



Carne buona a “metro zero”

La macelleria Bertoldi, a Riva del Garda, e Zanotelli, in Val di Cembra, come poche gestiscono e controllano ogni passaggio di filiera. Corta, anzi, Cortissima

Testi e foto di Massimiliano Rella

Quando la macelleria ha un proprio allevamento il controllo della filiera dal campo alla tavola è molto più sicuro. Il cerchio si chiude e il cliente si sente garantito: operazione fiducia e rapporto diretto; della serie il “*produttore che ci mette la faccia*”. Non sono tante, però, le macellerie che allevano direttamente i loro

capi di bestiame, controllando a monte la crescita degli animali, dall'alimentazione al processo di frollatura delle carni. In Trentino ne abbiamo incontrate due: la **Macelleria Bertoldi**, a Riva del Garda, e la **Macelleria Zanotelli**, in val di Cembra, due consolidate attività di famiglia gestite con visione e professionalità.

Bertoldi Azienda Agricola

La prima macelleria è dei fratelli **Albino e Claudio Bertoldi**, 72 e 66 anni, e dei rispettivi figli **Matteo e Thomas**. I Bertoldi si inventano allevatori nel '77 per rifornire la macelleria di papà **Nino**, aperta dal '47. Tredici anni fa, però, Albino e Claudio spostano il negozio nello store di Agraria Riva del Garda

(una coop di 350 produttori di uve e olive), ricco di specialità di territorio e di piccoli contadini, con area degustazione e ampio parcheggio. Gli stessi Bertoldi ne sono soci attraverso 8 ettari di vigna e ulivo.

L'attività primaria deriva dall'allevamento e dalla macellazione di 160 scottone l'anno, più una trentina di capi acquistati in Trentino da allevatori di fiducia. «Sono animali da stalla alimentati con mais, fieno e qualche integratore» ci spiega il signor Albino. «Prendiamo i vitelli piccoli da 60 kg da una cooperativa di allevatori di Bolzano, svezziati in stalla. Dopo 3-4 mesi li trasferiamo a Riva del Garda».

I capi sono macellati da un privato in località Roncone a 15-16 mesi e al raggiungimento di circa 500 kg di peso. Da dieci anni i Bertoldi usano solo carne di scottona. «La

migliore — assicura Albino — invece quella del maschio è più dura e fibrosa».

La frollatura viene fatta nelle celle aziendali: la parte anteriore dell'animale per una settimana, il tempo giusto per farne bolliti, spezzatino e macinato, la parte posteriore per 20-35 giorni, «perché più si frolla meglio è» per farne lombate, costata e bistecche. I Bertoldi producono solo per la vendita diretta al dettaglio e per qualche ristorante di territorio.

Fanno inoltre carne salada artigianale da oltre 50 anni, anche in estate, un prodotto che tradizionalmente nasceva tra ottobre e aprile per necessità di conservazione. Ne producono 8 quintali a settimana con carni di allevamenti italiani.

Link: www.facebook.com/MacelleriaBertoldi1947

Claudio, Thomas, Matteo e Albino Bertoldi: l'attività primaria della famiglia deriva dall'allevamento e dalla macellazione di 160 scottone l'anno, più una trentina di capi acquistati solo in regione da allevatori di loro fiducia. I Bertoldi si inventarono allevatori nel '77 per riformire la macelleria di papà Nino, aperta dal '47.





In alto: il banco macelleria firmato Bertoldi nello store dell'Agraria Riva del Garda. In basso: capi di scottona nell'allevamento Bertoldi. Da dieci anni a questa parte i Bertoldi usano solo carne di scottona. «La migliore — assicura Albino Bertoldi — invece quella del maschio è più dura e fibrosa».

Macelleria Zanotelli

La Macelleria Zanotelli nasce nel '49 per opera di Carlo e Pia. I figli Giuseppe e Silvano la sviluppano con una stalla più grande nel paese di Cembra e nel 2009 con una stalla in zona lago Santo, verso le cave di porfido. Oggi la famiglia al gran completo è una squadra di sette persone: Sara e Beppi e le tre figlie Federica, Miriana e Alessia, più Valentina, Eddi e Tiziano Zanotelli. Se prima allevavano soltanto bovini, dal 2014 gli Zanotelli hanno una porcilaia per i suini e, dal 2020, un macello aziendale presso l'allevamento che gli permette di operare anche per terzi. «Grazie al nostro macello possiamo rispettare al massimo il benessere animale, assicurando spazi adeguati ed evitando alle bestie lo stress del trasporto su camion», sottolinea Sara Zanotelli.

L'allevamento degli Zanotelli è a 1.000 metri s.l.m., composto da 140 bovini di Grigio alpina, Bruna alpina, Pezzata rossa e Limousine. L'attività segue la linea vacca-vitello,

il latte viene ceduto interamente al piccolo, in seguito con un'alimentazione composta da un pasto unico di fieno autoprodotta sulla piana di Fornace, insilato di mais autoprodotta a Borgo Valsugana, Levico, Novaledo e Zambana, più mangime vegetale. L'azienda sfalcia ogni anno 30 ettari di prato e mais. I suini sono invece alimentati con mangimi, soia, ecc... Gli animali sono lasciati in stalle aperte a stabulazione libera, chiusa su un lato d'inverno con tende, ma liberi in box aperti.

Gli Zanotelli lavorano soltanto la loro carne, puntando sul concetto di "metro zero" e di filiera corta. «La nostra carne è in maggioranza per il fresco e i preparati hanno lo scopo di invogliare chi si occupa di cucinare i pasti in casa a usare l'intera pezzatura dell'animale» spiega ancora Sara Zanotelli. «Si punta sui preparati e sulle offerte per vendere tutti i tagli». Producono anche 2 quintali a settimana di luganega, mezzo quintale di carne fumada, senza conservanti, unico antiossidante l'acido ascorbico.

Con la polpa del bovino adulto, tramite un processo di salamoia e/o affumicatura, fanno artigianalmente la carne fumada e la carne salada, affumicata con erbe aromatiche (alloro, rosmarino e ginepro) con due passaggi di fumo di legno di faggio in un affumicatoio storico; procedimento che aggiunge una nota speziata e allunga il ciclo di vita del prodotto. La luganega è fatta invece con pancettone, spalla senza nervi, spalla di manzo e carne suina (65%), macinata fine a macchina, più aggiunta di sale, pepe nero in polvere e aglio, insaccata in budello di bovino e stagionata 3 settimane, massimo 3 mesi; ma anche luganeghe fresche, da bollire in acqua per 10 minuti e da mangiare con crauti, verze e patate *en bronzon*, oppure grigliate o sbriciolate per risotti, orzotti e ragù o per i peperoni ripieni e altre verdure. Chiudono il cerchio la luganega di capriolo (minimo 51%), asino, cervo e di cavallo.

Massimiliano Rella

>> Link: www.macelleriazanotelli.it



Carne fresca e salumi in stagionatura alla Macelleria Zanotelli di Cembra. Gli Zanotelli lavorano soltanto la loro carne, puntando sul concetto di "metro zero". Nel banco si trova soprattutto carne per il fresco: i preparati hanno lo scopo di invogliare chi cucina i pasti a usare l'intera pezzatura dell'animale.