REGIONE DEL VENETO

Individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari

(Decreto legislativo 173/98 - Decreto MIPAF 350/99 -

Circolari MIPAF n.10 del 21.12.99 e n.2 del 24.1.2000)

Rilevatore: Ghiotti Sereno, presidente pro-tempore della Pro Loco Trecenta

Ente/Associazione: Associazione PRO LOCO TRECENTA

Indirizzo: Piazza S. Giorgio, 30 45027 Trecenta (RO)

Tel. 0425 701457 Fax. 0425 700258

E-Mail: prolocotrecenta@libero.it

Trecenta, 12 marzo 2007

Scheda identificativa

1. Categoria

Carni fresche e loro preparazioni

2. Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali

Cotechino di Trecenta (RO)

3. Territorio interessato alla produzione

Territorio comunale di Trecenta (RO) e paesi limitrofi.

4. Descrizione sintetica del prodotto

Il cotechino di Trecenta è un prodotto artigianale, confezionato esclusivamente con carni suine secondo le antiche tradizioni contadine della zona. Per l'impasto, vengono utilizzate le "carni rosse" e la cotenna del suino, con l'aggiunta di "carni buone" per avere un rapporto carne-cotenna che si avvicina al 50%. Il Cotechino va consumato lesso con una cottura a fuoco lento, in abbondante acqua per circa 3 ore. Per esaltarne il sapore va servito caldo, accompagnato da fagioli in "potacin" e polenta.

5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Premesso che la macellazione del suino destinato alla trasformazione avviene in ambiente autorizzato e/o sotto la stretta osservanza del medico veterinario, dopo il raffreddamento dell'animale macellato e sezionato in mezzane, si procede al sezionamento con suddivisione delle varie parti dell'animale quali cotiche (pelle del suino) "carini muscolose" (carni rosse) "carni buone (carni rosa con parti di grasso nobile) e frattaglie.

Successivamente si procede alla macinazione delle "carni muscolose" e della cotenna, alla loro miscelazione in parti sostanzialmente uguali, alla concia con ingredienti naturali (sale, pepe, vino e spezie) in percentuali variabili a seconda della tradizione di ogni singolo produttore.

Successivamente l'impasto ben amalgamato viene insaccato in budelli di bue del diametro variabile da 5 a 10 cm. e lunghezze variabili dai 10 ai 20 cm., e comunque secondo tradizioni ed usanze del produttore. L'insaccato viene legato in maniera semplice con spago al fine di poterlo sorreggere nella fase di stagionatura.

La conservazione e stagionatura non presenta particolari problemi in quanto di limitato periodo.

6. Indicare materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento del prodotto

Nell'intera fase di lavorazione del suino, dalla macellazione alla prima fase di conservazione, vengono usati strumenti semplici quali coltelli di varie dimensioni e forme, e la macchina da salami che altro non è che un semplice tritacarne dotato di vari optional per la triturazione e per il successivo insaccamento.

7. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali di lavorazione hanno caratteristiche di normali ambienti dell'abitazione rurale; le stanze pulite e sanificate, sono mantenute a bassa temperatura durante il ciclo di lavorazione.

La conservazione e stagionatura avvengono in ambienti rurali dotati di una naturale ventilazione con strutture logistiche dalle soffittature in legno, tali da mantenere il giusto equilibrio microclimatico.

8. Indicare gli elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo <u>non inferiore ai 25 anni</u>

Le metodiche di produzione e conservazione sono radicate nel nostro territorio da secoli, in quanto la trasformazione del suino in insaccati rappresentava una delle tecniche di conservazione per lungo periodo delle carni, a sostegno dell'organizzazione alimentare della famiglia.

Trecenta vanta la secolare tradizione della Fiera d'Autunno (seconda domenica di Ottobre) con annesso un fiorente Mercato di "merci e bestiame" durante il quale era estremamente vivace la commercializzazione dei lattonzoli (suino di circa 15-20 kg.) da poter allevare e macellare durante l'inverno dell'anno successivo. In particolare i prati attorno a Palazzo Pepoli e le attigue vie diventavano la sede naturale di questo importante mercato, oggetto nel 1803 anche di uno specifico Editto dell'Imperatore Napoleone Bonaparte. Presso l'archivio storico del Comune di Trecenta sono disponibili numerosi documenti che testimoniano la presenza di allevamenti di suini per uso familiare.

L'usanza della "beccaria" ovvero le procedure che vanno dall'uccisione del maiale fino all'insaccatura dei salami, sono descritti nel libro della Maestra Margherita Pulga " TRECENTA: RICORDI, GESTI, SAPORI – vecchie ricette alimentari trecentane, usi, ricordi e testimonianze".