

# COESSÌN DELLA VAL LEOGRA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino della Val Leogra, coessin.



## La storia

La produzione del cotechino è tipica di varie zone del vicentino dove si realizza con numerose varianti. Nella Val Leogra questo insaccato viene ancora ottenuto nel rispetto e grazie alle tecniche, tramandate di padre in figlio, di lavorazione e conservazione di tutte le parti del maiale, perché nulla andasse sprecato, nell'arco di tutto l'anno.

## Descrizione del prodotto

Il cotechino è un insaccato di maiale fatto soprattutto con cotica (coessa) ben pestata e tritata, cui si aggiungono le parti muscolari della spalla, le orecchie, pezzi di tendini e il lardo; il tutto viene macinato e impastato con sale grosso e pepe, con l'aggiunta della concia (consa) fatta con cannella, chiodi di garofano, noce moscata e, a volte, aglio tritato. Viene insaccato in budelli di vacca o cavallo e legati ogni 20 cm. 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. L'asciugatura avviene in locali riscaldati per 3-4 giorni, segue poi la conservazione, in luoghi umidi e bui, procedura normalmente utilizzata per questi insaccati.

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

## Usi

Si cuoce in acqua e deve essere ripetutamente punto con uno stuzzicadenti, perché la pelle non si laceri, va lessato a fuoco lento, per 3 ore circa, con l'accortezza di cambiare più volte l'acqua.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile nell'area di produzione nel periodo invernale e fino all'inizio della primavera.

## Territorio interessato alla produzione

Val Leogra, provincia di Vicenza.

