

# COPPA DI TESTA DI ESTE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Coppa di testa di Este.



## La storia

La coppa di testa viene prodotta da tempo immemorabile dai contadini dell'area estense, nel periodo invernale, subito dopo la macellazione del maiale. È un insaccato creato per utilizzare anche la testa del maiale, che contiene carni delicate e saporite.

## Descrizione del prodotto

La "coppa di testa di Este" è un insaccato ottenuto con carni suine cotte, inserite in un budello naturale. È composta dalle parti magre che rivestono la testa dell'animale: guancia, lingua, cotenna e con l'aggiunta di muscolo di suino, geretto di spalla. Ha forma cilindrica leggermente curva, del diametro di 12-15 cm e del peso variabile da 3 a 5 kg, di aspetto simile ad una sopressa, ma priva di muffa esterna. Al taglio si mostra a chiazze di colore variabile per le varie parti di carne della testa che vi sono inserite. L'aroma è ricco di sfumature, il gusto sapido e piacevole.

## Processo di produzione

Viene realizzata utilizzando esclusivamente la testa del suino. Le teste vengono accuratamente lavate eliminando ossa, occhi e orecchie. Lo spolpo così ottenuto, lingua compresa, viene bollito in poca acqua per avere un'ottimale concentrazione del sapore. A cottura ultimata la carne viene sgocciolata e passata al tritacarne dove viene grossolanamente macinata. La carne tritata con aggiunta di sale e aromi naturali (pepe, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, ecc.) viene impastata e insaccata in budello naturale (o artificiale) di grosso diametro (15-20 cm), legata e raffreddata in celle frigorifere.

## Usi

Il prodotto va consumato entro breve tempo dalla produzione (circa un mese); si taglia in fette sottili e si propone come antipasto, merenda o come piatto unico con verdure di stagione.

## Reperibilità

Nell'area estense viene commercializzata, durante il periodo invernale, presso alcune rivendite alimentari, direttamente presso i produttori o si può degustare in ristoranti e agriturismi.

## Territorio interessato alla produzione

Este in provincia di Padova.

