

COTECHINO DI TRECENTA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino di Trecenta.



La storia

Le metodiche di produzione sono radicate da secoli in questo territorio in quanto la trasformazione del suino in insaccati rappresentava una delle tecniche di conservazione delle carni. Trecenta vanta la secolare tradizione della Fiera d'Autunno con annesso un fiorente mercato di "merci e bestiame" durante il quale era estremamente vivace la commercializzazione dei lattonzoli (suinetti) da poter allevare e macellare nell'inverno dell'anno successivo.

Descrizione del prodotto

È un prodotto artigianale, confezionato esclusivamente con carni suine secondo le antiche tradizioni contadine della zona. Per l'impasto, vengono utilizzate le "carni rosse" e la cotenna del suino, con l'aggiunta di "carni buone" per avere un rapporto carne-cotenna che si avvicina al 50%. Va consumato bollito con una cottura a fuoco lento, in abbondante acqua per circa 3 ore.

Processo di produzione

Il suino viene dapprima sezionato suddividendo le varie parti dell'animale quali cotiche (pelle del suino) "carni muscolose" (carni rosse), "carni buone" (carni rosa con parti di grasso nobile) e frattaglie. Si procede poi alla macinazione delle "carni muscolose" e della cotenna, alla loro miscelazione in parti sostanzialmente uguali, alla concia con ingredienti naturali (sale, pepe, vino e spezie) in percentuali variabili a seconda della tradizione di ogni singolo produttore. L'impasto ben amalgamato è insaccato in budelli di bue del diametro di 5-10 cm e lunghezze variabili dai 10 ai 20 cm; il cotechino viene legato in maniera semplice con spago per poterlo sorreggere nelle fasi di stagionatura e conservazione che non presentano particolari problemi in quanto di limitato periodo. Esse avvengono in ambienti rurali dotati di una naturale ventilazione con strutture logistiche dalle soffittature in legno, tali da mantenere il giusto equilibrio microclimatico.

Usi

Viene consumato bollito con cottura a fuoco lento, va servito caldo per esaltarne il sapore accompagnandolo con fagioli e polenta.

Reperibilità

Nella zona di Trecenta è reperibile presso alcune rivendite alimentari, direttamente presso i produttori o si può degustare in ristoranti e agriturismi.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Trecenta e paesi limitrofi, provincia di Rovigo.

