

MUSET TREVIGIANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino, musetto, "muset".



La storia

L'allevamento del maiale si inserisce nell'alveo di una antica e diffusa tradizione contadina. Il suino era estremamente apprezzato perché nulla di questo animale veniva gettato e ogni sua parte trovava utilizzo in qualche particolare preparazione. I "musetti", come altri insaccati, venivano confezionati presso le famiglie contadine del trevigiano dall'esperto del luogo.

Descrizione del prodotto

Il "muset" è un insaccato del peso di circa 400-600 g, con un diametro variante da 6 a 8 cm e lunghezza di una spanna (18-24 cm). Le parti di carne selezionate per i cotechini sono quelle più gelatinose e dure: la cotenna, la carne di testa e i muscoli. Dopo la cottura si presenta di un colore rosato scuro con la caratteristica irregolare marezza bianca dovuta alla componente di grasso che avvolge la parte proteica; emana un profumo caratteristico, ha gusto saporito. La tipicità di questo prodotto, dopo cottura, è data dal fatto di essere morbido e appiccicoso al palato.

Processo di produzione

Il cotechino viene ottenuto utilizzando per il 75-80% carni suine gelatinose (tagli di cotenna 40-50%, tagli di gola 10-20% e spolpo testa/tendini 15-20%) e per il restante 20-25%, con carni suine magre (muscoli vari). Il tutto viene macinato una o più volte, secondo necessità. L'impasto viene insaporito con sale marino (2,8% circa), aromatizzato con pepe spezzato e talvolta con spezie (le più comuni cannella e noce moscata). Dopo accurato mescolamento, l'impasto viene insaccato a macchina in budello naturale bovino e legato a mano. Segue la fase di asciugatura e maturazione del prodotto per 5/6 giorni prima del consumo.

Usi

I cotechini vanno consumati cotti bolliti e tradizionalmente accompagnati con cren (grattugiato), purè di patate e radicchio trevigiano cotto. Frequentissimo è il consumo nelle osterie trevigiane quali cicchetti con la polenta o crostini.

Reperibilità

Tradizionalmente in autunno, inverno e primavera nelle macellerie, nelle gastronomie, nei ristoranti, nelle trattorie, negli agriturismi e nelle osterie del trevigiano.

Territorio interessato alla produzione

Territorio della Marca Trevigiana.

