

CICCIOLI DELLA VAL LEOGRA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciccioli della Val Leogra, sossoli.



La storia

I ciccioli sono il prodotto che si ottiene a seguito della preparazione dello strutto, testimonianza di una tradizione alimentare che prevedeva la lavorazione di tutte le parti del maiale, per rendere l'alimentazione varia e ricca.

Il loro valore energetico era molto utile per integrare la dieta ipocalorica dei lunghi inverni prealpini.

Descrizione del prodotto

I ciccioli o "sossoli" sono frammenti cotti di tessuto carnoso che sostengono la parte grassa del maiale. Sono dei piccoli cubetti di colore rosato che con la cottura diventano scuri e croccanti, molto saporiti e calorici.

Processo di produzione

Il grasso sottocutaneo della regione renale del maiale viene scotennato e tagliato a cubetti che vengono messi a cuocere, con sale e foglie d'alloro, in un calderone a fuoco lento. Cuocendo iniziano a rilasciare il proprio grasso (che diventa strutto) e l'acqua di costituzione. Liberando il grasso diminuiscono di volume e, ad un certo punto, iniziano a galleggiare. Vengono tolti dal calderone con la "schiumarola" e riposti in un recipiente di coccio. La conservazione, che non può durare a lungo, avviene in un ambiente fresco e buio, o in frigorifero.

Usi

I ciccioli o "sossoli" vengono utilizzati come condimento delle verdure da far cotte, come succedaneo della pancetta o nell'impasto per fare il pane, il cosiddetto "pane con i sossoli".

Reperibilità

I ciccioli sono reperibili solo nel periodo invernale direttamente presso i produttori o presso alcuni rivenditori della zona.

Territorio interessato alla produzione

Val Leogra, provincia di Vicenza.

