

# MORTANDÈLE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mortandèle.



## La storia

Nella Val Leogra si producono salsicce di tipo diverso dalle tradizionali "luganeghe": le "mortandèle". Sono insaccati meno pregiati, ottenuti con reni, cuore e polmoni dell'animale, ai quali si aggiungono dei piccoli pezzi di carne e ritagli di lardo e la stessa còrsa (concia) dei coessini (cotechini). Il prodotto è dunque uno dei più umili e poveri dell'alimentazione vicentina, confezionato per utilizzare anche le parti meno pregiate del maiale, che non si potevano comunque sprecare.

## Descrizione del prodotto

Le "mortandèle" sono insaccati di forma cilindrica, con una dimensione variabile dai 5 ai 15 cm e un gusto particolare, amarognolo e speziato. Si presentano di colore rosato più o meno intenso a seconda degli ingredienti.

## Processo di produzione

Questi insaccati sono ottenuti dall'impasto di carni rosse, "rognoni" (i reni), cuore, polmoni ("coradelo"), a cui si aggiungono pezzi di lardo e la stessa concia dei cotechini, ma in quantità minore. La carne viene tritata e ben amalgamata con sale e spezie. In alcuni casi vengono avvolte nel budello; possono anche essere avvolte nel "radeselo" (omento = membrana che avvolge i visceri). La conservazione avviene in locali umidi e freschi oppure in frigorifero, ma le mortandèle devono essere consumate entro un breve periodo perché le carni che contengono sono facilmente deperibili.

## Usi

Sono sempre cotte nell'olio o su di una graticola. Vengono prevalentemente consumate fresche entro una settimana.

## Reperibilità

Le "mortandèle" sono prodotti poveri, confezionati quasi esclusivamente per l'uso domestico, di difficile reperimento.

## Territorio interessato alla produzione

Val Leogra, in provincia di Vicenza.

