

SPECIALE TRENTINO

Trentino in carne, tra macellerie, allevamenti e tavole gourmet

Testi e foto di Massimiliano Rella





La carne non è ma soltanto gola e buona cucina, ma è anche territorio, è ambiente, paesaggio e cultura. Per questo motivo siamo andati a girovagare tra macellerie, allevamenti e tavole gourmet trentini, seguendo, con qualche deviazione, l'itinerario della Strada del Vino e dei Saporì regionale

Sulla Strada del Vino e dei Saporì del Trentino¹ la carne occupa uno spazio primario e fondamentale, pur non trovando menzione e onori nei titoli di testa. Tuttavia, la "ciccìa" è quasi sempre a tavola, dove si abbina spesso — escludendo gli astemi — ad un buon calice di vino, che sia un Teroldego, un Marzemino, in qualche caso ad una bollicina Metodo Classico Trento DOC. **La carne non è soltanto gola e buona cucina, ma è territorio, è ambiente, paesaggio e cultura.** Anche per questo siamo andati a girovagare tra macellerie, allevamenti e tavole gourmet, seguendo — con qualche deviazione — proprio l'itinerario della Strada del Vino e dei Saporì, un'associazione di 330 soci ben variegati: cantine, botteghe del gusto, comuni, APT, produttori d'ortaggi, di formaggi e confetture, ma anche macellerie storiche e premiate norcinerie, in rari casi con un proprio allevamento. Sono loro i protagonisti di questo viaggio tra le Alpi, nelle "viscere" del Trentino.

La prima tappa — d'obbligo — ha il valore di una cornice sul territorio: la **Federazione Provinciale Allevatori Trento**, una coop nata nel '57, che oggi rappresenta 1.100 soci, per la maggior parte allevatori di bovini da latte, ovicapri, cavalli, conigli; tutti mediamente con 30 vacche da latte *pro capite*, per una produzione complessiva di 1,5 milioni di quintali di latte l'anno, circa l'1,4% della quota nazionale.



Il direttore della Federazione Provinciale Allevatori Massimo Gentili.

La Federazione Provinciale Allevatori rappresenta una quarantina di allevamenti, una decina dei quali grandi e specializzati. I capi maschi sono incroci con Blu belga, le femmine sono razze da latte (Frisona, Bruna alpina, Pezzata rossa, Grigio alpina e Rendena). Da notare, poi, che in Trentino c'è sempre stata una forte vocazione per il latte e una bassa produzione di carne dovuta alla mancanza di mais: infatti, le zone di maggior allevamento sono quelle più pianeggianti verso il Bresciano, a ovest, dove si coltiva il mais.

«Negli anni '80 avevamo 4.000 soci, poi c'è stato un abbandono nelle aree vocate a vantaggio della viticoltura e della mela, come in Val di Non, in collina o nel fondovalle» racconta il direttore Massimo Gentili. «Ma per fortuna non è calato il numero di animali: in totale 35.000 bovini».

La Federazione ha una filiera e una sua macelleria e, oltre a dare assistenza tecnica, a fornire servizi di controllo, a fare analisi del latte e a tenere i libri genealogici, garantisce il ritiro dei vitelli baliotti, a 30-40 giorni d'età, destinati allo svezzamento e all'ingrasso negli allevamenti di alcuni soci. Altri sono venduti a svezzatori e ingrassatori tra Veneto e Lombardia; rimangono un po' di femmine per la rimonta, in media ne vengono ritirati 6.000 l'anno, 1.500 dei quali selezionati, in maggioranza scottone. «In tal modo si garantisce una corretta remunerazione» sottolinea il direttore Gentili. «Inoltre, è assicurato il ritiro delle vacche a fine carriera, tra i 5 e i 10 anni d'età, per il macello, con numeri di circa 2-3.000 l'anno».

La Federazione ha un polo d'uffici, laboratori d'analisi, stalle di movimentazione e una macelleria,

Premi | Est | per andare da

come detto, tutto alla periferia di Trento, dove vende carne suina e bovina esclusivamente del Trentino, capretti e agnelli della provincia, i polli però dal Veneto e i conigli da altre regioni. «Tuttavia, l'obiettivo — anticipa Gentili — è avere presto un prodotto esclusivamente trentino e referenze di altre cooperative del territorio». Nel 2022 sono stati concretizzati col marchio di qualità *Carne Bovina Etichettata* tutti i protocolli applicati nelle lavorazioni e dal 2018 la carne fresca e alcuni trasformati sono certificati *Qualità Trentino*².

Il progetto dell'Associazione Macellerie di Montagna (MdM)³ nasce invece durante un viaggio in Belgio nel 2016, alla scoperta della Bianca-blu belga, la BBB, una razza ipertrofica. «Da un viaggio tra amici e colleghi prese corpo l'idea di fare cultura sulla carne fuori dalle grandi rotte commerciali, facendo rete e promozione. Oggi riuniamo 14 soci intenti a valorizzare sempre di più le tre razze autoctone trentine: la Bruna alpina, la Grigio alpina e la Rendena», ci dice il presidente-macellaio Nicola Cappelletti. Anche se qualcuno ha sperimentato incroci tra la BBB e la Rendena per renderla più produttiva e sta esplorando l'idea di un *Angus* trentino; insomma autoctoni *is better*, ma senza rigidi confini.

Il gruppo dei macellai virtuosi si serve da allevamenti del territorio che lavorano anche con razze francesi come Limousine, Garronese, Charolais e Blonde d'Aquitaine; perché, razze a parte, l'aria, l'ambiente e le erbe di montagna fanno pur sempre la differenza. Tra le iniziative, l'associazione promuove corsi di formazione su temi come l'igiene animale, l'alimentazione, le normative, la comunicazione, il marketing, la sicurezza e il barbecue. E qui, spesso, si finisce in allegria.

Massimiliano Rella

Note

1. www.tastetrentino.it

2. www.fpatrento.it

3. www.macelleriedimontagna.it

*Alle pagine 64-65, la macelleria della Federazione Provinciale Allevatori.