

# COEGHIN NOSTRANO PADOVANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino nostrano padovano, coeghin nostrano padovano.



## La storia

Il periodo d'uccisione e lavorazione del maiale inizia intorno al 25 novembre e dura circa un paio di mesi. La tradizione vuole che le famiglie contadine si aiutino a vicenda nella produzione degli insaccati, che prevede un intenso lavoro comunitario ma costituisce anche occasione di festa. Già nel 1800 i cotechini, come gli altri insaccati prodotti, venivano appesi per 8-10 giorni nelle cucine, in presenza di un braciere acceso, allo scopo di asciugare il prodotto fresco. Dopo questo breve periodo venivano posti in cantina o in un sottoscala, fresco e sterrato, per la conservazione. Queste tradizioni sono oggi in gran parte scomparse, ma le tecniche di produzione sono rimaste pressoché invariate.

## Descrizione del prodotto

È un insaccato di forma cilindrica, lungo circa 25 cm e dal peso di 0,5-0,7 kg, prodotto con cotenna di maiale macinata, spolpo di testa, eventualmente lingua, muscoli di suino e, in alcune zone, anche con carne di testa di bovino, sale e pepe.

Dopo la cottura presenta un colorito rosso scuro con la caratteristica irregolare mazzatura bianca dovuta alla componente di grasso che avvolge la parte proteica; emana un profumo caratteristico, gusto saporito e leggermente piccante.

## Processo di produzione

Per ottenere i cotechini si utilizza esclusivamente carne di maiale proveniente da animali nati e allevati in aziende zootecniche della provincia di Padova. Le parti selezionate per i cotechini sono quelle più dure: la carne nervosa, le orecchie e il muso. Si provvede, quindi, a macinare il tutto, con l'eventuale aggiunta di lardo secondo necessità. Le cotiche vanno spellate e liberate dal grasso sottocutaneo, ben pestate e macinate più volte. L'impasto, cui vengono aggiunti sale e pepe, viene insaccato su budello naturale di bovino, legato a mano, posto in cella di asciugatura con temperatura, umidità e ventilazione controllate.

I cotechini non durano molto e vanno consumati prima dell'inizio dell'estate, altrimenti risultano troppo salati e rischiano di irrancidire.

## Usi

Prima della cottura deve essere ripetutamente punto perché il budello non si laceri. Viene lessato a fuoco lento per 3,5-4 ore, con l'accortezza di cambiare più volte l'acqua. Tradizionalmente il cotechino si accompagna con cren (grattugiato), con l'aggiunta di aceto e zucchero.

## Reperibilità

Da dicembre e fino all'inizio della primavera presso ristoranti, agriturismi e macellerie in tutto il territorio padovano.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

