

# COESSÌN CO LO SGRUGNO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino con il grugno (il muso), Coessin co lo sgrugno.



## La storia

La produzione del cotechino è tipica dei comuni del basso vicentino dove si realizza con numerose varianti. Numerose sono le tecniche, tramandate di padre in figlio, di lavorazione e conservazione di tutte le parti del maiale. Il "coessin co lo sgrugno" è una variante del cotechino, creata per utilizzare le carni derivanti dal muso del maiale.

## Descrizione del prodotto

Il cotechino è un insaccato realizzato con parti di carne che sono tra le più dure del maiale: polpa nervosa, orecchie, pezzi di tendini; il tutto viene macinato con l'aggiunta di lardo se necessario. Le cotiche, spellate e liberate dal grasso sottocutaneo, vengono ben pestate e macinate più volte. All'impasto viene aggiunta, oltre al sale, la concia (cónza) fatta con cannella, pepe, chiodi di garofano e poi insaccato in budello di vacca o cavallo. Nella variante "co lo sgrugno", il muso di maiale viene inserito intero o sezionato in due parti per farne due cotechini. Il prodotto finito ha una forma cilindrica.

## 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. Parallelamente a queste operazioni il muso dell'animale, spesso sezionato in senso longitudinale per ottenere due cotechini "co lo sgrugno", viene messo a salare con spezie varie, su di una superficie inclinata, per far scolare il liquido che la carne rilascia in presenza di sale. Il tempo di speziatura e salatura dura circa mezza giornata. A questo punto la carne può essere inserita all'interno del budello: si mette un po' di pasta e si inserisce lo "sgrugno" per poi completare l'insaccato aggiungendo la polpa di carne mancante, in modo da far fuoriuscire tutta l'aria. Il cotechino viene poi legato alle estremità.

Il budello viene punzecchiato con la "sponciròla" per far uscire il liquido e l'aria, che impedirebbero alle componenti di aderire. L'asciugatura avviene in locali adatti e la conservazione segue la procedura normalmente utilizzata per questi insaccati.

## Usi

Si cuoce in acqua, lessato a fuoco lento per 3-4 ore, con l'accortezza di cambiare più volte l'acqua. Viene servito anche come antipasto con un contorno tradizionale di fagioli stufati.

## Reperibilità

La produzione di cotechini è diffusa sul territorio ma la variante "co lo sgrugno" è scarsamente reperibile per l'esiguità delle produzioni.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.

