

CARNE DI MUSSO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Carne di musso, carne di asino.



La storia

L'asino domestico, il cui mantello è fulvo e grigio, sembra discendere da quello selvatico africano che vive in località povere di vegetazione, desertiche e pietrose, grazie alla sua grande rusticità. L'asino viene, oggi molto meno di un tempo, adoperato per il tiro, per la sella e soprattutto per il basto ed è molto apprezzato per il suo alto rendimento lavorativo. La carne è molto saporita e viene spesso usata per la confezione di insaccati, quasi sempre però mescolata alla carne suina.

L'utilizzo e la preparazione delle carni di cavallo, puledro e asino, che fanno parte integrante della cucina tipica padovana, sembra aver avuto inizio utilizzando le carni degli animali uccisi nelle numerose battaglie medioevali particolarmente cruento nella pianura a sud e sud-est di Padova. È da considerare, inoltre, che la carne equina ha contribuito nel passato ad aggiungere un po' di proteine ad un regime alimentare povero e basato soprattutto su ortaggi e cereali.

Descrizione del prodotto

La carne d'asino è venduta nelle macellerie equine, essendo molto simile per sapore e caratteristiche nutritive a quella del cavallo. In provincia di Padova è comune l'uso della carne di asino in particolare cucinata in umido o brasata; nel caso dello spezzatino va cotta, in più riprese, circa tre giorni, con aggiunta di pomodoro, salvia, rosmarino, alloro, sale, pepe, chiodi di garofano e cannella.

Processo di produzione

Gli asini, allevati allo stato brado e semibrado, vengono alimentati senza l'utilizzo di farine di carne e di alimenti di origine animale.

Usi

La carne di asino è utilizzata nella produzione di salumi e insaccati e per la preparazione di stufati, brasati e stracotti.

Reperibilità

Presso alcuni ristoranti, agriturismi e macellerie equine nella provincia di Padova è reperibile tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

