

## I salumi artigianali

«El mas'cio xe na botéga» recita un adagio vicentino per sottolineare quanto sia generosa l'eredità del maiale, e una nota d'inventario del 1866, conservata nell'archivio comunale di San Vito di Leguzzano, aiuta a immaginarne la consistenza: «luganeghe 44, luganeghe di mortadelle 12, mortadelle 20, sopresse 7, salati 26, musetti 5, codini 31, bondiole 4, salame colla lingua 1; pancette 2, capi di lonza 2, pezzi di lardo 4». Non vengono citati il prosciutto, che un tempo o veniva venduto per finanziare l'acquisto del nuovo suinetto o integralmente destinato all'impasto di salami e sopresse, e le mortadelle, insaccati ottenuti dai tagli minori e dalle frattaglie, oggi quasi scomparse, ma nel complesso la rassegna di salumi è sostanzialmente la stessa presentata dai salumifici artigianali odierni.

### Sopressa con l'ossocollo

Oltre alle sopresse consuete, con o senza aglio, oggetto del riconoscimento Dop, la salumeria artigiana vicentina ne propone un tipo particolare che rimanda all'uso di conservare più a lungo i tagli pregiati del maiale insaccandoli all'interno di una grossa sopressa. L'ossocollo, o coppa che dir si voglia, è uno di questi. Questa sopressa *investia*, 'rivestita', è una vera specialità, anche perché non se ne possono avere più di due per ogni maiale: la fetta è uno spettacolo, con l'impasto marezzato a incorniciare la carne piena, ben venata di grasso e fresca; il gusto è caratteristico, in una commistione di dolce e salato. Un tempo le sopresse con l'ossocollo venivano consumate con parsimonia, ponendole sul tagliere nelle grandi occasioni.



## Salami

Il salame, *salado* in dialetto, è l'insaccato per antonomasia e rappresenta la parte preponderante della trasformazione salumiera. Nella tradizione vicentina, caso più unico che raro, è complementare alla sopressa: l'impasto è sostanzialmente lo stesso, come le aggiunte aromatiche, cambia la pezzatura, più piccola, per il consumo dei primi mesi, fino a quando, tra estate e autunno, subentra la compagna. Il calendario della buona tavola vicentina vuole «salado so le bronse» per il giovedì grasso, a testimonianza del suo esordio stagionale come pure della consuetudine di consumarlo scaldato in graticola raccogliendo con polenta fresca o abbrustolita il grasso colato sul piatto. L'odierna produzione artigianale ne propone tre tipi: il salame vicentino, con gli stessi tagli della sopressa, vale a dire coscia, coppa, spalla, lombo, pancetta e grasso di gola; il salame tradizionale, dove invece prevalgono le parti di spalla e pancetta; il salame con l'aglio, che tra l'altro ha la particolarità di accelerare la maturazione.



### Salamelle e luganeghe

Il termine salsiccia nasce per combinazione di *salsus*, salato, e *insicia*, cicciolo, polpetta, che reca in sé il verbo secare, tagliare. Un insaccato di piccola pezzatura, dunque, per il quale si utilizza il sottile budello del maiale e la legatura in filze. La natura dell'impasto, macinati a grana abbastanza grossa, è varia e determina sia il grado di conservazione che le modalità di consumo. Le salamelle, o salsicce fresche, nascono dai tagli meno pregiati e vanno cotte a breve sulla piastra o in padella con delle verdure stufate o crauti. Le luganeghe, fatte con carni magre e grasso morbido, si conservano al fresco per qualche mese; anch'esse sono destinate alla griglia e alla preparazione di sughi e ripieni.



## Cotechini e musetti

L'origine del termine cotechino è nel latino *cutis*, pelle, da cui cotica e cotenna, a indicare la prevalente composizione di questo insaccato di piccola pezzatura, da consumarsi nel giro di qualche mese, bollito e contornato da crauti o *radici in tecia*, con sottaceti o cren.



Oltre alla cotenna, il macinato comprende altre parti piuttosto dure come le orecchie, lardo, cartilagini e tendini, condite con sale, pepe e una mistura di cannella, chiodi di garofano e noce moscata, con eventuale aggiunta di aglio. Il cotechino è un piatto molto appetitoso e in passato era considerato tanto più buono quanto più risultava attaccaticcio. Una variante è rappresentata dal musetto, che è più magro perché comprende una maggiore percentuale dello spolpo della testa, oggi quasi esclusivamente ridotto alla gola. Il musetto viene anche preparato con la lingua, inserita intera nella massa del macinato, oppure mischiata a pezzi al resto.

### Bondole

Il termine bondola deriva forse dal latino *botulu*, budello, o da una voce arcaica d'ambito padano, indicante un oggetto di forma tondeggiate. Questi insaccati, infatti, si differenziano dai cotechini solo per la forma e la maggiore dimensione, determinate dalla confezione in vescica di maiale, che permette all'impasto di conservarsi fresco più a lungo. Prodotto caratteristico è la bondola con la lingua, che consente la conservazione di questo taglio di carne, inserita intera nel cuore dell'insaccato o mischiata a pezzi all'impasto dopo una breve salmistratura. Da segnalare l'antica usanza contadina di consumare la bondola nel giorno dell'Ascensione, anche a titolo di protezione contro il morso dei serpenti. Degna di nota, la Sagra della bondola che si tiene a Torrebelvicino, nella prima metà di maggio.



## Prosciutto Veneto Berico-Euganeo Dop

Il prosciutto crudo rappresenta una realtà a se stante nella tradizione salumiera vicentina. Un tempo, infatti, era salume destinato essenzialmente alle tavole ricche, giacché i contadini, quando non utilizzavano le cosce nell'impasto per salami e sopresse, le vendevano per finanziare l'acquisto del nuovo suinetto. La zona di produzione interessa l'area che ha come punti di riferimento Montagnana, in provincia di Padova, e i centri vicentini di Sossano e Lonigo. Il disciplinare Dop prevede che le cosce, lavorate e salate, vengano sottoposte a una prima maturazione di circa 90 giorni; segue la stagionatura vera e propria, almeno 10 mesi, al termine della quale il prosciutto può fregiarsi del marchio consortile del leone di San Marco. Al taglio, il prosciutto deve presentarsi di colore rosa tendente al rosso nella parte magra, bianco puro in quella grassa; l'aroma delicato, dolce e fragrante.



### Prosciutto della Val Lione

Nel quadrante sud-orientale dei Colli Berici merita specifica citazione la realtà salumiera della Val Lione, che si presenta con uno scenario naturale a se stante, intimo e suggestivo. Richiamandosi alla secolare tradizione del luogo un'importante azienda di Sossano ha avviato la lavorazione di un prosciutto crudo aromatizzato con ginepro e altre essenze di collina, proponendolo anche in versione affumicata con legno di faggio e acero.

### Coppa (ossocollo)

Nel termine è il riferimento alla natura di questo salume, costituito dalle masse muscolari situate lungo le vertebre del collo del maiale, tra l'attaccatura della testa e la quinta-sesta costola del carrè. La carne viene salata, aromatizzata con cannella e chiodi di garofano,

## Pernice alle nocciole e cipolla con Pancetta col filetto croccante

**P**reparazione semplice resa sfiziosa e interessante dalle note tostate delle nocciole e dalla croccantezza della pancetta col filetto.

PREPARAZIONE:  30 minuti  
COTTURA: 30 minuti  
DIFFICOLTÀ: media

### I N G R E D I E N T I

per 6 persone

3 pernici rosse  
12 fette di Pancetta col filetto tagliate sottili e 6 tagliate più spesse  
6 cucchiaini di nocciole tostate e tritate  
1 cipolla  
2 bicchierini di brandy  
1/2 l di brodo di carne  
olio extravergine d'oliva

per la marinata

1 cipolla e 1 carota tagliate a julienne  
1 rametto di timo  
3 foglie di alloro  
alcuni grani di pepe  
il succo di 1 limone  
2 bicchieri di vino bianco

### TABELLA NUTRIZIONALE

Protidi 36.53 - Lipidi 39.63 - Glucidi 1.14  
Kcal 510.1 - Kilojoule 2135.28

Antonio Dal Lago  
Ristorante Casin del Gamba, Altissimo

**P**reparate le pernici, fiammeggiandole e tagliatele poi a metà, ponendole infine nella marinata, che avrete preparato unendo tutti gli ingredienti in una ciotola, per 48 ore.

- Scolate quindi le pernici e fatele rosolare in un tegame con l'olio, le 6 fette di pancetta tagliate a dadini e la cipolla mondata e affettata sottilmente; bagnate con il brandy e fiammeggiate.
- Aggiungetevi quindi il liquido filtrato della marinata, le nocciole e proseguite la cottura lentamente, con il coperchio, girando la carne di tanto in tanto e aggiungendo, all'occorrenza, del brodo; salate e pepate.
- Passate al forno le 12 fettine di pancetta a 180° fino a che non diventano croccanti.
- Servite infine le porzioni di pernice nappandole con il loro fondo di cottura e guarnendo con la pancetta croccante e qualche nocciola tritata; questo piatto si accompagna molto bene alle verze stufate.

### VINO CONSIGLIATO

Breganze Cabernet Sauvignon

