

OSOCOL DI TREVISO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Coppa di maiale, "osocol".



La storia

La coppa di maiale, localmente chiamata "osocol", è uno dei più pregiati prodotti del maiale assieme al prosciutto e allo schienale. Già nel 1632 il canonico Giovanbattista Barpo menziona il confezionamento di "prosciutti e soppressate", tra le quali l'osocol, nel suo volume "Le delizie dell'Agricoltura e della Villa".

Descrizione del prodotto

La coppa è una carne salata di maiale derivata dal muscolo, dalla I alla VI vertebra, lavorato intero. La forma finale del prodotto è cilindrica (10-12 cm di diametro per una lunghezza di 25-30 cm). La tipicità di questo insaccato è data dall'uso del vin santo quale aromatizzante. Il peso finale è attorno a 1,5-1,6 kg. Il prodotto finito ha profumo intenso e tipico, al palato si presenta morbido, pieno e armonioso. Al taglio evidenzia una colorazione uniforme con venature bianche e una buona tenuta della fetta.

Processo di produzione

Il capocollo intero del maiale viene disossato, salato esternamente con sale marino grosso (3,5-4%), poi aromatizzato con pepe, cannella, chiodi di garofano, ginepro, alloro e vin santo per 15 giorni ad umidità relativa compresa tra il 75 e l'85%.

I locali di lavorazione sono mantenuti a bassa temperatura durante il ciclo di lavorazione. L'asciugatura avviene in una stanza appositamente adibita a una temperatura di 12-23 °C per 8 giorni. La successiva stagionatura avviene in un tempo minimo di 60 giorni con temperature comprese tra 11 e 13 °C e umidità relativa attorno al 78%.

Usi

Si presta ottimamente al consumo, sia come prodotto crudo (affettato sottilmente), sia cotto (farciature), oppure in minestra (condimento per minestre di verdura o fagioli).

Reperibilità

Il prodotto è reperibile tutto l'anno presso qualsiasi salumificio e rivendita al dettaglio in tutta la provincia di Treviso.

Territorio interessato alla produzione

I comuni della pedemontana della Marca Trevigiana.

