



[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

## Dopo le feste... facciamoci male!

È proprio per farsi male, questa variante di *musetto* proposta da Nogara, nell'hinterland di Vicenza. Si chiama bondiola di Sant'Agata, una saporitissima variante della tradizionale bondiola con lingua, che si usava produrre a dicembre e consumare il 5 febbraio quando si festeggia Sant'Agata.

Il salumificio-macelleria di Sovizzo la prepara secondo una ricetta di vecchi norcini della zona di Arzignano: impasto base del musetto (carne magra tritata della testa del suino) arricchito da pezzettoni di naso, lingua e guancia, e insaccato nel budello cieco del maiale. La bondiola si cuoce per tre ore, fasciata in un panno, e si accompagna al classico purè di patate e a una salsa di rafano. La trovate nel negozio Nogara di Sovizzo, nella macelleria Pellegrini di Milano in via Spallanzani 6 e nella gastronomia Roscioli di Roma in via Giubbonari 21.

L'INSACCATO Nogara - Sovizzo (VI)  
via Martini della Libertà, 16  
tel. 0444 551 001 - [www.macellerianogara.it](http://www.macellerianogara.it)  
CHIUSO domenica e i pomeriggi  
PREZZO confezione  
da 1-1,200 kg 20 euro

