

SPECK DI CAVALLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Speck di cavallo.



La storia

Nella zona del padovano era usanza porre alcuni pezzi di carne ad essiccare sotto il camino delle case contadine, in particolare la carne di cavallo, vista la secolare tradizione di allevamento equino in questo territorio. Lo sviluppo economico del secondo dopoguerra ha fatto smarrire questa usanza, contribuendo alla perdita di una parte importante della tradizione alimentare della zona. Negli anni sessanta del secolo scorso qualche appassionato delle tradizioni gastronomiche antiche, ha riproposto questa produzione, ottenendo un discreto successo.

Descrizione del prodotto

Lo speck di cavallo viene prodotto con la coscia disossata d'equino, preparata con sale, spezie ed aromi. Ha dimensioni variabili a seconda delle pezzature in cui viene prodotto e commercializzato, solitamente sottovuoto, e si presenta esternamente di colore marrone, mentre all'interno la carne è rossa con parte bianco rosata; l'odore è aromatico, affumicato e gradevole, mentre il gusto è saporito ma più delicato rispetto allo speck di suino.

Processo di produzione

Le cosce dell'animale vengono disossate e tagliate in tranci di dimensioni variabili. Le carni vengono salate a mano e poste a bagno in vasche di salamoia, in cui sono disciolti sale e aromi naturali, per un periodo variabile dai 6 ai 10 giorni e quindi rifilate e immerse nella sala di affumicatura. Qui restano, legate e appese al soffitto o ad appositi pali, per 18-24 ore ad una temperatura di circa 70 °C e vengono avvolte dal fumo ottenuto da segatura di legno duro e non resinoso (solitamente faggio). Dopo qualche giorno di raffreddamento ed una stagionatura di circa 30 giorni lo speck viene confezionato e avviato alla commercializzazione.

Usi

Lo speck di cavallo affumicato viene consumato tagliato in fette sottili e utilizzato per la preparazione di aperitivi o antipasti, in abbinamento con sottaceti o polenta.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile abbastanza facilmente presso i rivenditori di carne equina, nei ristoranti specializzati ma anche presso la maggior parte dei negozi alimentari nella provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

