

SALAME DI CAVALLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame di cavallo.



La storia

La storia gastronomica del cavallo ha radici lontane; il consumo della carne equina presso Greci e Romani aveva carattere occasionale, mentre raggiunse un consumo di massa presso le popolazioni barbare e nomadi. È molto probabile che venisse consumata in condizioni di emergenza senza badare troppo alle sue condizioni di freschezza e conservazione, e sia stata l'artefice di molte intossicazioni alimentari; questo spiegherebbe la fama negativa che la sua carne ebbe, ed ha, in molti paesi.

Tutti gli elaborati con carne di cavallo, puledro e asino fanno parte integrante della cucina tipica padovana.

Descrizione del prodotto

È un insaccato ottenuto da carni scelte di cavallo (60%) e suino (40%), di forma cilindrica con un diametro variabile tra 7 a 9 cm e una lunghezza dai 20 ai 30 cm. Il peso del salame finito si aggira sugli 800-1000 g.

Per quanto riguarda le sensazioni gustative, si presenta morbido, pieno e armonioso. Al taglio mostra un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro, un colore rosso scuro per la carne magra e bianco per il grasso, nonché una buona tenuta della fetta al taglio.

Processo di produzione

Per ottenere il salame di cavallo si utilizzano animali allevati allo stato brado o semibrado alimentati in modo naturale con cibi proteici e a base di granaglie, ma anche con bietole mescolate al pastone (granaglie cotte con semi di lino e crusca).

Le parti dell'animale che interessano la produzione del salame sono spalla, pancetta e gola. L'impasto viene ottenuto selezionando le varie carni con particolare cura, tritandole con coltelli a piastra, salate e pepate, amalgamate e insaccate utilizzando budello naturale di bovino. Il tutto viene legato a mano, posto in cella di asciugatura su appositi carrelli, conservato in celle con temperatura, umidità e ventilazione controllate ed infine appeso a rastrelliere.

Usi

Il salame di cavallo è un insaccato da gustare crudo come stuzzichino o antipasto, ma viene soprattutto utilizzato cotto alla brace e gustato con la polenta abbrustolita.

Reperibilità

È un prodotto reperibile abbastanza facilmente presso qualsiasi punto di distribuzione al dettaglio e presso ristoranti, agriturismi e macellerie equine in tutta la provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

