

COESSÌN IN ÒNTO DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino in unto, cotechino nel lardo, Coessin in ònto.



La storia

La produzione del cotechino è tipica di molti comuni del vicentino dove si realizza con numerose varianti. Normalmente questi insaccati vanno consumati prima dell'inizio dell'estate altrimenti rischiano di irrancidire o risultano troppo salati. La conservazione del cotechino nell'unto di maiale, "sotto onto", permette di mantenerlo fresco più a lungo e si rifà a un'antica tradizione che utilizza il grasso animale fuso per conservare l'alimento.

Descrizione del prodotto

Il cotechino è un insaccato di maiale fatto con cotica, parti muscolari più dure e lardo, che viene impastato con sale grosso e con la concia contenente vari aromi; nuovamente macinato è poi inserito all'interno di un budello, legato alle estremità. Il prodotto finito ha forma cilindrica, lunghezza di circa 20 cm e peso medio di 500 g. Il "coessin in ònto" si conserva in luogo fresco e in penombra per lungo tempo.

Processo di produzione

La preparazione dell'impasto del cotechino avviene macinando assieme le parti di carne appositamente selezionate, aggiungendovi il lardo, il sale e le spezie. Il tutto viene inserito all'interno di un budello di vacca o cavallo, legato alle estremità. La conservazione sotto "ònto" consiste nel riporre i cotechini in olle (pegnàte) di terracotta o in bocce di vetro scuro con del lardo fuso versato all'interno. Il grasso del maiale viene fuso in una pentola, filtrato e versato ancora tiepido, prima che rapprenda, nel recipiente già riempito dei cotechini; l'operazione viene eseguita gradatamente per far penetrare in tutti gli interstizi lo strutto ed evitare, quindi, vuoti d'aria.

La terracotta (verniciata all'interno) è particolarmente indicata perché isola maggiormente il contenuto e lo preserva dalla luce. Le bocce dei recipienti sono larghe, per far passare una mano, e vengono chiuse con un foglio di carta oleata fissato con dello spago. Si usa isolare ulteriormente il contenuto versando sulla superficie un velo di olio di vinacciolo. I contenitori vengono riposti in luoghi freschi e bui.

Usi

Il "coessin in ònto", estratto dal recipiente, viene dapprima raschiato per eliminare il grasso aderente al budello e poi sottoposto a cottura come il normale cotechino. È fresco e saporito in quanto "l'ònto" penetra sempre in piccola quantità all'interno del budello insaporendo l'insaccato; usualmente vengono considerati migliori i cotechini le cui carni risultano più attaccatice dopo la cottura.

Reperibilità

La produzione di cotechini è diffusa sul territorio ma la variante di conservazione "in ònto" è una rarità.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.

