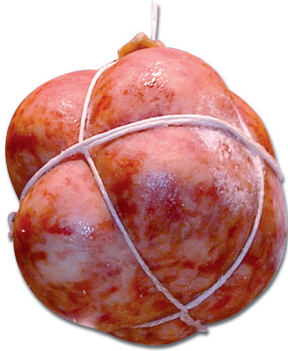


# BONDIOLA DI CASTELGOMBERTO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bondiola con la lingua, bøndola o muséto co la léngo.



## 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 léngo" 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 "bøndola" 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 fresca 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.

