

LENGUAL

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Linguale, cotechino con la lingua.



La storia

Il "lengual" è un cotechino che contiene al suo interno la lingua salmistrata del maiale. È un prodotto tipicamente invernale, caratteristico di ogni località in cui è allevato il maiale. Il cotechino è infatti un prodotto creato per utilizzare, a scopo alimentare, le parti più dure e grasse del suino. La tipicità è data dall'uso delle droghe di tradizione locale.

Descrizione del prodotto

Il "lengual" viene prodotto utilizzando la lingua del maiale preventivamente salmistrata (in sale e aromi) che costituisce circa la metà del peso totale del cotechino. Il macinato di contorno è formato per il 75% circa, da carni suine grasse (tagli di cotenna per il 40-50%, tagli di gola per il 10-20% e spolpo testa per il rimanente 15-20%) e il restante 25% da carni suine magre da tagli di spalla. Il prodotto ha forma cilindrica con diametro da 8 a 10 cm, lunghezza tra 15 e 25 cm e un peso finale attorno i 500-600 g.

Processo di produzione

L'impasto viene insaporito al 2,4-2,8% con sale (marino) e aromatizzato con pepe spezzato o con la "dosa", allo 0.5%, che contiene aromi di vari tipi tra cui cannella e chiodo di garofano. Dopo un accurato mescolamento, l'impasto viene insaccato in budello naturale, ponendo al centro la lingua, e legato a mano. La lingua viene preventivamente salmistrata ponendola in salamoia per almeno un giorno. L'impasto viene fatto in parte con l'uso di macchina ma è completato in modo manuale. L'insaccamento è fatto a macchina mentre l'annodatura è manuale. La fase di asciugatura necessita di un paio di giorni a temperatura di circa 12 °C. L'ideale per la maturazione è una settimana, dopo di che è consigliabile il consumo.

Usi

Il "lengual" si consuma dopo averlo bollito per alcune ore e si accompagna con polenta, cren o verdure al vapore.

Reperibilità

Il "lengual" è reperibile con difficoltà, sia perché prodotto in modiche quantità, essendo possibile ottenerne solo uno per ogni maiale, sia perché prodotto solitamente per l'autoconsumo. Tuttavia si può occasionalmente trovare direttamente presso i produttori o degustare in alcuni agriturismi o ristoranti tipici della zona.

Territorio interessato alla produzione

I comuni della pedemontana della Marca Trevigiana.

