

# LINGUA SALMISTRATA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lingua salmistrata.



## La storia

La lingua salmistrata è un prodotto tradizionale della cucina veneta e padovana in particolare. Il processo di salmistrazione consente di rendere conservabile a lungo la lingua bovina, ed è uno dei numerosi metodi utilizzati dalla tradizione contadina per la conservazione delle carni. Il termine "salmistro" deriva da "salnitro", cioè il nome popolare dato al sale, che è l'ingrediente fondamentale per la preparazione di questo prodotto.

## Descrizione del prodotto

La lingua salmistrata è una lingua di bovino, del peso medio di 1 kg, che ha subito un particolare trattamento in infusione. Al taglio si presenta rosata, dal profumo gradevole e dal gusto delicato; si taglia facilmente in fette compatte ma la carne è morbida e friabile.

## Processo di produzione

La lingua del bovino viene lavata accuratamente e ripulita da tutte le impurità. Ci sono due metodi per ottenere il prodotto. Alcuni fanno cuocere la lingua, strofinata manualmente con salnitro naturale, in una pentola ove si è precedentemente ottenuto un liquido relativamente denso facendo bollire acqua, aceto, pepe e spezie; la cottura dovrà durare circa un'ora e mezza. Altri invece, ed è il metodo di gran lunga più utilizzato, mettono in infusione la lingua in apposite vasche di maturazione per un periodo variabile da 15 a 30 giorni, aggiungendo una miscela di sale, erbe aromatiche e spezie. Successivamente il prodotto viene conservato in luoghi freschi e umidi e può venire consumato entro un paio di mesi, dopo una prolungata cottura in acqua.

## Usi

Tagliata in fette sottili può anche essere servita fredda e si accompagna con maionese, salsa verde o con sughi e salse leggermente piccanti.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile abbastanza facilmente presso le macellerie o i ristoranti della provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova.

