

Capodanno, previsti mezzo milione di cotechini

Pubblicato: Venerdì 31 Dicembre 2010

Da quello mignon di due etti al classico da un chilo. Da mangiare con le lenticchie, ma anche fritto con lo zabaione. Alla fine, secondo la Coldiretti Lombardia, saranno **oltre mezzo milione i cotechini e gli zamponi che finiranno sulle tavole lombarde** per il cenone di Capodanno.

La porzione media sarà di circa tre fette a persona, in pratica fra i 70 e i 100 grammi a testa per un prodotto che è più magro di quello che si immagina: **un etto contiene infatti 319 calorie** (meno di mortadella e salame), con proteine di alta qualità, vitamine B1 e B2, ferro e zinco e 90 milligrammi di colesterolo contro i 500 di un uovo.

«Il consumo si sta allargando oltre il tradizionale periodo delle feste – spiega Gianluigi Ligasacchi, Direttore del Consorzio di tutela dell'Igp – e se guardiamo alle quantità, si vende il doppio dei cotechini rispetto agli zamponi, anche per una questione di gestione delle porzioni a tavola».

La composizione tradizionale di cotechini e zamponi prevede, oltre al sale e alle spezie, solo carne di suino: un terzo di tagli magri, un terzo di tagli grassi e un terzo di cotenna. «Per quanto riguarda quelli del Consorzio Igp il 92 per cento della carne è italiana – spiega Ligasacchi – mentre il resto arriva da Germania e Spagna». Mentre se si acquista dagli allevatori della filiera agricola di Coldiretti la carne è italiana al cento per cento.

Per riconoscere la qualità, comunque, oltre a leggere gli ingredienti in etichetta, bisogna vedere se la fetta supera la “**prova taglio**”: deve essere **granulosa ma compatta, sfaldarsi ma non sbriciolarsi, avere un colore rossastro non troppo chiaro e se cola un po' è meglio perché quello non è grasso ma proteine della cotenna dopo la cottura**. L'abbinamento classico è con le lenticchie, ma non manca la mostarda e ci sono anche ricette che prevedono fette fritte e zabaione.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it