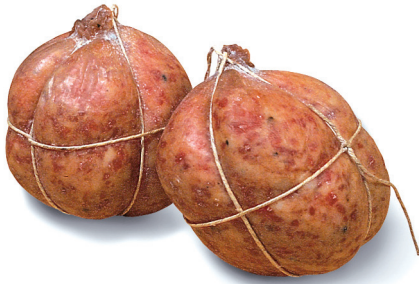


BONDOLA DELLA VAL LEOGRA

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 sopresse 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.

