

# COESSÌN DEL BASSO VICENTINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino del basso vicentino, Coessin del basso vicentino.



## La storia

La produzione del cotechino è tipica dei comuni del basso vicentino dove si realizza con numerose varianti. Molte testimonianze storiche provengono da quei comuni di pianura, protesi verso il Veronese, caratterizzati da una storia di povertà, isolamento e famiglie particolarmente numerose. È proprio in quest'ambito che si inserisce la cultura familiare del "far sù el màscio": tecniche, tramandate di padre in figlio, di lavorazione e conservazione di tutte le parti del maiale, nell'arco di tutto l'anno, tra l'uccisione del vecchio e il "màscio novo".

## Descrizione del prodotto

Questo insaccato di maiale è fatto con cotica (coèssa), parti muscolari più dure (orecchie, pezzi di tendini), polpa nervosa e lardo che viene aggiunto secondo necessità; il tutto viene impastato con sale grosso, con la concia (cónza) fatta con cannella, pepe, chiodi di garofano e aglio tritato o a spicchi; insaccato in budello (buélo) di vacca o cavallo, il prodotto finito ha una forma cilindrica, lunghezza di circa 20 cm e peso medio di 500 g.

## 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. Le cotiche vanno spellate e liberate dal grasso sottocutaneo, ben pestate e macinate più volte, all'impasto vengono aggiunti sale e pepe. La concia può essere molto varia in base alle tradizioni; è possibile l'utilizzo dell'aglio che non deve risultare troppo evidente, si tratta di un prodotto da cuocere e la cottura fa risaltare l'aglio. Per questo non si inseriscono interi spicchi ma li si schiaccia per poi farne un involtino dentro ad un pezzetto di stoffa che viene macerato per 2/3 ore nel vino bianco secco; tolto l'aglio, il vino viene asperso sul macinato ottenendo leggeri profumi d'aglio e di vino. A questo punto viene insaccato su budello naturale di bovino, legato a mano, posto in cella di asciugatura. Il budello viene punzecchiato con la "sponciròla" per far uscire il liquido (e grasso) e

l'aria, che impedirebbero alle componenti di aderire. I cotechini vanno consumati prima dell'inizio dell'estate, altrimenti risultano troppo salati e rischiano di irrancidire.

## Usi

I cotechini si cuociono in acqua, lessati a fuoco lento per 3 ore e più, con l'accortezza di cambiare più volte l'acqua. Si sposa molto bene al cren (gratugiato), con l'aggiunta di aceto e zucchero, con i crauti o i "radici in tècia".

## Reperibilità

La produzione di cotechini è diffusa sul territorio; sono reperibili nel periodo invernale e fino a primavera.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.

