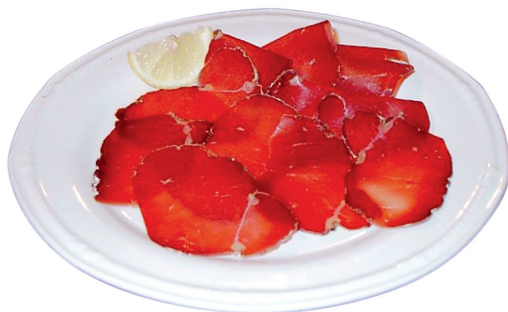


BRESAOLA DI CAVALLO

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.

