

PANZÉTA COL TÒCO DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pancetta con il filetto, panzéta col tòco.



La storia

La pancetta con il filetto è un prodotto tipico della zona del Basso Vicentino. Questo insaccato è una vera prelibatezza.

Descrizione del prodotto

La pancetta col filetto ha forma cilindrica, lunghezza di 30-40 cm e diametro di 14-15 cm, viene insaccata nel budello cieco della cavità appendicolare del cavallo o della vacca, chiamato "mànega" (manica) e caratterizzato da una maggior capienza (14/15 cm) rispetto ai budelli da salami, preventivamente lavato e messo sotto sale. L'insaccato contiene la pancetta, cioè lo strato di lardo venato di parti carnose che copre l'addome, e il filetto, cioè la massa muscolare situata all'interno, lungo la colonna vertebrale all'altezza dei reni del maiale.

Processo di produzione

La preparazione di questo insaccato è relativamente semplice e viene eseguita dopo aver prodotto sopresse e salami. La pancetta e il filetto, vengono messi a salare separatamente su tavole mobili di legno leggermente inclinate per far scivolare il liquido che la carne tende a rilasciare. Il filetto viene sezionato in due parti, in senso longitudinale, per ottenere due insaccati oppure in quattro parti (aperto in lunghezza e in larghezza), a seconda della grandezza e non serve praticare incisioni sulla carne per favorire la speziatura.

Il sale cosparso viene assorbito e trattenuto dalla carne nella quantità necessaria, l'eccesso rimasto in superficie viene tolto strofinando la carne e la pancetta con un canovaccio. Le carni da inserire 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 consumata tagliata a fette abbastanza consistenti, solitamente cotta alla brace o accompagnata con il pan biscotto e con un contorno di sottaceti.

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

Provincia di Vicenza, in particolare i Comuni del basso vicentino.

