

# SFILACCI DI EQUINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sfilacci di equino, sfilacci di cavallo.



## La storia

La leggenda narra che il prodotto sia nato casualmente dopo che un contadino avendo messo sul focolare alcune fette di carne di cavallo e sbagliando i tempi dell'asciugatura, si sia ritrovato con un prodotto troppo secco. Pur di non buttare la preziosa carne, l'aveva battuta e sfilacciata e accompagnata con l'immane polenta, scoprendo così un nuovo prodotto. È probabile che gli sfilacci siano nati davvero casualmente, anche se col tempo è andata affinandosi la tecnica di affumicatura migliorando il sapore della carne oggi molto apprezzata. Gli sfilacci di cavallo sono un prodotto tipico della provincia di Padova, dove l'industria di trasformazione delle carni equine ha una lunga tradizione.

## Descrizione del prodotto

Gli sfilacci di cavallo sono prodotti con carne di cavallo essiccata e sfilacciata. Si presentano come filamenti di carne di colore rosso scuro e vengono venduti in confezioni sottovuoto o sfusi. Al palato presentano una leggera affumicatura e un gusto saporito.

## Processo di produzione

La carne magra del cavallo o del manzo (solitamente la coscia) viene tagliata in fette sottili e lasciata in salamoia per circa 8 giorni. Dopo questo periodo le fette vengono cotte a vapore e fumo in apposite stanze (o appese al camino di casa per le produzioni familiari) per un periodo variabile dagli 8 ai 30 giorni. Una volta asciutte e dure si battono con un martello e si sfilano manualmente in tanti piccoli tranci o sfilacci che vengono poi avviati alla commercializzazione, confezionati sottovuoto oppure in atmosfera modificata.

## Usi

Gli sfilacci di cavallo vengono solitamente consumati assieme alla polenta oppure conditi con olio, sale e limone. In alternativa sono utilizzati come ingrediente per salse, sughi o nella pizza.

## Reperibilità

Sono reperibili presso tutti i rivenditori e i ristoranti di carne equina, ma anche presso la maggior parte dei negozi alimentari nella provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

