

PANZÉTA CO L'OSSOCÒLO DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pancetta con il capocollo, panzéta co l'ossocòlo.



La storia

La pancetta con il capocollo è un prodotto tipico della zona del basso vicentino dove “qualcuno metteva l'ossocòlo nella panzéta anziché nelle soprésse”. Si tratta di una vera prelibatezza sia per la gustosa carne del capocollo, sia perché non se ne possono avere più di due per animale. Di solito le pancette con il capocollo si mangiavano per ultime, con parsimonia.

Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica, di lunghezza di 30-40 cm e diametro di 14-15 cm, insaccato nel budello cieco della cavità appendicolare del cavallo o della vacca (chiamato mànega) preventivamente lavato e messo sotto sale. L'insaccato contiene la pancetta, cioè lo strato di lardo venato di parti carnose che copre l'addome del maiale, e il capocollo (“ossocòlo”) cioè la massa muscolare situata lungo le vertebre cervicali del maiale.

Processo di produzione

La preparazione di questo insaccato è relativamente semplice e viene eseguita per ultima, dopo aver prodotto sopresse e salami. La pancetta e il capocollo, vengono messi a salare separatamente su tavole mobili di legno (castagno o pino) leggermente inclinate per far scivolare il liquido che la carne conserva ancora e che tende a rilasciare in presenza di sale. Sul capocollo vengono praticate delle incisioni laterali per l'inserimento di pezzi di cannella, pepe e chiodi di garofano. Il sale viene assorbito e l'eccesso rimasto in superficie viene tolto strofinando la carne e la pancetta con un canovaccio. Le carni vengono poste nel senso longitudinale sulla pancetta distesa, il tutto viene arrotolato e inserito all'interno del budello. L'insaccato viene legato con della gavetta (i giri di spago sono distanziati 3-4 cm) per creare l'armatura del prodotto e per evitare il permanere di vuoti d'aria. Dopo 10-15 giorni di asciugatura, la pancetta viene riposta in luoghi freschi e umidi dove si conserva a lungo, solitamente fino a primavera inoltrata.

Usi

Viene tagliata in fette abbastanza consistenti e consumata tradizionalmente con il pan biscotto e un contorno di sottaceti, si accosta in particolare con le tipiche “tèghe de pearòn”, peperoni lunghi sott'aceto.

Reperibilità

Il prodotto è confezionato soprattutto per uso familiare ma è reperibile anche presso ristoranti, agriturismi e alcuni rivenditori nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comuni del basso vicentino, provincia di Vicenza.

