

# 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.

