

## ***Prodotti Agroalimentari Tradizionali***

*(D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)*

### **Scheda identificativa**

#### **1. Categoria**

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione.

#### **2. Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali**

Straeca di cavallo.

#### **3. Territorio interessato alla produzione**

Provincia di Padova

#### **4. Descrizione sintetica del prodotto**

Con il termine Straeca s'intende – in Veneto ed in particolar modo in provincia di Padova - il taglio d'eccellenza della carne equina. La parola Straeca deriva dal termine "straleca", che in dialetto padovano e veneziano indica un temporale o una botta molto forte. La straeca, infatti, si ottiene grazie a un processo di battitura che serve ad ammorbidire questo tipo di carne.

Si tratta del principale muscolo respiratorio ricavato dal diaframma del cavallo, che essendo in continua funzione, viene irrorato copiosamente di sangue: ecco il perché del suo colore rosso vivo.

È una carne povera di grassi e ricca di ferro, vitamine del gruppo B e proteine nobili. Per questo motivo è indicata anche per l'alimentazione di bambini e anziani.

#### **5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Il diaframma di carne di cavallo è una parte della carne proveniente dalla cavità toracica e addominale del cavallo. È un taglio di carne meno comune rispetto ad altre parti del cavallo e può richiedere particolari metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura. Di seguito, una descrizione generale delle metodiche utilizzate per questa tipologia di carne:

- a. **Lavorazione:** Il diaframma di carne di cavallo richiede una lavorazione attenta e accurata. Dopo il macello dell'animale, il diaframma viene separato dalle altre parti della carcassa e poi lavato e pulito per rimuovere eventuali impurità o residui.
- b. **Taglio e preparazione:** Una volta pulito, il diaframma può essere tagliato in pezzi più gestibili per la conservazione o la stagionatura. Può essere tagliato in bistecche o strisce, a seconda delle preferenze culinarie.
- c. **Marinatura o condimento:** Poiché il diaframma di carne di cavallo può essere una parte meno tenera della carne, alcune preparazioni prevedono la marinatura o il condimento della carne per renderla più morbida e aggiungere sapore. La marinatura può avvenire in una miscela di olio, erbe aromatiche e spezie, sale, pepe.
- d. **Cottura:** Il diaframma di carne di cavallo può essere cucinato in diversi modi, come la grigliatura, la cottura in padella con una base d'olio extravergine d'oliva. La grigliatura è una tecnica comune per rendere la carne tenera e gustosa.

- e. Conservazione: dopo la cottura, il prodotto può essere conservato in modo sicuro in frigorifero e consumato entro pochi giorni. Ma l'opzione più gradevole per il palato è il consumo immediato.

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

La preparazione e il condizionamento della "straeca di cavallo" coinvolgono l'utilizzo di materiali e attrezzature specifiche, che possono variare a seconda delle preferenze dei cuochi e delle tradizioni locali.

Coltelli da cucina: i coltelli da cucina sono strumenti essenziali per tagliare e preparare il diaframma di cavallo. Sono disponibili vari tipi di coltelli, adatti per diverse operazioni di taglio e preparazione.

Teglie o padelle: Le teglie o padelle sono utilizzate per cucinare le straeche di cavallo. Possono essere di diversi materiali, come acciaio inossidabile o ghisa, e possono essere utilizzate per diverse tecniche di cottura, come brasatura o grigliatura.

Griglia o barbecue: La griglia o il barbecue sono utilizzati per grigliare le straeche di cavallo. Questa tecnica di cottura può dare alla carne un sapore affumicato e aromi caratteristici.

Stoviglie e contenitori: Per la marinatura possono essere utilizzate diverse stoviglie e contenitori per contenere le marinature e le spezie.

Frigorifero o ambiente controllato: Per il condizionamento e la conservazione della "straeca di cavallo" è importante avere un ambiente controllato, come un frigorifero, dove la carne può essere conservata in modo sicuro e mantenuta alla giusta temperatura e umidità.

## **7. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

La lavorazione e la conservazione della "straeca di cavallo" possono essere eseguite in ambienti specifici, adeguati a garantire la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto. È importante notare che la "straeca di cavallo" è una pratica culinaria meno comune e specifica della regione Veneto; quindi, le attrezzature e i locali possono variare a seconda delle tradizioni locali e delle preferenze dei cuochi.

Cucina professionale o domestica: La lavorazione della "straeca di cavallo" può avvenire in una cucina professionale o domestica. In una cucina professionale, vi sono spazi e attrezzature dedicate alla preparazione di diversi tipi di carni e piatti. Questi locali sono dotati di fornelli, fornelli a gas o piani cottura elettromagnetici, che permettono di cucinare la carne di cavallo in modo sicuro e controllato.

Qualunque sia il locale utilizzato per la lavorazione e la conservazione della "straeca di cavallo", l'igiene e la sicurezza alimentare sono fondamentali. Pertanto, è importante garantire che gli ambienti siano puliti, igienizzati e rispettino le normative igieniche per evitare contaminazioni e garantire un prodotto sicuro e di alta qualità.

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

La straeca di cavallo è nata e si è diffusa nella zona della Saccisica, tradizionalmente una zona di bonifica, in cui sono state realizzate opere idrauliche per drenare le terre e renderle adatte all'agricoltura. E proprio per questo motivo la presenza del cavallo era molto diffusa e se ne faceva largo consumo anche dal punto di vista alimentare. L'origine stessa della parola, ci riferisce il Boerio, racconta della tenerezza di questo taglio, il diaframma dell'animale. Nel dialetto padovano e dell'entroterra veneziano, "straleca" era un temporale, ma anche una botta molto forte. Ecco che il processo di battitura ed ammorbidimento di questa carne ne diventa il nome.