

COTECHINO DI PULEDRO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino di puledro.



La storia

Il cotechino di puledro è uno dei prodotti tipici della terra padovana, nella quale l'allevamento dei maiali e dei cavalli appartiene alla tradizione agricola locale. Si presume che la produzione di questo insaccato, che mischia le carni dei due animali, sia molto antica e si sia modificata nel tempo, variando le percentuali delle stesse carni a seconda delle disponibilità e del variare dei gusti dei consumatori. Tuttavia la produzione si è standardizzata negli anni settanta del secolo scorso e ha successivamente avuto una discreta diffusione e un notevole apprezzamento da parte di una crescente cerchia di estimatori.

Descrizione del prodotto

Il cotechino di puledro è un insaccato di carne di puledro (30%) e suino (70%) macinate assieme a cui si aggiungono sale, pepe e spezie a seconda delle usanze. Si presenta di forma cilindrica, lunghezza di 15-20 cm e diametro 5-7 cm; la pasta, di colore rosato, con la cottura assume una tonalità più scura. Il gusto e l'aroma differiscono leggermente da quelli del cotechino di puro maiale.

Processo di produzione

Le carni di puledro e quelle di maiale solitamente utilizzate per i cotechini (cotica, parti muscolose della spalla, orecchie e tendini) vengono macinate assieme, aggiungendovi del lardo, il sale e gli aromi, in percentuali variabili a seconda delle tradizioni. Il tutto viene amalgamato manualmente e insaccato in budello naturale, solitamente di bovino, poi essiccato in apposite stanze dove, a temperatura e umidità controllate, in 48 ore si ottiene un risultato ottimale; successivamente il cotechino viene confezionato sottovuoto e commercializzato.

Usi

Dopo una cottura prolungata in acqua bollente, si consuma accompagnato con verdure bollite, fagioli o cren.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso tutti 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.

