

# SALSICCIA EQUINA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salsiccia equina, salsiccia di cavallo.



## La storia

Nella cucina tipica padovana la tradizione di consumare carne di cavallo è molto antica, e si dice risalga al medioevo, quando nella zona si combatterono cruenti battaglie campali che, lasciando sul terreno molti equini, fornirono alle popolazioni locali notevoli fonti alimentari. Qualunque sia la spiegazione, resta il fatto che ancora oggi la carne equina è molto apprezzata e consumata. Le salsicce di cavallo sono dunque uno dei tanti alimenti prodotti con questa carne, apprezzate per il loro sapore e la loro morbidezza.

## Descrizione del prodotto

Le salsicce di cavallo sono prodotte con carni scelte di cavallo e suino in percentuali rispettivamente del 60 e 40%, addizionate con sale e aromi naturali. Hanno una lunghezza di circa 10 cm, un diametro di circa 3 cm, e un colorito rosso intenso. Il gusto è delicato e gradevole, meno intenso e aromatizzato rispetto alle salsicce suine.

## Processo di produzione

Le carni scelte di cavallo vengono macinate assieme a quelle di suino e a del lardo. Il tutto viene impastato assieme a sale e aromi e quindi insaccato in budello naturale di suino e di cavallo accuratamente lavato e salato. Le salsicce vengono quindi poste in essiccatoio per 2 giorni e successivamente immerse in commercio fresche o confezionate sotto vuoto.

## Usi

Le salsicce di cavallo vengono solitamente consumate cotte alla brace.

## Reperibilità

Questo prodotto è reperibile facilmente in tutta la provincia di Padova, presso macellerie equine ma anche presso i molti ristoranti che preparano piatti a base di carne di cavallo.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

