

30

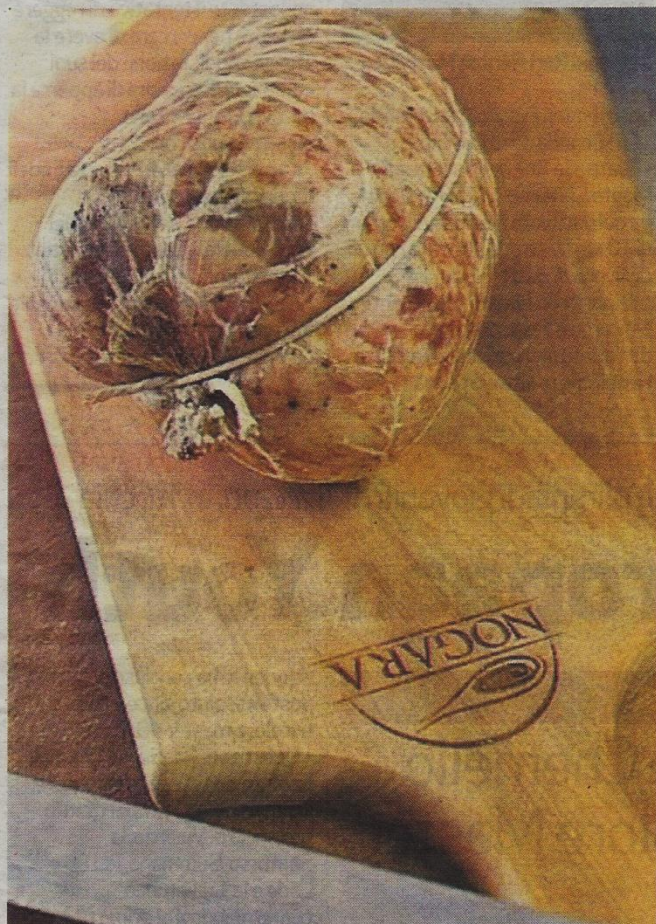
VICENZA DI GUSTOa cura di Antonio Di Lorenzo
gusto@ilgiornaledivicenza.it

n. 441

La
BONDIOLA
& il pan biscotto

Tre tessiture di carne
È indicata dagli esperti
come uno dei dieci
migliori insaccati d'Italia

Tiziana Nogara e la bondiola prodotta nella macelleria di famiglia, giudicata uno dei migliori insaccati d'Italia, che d'estate si accompagna particolarmente bene con il pan biscotto. Tiziana Nogara è presidente dei macellai della Confcommercio.

**Silvia Castagna**

Nella fetta sono visibili le tre tessiture di carne, al palato sono distinguibili i differenti sapori. Variazione dell'antica ricetta dei norcini vicentini, rinasce alla macelleria Nogara di Sovizzo la bondiola di Sant'Agata. L'insaccato prende il nome della santa catanese, non per una qualche coincidenza con il suo culto, ma perché tradizionalmente si consumava nel giorno a lei dedicato. Il 5 febbraio infatti, per rendere omaggio alla martire, festeggiata per esempio ad Arzignano, città che a lei si votò per porre fine all'assedio dei soldati ungheresi di Pippo Spano, i contadini erano soliti consumare l'ultimo insaccato fresco prodotto con la carne del maiale macellato fra novembre e dicembre. «Nella ricetta tradizio-

nale - spiega Tiziana Nogara, che con i fratelli Giorgio ed Emiliano gestisce la macelleria avviata nel 1969 dal papà Umberto e dalla mamma Elide - era composto dalla testa del maiale macinata, cui si mescolavano pezzi di goletta e lingua».

A volte la lingua era inserita intera nell'insaccato, che in alcune zone del vicentino si mangiava anche il giorno dell'ascensione, a titolo di protezione contro la lingua, ovvero i morsi, delle vipere. Celebre, in questo senso, è la sagra a Torrebelvicino. Nell'interpretazione della famiglia Nogara, nell'impasto base del musetto, ovvero carne magra e grassa della testa del suino, viene aggiunto un inserto di guanciale fresco e uno, non più di lingua ma di sottopaletta, ovvero un taglio della spalla dell'animale. «Sono tre sapori differenti,

distinguibili, anche visivamente, in ogni fetta - prosegue Tiziana Nogara - Le carni hanno lo stesso grado di cottura: il risultato è un insaccato più completo e omogeneo».

La speziatura è molto pacata, dettaglio segnalato anche nel mensile la "Buona Spesa" che riassume le prove di assaggio degli esperti del Gambero Rosso, che classificano la bondiola della macelleria Nogara - cinquanta chili a settimana la produzione in stagione - fra i migliori dieci cotechini in Italia. Il prodotto va bollito, per almeno tre ore, a fuoco lento, avvolto in un panno. D'inverno la bondiola va servita calda, accompagnata da purea e verdure, come alternativa al cotechino. D'estate, tagliata sottile e proposta tiepida non sfigura sul pan biscotto, in abbinamento non solo al vino rosso ma anche alla birra. ♦