

BONDIOLA AL SUGO DI ESTE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bondiola al sugo di Este, bondola al sugo.



La storia

La bondiola al sugo è un prodotto tipico della tradizione contadina estense, ottenuto nel periodo invernale dalla macellazione del maiale. La particolarità di questo insaccato, prodotto anche in altre zone del Veneto, è legata all'utilizzo di particolari vini per aromatizzare l'impasto, che donano al prodotto un sapore delicato e tipico.

Descrizione del prodotto

La bondiola è un insaccato di carni suine, prodotto con le parti non utilizzate per la produzione dei salumi. Si presenta di forma sferica del peso di 500-600 grammi.

Il termine "al sugo" sta ad indicare che nell'impasto, come aromatizzante, viene aggiunto vino dolce, nello specifico il Moscato dei Colli Euganei.

Processo di produzione

Si utilizza la carne suina, compresa la "cotenna", ricavata soprattutto dalla testa e dalla gola dell'animale; alcuni aggiungono anche una percentuale di carne bovina ricavata dalla testa. Alla carne finemente tritata si aggiungono il sale, la concia (fatta con una miscela di aromi naturali variabili per tipologia e quantità in base alle usanze) e vino aromatico.

L'impasto viene insaccato in vesciche di suino o di vitello pulite accuratamente e preventivamente salate. Dopo l'asciugatura, effettuata in ambiente con temperatura di 20 °C per circa 24 ore, il prodotto è pronto per il consumo.

Usi

La bondiola al sugo si consuma dopo averla bollita in acqua e aromi per circa un paio d'ore. Si accompagna con verdure bollite o cren.

Reperibilità

Durante il periodo invernale il prodotto è reperibile nella bassa padovana, presso rivenditori e ristoranti o direttamente presso i produttori.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Este in provincia di Padova.

