

# SFILACCI DI MANZO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sfilacci di manzo.



## La storia

Gli sfilacci di manzo nascono negli anni '70 del secolo scorso dal tentativo di produrre un alimento simile a quello di cavallo ma con un gusto meno deciso e più gradevole per la maggioranza dei consumatori. È bene ricordare che gli sfilacci di cavallo sarebbero il risultato di una maldestra cottura di alcune fette di carne di cavallo da parte di un contadino; la carne era troppo secca ma, pur di non buttarla, l'aveva battuta e sfilacciata scoprendo così un nuovo prodotto.

## Descrizione del prodotto

Gli sfilacci di manzo, ottenuti esclusivamente da carne bovina essiccata e sfilacciata, si presentano di colore rosso-rosato e hanno un gusto leggermente affumicato e saporito, più delicato rispetto agli sfilacci di cavallo.

## Processo di produzione

La carne magra 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 sfilaccetti per poi essere avviate alla commercializzazione.

## Usi

Gli sfilacci 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

Gli sfilacci di manzo si producono in piccole quantità sono poco conosciuti, ma si trovano in commercio abbastanza facilmente presso macellerie o rivenditori.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

