate in tritacarne con fori di 4-6 mm e successivamente in impastatrice e vi si aggiungono sale, pepe nero in grani, pepe bianco in polvere e altri aromi a seconda delle usanze. L'impasto ottenuto viene insaccato in budelli di bovino accuratamente lavati e salati. La legatura è effettuata manualmente, legando i cacciatori uno all'altro in catene di numerosi pezzi, come si usa per le salsicce. L'asciugatura dei cacciatori deve avvenire lentamente, a temperatura inferiore a 18 °C e umidità relativa di circa il 70%, in ambiente poco ventilato, per evitare la formazione di vuoti o buchi all'interno della massa d'impasto. La stagionatura dura dai 15 ai 45 giorni a seconda del peso iniziale e del tipo di grana. Nella produzione contadina la lavorazione e l'asciugatura avviene nella cucina delle case coloniche e la conservazione in granai aerati dove l'insaccato viene appeso alle travi o su apposite "stanghe" (pali appesi al soffitto).

Usi

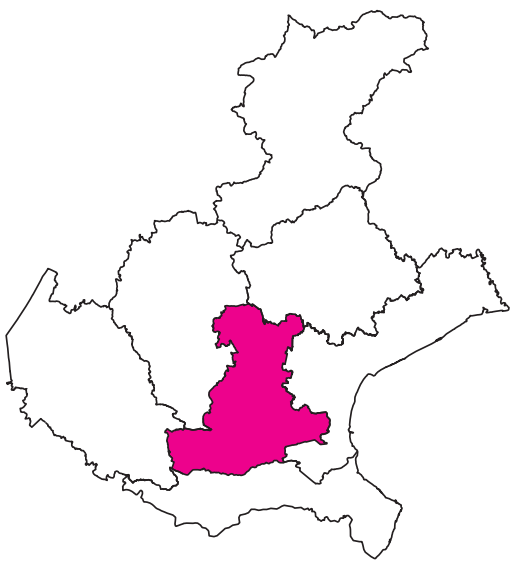
Il cacciatore viene solitamente utilizzato per accompagnare l'aperitivo o come antipasto con polenta; si consuma tagliato a fettine sottili.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso rivenditori e ristoranti e nei di negozi alimentari nella provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



CARNE DE FEA AFUMEGADA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Carne de fea afumegada, carne di pecora affumicata.



La storia

Nel libro "Le razze Ovine autoctone del Veneto", Padova 2002, si legge "Nel bellunese la pastorizia, in particolare quella transumante, ha origini remote, ma è solo nel feltrino che ha avuto il suo massimo sviluppo e ha trovato la possibilità di mantenersi fino ai nostri giorni. [...] In provincia di Belluno, Lamon si pone di diritto tra i paesi che guardano al settore ovino per la sua storia e la sua tradizione di pastori. Sebbene, oggi, la pastorizia abbia assunto un ruolo marginale, è stata ugualmente tramandata la preparazione di questo prodotto tipico dei pastori lamonesi, la "carn' de féa 'nfurmigàa (carne di pecora affumicata)", tuttora consumato nel territorio lamonese.

Descrizione del prodotto

Si tratta di carne di pecora, in particolare di agnello, agnellone o di castrato della razza autoctona locale Lamon. Il prodotto finito si presenta esternamente di consistenza compatta, di colore bruno scuro, con un profumo intenso di ginepro. Il colore al taglio è rosaceo. Il gusto è caratteristico, di sapore deciso e salato.

Processo di produzione

La carne "de fea" viene frollata e poi posta in vasche di vetro a macerare con la concia, esclusivamente preparata con sale (70%) e pepe (30%). I pezzi vengono disposti a strati, cosparsi con la concia e lasciati a macerare per almeno 48 ore, durante le quali viene effettuato un riposizionamento dei pezzi di carne che vengono girati.
La carne conciata viene poi collocata su griglie e posta nel locale di affumicatura dove viene esposta ad un fumo freddo generato da segatura di legni duri e bianchi, come il faggio e il carpino, a cui vengono frapposte fronde di ginepro. Questo processo dura dalle 4 alle 5 ore, durante le quali la carne viene girata più volte fino ad ottenere un'affumicatura completa; la carne è lasciata riposare sulle griglie sino a completa asciugatura e poi tolta e preparata per la vendita. È commercializzata tal quale, a pezzi di varie misure.

Usi

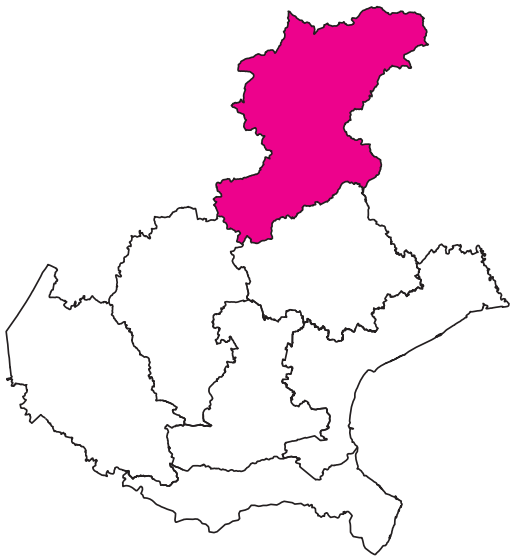
La carne è utilizzata in vari modi: può essere cotta alla griglia, inserita nella minestra d'orzo o essere tagliata sottile, come il carpaccio, bagnata con succo di limone.

Reperibilità

La "carne de fea afumegada" è reperibile nei ristoranti o presso macellerie e commercianti di alimentari della zona.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno ed in particolare il comune di Lamon.



CARNE DI MUSSO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Carne di musso, carne di asino.



La storia
L'asino domestico, il cui mantello è fulvo e grigio, sembra discendere da quello selvatico africano che vive in località povere di vegetazione, desertiche e pietrose, grazie alla sua grande rusticità. L'asino viene, oggi molto meno di un tempo, adoperato per il tiro, per la sella e soprattutto per il basto ed è molto apprezzato per il suo alto rendimento lavorativo. La carne è molto sapida e viene spesso usata per la confezione di insaccati, quasi sempre però mescolata alla carne suina.
L'utilizzo e la preparazione delle carni di cavallo, puledro e asino, che fanno parte integrante della cucina tipica padovana, sembra aver avuto inizio utilizzando le carni degli animali uccisi nelle numerose battaglie medioevali particolarmente cruente nella pianura a sud e sud-est di Padova. È da considerare, inoltre, che la carne equina ha contribuito nel passato ad aggiungere un po' di proteine ad un regime alimentare povero e basato sopratutto su ortaggi e cereali.

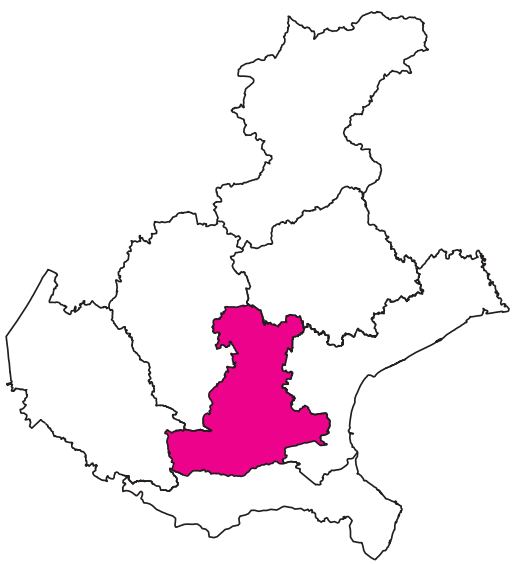
Descrizione del prodotto
La carne d'asino è venduta nelle macellerie equine, essendo molto simile per sapore e caratteristiche nutritive a quella del cavallo. In provincia di Padova è comune l'uso della carne di asino in particolare cucinata in umido o brasata; nel caso dello spezzatino va cotta, in più riprese, circa tre giorni, con aggiunta di pomodoro, salvia, rosmarino, alloro, sale, pepe, chiodi di garofano e cannella.

Processo di produzione
Gli asini, allevati allo stato brado e semibrado, vengono alimentati senza l'utilizzo di farine di carne e di alimenti di origine animale.

Usi
La carne di asino è utilizzata nella produzione di salumi e insaccati e per la preparazione di stufati, brasati e stracotti.

Reperibilità
Presso alcuni ristoranti, agriturismi e macellerie equine nella provincia di Padova è reperibile tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione
Padova e provincia.



CICCIOLI DELLA VAL LEOGRA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Ciccioli della Val Leogra, sossoli.



La storia
I ciccioli sono il prodotto che si ottiene a seguito della preparazione dello strutto, testimonianza di una tradizione alimentare che prevedeva la lavorazione di tutte le parti del maiale, per rendere l'alimentazione varia e ricca.
Il loro valore energetico era molto utile per integrare la dieta ipocalorica dei lunghi inverni prealpini.

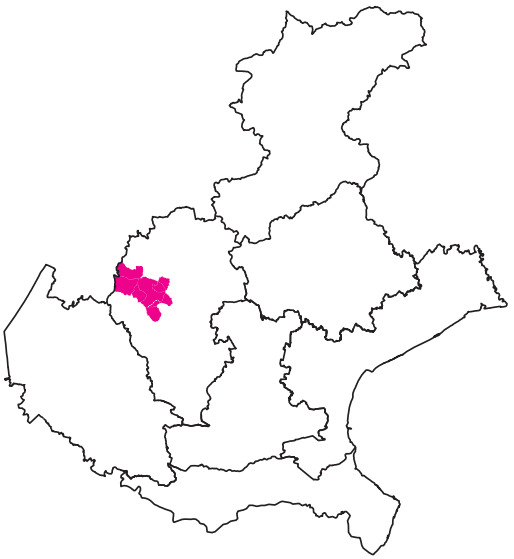
Descrizione del prodotto
I ciccioli o "sossoli" sono frammenti cotti di tessuto carnoso che sostengono la parte grassa del maiale. Sono dei piccoli cubetti di colore rosato che con la cottura diventano scuri e croccanti, molto saporiti e calorici.

Processo di produzione
Il grasso sottocutaneo della regione renale del maiale viene scotennato e tagliato a cubetti che vengono messi a cuocere, con sale e foglie d'alloro, in un calderone a fuoco lento. Cuocendo iniziano a rilasciare il proprio grasso (che diventa strutto) e l'acqua di costituzione. Liberando il grasso diminuiscono di volume e, ad un certo punto, iniziano a galleggiare. Vengono tolti dal calderone con la "schiumarola" e riposti in un recipiente di coccio. La conservazione, che non può durare a lungo, avviene in un ambiente fresco e buio, o in frigorifero.

Usi
I ciccioli o "sossoli" vengono utilizzati come condimento delle verdure da far cotte, come succedaneo della pancetta o nell'impasto per fare il pane, il cosiddetto "pane con i sossoli".

Reperibilità
I ciccioli sono reperibili solo nel periodo invernale direttamente presso i produttori o presso alcuni rivenditori della zona.

Territorio interessato alla produzione
Val Leogra, provincia di Vicenza.



COEGHIN NOSTRANO PADOVANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino nostrano padovano, coeghin nostrano padovano.



La storia

Il periodo d'uccisione e lavorazione del maiale inizia intorno al 25 novembre e dura circa un paio di mesi. La tradizione vuole che le famiglie contadine si aiutino a vicenda nella produzione degli insaccati, che prevede un intenso lavoro comunitario ma costituisce anche occasione di festa. Già nel 1800 i cotechini, come gli altri insaccati prodotti, venivano appesi per 8-10 giorni nelle cucine, in presenza di un braciere acceso, allo scopo di asciugare il prodotto fresco. Dopo questo breve periodo venivano posti in cantina o in un sottoscala, fresco e sterrato, per la conservazione. Queste tradizioni sono oggi in gran parte scomparse, ma le tecniche di produzione sono rimaste pressoché invariate.

Descrizione del prodotto

È un insaccato di forma cilindrica, lungo circa 25 cm e dal peso di 0,5-0,7 kg, prodotto con cotenna di maiale macinata, spolpo di testa, eventualmente lingua, muscoli di suino e, in alcune zone, anche con carne di testa di bovino, sale e pepe.
Dopo la cottura presenta un colorito rosso scuro con la caratteristica irregolare marezzatura bianca dovuta alla componente di grasso che avvolge la parte proteica; emana un profumo caratteristico, gusto saporito e leggermente piccante.

Processo di produzione

Per ottenere i cotechini si utilizza esclusivamente carne di maiale proveniente da animali nati e allevati in aziende zootecniche della provincia di Padova. Le parti selezionate per i cotechini sono quelle più dure: la carne nervosa, le orecchie e il muso. Si provvede, quindi, a macinare il tutto, con l'eventuale aggiunta di lardo secondo necessità. Le cotiche vanno spellate e liberate dal grasso sottocutaneo, ben pestate e macinate più volte. L'impasto, cui vengono aggiunti sale e pepe, viene insaccato su budello naturale di bovino, legato a mano, posto in cella di asciugatura con temperatura, umidità e ventilazione controllate.
I cotechini non durano molto e vanno consumati prima dell'inizio dell'estate, altrimenti risultano troppo salati e rischiano di irrancidire.

Usi

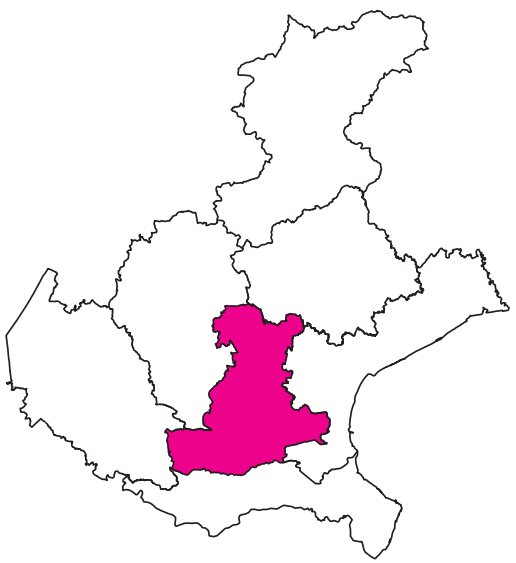
Prima della cottura deve essere ripetutamente punto perché il budello non si laceri. Viene lessato a fuoco lento per 3,5-4 ore, con l'accortezza di cambiare più volte l'acqua. Tradizionalmente il cotechino si accompagna con cren (grattugiato), con l'aggiunta di aceto e zucchero.

Reperibilità

Da dicembre e fino all'inizio della primavera presso ristoranti, agriturismi e macellerie in tutto il territorio padovano.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



COESSÌN CO LA LÈNGUA DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino con la lingua del basso vicentino, coessìn co la lèngua.



La storia

La produzione del cotechino è tipica dei comuni del basso vicentino dove si realizza con numerose varianti. Il "coessìn co la lèngua" è una variante del normale cotechino creata per utilizzare la lingua del maiale.

Descrizione del prodotto

Il "coessìn co la lèngua" è un insaccato di maiale, con all'interno la lingua, fatto con cotica (coessa), orecchie, pezzi di tendini, polpa nervosa e lardo; il tutto viene impastato con sale grosso, con la concia (cónza) fatta con cannella, pepe, chiodi di garofano e aglio tritato o a spicchi. L'impasto insaccato in budello di vacca viene completato con l'inserimento della lingua in posizione non distesa bensì a forma di "u". Ha forma cilindrica, ma più corto, pesante e grosso rispetto ai normali cotechini e al taglio presenta ben visibile la lingua.

Processo di produzione

La preparazione dell'impasto del cotechino avviene macinando assieme le parti di carne appositamente selezionate, e aggiungendovi il lardo, il sale e le spezie.
La lingua (salmistrata) viene messa a salare su di un ripiano mobile di legno di castagno, leggermente inclinato per farlo sgocciolare. Tolto il sale residuo non assorbito con un canovaccio, la lingua viene ricomposta per essere inserita all'interno dell'insaccato in modo che la sezione trasversale risulti concava, a forma di "u". Il budello viene punzecchiato con la "sponciròla" per far uscire il liquido (e grasso) e l'aria, che impedirebbero alle componenti di aderire. L'asciugatura in locali adatti e la conservazione, in luoghi umidi e bui, segue la procedura normalmente utilizzata per questi insaccati.

Usi

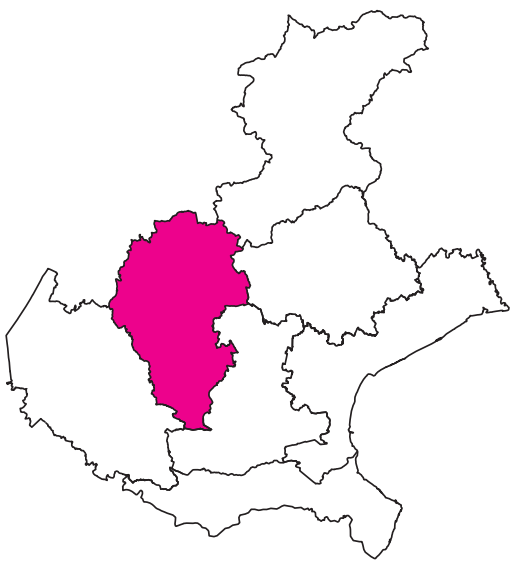
I cotechini si cuociono in acqua e devono essere ripetutamente punti con uno stuzzicadenti, perché la pelle non si laceri, e lessati a fuoco lento per 3 ore e più.

Reperibilità

La produzione di cotechini è diffusa sul territorio ma la variante con la lingua è scarsamente reperibile per l'esiguità delle produzioni.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.



COESSÌN DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Cotechino del basso vicentino, Coessìn del basso vicentino.



La storia
La produzione del cotechino è tipica dei comuni del basso vicentino dove si realizza con numerose varianti. Molte testimonianze storiche provengono da quei comuni di pianura, protesi verso il Veronese, caratterizzati da una storia di povertà, isolamento e famiglie particolarmente numerose. È proprio in quest'ambito che si inserisce la cultura familiare del "far sù el màscio": tecniche, tramandate di padre in figlio, di lavorazione e conservazione di tutte le parti del maiale, nell'arco di tutto l'anno, tra l'uccisione del vecchio e il "màscio novo".

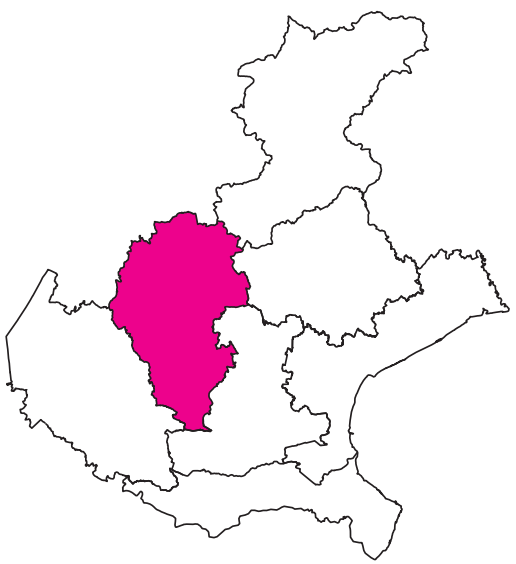
Descrizione del prodotto
Questo insaccato di maiale è fatto con cotica (coèssa), parti muscolari più dure (orecchie, pezzi di tendini), polpa nervosa e lardo che viene aggiunto secondo necessità; il tutto viene impastato con sale grosso, con la concia (cónza) fatta con cannella, pepe, chiodi di garofano e aglio tritato o a spicchi; insaccato in budello (buélo) di vacca o cavallo, il prodotto finito ha una forma cilindrica, lunghezza di circa 20 cm e peso medio di 500 g.

Processo di produzione
La preparazione dell'impasto del cotechino avviene macinando assieme le parti di carne appositamente selezionate, e aggiungendovi il lardo, il sale e le spezie. Le cotiche vanno spellate e liberate dal grasso sottocutaneo, ben pestate e macinate più volte, all'impasto vengono aggiunti sale e pepe. La concia può essere molto varia in base alle tradizioni; è possibile l'utilizzo dell'aglio che non deve risultare troppo evidente, si tratta di un prodotto da cuocere e la cottura fa risaltare l'aglio. Per questo non si inseriscono interi spicchi ma li si schiaccia per poi farne un involtino dentro ad un pezzetto di stoffa che viene macerato per 2/3 ore nel vino bianco secco; tolto l'aglio, il vino viene asperso sul macinato ottenendo leggeri profumi d'aglio e di vino. A questo punto viene insaccato su budello naturale di bovino, legato a mano, posto in cella di asciugatura. Il budello viene punzecchiato con la "sponciròla" per far uscire il liquido (e grasso) e l'aria, che impedirebbero alle componenti di aderire. I cotechini vanno consumati prima dell'inizio dell'estate, altrimenti risultano troppo salati e rischiano di irrancidire.

Usi
I cotechini si cuociono in acqua, lessati a fuoco lento per 3 ore e più, con l'accortezza di cambiare più volte l'acqua. Si sposa molto bene al cren (grattugiato), con l'aggiunta di aceto e zucchero, con i crauti o i "radici in tècia".

Reperibilità
La produzione di cotechini è diffusa sul territorio; sono reperibili nel periodo invernale e fino a primavera.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Vicenza.



COESSÌN DELLA VAL LEOGRA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Cotechino della Val Leogra, coessìn.



La storia
La produzione del cotechino è tipica di varie zone del vicentino dove si realizza con numerose varianti. Nella Val Leogra questo insaccato viene ancora ottenuto nel rispetto e grazie alle tecniche, tramandate di padre in figlio, di lavorazione e conservazione di tutte le parti del maiale, perché nulla andasse sprecato, nell'arco di tutto l'anno.

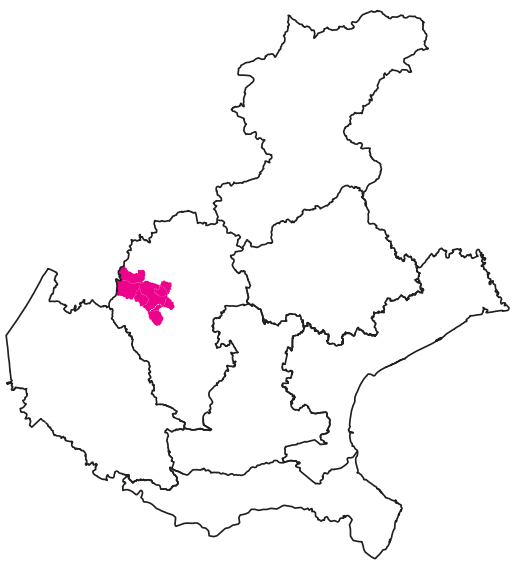
Descrizione del prodotto
Il cotechino è un insaccato di maiale fatto soprattutto con cotica (coessa) ben pestata e tritata, cui si aggiungono le parti muscolari della spalla, le orecchie, pezzi di tendini e il lardo; il tutto viene macinato e impastato con sale grosso e pepe, con l'aggiunta della concia (consa) fatta con cannella, chiodi di garofano, noce moscata e, a volte, aglio tritato. Viene insaccato in budelli di vacca o cavallo e legati ogni 20 cm. Il prodotto finito ha una forma cilindrica, lunghezza di circa 20 cm e peso medio di 500 g.

Processo di produzione
La preparazione dell'impasto del cotechino avviene macinando assieme le parti di carne appositamente selezionate, e aggiungendovi il lardo, il sale e le spezie. L'asciugatura avviene in locali riscaldati per 3-4 giorni, segue poi la conservazione, in luoghi umidi e bui, procedura normalmente utilizzata per questi insaccati.
I cotechini vanno consumati prima dell'inizio dell'estate, altrimenti risultano troppo salati e rischiano di irrancidire.

Usi
Si cuoce in acqua e deve essere ripetutamente punto con uno stuzzicadenti, perché la pelle non si laceri, va lessato a fuoco lento, per 3 ore circa, con l'accortezza di cambiare più volte l'acqua.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile nell'area di produzione nel periodo invernale e fino all'inizio della primavera.

Territorio interessato alla produzione
Val Leogra, provincia di Vicenza.



COESSÌN IN ÒNTO DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino in unto, cotechino nel lardo, Coessìn in ònto.



La storia

La produzione del cotechino è tipica di molti comuni del vicentino dove si realizza con numerose varianti. Normalmente questi insaccati vanno consumati prima dell'inizio dell'estate altrimenti rischiano di irrancidire o risultano troppo salati. La conservazione del cotechino nell'unto di maiale, "sotto onto", permette di mantenerlo fresco più a lungo e si rifà a un'antica tradizione che utilizza il grasso animale fuso per conservare l'alimento.

Descrizione del prodotto

Il cotechino è un insaccato di maiale fatto con cotica, parti muscolari più dure e lardo, che viene impastato con sale grosso e con la concia contenente vari aromi; nuovamente macinato è poi inserito all'interno di un budello, legato alle estremità. Il prodotto finito ha forma cilindrica, lunghezza di circa 20 cm e peso medio di 500 g. Il "coessìn in ònto" si conserva in luogo fresco e in penombra per lungo tempo.

Processo di produzione

La preparazione dell'impasto del cotechino avviene macinando assieme le parti di carne appositamente selezionate, aggiungendovi il lardo, il sale e le spezie. Il tutto viene inserito all'interno di un budello di vacca o cavallo, legato alle estremità. La conservazione sotto "ònto" consiste nel riporre i cotechini in olle (pegnàte) di terracotta o in bocce di vetro scuro con del lardo fuso versato all'interno. Il grasso del maiale viene fuso in un una pentola, filtrato e versato ancora tiepido, prima che rapprenda, nel recipiente già riempito dei cotechini; l'operazione viene eseguita gradatamente per far penetrare in tutti gli interstizi lo strutto ed evitare, quindi, vuoti d'aria.
La terracotta (verniciata all'interno) è particolarmente indicata perché isola maggiormente il contenuto e lo preserva dalla luce. Le bocche dei recipienti sono larghe, per far passare una mano, e vengono chiuse con un foglio di carta oleata fissato con dello spago. Si usa isolare ulteriormente il contenuto versando sulla superficie un velo di olio di vinacciolo. I contenitori vengono riposti in luoghi freschi e bui.

Usi

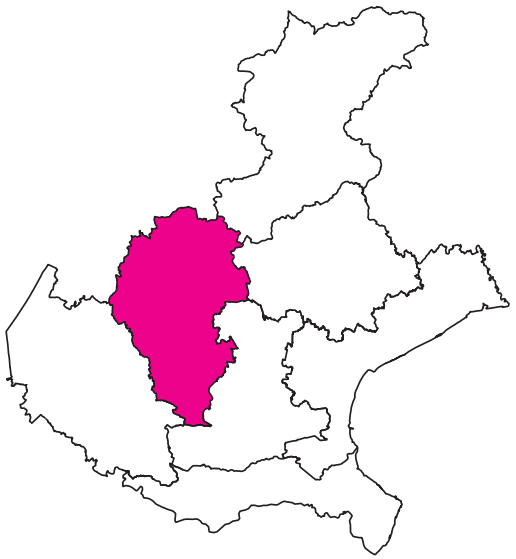
Il "coessìn in ònto", estratto dal recipiente, viene dapprima raschiato per eliminare il grasso aderente al budello e poi sottoposto a cottura come il normale cotechino. È fresco e saporito in quanto "l'onto" penetra sempre in piccola quantità all'interno del budello insaporendo l'insaccato; usualmente vengono considerati migliori i cotechini le cui carni risultano più attaccaticce dopo la cottura.

Reperibilità

La produzione di cotechini è diffusa sul territorio ma la variante di conservazione "in ònto" è una rarità.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.



COESSÌN CO LO SGRUGNO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino con il grugno (il muso), Coessìn co lo sgrugno.



La storia

La produzione del cotechino è tipica dei comuni del basso vicentino dove si realizza con numerose varianti. Numerose sono le tecniche, tramandate di padre in figlio, di lavorazione e conservazione di tutte le parti del maiale. Il "coessìn co lo sgrugno" è una variante del cotechino, creata per utilizzare le carni derivanti dal muso del maiale.

Descrizione del prodotto

Il cotechino è un insaccato realizzato con parti di carne che sono tra le più dure del maiale: polpa nervosa, orecchie, pezzi di tendini; il tutto viene macinato con l'aggiunta di lardo se necessario. Le cotiche, spellate e liberate dal grasso sottocutaneo, vengono ben pestate e macinate più volte. All'impasto viene aggiunta, oltre al sale, la concia (cónza) fatta con cannella, pepe, chiodi di garofano e poi insaccato in budello di vacca o cavallo. Nella variante "co lo sgrugno", il muso di maiale viene inserito intero o sezionato in due parti per farne due cotechini. Il prodotto finito ha una forma cilindrica.

Processo di produzione

La preparazione dell'impasto del cotechino avviene macinando assieme le parti di carne appositamente selezionate, e aggiungendovi il lardo, il sale e le spezie. Parallelamente a queste operazioni il muso dell'animale, spesso sezionato in senso longitudinale per ottenere due cotechini "co lo sgrugno", viene messo a salare con spezie varie, su di una superficie inclinata, per far scolare il liquido che la carne rilascia in presenza di sale. Il tempo di speziatura e salatura dura circa mezza giornata. A questo punto la carne può essere inserita all'interno del budello: si mette un po' di pasta e si inserisce lo "sgrugno" per poi completare l'insaccato aggiungendo la polpa di carne mancante, in modo da far fuoriuscire tutta l'aria. Il cotechino viene poi legato alle estremità.
Il budello viene punzecchiato con la "sponcirola" per far uscire il liquido e l'aria, che impedirebbero alle componenti di aderire. L'asciugatura avviene in locali adatti e la conservazione segue la procedura normalmente utilizzata per questi insaccati.

Usi

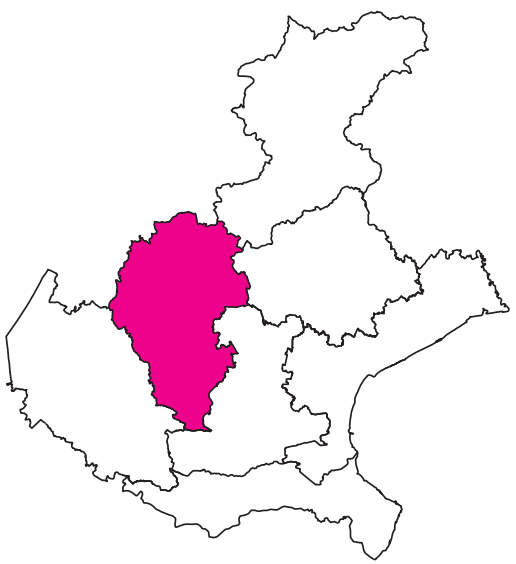
Si cuoce in acqua, lessato a fuoco lento per 3-4 ore, con l'accortezza di cambiare più volte l'acqua. Viene servito anche come antipasto con un contorno tradizionale di fagioli stufati.

Reperibilità

La produzione di cotechini è diffusa sul territorio ma la variante "co lo sgrugno" è scarsamente reperibile per l'esiguità delle produzioni.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.



CONIGLIO VENETO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Coniglio, in veneziano e trevigiano cunicio, in padovano conejo.



La storia
Il coniglio domestico europeo deriva dal coniglio selvatico. I primi ad allevarlo furono i Fenici attorno al 1100 a.C. e successivamente i Romani. Dopo la caduta dell'impero romano, il suo allevamento fu abbandonato e ripreso soltanto verso il 1700 nei monasteri, dove furono selezionate razze per la produzione di pelliccia e di carne. È soprattutto nella seconda metà del secolo scorso che si sviluppò la differenziazione di nuove razze. In Italia se ne contano una quarantina, ma se ne utilizzano solo alcune per effettuare incroci da cui ottenere animali vigorosi, produttivi e adatti per l'allevamento che, in Veneto, ha trovato interesse principalmente nelle province di Treviso, Padova, Vicenza e Verona.

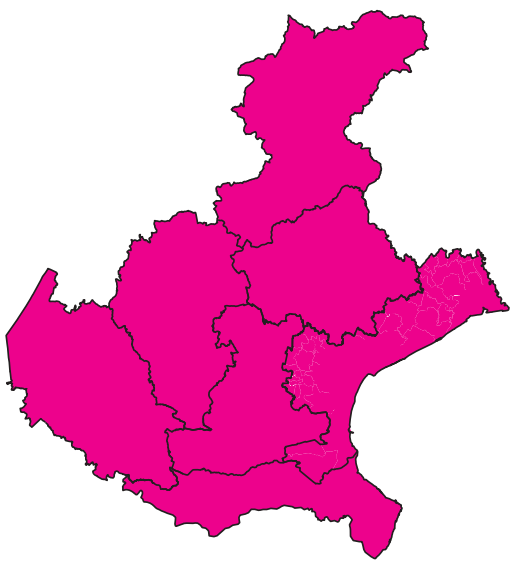
Descrizione del prodotto
La carne di coniglio per le sue proprietà alimentari e organolettiche ha mantenuto negli anni un'immagine salutista confermata da recenti studi. È una carne di colore rosa chiaro, gustosa, particolarmente magra e molto delicata. Il coniglio viene allevato fino al raggiungimento di 2,5 kg di peso e processato prima della maturazione sessuale per evitare che la carne assuma un odore forte e caratteristico non apprezzato dai consumatori.

Processo di produzione
Le particolari tecniche di allevamento e soprattutto l'alimentazione dell'animale che si basa prevalentemente su materie prime di elevata qualità (erba medica integrata con frumento, orzo, crusche, soia e girasole), garantiscono le buone caratteristiche della carne.
La carne di coniglio viene lavorata e commercializzata fresca entro cinque giorni dalla macellazione al fine di conservare inalterate le proprie caratteristiche.

Usi
La carne del coniglio è molto ricca di vitamine e sali minerali (fosforo, magnesio, potassio) ad alto contenuto di acidi grassi polinsaturi con bassissimo contenuto di colesterolo e sodio. È molto digeribile e indicata nell'alimentazione della primissima età, nello svezzamento e per gli anziani.

Reperibilità
È facilmente reperibile presso i produttori o presso qualsiasi rivenditore al dettaglio della Regione.

Territorio interessato alla produzione
Veneto.



COPPA DI TESTA DI ESTE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Coppa di testa di Este.



La storia

La coppa di testa viene prodotta da tempo immemorabile dai contadini dell'area estense, nel periodo invernale, subito dopo la macellazione del maiale. È un insaccato creato per utilizzare anche la testa del maiale, che contiene carni delicate e saporite.

Descrizione del prodotto

La "coppa di testa di Este" è un insaccato ottenuto con carni suine cotte, inserite in un budello naturale. È composta dalle parti magre che rivestono la testa dell'animale: guancia, lingua, cotenna e con l'aggiunta di muscolo di suino, geretto di spalla.
Ha forma cilindrica leggermente curva, del diametro di 12-15 cm e del peso variabile da 3 a 5 kg, di aspetto simile ad una sopressa, ma priva di muffa esterna. Al taglio si mostra a chiazze di colore variabile per le varie parti di carne della testa che vi sono inserite. L'aroma è ricco di sfumature, il gusto sapido e piacevole.

Processo di produzione

Viene realizzata utilizzando esclusivamente la testa del suino. Le teste vengono accuratamente lavorate eliminando ossa, occhi e orecchie. Lo spolpo così ottenuto, lingua compresa, viene bollito in poca acqua per avere un'ottimale concentrazione del sapore. A cottura ultimata la carne viene sgocciolata e passata al tritacarne dove viene grossolanamente macinata. La carne tritata con aggiunta di sale e aromi naturali (pepe, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, ecc.) viene impastata e insaccata in budello naturale (o artificiale) di grosso diametro (15-20 cm), legata e raffreddata in celle frigorifere.

Usi

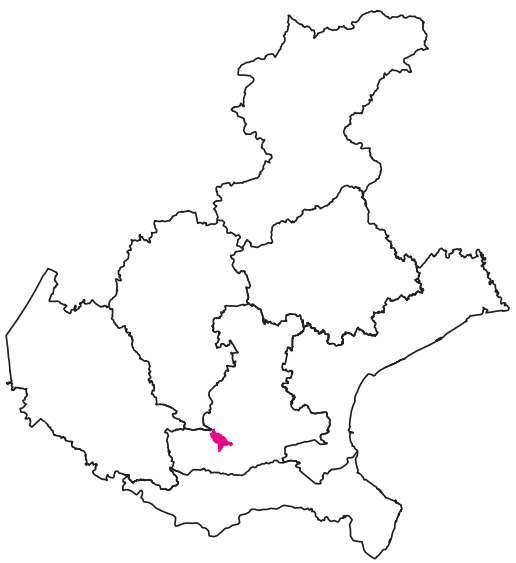
Il prodotto va consumato entro breve tempo dalla produzione (circa un mese); si taglia in fette sottili e si propone come antipasto, merenda o come piatto unico con verdure di stagione.

Reperibilità

Nell'area estense viene commercializzata, durante il periodo invernale, presso alcune rivendite alimentari, direttamente presso i produttori o si può degustare in ristoranti e agriturismi.

Territorio interessato alla produzione

Este in provincia di Padova.



CORGNOI DE CRESPADORO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Corgnoi di Crespadoro, Cornioi di Crespadoro, lumache di Crespadoro.



La storia

La consuetudine di raccogliere questi molluschi è molto antica ed alcuni vi riconoscono usanze alimentari dei Cimbri, il popolo di origine germanica che colonizzò queste montagne nel Medioevo. La tradizione della raccolta e vendita di chiocciole nel comune di Crespadoro è infatti antichissima e risale sicuramente all'età medioevale quando era attivo, in loco, uno dei mercati principali del nord Italia. Vi sono pubblicazioni del 1600 in cui si riferisce di nobili vicentini che inviavano la loro servitù a far provvista di "corgnoi de Crespadoro", considerati una vera leccornia.

Descrizione del prodotto

I "corgnoi" sono chiocciole selvatiche, raccolte ed allevate prima della vendita, appartenenti alla specie "Helix pomatia" varietà opercolata, l'unica che chiude con un opercolo il proprio guscio. Tale procedimento le permette di svernare e permette ai raccoglitori/allevatori di trasportarla facilmente nei mesi freddi.
La chiocciola è un mollusco con corpo molle che è protetto dal guscio, il cui colore varia molto in quanto dipende dall'alimentazione e dall'ambiente circostante.

Processo di produzione

La raccolta è consentita solo nel periodo estivo ed è fatta generalmente a mano o con l'aiuto di un attrezzo, il "raspa-corgnoi", per prelevare le chiocciole interrate. Queste, dopo la raccolta, vengono sistemate nella "corgnolara", un piccolo recinto di rete metallica, collocato in luogo protetto dalla luce diretta del sole, in cui è stato preparato un letto di sabbia di 30-40 cm di spessore, dove vengono alimentate con erba fresca, zucca e altro. La commercializzazione si effettua nel tardo autunno.

Usi

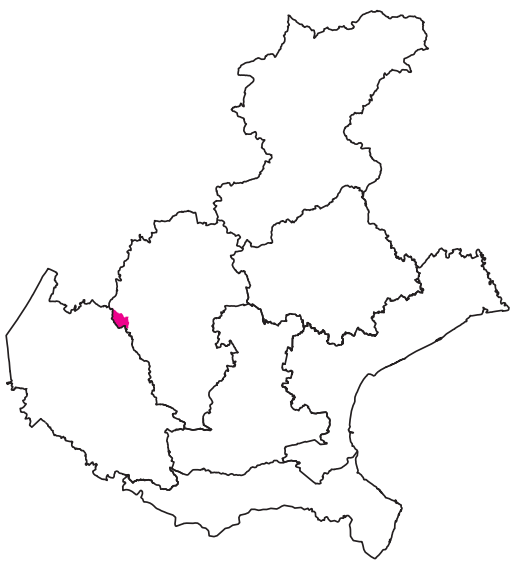
La carne dei "corgnoi" è ricca di proteine e minerali, e povera di grassi. Si consumano tradizionalmente dopo una lunga bollitura in un tegame, speziate e abbinate alla polenta.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile del tardo autunno direttamente presso i produttori nella zona oppure nei ristoranti e durante le sagre e le manifestazioni locali.

Territorio interessato alla produzione

Alta valle dell'Agno Chiampo, in particolare il comune di Crespadoro, in provincia di Vicenza.



COSCIA AFFUMICATA DI CAVALLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Coscia affumicata di cavallo.



La storia
Nella zona del padovano era usanza porre alcuni pezzi di carne ad essiccare sotto il camino delle case contadine, in particolare la carne di cavallo, vista la secolare tradizione di allevamento equino in questo territorio. Lo sviluppo economico del secondo dopoguerra ha fatto smarrire questa usanza, contribuendo alla perdita di una parte importante della tradizione alimentare della zona. Negli anni sessanta del secolo scorso qualche appassionato delle tradizioni gastronomiche antiche, ha riproposto questa produzione.

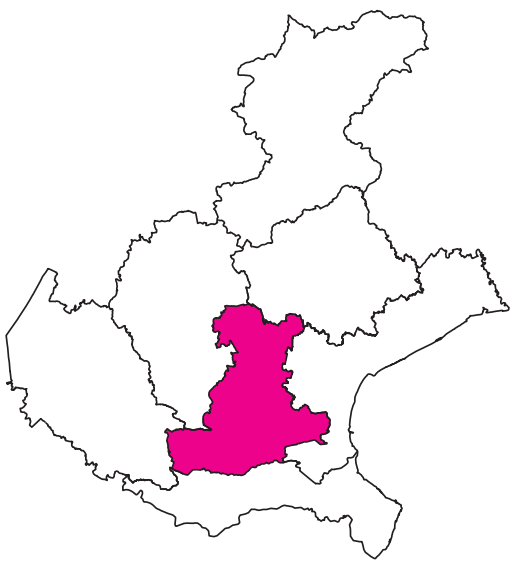
Descrizione del prodotto
Viene utilizzata la coscia disossata di cavallo, preparata con sale, spezie ed aromi. Ha dimensioni variabili a seconda delle pezzature in cui viene prodotta e commercializzata, solitamente sottovuoto, e si presenta esternamente di colore marrone, mentre all'interno la carne è bianco rosata; l'odore è aromatico, affumicato e gradevole.

Processo di produzione
Le cosce vengono disossate e tagliate in tranci di dimensioni variabili. Questi vengono siringati, con un'apposita macchina, che provvede ad iniettare la salamoia, una soluzione acquosa in cui sono disciolti sale e aromi naturali. Successivamente le carni vengono poste a bagno nella stessa salamoia, per un periodo variabile dai 6 ai 10 giorni, rifilate, cotte a vapore e fumo. Dopo qualche giorno di raffreddamento e stagionatura le carni vengono confezionate sottovuoto e avviate alla commercializzazione.

Usi
La carne di coscia affumicata viene consumata tagliata in fette sottili e utilizzata per la preparazione di aperitivi o antipasti.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile abbastanza facilmente presso i rivenditori di carne equina, nei ristoranti specializzati ma anche presso la maggior parte dei negozi alimentari nella provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione
Padova e provincia.



COTECHINO DI PULEDRO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Cotechino di puledro.



La storia
Il cotechino di puledro è uno dei prodotti tipici della terra padovana, nella quale l'allevamento dei maiali e dei cavalli appartiene alla tradizione agricola locale. Si presume che la produzione di questo insaccato, che mischia le carni dei due animali, sia molto antica e si sia modificata nel tempo, variando le percentuali delle stesse carni a seconda delle disponibilità e del variare dei gusti dei consumatori. Tuttavia la produzione si è standardizzata negli anni settanta del secolo scorso e ha successivamente avuto una discreta diffusione e un notevole apprezzamento da parte di una crescente cerchia di estimatori.

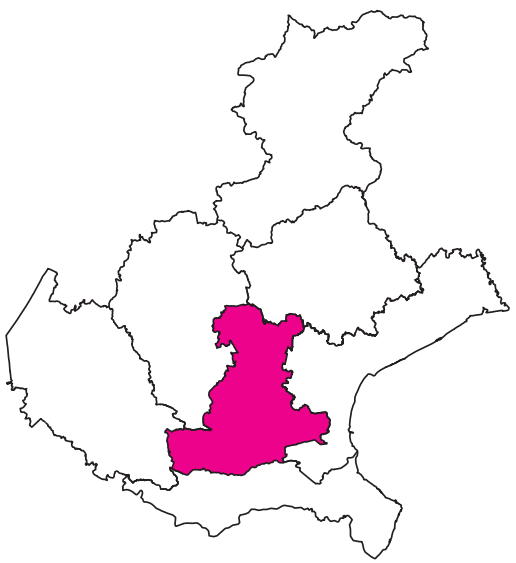
Descrizione del prodotto
Il cotechino di puledro è un insaccato di carne di puledro (30%) e suino (70%) macinate assieme a cui si aggiungono sale, pepe e spezie a seconda delle usanze. Si presenta di forma cilindrica, lunghezza di 15-20 cm e diametro 5-7 cm; la pasta, di colore rosato, con la cottura assume una tonalità più scura. Il gusto e l'aroma differiscono leggermente da quelli del cotechino di puro maiale.

Processo di produzione
Le carni di puledro e quelle di maiale solitamente utilizzate per i cotechini (cotica, parti muscolose della spalla, orecchie e tendini) vengono macinate assieme, aggiungendovi del lardo, il sale e gli aromi, in percentuali variabili a seconda delle tradizioni. Il tutto viene amalgamato manualmente e insaccato in budello naturale, solitamente di bovino, poi essiccato in apposite stanze dove, a temperatura e umidità controllate, in 48 ore si ottiene un risultato ottimale; successivamente il cotechino viene confezionato sottovuoto e commercializzato.

Usi
Dopo una cottura prolungata in acqua bollente, si consuma accompagnato con verdure bollite, fagioli o cren.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile presso tutti i rivenditori di carne equina, nei ristoranti specializzati ma anche presso la maggior parte dei negozi alimentari nella provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione
Padova e provincia.



COTECHINO DI TRECENTA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Cotechino di Trecenta.



La storia
Le metodiche di produzione sono radicate da secoli in questo territorio in quanto la trasformazione del suino in insaccati rappresentava una delle tecniche di conservazione delle carni. Trecenta vanta la secolare tradizione della Fiera d'Autunno con annesso un fiorente mercato di "merci e bestiame" durante il quale era estremamente vivace la commercializzazione dei lattonzoli (suinetti) da poter allevare e macellare nell'inverno dell'anno successivo.

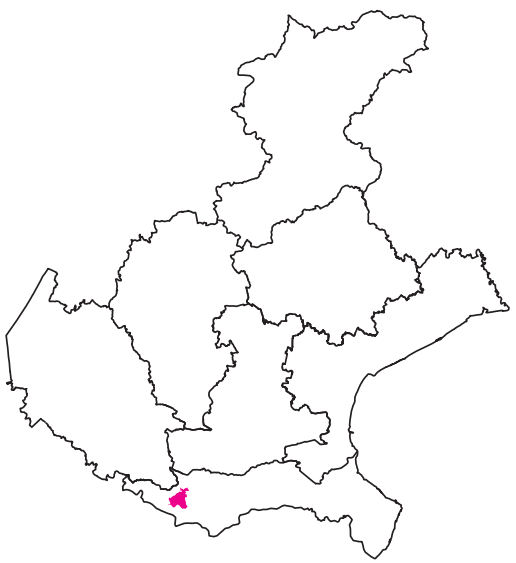
Descrizione del prodotto
È un prodotto artigianale, confezionato esclusivamente con carni suine secondo le antiche tradizioni contadine della zona. Per l'impasto, vengono utilizzate le "carni rosse" e la cotenna del suino, con l'aggiunta di "carni buone" per avere un rapporto carne-cotenna che si avvicina al 50%. Va consumato bollito con una cottura a fuoco lento, in abbondante acqua per circa 3 ore.

Processo di produzione
Il suino viene dapprima sezionato suddividendo le varie parti dell'animale quali cotiche (pelle del suino) "carni muscolose" (carni rosse), "carni buone (carni rosa con parti di grasso nobile) e frattaglie.
Si procede poi alla macinazione delle "carni muscolose" e della cotenna, alla loro miscelazione in parti sostanzialmente uguali, alla concia con ingredienti naturali (sale, pepe, vino e spezie) in percentuali variabili a seconda della tradizione di ogni singolo produttore. L'impasto ben amalgamato è insaccato in budelli di bue del diametro di 5-10 cm e lunghezze variabili dai 10 ai 20 cm; il cotechino viene legato in maniera semplice con spago per poterlo sorreggere nelle fasi di stagionatura e conservazione che non presentano particolari problemi in quanto di limitato periodo. Esse avvengono in ambienti rurali dotati di una naturale ventilazione con strutture logistiche dalle soffittature in legno, tali da mantenere il giusto equilibrio microclimatico.

Usi
Viene consumato bollito con cottura a fuoco lento, va servito caldo per esaltarne il sapore accompagnandolo con fagioli e polenta.

Reperibilità
Nella zona di Trecenta è reperibile presso alcune rivendite alimentari, direttamente presso i produttori o si può degustare in ristoranti e agriturismi.

Territorio interessato alla produzione
Comune di Trecenta e paesi limitrofi, provincia di Rovigo.



FALSO PARSUTO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Falso parsuto, prosciutto di petto d'oca.



La storia
La produzione di petti d'oca affumicati è tipica della Bassa Padovana, dove l'oca era un tempo molto diffusa e rappresentava una riserva alimentare sostanziale per l'inverno. La tecnica di produzione del "falso parsuto", il petto d'oca affumicato, appartiene dunque alla tradizione alimentare locale che, grazie al lavoro di alcuni estimatori, continua a essere trasmessa con gli stessi metodi.

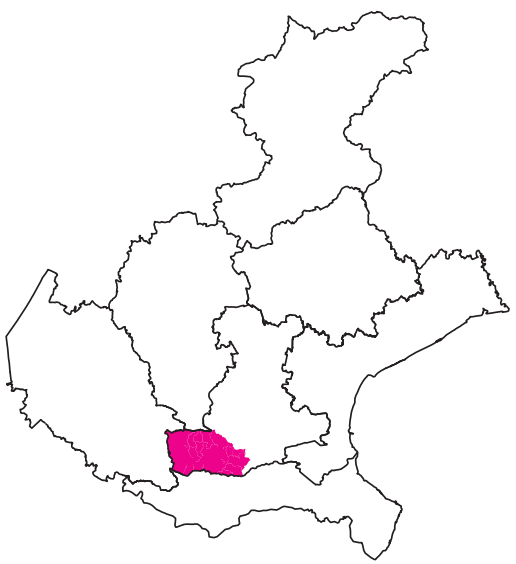
Descrizione del prodotto
Il "falso parsuto" è formato da due petti d'oca completi di pelle, sovrapposti, arrotolati e cuciti assieme in modo da formare un unico pezzo. Salati, speziati, parzialmente stagionati ed infine insaccati, i petti subiscono una prolungata affumicatura che fa assumere alla carne un sapore inconfondibile, che combina il gusto dolciastro dell'oca con l'aroma dei legni e delle bacche utilizzati.
Le fette si presentano con una parte centrale di colore rosso intenso ed una parte esterna di colore bianco simile al lardo.

Processo di produzione
I petti d'oca vengono salati a secco e aromatizzati manualmente, quindi vengono sovrapposti e cuciti assieme a due a due. Riposti in appositi contenitori e pressati per alcuni giorni, assorbono il sale e gli aromi prima di venire asciugati all'aria e successivamente affumicati. Quest'ultimo processo dura alcuni giorni e consiste nel riporre i petti in apposite stanze dove vengono avvolti dal fumo prodotto dalla combustione delle essenze legnose di abete, faggio, ginepro, alloro o altre essenze a seconda delle usanze. La conservazione avviene per circa tre mesi in luoghi che garantiscano un giusto livello di umidità e temperatura.

Usi
Il "falso parsuto" va consumato tagliato in fette sottili e si utilizza solitamente accompagnato con crostini di pane.

Reperibilità
Direttamente presso alcune aziende agricole o in agriturismi e ristoranti della Bassa Padovana.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Montagnana, Saletto, Este, Ospedaletto Euganeo, Urbana, Megliadino San Vitale, Megliadino San Fidenzio, Casale di Scodosia, Sant'Elena d'Este, Solesino, Stanghella, Vescovana, Barbona, Villa Estense, Granze, S. Urbano, Carceri, Ponso, S. Margherita d'Adige, Piacenza d'Adige, Merlara, Castelbaldo, Masi, tutti in provincia di Padova.



FARAONA CAMOSCIATA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Faraona camosciata.



La storia
La faraona domestica discende da quella africana, ancora presente allo stato selvatico nella zona occidentale dell'Africa e della quale mantiene identica morfologia.
I primi ad addomesticarla, nonostante le sue origini africane, furono i Greci, mentre in Italia arrivò grazie ai Romani. Tuttavia, con la caduta dell'Impero questa razza non venne più allevata e si ridusse drasticamente di numero; fu solo nel basso Medioevo che essa riapparve in Europa, grazie ai Portoghesi che riportarono nel continente alcuni esemplari africani. La razza camosciata fu selezionata, a partire da un esiguo gruppo di soggetti presentati erroneamente come faraone bianche all'Esposizione Avicola di Parigi, dal Ghigi della Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo, sin dal 1922.

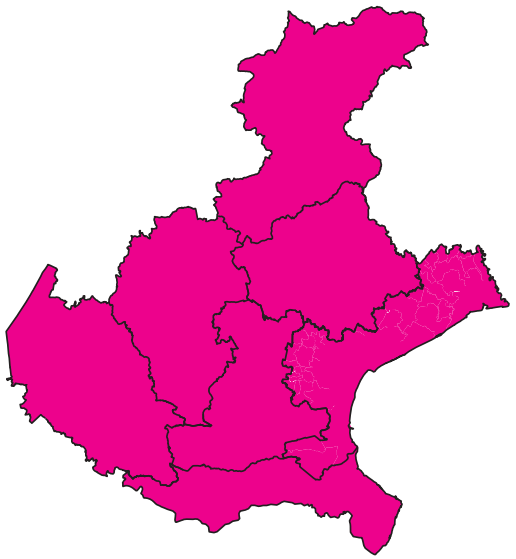
Descrizione del prodotto
Il corpo della "faraona camosciata" ha un profilo curvilineo ricoperto da penne che presentano la caratteristica "perlatura", ovvero il disegno formato da piccole e regolari macchie rotonde di colore bianco, che spiccano sulla colorazione delle penne. La pelle è pigmentata, presentandosi nerastra nella zona della gola e del collo. Le penne hanno una tinta fortemente bianca sfumata leggermente di gialliccio, sulla quale spiccano in modo evidente le macchie a perla. La testa e il collo sono nudi, con bargigli maggiormente sviluppati nel maschio. I pulcini di questa razza sono facilmente riconoscibili poiché sono di un tenue colore giallastro, e presentano sottili strisce dorsali di color camoscio.

Processo di produzione
Sono animali rustici, di indole gregaria e ottimi pascolatori, che per la produzione di carni di qualità si prestano all'allevamento estensivo all'aperto a lento accrescimento.

Usi
La carne di "faraona camosciata", gustosa e molto apprezzata, è usata prevalentemente cotta arrostita.

Reperibilità
Allevata da aziende agricole specializzate, la faraona camosciata è reperibile presso le aziende stesse o presso dettaglianti in tutto il territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione
Veneto.



FARAONA DI CORTE PADOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Faraona di corte padovana.



La storia

La faraona comune è stata introdotta in Europa dai Portoghesi alla fine del Medio Evo. Nelle corti padovane erano presenti tre razze: la faraona "lilla" è molto antica e note bibliografiche parlano della sua esistenza sia nelle zone africane sia nei paesi del nord Europa. Lo scorso secolo era allevata soprattutto nelle grandi aziende del Veneto dove era preferita alla faraona "grigia" perché di mole maggiore e più rustica.
Le prime citazioni relative alla faraona "paonata" risalgono al 1896.
Nel ricettario padovano figurano da molti decenni le ricette relative all'uso della faraona, in particolare la faraona "rosta", la faraona in "agrodolce" e la faraona "col pien".

Descrizione del prodotto

Faraona "grigia": presenta un piumaggio grigio con perlatura presente su tutto il corpo. Le zampe sono di colore grigio nerastro. Il corpo ha forma tozza con testa e collo leggeri e slanciati. Il peso medio degli animali varia da 1,4 a 2,0 kg.
Faraona "lilla": è di taglia abbastanza sviluppata, si caratterizza per il particolare piumaggio. Le zampe sono pigmentate di giallo e il capo è provvisto di elmo e bargigli. Il collo presenta, alla base, la tipica colorazione violacea uniforme. Il colore delle penne si presenta cenerino-azzurrognolo molto chiaro. Una peculiarità di questa razza è il peso che è sempre piuttosto elevato, non sono rari soggetti di 2 kg e oltre.
Faraona "paonata": di taglia medio grande (la più grande tra le faraone). È caratterizzata dalla quasi scomparsa delle macchie a perla tipiche del piumaggio delle faraone. Le penne hanno una tinta violaceo-scura che ricorda il colore della femmina di pavone, da qui la denominazione paonata.

Processo di produzione

Le faraone sono animali con ottima attitudine al pascolo e in grado di vivere all'aperto. Sono allevate quindi allo stato libero e si nutrono di erbe, granaglie e insetti. Si prestano bene per l'allevamento con metodo biologico. Dopo il secondo mese di vita si appollaia sugli alberi per la notte.

Usi

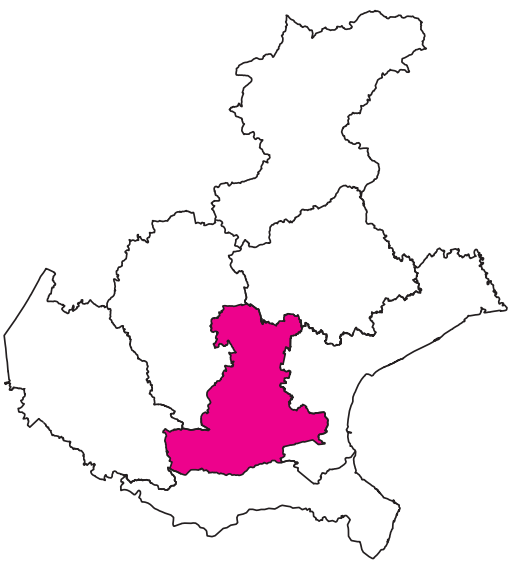
La sua carne è molto apprezzata per la particolare delicatezza e bontà e utilizzata soprattutto arrosto.

Reperibilità

Questo prodotto è reperibile presso alcune aziende agricole o agrituristiche nella provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova.



FIGALÉT

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Salsiccia di fegato e uvetta, figalét co l'uéta.



La storia
I "figalét" sono un prodotto tradizionale della Marca Trevigiana, nell'area pedemontana est, di origine molto antica. Sono salsicce particolari, perché prodotte utilizzando il fegato del maiale e aromi. L'uso delle spezie ha avuto variazioni condizionate dai gusti delle diverse epoche e dalle mode alimentari. Oggi il prodotto si aromatizza con vin santo e uvetta.

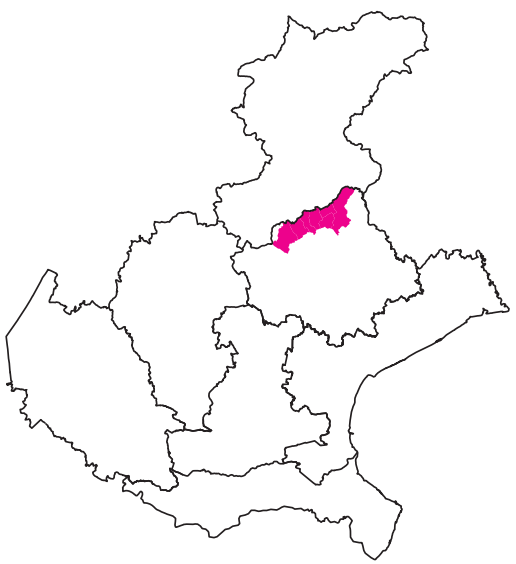
Descrizione del prodotto
Questa salsiccia è del tutto particolare essendo a base di fegato di maiale. Il sapore amarognolo del fegato, viene esaltato dalla presenza di parti dolci costituite da uva passa che si fa rinvenire in vin santo. Un tempo, in alternativa, si inserivano pezzetti di buccia di limone o arancia canditi. Ha un profumo intenso, mentre al gusto si presenta pieno e armonioso, leggermente amaro (con punti dolci se in versione con l'uvetta). Al taglio presenta un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro; è di colore rosso scuro per la presenza del fegato.

Processo di produzione
Del maiale vengono utilizzati il fegato (25-30%), carni magre di spalla (35-30%) e pancetta (40%), private della cotenna e macinate. L'impasto è fatto, in parte, con l'uso di macchina impastatrice e completato in modo manuale; viene insaporito all'1,6-1,8% di sale (marino) e aromatizzato con pepe e cannella. Si unisce l'uva passa fatta rinvenire nel vin santo (per la specifica tipologia). Dopo accurato mescolamento, l'impasto viene insaccato in budello di maiale. L'insaccamento è fatto a macchina mentre la legatura è manuale.
Le dimensioni dei rocchi variano di diametro dai 2,5 ai 3,5 cm e di lunghezza dagli 8 ai 12 cm. L'asciugatura avviene a temperatura di 11-13 °C per un giorno.

Usi
L'abbinamento gastronomico ideale per il "figalét", cotto al tegame o arrosto, è la polenta ma è eccellente anche per fare il riso "all'onda" (alla veneta).

Reperibilità
Nella zona di produzione può essere acquistato direttamente dai produttori o presso alcuni ristoranti e agriturismi che promuovono la cucina tradizionale.

Territorio interessato alla produzione
Fascia pedemontana della provincia di Treviso, in particolare i comuni da Valdobbiadene a Vittorio Veneto.



GALLETTO NANO DI CORTE VENETA - PEPOI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Galletto nano di corte veneta - pepoi.



La storia

I progenitori degli attuali polli domestici (*Gallus gallus*) abitavano la zona meridionale e centrale dell'India; furono portati in Cina verso il 1400-1500 e successivamente in Europa.

In quasi tutte le civiltà antiche, i polli sono stati usati dapprima come animali da combattimento, poi sono diventati una risorsa alimentare; gli antichi Romani lo consideravano un piatto prelibato. Sino all'Ottocento l'allevamento del pollo fu confinato nell'ambito dell'attività domestica, di competenza delle donne.

La razza "pepoi" è di origine veneta, molto diffusa nella zona nord orientale, ed è l'unica razza nana rurale da reddito attualmente disponibile sul mercato.

Descrizione del prodotto

I pulcini alla nascita hanno una colorazione marrone chiaro con striature più scure sul dorso e sul capo. La colorazione del piumaggio degli adulti è "tipo dorato" con piccole differenze tra i sessi. La pelle e i tarsi sono di colore giallo. Le galline producono uova a guscio colorato di dimensioni abbastanza piccole (40-45 g) con la particolarità di avere una percentuale di tuorlo superiore alle uova di altre galline.

Hanno masse muscolari del petto molto sviluppate che ben si adattano alla preparazione allo spiedo o alla griglia e forniscono carni molto saporite.

Processo di produzione

È razza rustica, a lento accrescimento e di dimensioni ridotte, si presta bene all'allevamento estensivo all'aperto. L'alimentazione deve integrare, con apposite farine di cereali, gli alimenti che gli animali raccolgono razzolando. Le galline di questa razza, oltre a essere ottime produttrici di uova, possono anche essere utilizzate per la cova e l'allevamento naturale.

I "pepoi" possono essere utilizzati all'età di 4-5 mesi e, nel passato, gli esemplari maschi venivano frequentemente castrati per ottenere il "capponino", utilizzato dalle massaie come balia al posto della chioccia e macellato in occasione delle feste natalizie.

Usi

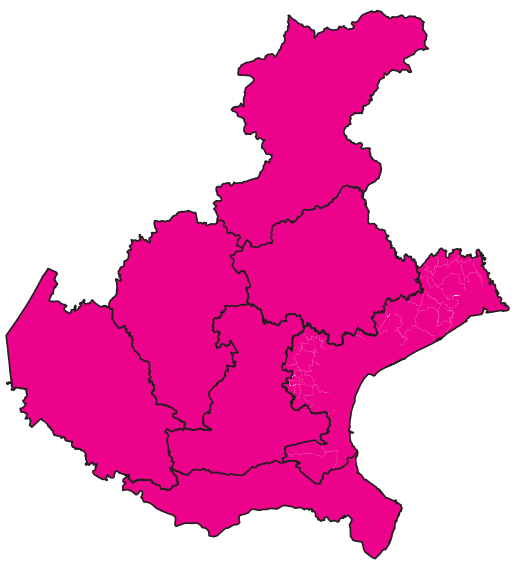
Le carni magre e saporite di questa razza sono molto apprezzate dai consumatori, utilizzate cotte allo spiedo, alla griglia o arrosto.

Reperibilità

Sono reperibili presso le aziende agricole che li allevano o presso i rivenditori al dettaglio, nell'intero territorio regionale durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Veneto.



GALLINA COLLO NUDO DI CORTE PADOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Gallina collo nudo di corte padovana, coeo peà.



La storia
L'origine di questa razza è incerta. C'è chi la vuole originaria dei Carpazi e chi, invece, di Sumatra o dell'isola di S. Maurizio. Nel nostro Paese la sua presenza è molto antica e non ci sono indicazioni da dove sia arrivata. I polli a "collo nudo" erano conosciuti già nell'Ottocento. Documenti risalenti a quel tempo, descrivono questa razza come molto feconda e capace di fornire carni squisite. Viene poi riferito anche il suo aspetto ".. tutt'altro che bella, anzi ributtante, per il suo collo nudo ricoperto di pelle rosa". Era ed è apprezzata per la rusticità e per la produzione di uova.

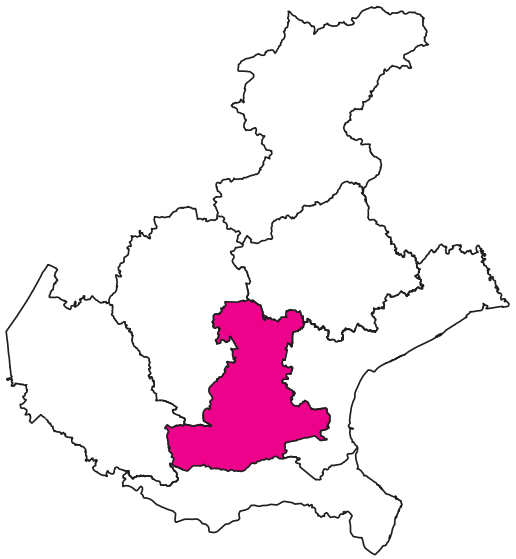
Descrizione del prodotto
La gallina "collo nudo" è in grado di produrre molte uova grosse ed ha carne assai buona, concentrata soprattutto nel petto e nelle cosce. La caratteristica del collo nudo ne fa una razza originalissima. Cresta semplice, non molto sviluppata, dentellata irregolarmente, eretta sulla fronte da cui parte una calotta di penne che scendono ricoprendo la nuca. Il collo così denudato è in forte contrasto con la ricchezza della coda. È una razza resistente anche al freddo e la cresta non si ghiaccia neppure nei rigidi inverni.
Ottima produttrice di uova e carne magra, ha pelle sottilissima e mancanza assoluta di grasso sottocutaneo.

Processo di produzione
Questa razza avicola è rustica e viene allevata nelle corti lasciandola razzolare liberamente e nutrirsi di erbe, granaglie e mais.

Usi
Oltre che per le uova molto apprezzate, la carne di questa gallina viene per lo più utilizzata per cotture a lesso.

Reperibilità
Si tratta di un prodotto di nicchia reperibile solamente presso alcune aziende agricole nella provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Padova.



GALLINA DORATA DI LONIGO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gallina dorata di Lonigo, Dorata di Lonigo.



La storia

La gallina "dorata di Lonigo" è un'antica razza diffusa in tutta la pianura veneta. Ha la tipica morfologia del "pollo italiano" che all'inizio del secolo era diffuso in quasi tutti gli ambienti rurali del nostro Paese. Già nella prima metà del '900 polli locali dell'area vicentina erano stati recuperati, migliorati e poi diffusi nelle campagne dalla Cattedra ambulante di agricoltura di Lonigo (Vi).
Dagli anni Cinquanta in poi si sono perse le tracce di questa razza che, come altre, è stata per fortuna allevata da qualche agricoltore a scopo di autoconsumo, consentendole di sopravvivere fino ai giorni nostri.

Descrizione del prodotto

È una gallina di taglia media, con cresta semplice formata da 4-6 denti, con bargigli di colore rosso e tarsi e pelle di colore giallo. Il piumaggio è fulvo scuro con una mantellina leggermente dorata che scende sul petto; alcune penne della coda possono tendere al nero.
Le uova prodotte da questa razza hanno colorazione rosata e peso medio di 55-60 g.
La qualità della carne, grazie anche alle tecniche di allevamento e alimentazione estensive, è ottima e perciò adatta ai consumatori più esigenti.

Processo di produzione

La gallina "dorata di Lonigo" è molto rustica e pascolatrice. Produce ottime carni, ma cresce bene solo se allevata con sistema estensivo all'aperto, quando può razzolare nei prati e nutrirsi di erbe e di mais.
Questa razza, inoltre, dimostra una buona attitudine alla cova e all'allevamento della prole, e la rende assai idonea all'allevamento rurale e in aziende agrituristiche.
Le produzioni tipiche sono il pollastro e il cappone, preparato castrando gli esemplari maschi e macellato solitamente in prossimità delle feste natalizie.
Pregiata è anche la gallina a fine carriera: a fine produzione l'ovaiola non è considerata un prodotto di scarto come nell'allevamento intensivo, ma una vera e propria produzione di qualità.

Usi

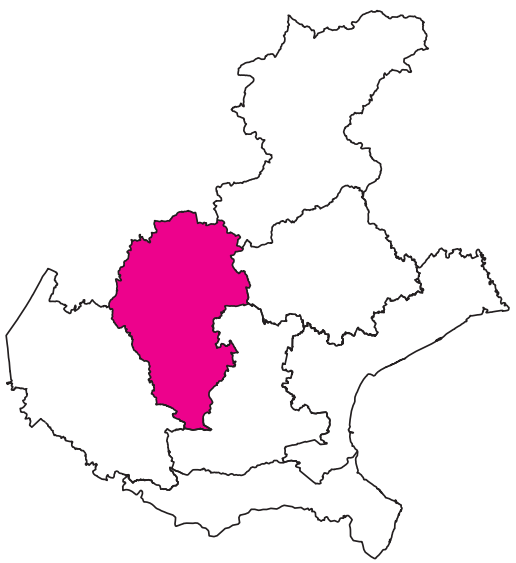
La carne della razza "dorata di Lonigo" è molto apprezzata, sia cotta bollita sia arrosto o allo spiedo.

Reperibilità

Esemplari di questa razza sono reperibili solo presso alcune aziende agricole della provincia di Vicenza.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.



GALLINA ERMELLINATA DI ROVIGO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gallina ermellinata di Rovigo, Ermellinata di Rovigo.



La storia

L'avicoltura italiana, negli anni Cinquanta del secolo scorso, avviò un progetto di sviluppo teso a produrre carni sane e di qualità. Era però necessario selezionare una linea femminile in grado di trasmettere buone caratteristiche produttive senza "coprire" le tipicità delle linee maschili con le quali veniva accoppiata. A questo scopo presso la Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo iniziò un lungo lavoro di selezione che terminò nel 1957 con la nascita di una nuova razza, la "Ermellinata di Rovigo", alla cui formazione hanno concorso le razze Sussex e Rhode Island. Verso gli anni 60 e 70 del secolo scorso questa razza fu diffusa in tutto il Veneto e in altre regioni.

Descrizione del prodotto

I pulcini alla nascita hanno un piumino giallo e soffice. Da adulti sia il maschio che la femmina portano il tipico piumaggio con disegno ermellinato, ossia mantello fondamentalmente bianco con mantellina, timoniere e remiganti macchiate di nero e coda perfettamente nera. La pelle e i tarsi sono di colore giallo, produce uova con guscio di color roseo-bruno. Le uova pesano mediamente 55-60 grammi. Se i galletti vengono castrati si ottengono i capponi, ottimi per la produzione di carne da brodo.

Processo di produzione

La gallina "ermellinata di Rovigo" è una razza rustica con buone attitudine al pascolo e in grado di adattarsi ai diversi ambienti agrari. Si presta bene sia per l'allevamento estensivo all'aperto, che per l'allevamento con metodo biologico. È una tipica "linea femminile" da utilizzarsi, per produzioni di nicchia e di qualità, in incroci di prima generazione con razze da carne leggere o pesanti.

Usi

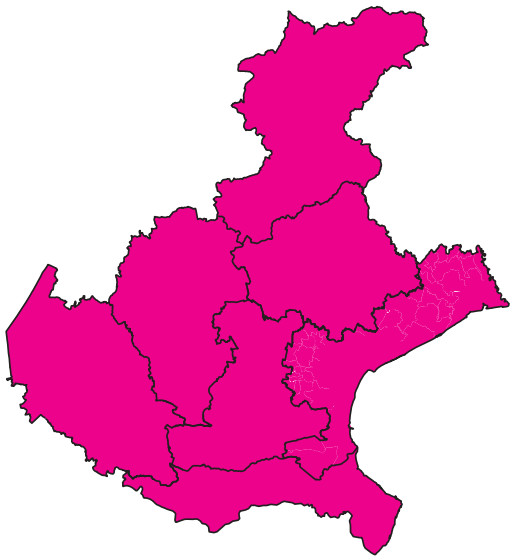
I polli vengono consumati cotti alla brace o arrosto. I capponi vengono utilizzati per il brodo o l'arrosto mentre la gallina viene bollita e utilizzata per il brodo. Sono consumate e apprezzate anche le sue uova.

Reperibilità

Abbastanza diffusa in tutto il territorio veneto, e specialmente nella zona del Delta del Po, gli esemplari di questa razza sono reperibili presso aziende agricole e rivenditori specializzati.

Territorio interessato alla produzione

Veneto.



GALLINA PADOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Padovana dal gran ciuffo, galina con la capeóza.



La storia

La razza padovana dal gran ciuffo è descritta e illustrata nell'opera "Ornithologiae" di Ulisse Aldrovandi (1600). Altre citazioni del '500 riportano l'esistenza nel padovano di una razza di pollo particolarmente produttiva e famosa. È probabilmente giunta in Italia nel 1300 dalla Polonia, ma le pressioni selettive nei secoli, più giustificate dall'aspetto estetico che produttivo, hanno portato alla scomparsa dei residui di cresta e bargigli di cui l'Aldrovandi accenna. Nel '900 il suo numero si è particolarmente ridotto essendo allevata da pochi allevatori amatoriali; ora sono in corso specifici progetti di conservazione della razza.

Descrizione del prodotto

Il pollo di razza "Padovana dal gran ciuffo" si presenta con caratteristiche molto particolari; in luogo della più conosciuta cresta ha un ciuffo di penne che nel gallo sono lunghe e appuntite e ricadono sulla testa mentre, nella femmina, sono più brevi, con apice arrotondato. Alla gola una barba di penne sostituisce, più o meno completamente, i bargigli e le guance sono ricoperte da un ciuffetto di penne detto "favorito". I tarsi sono di colore ardesia o nero. Il piumaggio è diverso a seconda delle varietà allevate in purezza.
Ha pelle bianca e la carne è magra, di sapore delicato; le uova hanno guscio bianco con un favorevole rapporto tuorlo/albume ed un peso medio di 55 g.

Processo di produzione

La gallina padovana è allevata in condizioni tali da garantire il rispetto delle sue esigenze etologiche ed ecologiche. Il ciclo produttivo è della durata di 5-6 mesi, per un peso medio vivo di 1,8 kg nei galletti, 1,5 kg per le pollastre.

Usi

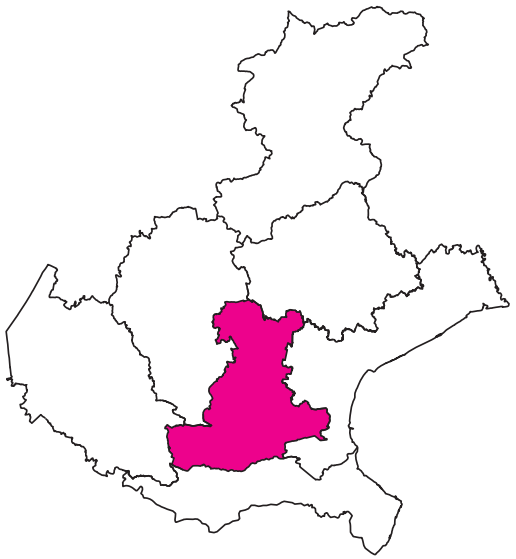
È adatta per preparazioni "in umido" (localmente dette "in tocio" o "in tocio de vin"), accompagnate da polenta; anche al forno dà ottimi risultati. Si può cuocere secondo l'antica ricetta "in canevéra": il pollo viene chiuso in un sacchetto con l'aggiunta di aromi e cotto a bagnomaria. Un tempo, per realizzare questa ricetta, era utilizzata la vescica del maiale ed un pezzo di bambù per lo sfiato dei vapori.

Reperibilità

Il prodotto è facilmente reperibile presso i ristoranti, gli argiturismi e le macellerie della provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova, in particolare nei comuni di Padova, Cervarese Santa Croce, Piazzola sul Brenta, Maserà di Padova, Rovolon, Ospedaletto Euganeo, Due Carrare.



GALLINA POLVERARA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gallina Polverara.



La storia

Tra le varie ipotesi sulle origini della "gallina di Polverara" quella più curiosa risale al XIV secolo, epoca in cui il Marchese Giovanni Dondi, di ritorno da un viaggio in Polonia, portò con sé dei polli dall'aspetto insolito: un ciuffo di penne sul capo, i favoriti (due ciuffi sotto gli occhi) e la barba. Dalla tenuta dei Dondi si ambientarono anche al circostante territorio padovano producendo nuovi incroci e fra questi probabilmente anche la gallina di Polverara. Questa razza avicola è stata celebrata da poeti e scrittori.

A partire dal primo '900 raggiunse una notevole diffusione e fama per le qualità della sua carne e il gradevole aspetto ma nonostante ciò la "Razza Polverara" dovette piegarsi ad interessi commerciali.

Così questa specie rustica, che poco si adattava all'allevamento intensivo, si ridimensionò fino quasi all'estinzione; oggi grazie ad un attento processo di recupero e valorizzazione è stata dichiarata razza protetta dalla Comunità Europea e reintrodotta negli allevamenti familiari.

Descrizione del prodotto

L'aspetto generale evidenzia un portamento elegante, un ciuffo ritto sulla testa e sporgente in avanti, barba o gorgiera, piumaggio morbido. Di questa razza, da sempre conosciuta come Schiata o S-ciata di Polverara, esistono due varietà, quella bianca con riflessi giallognoli e becco giallo roseo e quella nera lucente, entrambe senza cresta e senza barbuglio. Hanno tarsi verde salice nella bianca, e tendenti al colore piombo nella nera. Produce eccellente carne morata ed è buona ovaiola anche d'inverno, caratteristica molto apprezzata dalle famiglie di un tempo.

Processo di produzione

La gallina di Polverara è allevata all'aperto perché, notoriamente, si adatta male a vivere in gabbia.

Usi

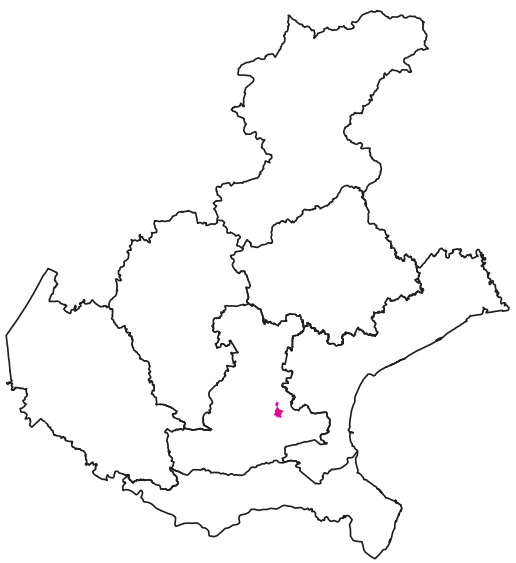
Data la buona sapidità e la consistenza delle carni, si presta a diversi usi culinari, alcuni dei quali tramandati da antiche tradizioni popolari, come la gallina lessa o la "gallina di Polverara col pien" (con il ripieno).

Reperibilità

Data l'esiguità nel numero di capi allevati, il prodotto è reperibile direttamente presso i vari allevatori nelle aziende agricole in cui si produce.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Polverara e altre zone della provincia di Padova.



GALLINA ROBUSTA LIONATA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Gallina robusta lionata, Robusta lionata.



La storia
La "Robusta lionata" è una razza di polli selezionata nel 1965 alla Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo. Durante il lavoro di selezione sono state utilizzate le razze Orpington fulva e White America. Si tratta di una razza con buona produzione di uova e polli da carne, oggi allevata per la produzione di nicchia. È oggetto di un progetto per la salvaguardia delle razze a rischio di estinzione.

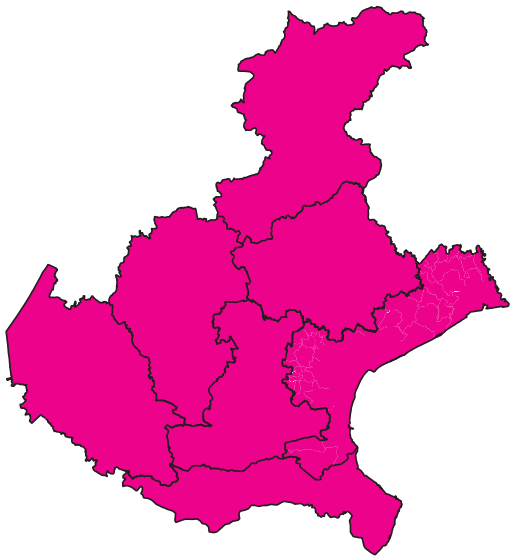
Descrizione del prodotto
I pulcini alla nascita hanno un piumino di colore fulvo con piccole macchie marrone scuro sul capo.
Il gallo ha piumaggio di base giallo-fulvo in tonalità calda, con leggera mantellina punteggiata di scuro. La gallina ha piumaggio simile al gallo. La pelle e i tarsi sono di colore giallo, produce uova a guscio rosato, del peso di 55-60 g. Questa razza si adatta benissimo ad essere utilizzata per la produzione del "capon da corte": i galletti di 40/50 gg. vengono castrati ottenendo carni prelibate da consumare tradizionalmente a Natale (cappone).

Processo di produzione
È una razza rustica, medio-pesante, con buona attitudine al pascolo e in grado di adattarsi ai diversi ambienti agrari. Può essere allevata in purezza o incrociata con altre razze al fine di ottenere produzioni tipiche. Le galline di questa razza hanno una spiccata attitudine alla cova e all'allevamento naturale dei pulcini.

Usi
L'ottima carne della "Robusta lionata" è apprezzata per il suo gusto e la sua compattezza. I polli vengono consumati cotti arrosto o allo spiedo, mentre le galline vengono bollite. Sono molto utilizzate anche le uova.

Reperibilità
Gli esemplari di questa razza sono reperibili presso alcune aziende agricole dislocate in tutto il territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione
Veneto.



GALLINA ROBUSTA MACULATA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Gallina robusta maculata, Robusta maculata.



La storia
La "Robusta maculata" è stata selezionata nel 1965, presso la Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo, dall'incrocio tra le razze Orpington fulva e White America. Il suo allevamento si è molto sviluppato negli ultimi anni anche grazie al suo aspetto elegante e per le buone doti di rusticità.
È stata inserita nell'elenco delle razze avicole a rischio di estinzione e oggetto di specifica sperimentazione. Le tecniche d'allevamento utilizzate sono del tipo estensivo, prevedendo ampi spazi per il pascolo.

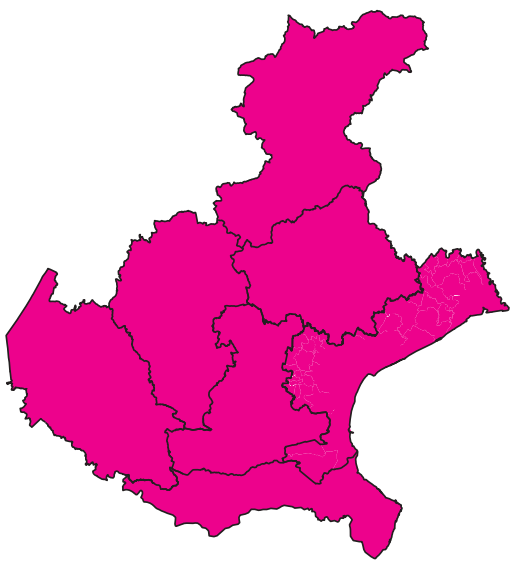
Descrizione del prodotto
I pulcini alla nascita hanno un colore di fondo scuro con picchiettature chiare, il piumino del ventre è chiaro e sul capo è presente una macchia di color marrone scuro. Il gallo ha piumaggio scuro con punti neri irregolari, ha mantellina bianco-argento e timoniere, remiganti di colore nero. La gallina ha un colore di base bianco-argento con grosse macchie scure diffuse irregolarmente su tutto il corpo. La pelle e i tarsi sono di colore giallo, produce uova a guscio colorato.
È una razza medio pesante che si adatta benissimo ad essere utilizzata per la produzione del "capon de corte".

Processo di produzione
Sono animali rustici, a lento accrescimento, che si prestano all'allevamento estensivo all'aperto per la produzione di carni di qualità, come il galletto e il cappone, e anche di uova. L'alimentazione deve variare sia per tipologia che per quantità a seconda dell'età degli esemplari. Per la produzione di capponi, gli esemplari scelti vengono castrati all'età di 6-7 settimane. Le galline producono uova di 55-60 g con guscio rosato, che si adattano benissimo al consumo fresco.

Usi
Dall'allevamento del pollo si ottengono ottime produzioni da consumarsi alla brace, arrosto e al "tocio". Se i polli vengono castrati, si possono ottenere dei capponi che vengono utilizzati per il brodo o per l'arrosto. È importante anche il consumo delle uova di questa gallina.

Reperibilità
È la più diffusa nella fascia pedemontana. Si può pertanto reperire facilmente nella zona, ma anche nell'intero territorio regionale, presso le aziende agricole o i rivenditori specializzati.

Territorio interessato alla produzione
Veneto.



LARDO DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lardo del basso vicentino che, a seconda del trattamento, prende il nome di "ònto, colà, medèna e tejo".



La storia

L'utilizzo del "lardo", come condimento e/o companatico, è molto antica e legata alla tradizione dell'allevamento dei suini nella civiltà contadina. Il lardo, molto impiegato in passato, sia come alimento sia come conservante naturale per prodotti a base di carne, mantiene tutt'ora una certa importanza soprattutto nella preparazione di piatti tradizionali.

Descrizione del prodotto

Il lardo è il grasso sottocutaneo del maiale, maggiormente presente vicino al fegato, nella zona renale e sui fianchi dell'animale. Si presenta in forme squadrate, di colore biancastro e, talvolta, viene conservato arrotolato all'interno di budelli ciechi della cavità appendicolare del cavallo o della vacca, caratterizzati da una maggior capienza, la "mànega".

Processo di produzione

Il lardo, liberato dalla cotenna, viene dapprima ridotto in forme geometriche, generalmente quadrate, dette "medène" o "tej", quindi ricoperto di sale grosso e posto su assi di castagno inclinate, per 4/5 giorni. Dopo questo trattamento viene sistemato in una cassa coperta di sale protetta dalla "moscaròla".

In alcune famiglie, dopo la salatura, le forme di lardo scrollate dal sale residuo vengono appese alle travi in cantina, legate con dei classici incastri di rami di salice giallo, particolarmente flessibile (le "stròpe", da cui stropàre = legare).

Il lardo si può arrotolare in modo che la cotica rimanga esterna, oppure, senza cotica, insaccato all'interno di un budello capiente, la manèga e legato con dello spago (ogni 2 cm come la soprèssa).

Se conservato intero, il lardo viene tagliato a fettine e mangiato come companatico.

Per la conservazione la cantina costituisce un ambiente ideale e il lardo può durare fino all'estate.

Usi

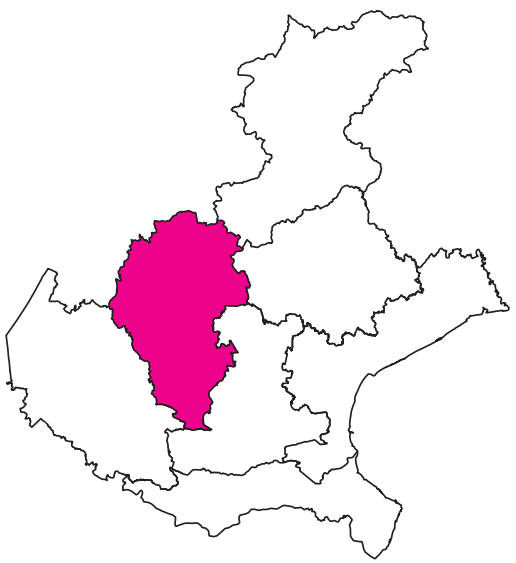
Il lardo può essere consumato crudo, tagliato a fette sottili, assieme al pane o per rivestire la faraona cotta al forno (cotta sotto "ònto") in modo da mantenere la carne morbida e insaporirla. Il lardo fuso viene utilizzato come conservante (per ricoprire cotechini, pezzi d'oca o altre carni poste in otri o vasi), o come condimento per moltissimi piatti di verdure.

Reperibilità

Si può trovare direttamente presso i produttori oppure dai rivenditori al dettaglio della zona e delle limitrofe aree del padovano e del veronese.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.



LARDO IN SALAMOIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Lardo in salamoia.



La storia
L'utilizzo del "lardo", come condimento e/o companatico, è molto antica e legata alla tradizione contadina. Il lardo in salamoia è una variante tipica dell'Altopiano di Asiago; la sua preparazione sotto sale è stata ideata per consentirne una prolungata conservazione.

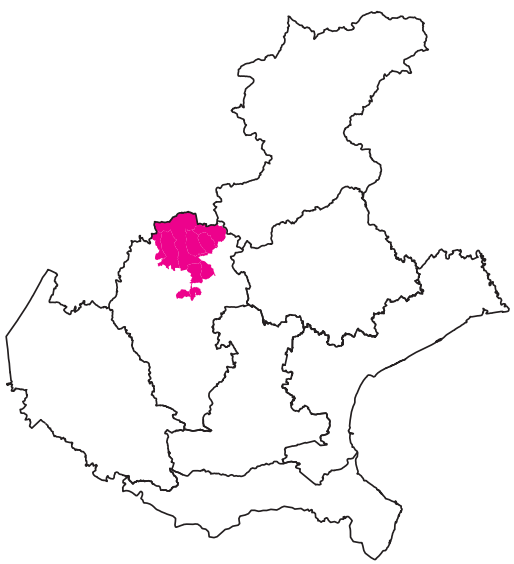
Descrizione del prodotto
Si presenta in forme squadrate e viene ottenuto dal tessuto sottocutaneo del maiale, ricco di depositi adiposi. Al lardo viene aggiunto sale e un trito di foglie di alloro, di salvia e di rosmarino per favorirne la disidratazione, aromatizzarlo e preservarlo dagli attacchi di organismi nocivi.

Processo di produzione
Il lardo viene dapprima ridotto in forme geometriche, generalmente quadrate, dette "medène" di dimensioni variabili secondo il contenitore dove viene conservato. Nella tipologia "in salamoia", dopo essere stato cosparso di spezie, viene immerso in acqua precedentemente bollita e lasciata raffreddare; sopra lo stesso viene messo un gran peso e il tutto lasciato in salamoia per almeno 60 giorni (fino a 90-120). Il contenitore è costituito da una cassa di legno o "mestèla" di legno di castagno o un contenitore di marmo o di pietra dura purché stagno. Tale operazione deve essere effettuata, secondo un'antica credenza popolare, in luna calante altrimenti il lardo ingiallisce. Trascorso il tempo di salamoia il lardo viene lasciato a sgocciolare e asciugare su un tavolo di legno, successivamente viene messo sottovuoto e conservato in frigo o in luoghi freschi e asciutti.

Usi
Il "lardo in salamoia"può essere consumato su pane affettato, su crostini abbrustoliti, assieme a miele oppure come condimento nella cottura di verdure e erbe selvatiche di stagione.

Reperibilità
Il lardo in salamoia viene prodotto da alcune famiglie, spesso solo per l'autoconsumo, e ciò rende difficile il suo reperimento.

Territorio interessato alla produzione
Sette Comuni dell'Altopiano di Asiago, Farra e Zugliano, tutti in provincia di Vicenza.



LARDO STECCATO CON LE ERBE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lardo steccato con le erbe.



La storia

L'utilizzo del "lardo" è molto antico e legato alla tradizione dell'allevamento dei suini nella civiltà contadina. Impiegato sia come alimento, sia come conservante naturale per prodotti a base di carne, mantiene tutt'ora una certa importanza soprattutto nella preparazione di piatti tradizionali. Il "lardo steccato con le erbe" è una variante che permette la conservazione di questo prodotto, mantenendo integro il gusto particolare e il suo alto potere energetico.

Descrizione del prodotto

Si tratta del grasso sottocutaneo del maiale tagliato in forme squadrate al quale viene aggiunto sale, trito di pepe, peperoncino secco, uno spicchio di aglio, semi di cumino, per favorirne la disidratazione, preservarlo dagli attacchi di organismi dannosi e aromatizzarlo. Si presenta di colore bianco-rosato, con ben visibili le spezie utilizzate.

Processo di produzione

Il lardo viene dapprima tagliato in pezzi dette "medène". Il "lardo steccato alle erbe" si prepara distribuendo omogeneamente uno strato di circa mezzo centimetro di sale sulla parte superiore, per 7-8 giorni. I vari pezzi sono impilati in appositi contenitori sicché anche la cotenna viene a contatto con il sale; vengono poi sbattuti per eliminare il sale non assorbito e, sempre sulla superficie superiore, si aggiunge un trito di pepe, uno spicchio d'aglio, peperoncino secco, semi di cumino; se ne favorisce l'assorbimento battendolo un po' sulla superficie. Ogni pezzo si piega poi a libro, lasciando la cotenna all'esterno, in modo da racchiudere all'interno tutti gli aromi che lentamente penetreranno nel lardo. Viene messo in morsa per 2-3 ore per ottenere una pressione costante su tutto il pezzo con 4 stecche di legno di acacia, privato della corteccia, tenute legate con corde di canapa. Si appende in cantina, come altri insaccati, a maturare per 90-120 giorni.

Usi

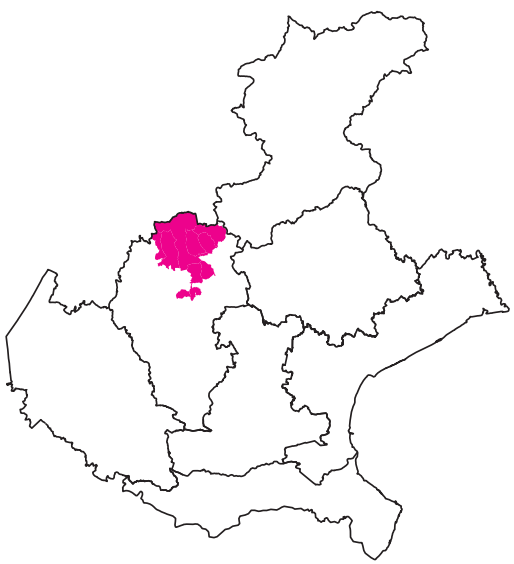
Terminato il tempo di conservazione può essere consumato crudo, tagliato a fette sottili con pan biscotto, o accompagnato a piatti tipici a base di verdure.

Reperibilità

Il "lardo steccato con le erbe" si può trovare con una certa facilità direttamente presso i produttori oppure dai rivenditori al dettaglio della zona.

Territorio interessato alla produzione

Sette Comuni dell'altopiano di Asiago, Farra e Zugliano, tutti in provincia di Vicenza.



LENGUAL

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Linguale, cotechino con la lingua.



La storia

Il "lengual" è un cotechino che contiene al suo interno la lingua salmistrata del maiale. È un prodotto tipicamente invernale, caratteristico di ogni località in cui è allevato il maiale. Il cotechino è infatti un prodotto creato per utilizzare, a scopo alimentare, le parti più dure e grasse del suino. La tipicità è data dall'uso delle droghe di tradizione locale.

Descrizione del prodotto

Il "lengual" viene prodotto utilizzando la lingua del maiale preventivamente salmistrata (in sale e aromi) che costituisce circa la metà del peso totale del cotechino. Il macinato di contorno è formato per il 75% circa, da carni suine grasse (tagli di cotenna per il 40-50%, tagli di gola per il 10-20% e spolpo testa per il rimanente 15-20%) e il restante 25% da carni suine magre da tagli di spalla. Il prodotto ha forma cilindrica con diametro da 8 a 10 cm, lunghezza tra 15 e 25 cm e un peso finale attorno i 500-600 g.

Processo di produzione

L'impasto viene insaporito al 2,4-2,8% con sale (marino) e aromatizzato con pepe spezzato o con la "dosa", allo 0.5%, che contiene aromi di vari tipi tra cui cannella e chiodo di garofano. Dopo un accurato mescolamento, l'impasto viene insaccato in budello naturale, ponendo al centro la lingua, e legato a mano. La lingua viene preventivamente salmistrata ponendola in salamoia per almeno un giorno. L'impasto viene fatto in parte con l'uso di macchina ma è completato in modo manuale. L'insaccamento è fatto a macchina mentre l'annodatura è manuale. La fase di asciugatura necessita di un paio di giorni a temperatura di circa 12 °C. L'ideale per la maturazione è una settimana, dopo di che è consigliabile il consumo.

Usi

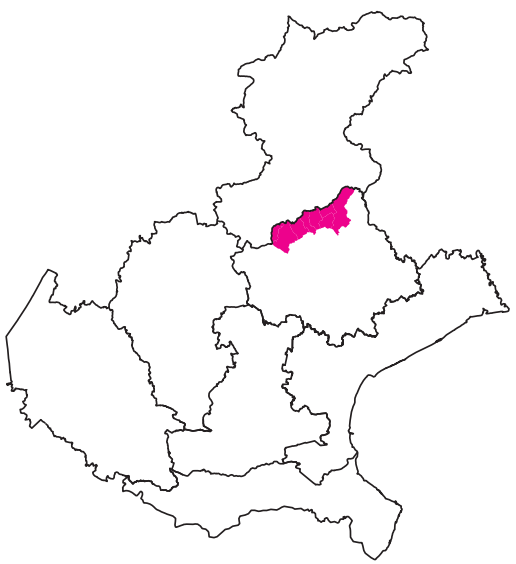
Il "lengual" si consuma dopo averlo bollito per alcune ore e si accompagna con polenta, cren o verdure al vapore.

Reperibilità

Il "lengual" è reperibile con difficoltà, sia perché prodotto in modiche quantità, essendo possibile ottenerne solo uno per ogni maiale, sia perché prodotto solitamente per l'autoconsumo. Tuttavia si può occasionalmente trovare direttamente presso i produttori o degustare in alcuni agriturismi o ristoranti tipici della zona.

Territorio interessato alla produzione

I comuni della pedemontana della Marca Trevigiana.



LINGUA SALMISTRATA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Lingua salmistrata.



La storia
La lingua salmistrata è un prodotto tradizionale della cucina veneta e padovana in particolare. Il processo di salmistrazione consente di rendere conservabile a lungo la lingua bovina, ed è uno dei numerosi metodi utilizzati dalla tradizione contadina per la conservazione delle carni. Il termine "salmistro" deriva da "salnitro", cioè il nome popolare dato al sale, che è l'ingrediente fondamentale per la preparazione di questo prodotto.

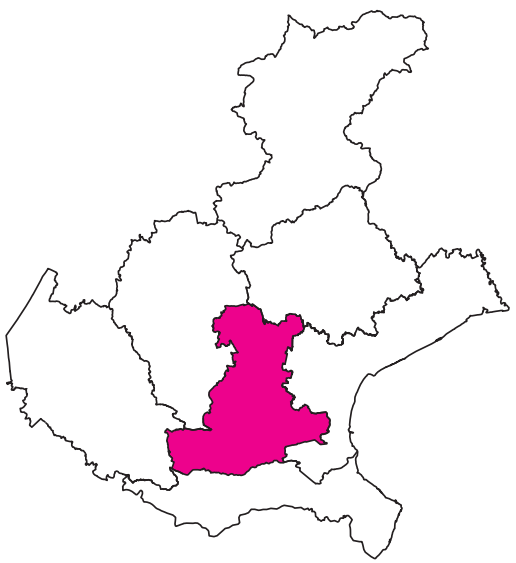
Descrizione del prodotto
La lingua salmistrata è una lingua di bovino, del peso medio di 1 kg, che ha subito un particolare trattamento in infusione. Al taglio si presenta rosata, dal profumo gradevole e dal gusto delicato; si taglia facilmente in fette compatte ma la carne è morbida e friabile.

Processo di produzione
La lingua del bovino viene lavata accuratamente e ripulita da tutte le impurità. Ci sono due metodi per ottenere il prodotto. Alcuni fanno cuocere la lingua, strofinata manualmente con salnitro naturale, in una pentola ove si è precedentemente ottenuto un liquido relativamente denso facendo bollire acqua, aceto, pepe e spezie; la cottura dovrà durare circa un'ora e mezza. Altri invece, ed è il metodo di gran lunga più utilizzato, mettono in infusione la lingua in apposite vasche di maturazione per un periodo variabile da 15 a 30 giorni, aggiungendo una miscela di sale, erbe aromatiche e spezie. Successivamente il prodotto viene conservato in luoghi freschi e umidi e può venire consumato entro un paio di mesi, dopo una prolungata cottura in acqua.

Usi
Tagliata in fette sottili può anche essere servita fredda e si accompagna con maionese, salsa verde o con sughi e salse leggermente piccanti.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile abbastanza facilmente presso le macellerie o i ristoranti della provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Padova.



LUGANEGA DA RISO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lugànega bianca trevisana, lugànega da brodo, lugànega co' la dosa, salsiccia da riso.



La storia

La "lugànega da riso" o "lugànega bianca trevisana" era un salume ormai quasi scomparso dalla cucina trevigiana, quando il fortunoso ritrovamento di un barattolo con la scritta "luganega bianca", con all'interno la dosa dello "spezier" trevigiano Antonio Perissinotto (da parte della figlia Teresa mentre riordinava la casa paterna di Treviso), dette impulso a un'avvincente attività volta a ricercare, documentare e disciplinare l'originale ricetta nella sua composizione di carni e spezie. Sicuramente la vicinanza di Venezia aveva favorito la preparazione della "dosa", con l'utilizzo di cannella, chiodi di garofano, pepe, noce moscata, macis, coriandolo e altre diverse spezie elencate nel testo della ricetta.

Descrizione del prodotto

La "lugànega da riso" o "lugànega bianca trevisana" è un insaccato di maiale che si distingue per il caratteristico colore bianco con puntinature rosate e il sapore conferito dalla tradizionale "dosa" di spezie e aromi impiegati nella concia dell'impasto. La tipica colorazione chiara deriva dall'impiego della pancetta suina senza cotenna (parte grassa e prima parte muscolare magra chiara), magro di lardo (parte muscolare magra chiara) e gole senza cotenna (parte grassa e prima fascia muscolare magra chiara).
La lugànega è confezionata in salsicce di piccola dimensione (5-6 cm) e di peso ridotto (circa 50/60 g), singolarmente dette "murèi de lugànega", che rappresentano l'unità di misura per dosare la lugànega col riso.

Processo di produzione

Per produrre la lugànega da riso (lugànega bianca) viene utilizzata la carne chiara della pancetta di maiale, della gola, della spalla e del sottospalla. Il tutto macinato con piastre con fori del diametro 3,5 o 4 mm, insaporito con sale marino, pepe, e aromatizzato con la "dosa" . Dopo un accurato mescolamento, l'impasto viene insaccato in budello di maiale e manualmente legato con spago ottenendo piccole salsicce dette "murei" o "mureleti".

Usi

Il prodotto è un eccellente condimento e viene utilizzato, come il nome fa presagire, per insaporire risotti, zuppe, minestre, tagliatelle o si accompagna ad un piatto di polenta fumante.

Reperibilità

È un prodotto stagionale che si può trovare, in autunno-inverno, direttamente dai produttori, in alcune macellerie, gastronomie, piuttosto che nei ristoranti e trattorie del trevigiano.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso ed aree limitrofe.



LUGANEGA NOSTRANA PADOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Luganega nostrana padovana, salsiccia.



La storia

La luganega (salsiccia) è un prodotto tipicamente contadino, usualmente consumato nel periodo invernale intercorrente tra l'uccisione del maiale e la maturazione dei salami. Nella tradizione padovana i primi riscontri di questi prodotti si ritrovano fra le ricette Ruzzantiane risalenti al 1530 circa.

Descrizione del prodotto

Misto di pancetta e polpa magra di maiale macinato, impastato ed insaccato in budello di maiale, insaporito con sale, pepe e vino (a volte anche aromatizzate con aglio), di circa 10 cm di lunghezza e 3 cm di diametro.

Processo di produzione

Le carni del maiale, pancetta e polpa magra, vengono macinate con coltelli a piastra con fori di 6 mm di diametro, ed insaporite con sale, pepe, vino e a volte aromatizzate con aglio. L'impasto è poi insaccato in budello di maiale accuratamente lavato e salato. La legatura avviene manualmente in modo da formare con opportune tecniche delle doppie collane di "luganeghe" singolarmente di eguale dimensione. Questi insaccati vengono posti in sale di asciugatura e stagionati, appesi a rastrelliere, in locali con temperatura, umidità e ventilazione controllate; possono essere più o meno grassi, a seconda dell'uso culinario. Nella produzione contadina l'asciugatura avviene in locali debolmente riscaldati e la stagionatura in tradizionali granai aerati dove l'insaccato viene appeso alle travi o su apposite "stanghe" (pali appesi al soffitto).

Usi

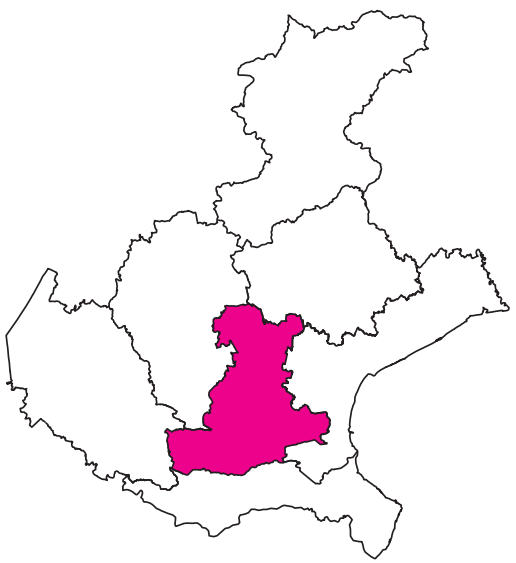
Le luganeghe (salsicce) vengono consumate cotte alla brace o bollite e si accompagnano con le verze o altre verdure bollite.

Reperibilità

Il prodotto è facilmente reperibile, essendo disponibile presso la maggior parte delle macellerie e nei menù di molti agriturismi e ristoranti della zona.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



LUGANEGA TREVIGIANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Salsiccia trevigiana.



La storia
La luganega (o salsiccia) è un prodotto tipicamente locale, usualmente consumato durante tutto l'anno e in particolare in occasione di incontri con grigliate all'aperto.

Descrizione del prodotto
La luganega trevigiana (salsiccia) è di colore rosato più o meno intenso, con dimensioni: lunghezza circa 9-10 cm., diametro 3-4 cm, insaccata nel budello di maiale e legate di continuo in file di 2/3 metri.

Processo di produzione
Per l'impasto vengono utilizzate pancetta, guanciale, spalle e triti risultanti dal disosso delle carni. Queste vengono macinate con foro da 4/5 mm e impastate con sale, pepe, spezie ed eventualmente vino.
Le carni tritate e condite vengono insaccate nel budello di maiale, accuratamente lavato con acqua e aceto. Il prodotto viene consumato fresco e non necessita di stagionatura.

Usi
La luganega (salsiccia) si utilizza abitualmente cotta alla griglia, con brace o alla piastra preferibilmente in abbinamento alla polenta.

Reperibilità
È reperibile nelle macellerie, gastronomie e in genere in tutti i punti vendita nella zona di produzione; viene inserita nei menù di molte griglierie e feste paesane.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Treviso.



LUGANEGHE DE TRIPAN

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salsicce de tripan, pezòle, tripan, museto, bersole, polmone, salsiccia di terza scelta.



La storia

La luganega (salsiccia) è un prodotto tipicamente contadino e le "pezòle" o "luganeghe de tripan" sono caratteristiche della tradizione culinaria agordina, confezionate dalle famiglie per riuscire a utilizzare tutte le carni del maiale, anche quelle meno pregiate. Il termine "tripan", in Ladino-Veneto significa cotenna e dunque il nome indica la presenza nell'impasto della cotenna del maiale.

Descrizione del prodotto

Le "luganeghe de tripan" hanno forma cilindrica, una lunghezza di circa 25 cm e un diametro di 4-5 cm e sono il risultato della lavorazione delle parti meno nobili del maiale. Ovviamente, il loro gusto varia in funzione delle carni e delle spezie utilizzate nell'impasto.

Processo di produzione

Le carni utilizzate per la loro preparazione sono le meno nobili del maiale, quelle rimaste dopo aver ottenuto salsicce di prima e seconda scelta, costituite da scarti di carne, ritagli, grasso, cotenna, sale, pepe, spezie. Vengono macinate abbastanza grossolanamente ed insaccate in budello di maiale accuratamente lavato e salato; la legatura avviene manualmente. La breve conservazione, in quanto si tratta di carni facilmente deperibili, avviene in cantine fresche e ventilate.

Usi

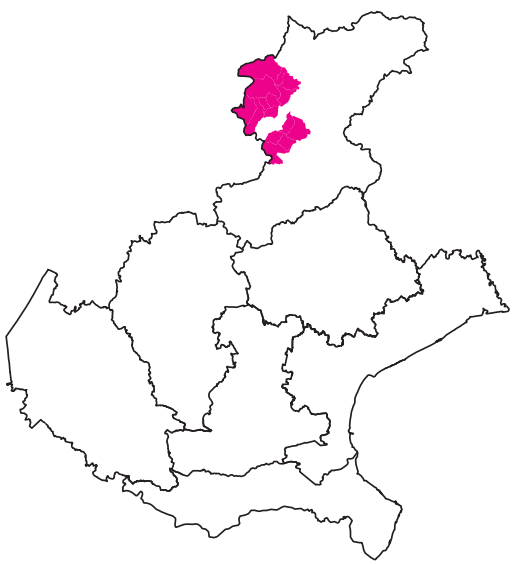
Le "luganeghe de tripan" possono subire alterazioni e, per questo, vanno consumate entro pochi giorni dalla produzione, previa cottura in acqua bollente accompagnate con le verze o altre verdure bollite.

Reperibilità

Il prodotto, da consumare fresco, è disponibile nel breve periodo nelle macellerie nella zona di produzione e compare nei menù di vari agriturismi e ristoranti locali.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, in particolare nell'Agordino: Falcade, Canale d'Agordo, Vallada Agordina, Cencenighe Agordino, S. Tomaso Agordino, Alleghe, Rocca Pietore, Colle S. Lucia, Livinallongo del Col di Lana, Selva di Cadore, Gosaldo, Rivamonte Agordino, Voltago Agordino, La Valle Agordina, Agordo.



LUGANEGHE DELLA VAL LEOGRA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Salsicce della Val Leogra.



La storia
La produzione di "luganeghe" è diffusa in gran parte del territorio veneto e, a seconda delle zone, ha varianti nella modalità di preparazione e negli ingredienti usati. È questo il caso della Val Leogra dove si producono le tradizionali salsicce, fatte con le carni pregiate del maiale.

Descrizione del prodotto
Le luganeghe della Val Leogra sono salsicce di carne suina, di circa 10 cm di lunghezza, fatte con lo stesso impasto dei salami aromatizzato con sale, pepe e chiodi di garofano (secondo le usanze) e insaccato in budelli bovini. Hanno un gusto saporito e leggermente speziato, variabile a seconda della lavorazione.

Processo di produzione
Dopo la preparazione di soppresse e salami, si passa alla preparazione delle "luganeghe". La carne viene tritata e ben amalgamata con sale e spezie. Successivamente si inserisce manualmente, o per mezzo di un apposito macchinario, in budella bovine, caratterizzate da un diametro ridotto, preventivamente ripulite con attenzione e trattate con aceto. Vengono legate con uno spago a distanza di circa 10 cm. Se ne fanno corone che vengono appese in locale riscaldato e asciutto, fino ad asciugatura. Si possono consumare dopo una settimana dalla preparazione e la conservazione avviene in locali umidi e freschi.

Usi
Si consumano cotte in un tegame con olio oppure sulle braci. Tipico della zona della Val Leogra è l'utilizzo dell'insaccato lessato con le verze.

Reperibilità
Le luganeghe sono facilmente reperibili presso produttori, macellerie e rivenditori nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione
Val Leogra in provincia di Vicenza.

