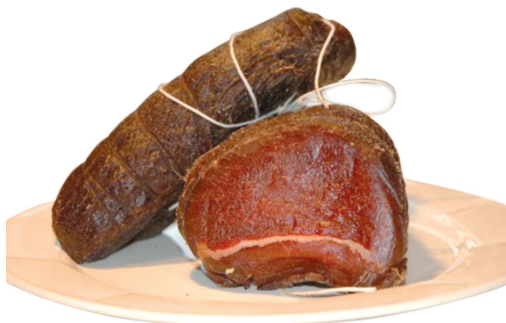


# COSCIA AFFUMICATA DI CAVALLO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Coscia affumicata di cavallo.



## La storia

Nella zona del padovano era usanza porre alcuni pezzi di carne ad essiccare sotto il camino delle case contadine, in particolare la carne di cavallo, vista la secolare tradizione di allevamento equino in questo territorio. Lo sviluppo economico del secondo dopoguerra ha fatto smarrire questa usanza, contribuendo alla perdita di una parte importante della tradizione alimentare della zona. Negli anni sessanta del secolo scorso qualche appassionato delle tradizioni gastronomiche antiche, ha riproposto questa produzione.

## Descrizione del prodotto

Viene utilizzata la coscia disossata di cavallo, preparata con sale, spezie ed aromi. Ha dimensioni variabili a seconda delle pezzature in cui viene prodotta e commercializzata, solitamente sottovuoto, e si presenta esternamente di colore marrone, mentre all'interno la carne è bianco rosata; l'odore è aromatico, affumicato e gradevole.

## Processo di produzione

Le cosce vengono disossate e tagliate in tranci di dimensioni variabili. Questi vengono siringati, con un'apposita macchina, che provvede ad iniettare la salamoia, una soluzione acquosa in cui sono disciolti sale e aromi naturali. Successivamente le carni vengono poste a bagno nella stessa salamoia, per un periodo variabile dai 6 ai 10 giorni, rifilate, cotte a vapore e fumo. Dopo qualche giorno di raffreddamento e stagionatura le carni vengono confezionate sottovuoto e avviate alla commercializzazione.

## Usi

La carne di coscia affumicata viene consumata tagliata in fette sottili e utilizzata per la preparazione di aperitivi o antipasti.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile abbastanza facilmente presso i rivenditori di carne equina, nei ristoranti specializzati ma anche presso la maggior parte dei negozi alimentari nella provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

