

Testata: Premiata Salumeria

Italiana

Data: 6/2022



SALUMIFICIO VAL RENDENA:

CARNE SALADA, SPECK E SALUMI DEL TRENTINO

di Massimiliano Rella

Da oltre 75 anni il Salumificio
Val Rendena produce con passione
e grande cura speck, carne salada
e salumi tipici trentini.
A sinistra: il reparto speck
dell'azienda. La stagionatura
di 4 o più mesi nelle apposite sale
è determinante per dare alla carne
suina un sapore unico.
In basso: la carne bovina in concia
di spezie e sale per la produzione
di carne salada.

a carne salada del Trentino è un salume della tradizione, nato secoli fa sotto il "regno" dei principi vescovi, un prodotto antico creato per necessità di conservazione, un tempo mangiato bollito o grigliato e solo più recentemente assaporato crudo, in tartare o in carpaccio, tagliato sottile, servito con un filo d'olio extravergine e scaglie di grana, oppure guarnito con rucola o funghi, anche sottolio. La tenerezza, il gusto e la bassissima presenza di grassi (circa 1% di grassi medi) sono i punti di forza della carne salada. Quando fu "inventata" una regola del Vescovado prevedeva che un quinto dell'allevamento andasse al vescovo sotto forma di tassa. Era un periodo ricco di carne e bisognava trovare un modo per conservarla in contenitori di pietra, con una miscela di sale e aromi, lasciata riposare a lungo. Ma, essendo troppo salata, veniva bollita.

......

I primi documenti che la citano risalgono al '400, anche se la sua consacrazione avvenne nel '700 grazie alla rametua Benni di Cologna di Tenno, che ne codificò il metodo produttivo e di conservazione. A fine '800, inoltre, i funzionari austriaci vietarono per tre giorni la settimana la vendita di carni bovine fresche, di maiali, pecore, capre e animali da cortile, ad eccezione di alcuni insoccati

e della carne salada, che ovviamente si avvantaggiò delle restrizioni imposte alla concorrenza.

Ancora oggi questa specialità trentina è prodotta con un metodo consolidato a partire dalla fesa di bovini adulti, ma si possono utilizzare anche sottofesa, girello e altri tagli, ripuliti da parti grasse e tendini, cosparsi da una miscela di sale e altri ingredienti all'interno di contenitori dove rimarranno per un periodo di tempo variabile a seconda della pezzatura, fino a 5-6 settimane, "massaggiate" con regolarità.

Una variante tipica della Val di Cembra è la carne fumada, questa sottoposta a un'affumicatura naturale aggiuntiva.

Nei mesi scorsi sulla carne salada è stato pubblicato il Disciplinare di produzione per il riconoscimento del marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta), voluto dal Consorzio dei produttori trentini di salumi (Consorzio Trentino Salumi), ma l'iniziativa ha innescato ferventi polemiche in alcuni territori esclusi e di confine, soprattutto nell'area dell'Alto Garda e Ledro.

Diatribe a parte, siamo andati alla scoperta della carne salada visitando il Salumificio Val Rendena, a Ponte di Rendena, in provincia di Trento, che produce principalmente carne salada (40%), speck (40%) e salumi da suino italiano. In quantità minore lardo, pan-





La tradizionale lavorazione in salamoia della carne salada rende questo prodotto tenerissimo, dal caratteristico colore rubino, gustoso e con basso tenore di sale.

cette e altre specialità, senza glutine e senza lattosio. Oltre alla luganega fa ad esempio il salume Diavoletto del Trentino, leggermente affumicato e piccante e ha una linea di produzione a marchio Qualità Trentina.

Per la carne salada trasforma manzi sudamericani — fesa (o punta d'anca) - e ne produce anche una linea a marchio 41, da animali nati, allevati e macellati in Italia.

Fondato nel '47 da Francesco e An-

gelo Gasperi, oggi il Salumificio Val Rendena è guidato dalla **famiglia Gasperi** e Ferrari, un'azienda con 35 dipendenti e un venduto complessivo di 1.500 tonnellate l'anno. Commercializza in tutta Italia tra GDO e canale HO.RE.CA. e l'export rappresenta appena il 2,5%. Nei mesi scorsi ha fatto un accordo per un prodotto di qualità a marchio Fior Fiore da carni di allevamenti italiani del circuito della filiera Coop, allevati senza antibiotici dallo svezzamento.

TENEREZZA, GUSTO E BASSISSIMA PRESENZA DI GRASSI SONO I PUNTI DI FORZA DELLA CARNE SALADA, UN SALUME ANTICO DELLA TRADIZIONE TRENTINA, NATO PER NECESSITÀ DI CONSERVAZIONE, UN TEMPO MANGIATO BOLLITO O GRIGLIATO E SOLO

PIÙ RECENTEMENTE ASSAPORATO CRUDO

Il metodo di produzione della carne salada è più o meno lo stesso di un tempo: le magrissime fese di bovino riposano in salamoia per oltre 20 giorni con una miscela di sale, erbe aromatiche di montagna e spezie; la carne viene massaggiata con un mix di erbe, aromi e sale, poi messa in salamoia per 15-25 giorni, a seconda della pezzatura (4-6 kg), completamente sommersa nella fase finale.

La lavorazione in salamoia rende la carne tenerissima, dal caratteristico colore rubino, gustosa e con basso tenore di sale. «La salagione non è banale e per ottenere un buon prodotto ci sono vari passaggi da rispettare» spiega il proprietario Andrea Gasperi. «Quando è pronta vanta a tutti gli effetti il sapore di un salume, pur non avendo subito trattamenti termici e stagionatura».

Massimiliano Rella

Nota

Photo © Massimiliano Rella.

>> Link: www.salumificiovalrendena.it