

# SOPRESSA DI CAVALLO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa di cavallo.



## La storia

La sopressa di cavallo è uno degli insaccati principe prodotto con le carni equine. La sua produzione è tipica della zona del padovano, dove fa parte integrante della tradizione alimentare locale. Creata sull'esempio della sopressa di maiale, viene prodotta con leggere varianti di ingredienti e di percentuale di carni di equino e suino, a seconda delle usanze familiari.

## Descrizione del prodotto

La sopressa di cavallo è un insaccato di relative grandi dimensioni, essendo lunga dai 35 ai 45 cm e con un diametro di 12-15 cm, prodotta con carni scelte di cavallo amalgamate con quelle di suino in percentuali rispettivamente del 60% e del 40%. Al taglio, la carne appare di colore rosso intenso, con la caratteristica irregolare marezza bianca dovuta alla componente di grasso che avvolge la parte proteica. Per quanto riguarda le sensazioni gustative, si presenta morbida, gustosa e saporita.

## Processo di produzione

Dopo aver selezionato le parti migliori e più magre delle carni del cavallo, queste vengono tritate con piastre a fori e mescolate assieme a carni di suino dopo opportuna aggiunta di sale e pepe; l'impasto così ottenuto è poi insaccato in budello naturale di bovino, di grandi dimensioni, precedentemente lavato accuratamente e salato.

Il tutto viene legato a mano e posto in cella di asciugatura su appositi carrelli. La conservazione avviene in apposite celle con temperatura, umidità e ventilazione controllate. Il prodotto viene appeso a rastrelliere.

Nella produzione contadina l'asciugatura avviene in locali debolmente riscaldati e la stagionatura in tradizionali granai aerati dove l'insaccato viene appeso alle travi o su apposite "stanghe" (pali appesi al soffitto).

## Usi

La sopressa di cavallo viene consumata tagliata a fette, cruda o cotta alla brace e accompagnata con polenta.

## Reperibilità

È 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.

