

CACCIATORE DI CAVALLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cacciatore di cavallo.



La storia

Il cacciatore è un piccolo salame, utilizzato un tempo come alimento da boscaioli, taglialegna e cacciatori, che lo consumavano andando al lavoro o a caccia perché comodo 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 cavallo, è una peculiarità della provincia di Padova dove la tradizione alimentare legata alla carne equina è molto antica.

Descrizione del prodotto

Il cacciatore di cavallo sono salamini del peso variabile da 60 a 100 grammi, prodotto con carne di cavallo e di maiale mischiate assieme in percentuali rispettive del 60% e 40%. Esternamente si presenta di colore biancastro, dovuto alle muffe che ne ricoprono la superficie, al taglio invece è di colore rosso intenso, compatto e profumato dal gusto accentuato e saporito.

Processo di produzione

Le carni scelte di cavallo e di maiale vengono ridotte in pezzi di piccole dimensioni, passate in tritacarne con fori di 4-6 mm 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. Nella produzione contadina la lavorazione e l'asciugatura avviene nella cucina delle case coloniche e la conservazione in granai aerati dove l'insaccato viene appeso alle travi o su apposite "stanghe" (pali appesi al soffitto).

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 presso rivenditori e ristoranti e nei negozi alimentari nella provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

