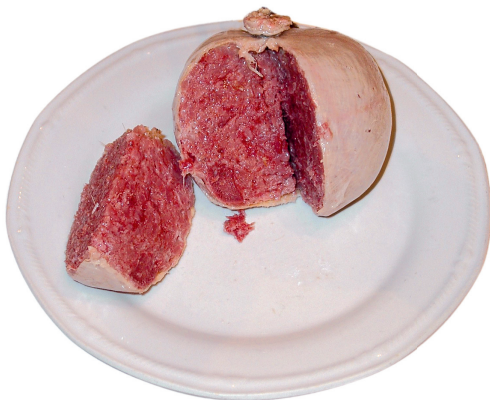


BONDIOLA COL LENGUAL DEL PADOVANO

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.

