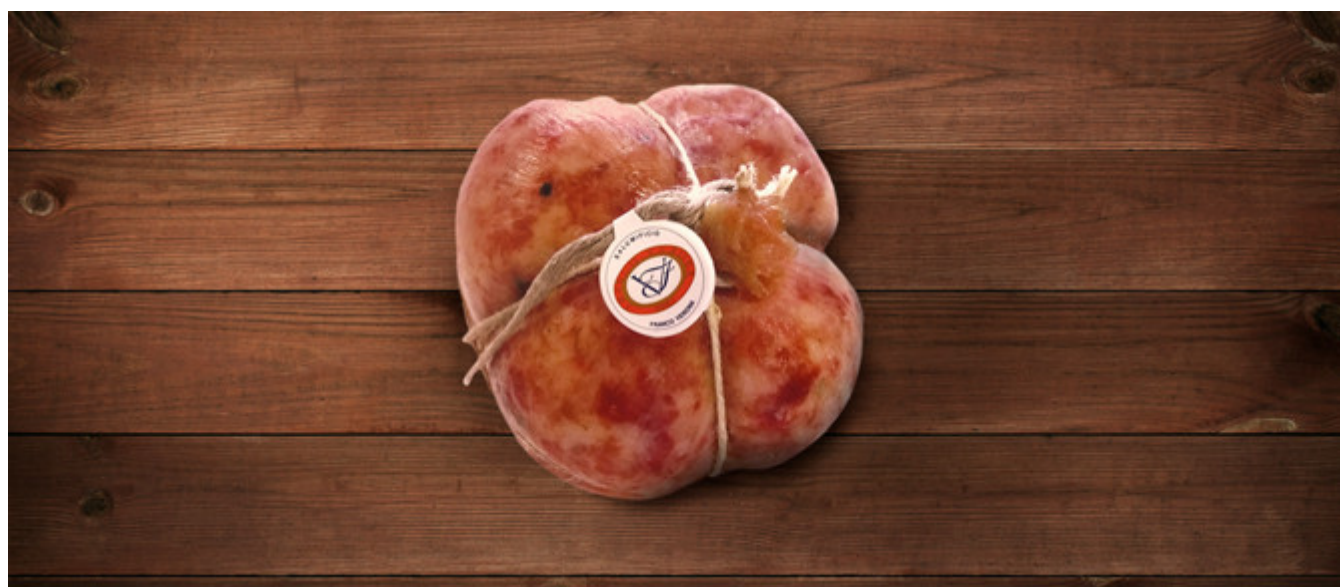


18 Dicembre 2018

## Il fascino rurale della Bondiola veneta... con lingua

Questo insaccato dalla forma sferica è tipico del Basso Polesine, dove era destinato a imbandire le tavole nel giorno dell'Ascensione



Veneto

L'impasto ricorda quello del cotechino, ma la forma è tondeggiante e al suo interno può custodire anche una lingua intera. La **Bondiola** è un insaccato tipico del **Basso Polesine**, in particolare si lega al piccolo centro di Torrebelvicino (Vicenza), dove l'allevamento del maiale ha una tradizione lunga e accurata. Lo stesso [termine Bondiola](#) [1] pare derivi dal latino *botulu*, che significa budello, tuttavia un'altra accreditata ipotesi vuole che, in base a un'arcaica voce d'ambito padano, questo nome indichi piuttosto un oggetto a forma tondeggiante.

Che l'appellativo rimandi o meno alla lavorazione del suino, di certo la Bondiola ha una tradizione ben radicata nel territorio e nella cucina locale che, accanto alla versione classica, prevede anche la **Bondiola con lingua**. Quest'ultima - che presenta in effetti una lingua intera o a pezzi inserita nel cuore dell'impasto - ha un gusto talmente pregiato che l'usanza voleva si consumasse solo nel **giorno dell'Ascensione**. In tale ricorrenza di primavera, pare si affidasse a questo piatto il valore di scongiuro contro i **morsi dei serpenti** che, in questo periodo dell'anno, tornano a mostrarsi nei campi.

Di norma stagionata per quattro o cinque mesi, la Bondiola si serve **in tavola** dopo una lunga bollitura. Tra i contorni ideali figurano il classico purè di patate, le più fantasiose verdure saltate o lessate, oppure si abbina con salsa di rafano o crauti. L'**area di produzione** di questa specialità comprende il Basso Polesine, Ariano, Porto Tolle, Taglio di Po e altri comuni in provincia di Rovigo.

La lavorazione è artigianale: carni e cotiche vengono macinate separatamente e poi mescolate insieme con aggiunta di sale, pepe, cannella e chiodi di garofano. Si procede quindi a rimacinare il tutto prima di insaccarlo in una vescica di maiale o vitello. Le dosi e la consistenza dell'impasto le stabilisce ancora oggi la **tradizione contadina veneta** di cui questo insaccato è una delle espressioni più prelibate.

---

### **Links**

[1] <http://www.turismo.it/gusto/articolo/art/bondola-linsaccato-sferico-del-veneto-id-13663/>