

COESSÌN CO LA LÈNGUA DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino con la lingua del basso vicentino, coessin co la lèngua.



La storia

La produzione del cotechino è tipica dei comuni del basso vicentino dove si realizza con numerose varianti. Il “coessin co la lèngua” è una variante del normale cotechino creata per utilizzare la lingua del maiale.

Descrizione del prodotto

Il “coessin co la lèngua” è un insaccato di maiale, con all’interno la lingua, fatto con cotica (coessa), orecchie, pezzi di tendini, polpa nervosa e lardo; il tutto viene impastato con sale grosso, con la concia (cónza) fatta con cannella, pepe, chiodi di garofano e aglio tritato o a spicchi. L’impasto insaccato in budello di vacca viene completato con l’inserimento della lingua in posizione non distesa bensì a forma di “u”. Ha forma cilindrica, ma più corto, pesante e grosso rispetto ai normali cotechini e al taglio presenta ben visibile la lingua.

Processo di produzione

La preparazione dell’impasto del cotechino avviene macinando assieme le parti di carne appositamente selezionate, e aggiungendovi il lardo, il sale e le spezie.

La lingua (salmistrata) viene messa a salare su di un ripiano mobile di legno di castagno, leggermente inclinato per farlo sgocciolare. Tolto il sale residuo non assorbito con un canovaccio, la lingua viene ricomposta per essere inserita all’interno dell’insaccato in modo che la sezione trasversale risulti concava, a forma di “u”. Il budello viene punzecchiato con la “sponciròla” per far uscire il liquido (e grasso) e l’aria, che impedirebbero alle componenti di aderire. L’asciugatura in locali adatti e la conservazione, in luoghi umidi e bui, segue la procedura normalmente utilizzata per questi insaccati.

Usi

I cotechini si cuociono in acqua e devono essere ripetutamente punti con uno stuzzicadenti, perché la pelle non si laceri, e lessati a fuoco lento per 3 ore e più.

Reperibilità

La produzione di cotechini è diffusa sul territorio ma la variante con la lingua è scarsamente reperibile per l’esiguità delle produzioni.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.

