



COMUNE DI RUSSI
PROVINCIA DI RAVENNA
CAP 48026 – Piazza D.A. Farini, 1
P. IVA 002466880397
PEC. pg.comune.russi.ra.it@legalmail.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE (De.C.O.)

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO/LAVORAZIONE:

Bël-e-cöt di Russi

CENNI STORICI DEL BËL-E-CÖT

Durante la *Fira di Set Dulur* (Beata Vergine Maria Addolorata), che si svolge a Russi la terza domenica di settembre, è tradizione, da molto tempo, consumare un insaccato (parente nobile del cotechino), chiamato *bël-e-cöt* (già cotto), in quanto, sia le famiglie residenti, che i forestieri lo acquistavano dai negozianti, già cotto e servito da enormi paioli.

L'anno di nascita di questo insaccato non è noto, ma da oltre 100 anni è il prodotto d'eccellenza dell'antica e riconosciuta tradizione dei macellai russiani, maestri dell'arte beccaia.

Secondo Tino Babini, eminente memoria gastronomica russiana, il *bël-e-cöt* è parente del comune cotechino da parte della cotica e cugino della *zuzeza mata* (salsiccia matta) per le modalità di lavorazione.

I vecchi artigiani di questa specialità, i *lardarul*, custodivano gelosamente la sua ricetta, tramandata dai padri o dai maestri, i quali a loro volta l'avevano ricevuta dai predecessori. Grazie a questo primato gastronomico, Russi è sempre stata una delle piazze dove si consumava carne fresca e conservata di maiale, più che altrove.

Ai fasti della cronaca ci salì Felice Cantimori di Russi, che, alla fine dell'Ottocento, ebbe addirittura l'onore di ricevere una medaglia d'oro, quale migliore salumiere della Romagna.

A conferma della riconosciuta competenza dei macellai russiani: sul finir dell'Ottocento, il già citato Felice Cantimori mandò a Modena alcuni dei suoi collaboratori per creare una sorte di filo diretto con la "prestigiosa" scuola della norcineria modenese e, quindi, perfezionarsi nell'arte di preparare il *bël-e-cöt*.

AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

Il *běl-e-cõt* di Russi viene prodotto nel territorio comunale di Russi. Nel caso di produzione industriale, l'azienda deve avere una sede produttiva nel territorio comunale o operare nelle zone limitrofe (come previsto dall'art. 3, comma 6 del Regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari e artigianali tradizionali locali approvato con Delibera C.C. n. 18 del 27/03/2025), ma potrà svolgere il processo produttivo anche in altre sedi.

LA PRODUZIONE DEL BĚL-E-CÖT

Per la produzione del *běl-e-cõt* si utilizzano le carni e la cotica di maiali di razza Mora Romagnola, nonché Large White, Landrace, Duroc e loro incroci.

Le carni suine destinate al “pesto” da *běl-e-cõt* tradizionalmente sono: cotica e porzioni muscolose della parte anteriore del maiale, compresa la goletta e la *gvanza* (guancia della testa).

La cotica svolge la funzione di legare le carni, come una gelatina naturale, che a Russi viene comunemente chiamata *inciach*.

L'operazione del condimento del “pesto” era segreta e rigorosamente custodita dai *lardarul*, tanto che i garzoni venivano allontanati al momento della concia.

L'oncia di Russi equivaleva a 33 grammi, e tanto doveva essere la quantità di sale destinato a ogni kg di “pesto”. Oggi la quantità di sale utilizzata è diminuita sensibilmente per i mutati modelli nutrizionali, ma anche per il miglioramento delle condizioni di conservazioni delle carni. In seguito si aggiungeva pepe, macinato finemente, nella quantità dai 2 ai 3 grammi per kg, preferibilmente pepe nero.

A piacimento e secondo il gusto dei macellai e salumieri, si aggiungeva il composto (*cumpost*), un mix di spezie costituito da 2/5 di cannella regina, 2/5 di chiodi di garofano, 1/5 di noce moscata di quelle rotonde, di sapore secco, in quanto quelle allungate esprimono un sapore dolce, più adatto alla *suzizina* russiana.

A differenza degli altri insaccati suini, il *běl-e-cõt* veniva insaccato nei *fisciôt*, budella di vitello o di pecora, tenute a macerare in vino e aceto, raschiate ed essiccate per renderle inodori e insapori.

Nel corso dei secoli la tipologia e le caratteristiche organolettiche delle carni suine sono mutate, soprattutto in relazione al cambio delle razze, dell'alimentazione e del tipo di allevamento. In Romagna si allevava la razza Mora Romagnola, nota per la qualità delle sue carni e del suo grasso, che, dopo il serio pericolo dell'estinzione, oggi è recuperata e ritornata protagonista della norcineria romagnola.

Più in dettaglio, le parti del maiale da utilizzare per la preparazione del *běl-e-cõt* riguardano:

- i muscoli della testa (massetere, temporale digastrico, parte craniale del brachicefalico e parte craniale dello sternocefalico);
- i muscoli della spalla (bicipite brachiale, estensore radiale del carpo, estensore delle dita - parte prossimale, flessore profondo delle dita - capo ulnare e capo

- omerale, deltoide e sottospinato);
- i muscoli della coscia (estensore del IV dito, tibiale craniale, peroneo lungo, estensore del piede e gastrocnemio - parte distale con aponeurosi);
- la goletta (tutte le parti della goletta compresi i muscoli, il tessuto adiposo lasso, le ghiandole parotidi e la cotenna);
- la cotenna (cotenna della pancia, della gola e parte prossimale dell'avambraccio e dello stinco - tutta con il suo tessuto adiposo sottocutaneo).

Le loro proporzioni sono:

- muscoli 40% (il 10% può essere sostituito da altrettanto muscolo di spalla di vitello)
- goletta 30%
- cotenna 30%

Speziatura e salatura:

- sale: 24-28 g/kg
- pepe nero: 1,5-2 g/kg di impasto
- vino: bianco o rosso, secco, quanto basta per amalgamare il pesto
- aromi (*cumpost*): un mix di spezie costituito da 2/5 di cannella regina, 2/5 di chiodi di garofano, 1/5 di noce moscata rotonda
- conservanti: salnitro (E252): 0,250 g/kg

LA PREPARAZIONE DEL BËL-E-CÖT

Per la preparazione del pesto da *bël-e-cöt*, prima si macina la cotenna da sola, a crudo, con una trafilatura a fori larghi (del diametro di 8 mm); poi la si aggiunge agli altri tagli di carne e si macina il tutto con una trafilatura a fori più piccoli (diametro 6 mm). Successivamente la massa viene spianata sul tavolo, integrata dei condimenti (sale, pepe, spezie e conservanti) e del vino, ed impastata fino a perfetta omogeneità. Per l'insacco si utilizzano budella naturali (diritto di bovino), salate, del diametro di 60-65 mm.

LA COTTURA DEL BËL-E-CÖT

La cottura riveste, per il *bël-e-cöt*, una particolare importanza. L'insaccato va preventivamente forato con uno spillone o con apposito strumento, per agevolare la fuoriuscita di grasso e prevenire la rottura della pelle. Va poi immerso in abbondante acqua fredda e posto a cuocere per almeno 2 ore dall'inizio dell'ebollizione, al fine di esaltarne la collosità (*inciach*), lasciandolo intiepidire nell'acqua di cottura.

Il risultato finale, all'assaggio, deve far avvertire la consistenza della cotica e non trasmettere eccessiva untuosità.

NOTA GASTRONOMICA

La dolce morbidezza del *běl-e-cõt*, servito in fette che mantengono, comunque, una buona consistenza, si accompagna tradizionalmente con una purea di patate delicata o con fagioli stufati.

La giusta acidità per equilibrare il piatto viene riservata ad un vino rosso vivace. L'abbinamento con la *canèna* di Russi, vivace o ferma che sia, è un classico.

LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO COTTO

- colore: rosso chiaro
- grana: media
- collosità (*inciach*): ben percepibile
- speziatura: caratteristica, ma non eccessiva
- sapore: tipico
- salatura: media