# La carne salada

written by Rivista di Agraria.org | 15 giugno 2010

## La Carne salada

Il Trentino: una terra legata profondamente alla natura, in cui le consuetudini trasmesse dalla tradizione popolare hanno spesso dato vita a gustose pietanze apprezzate fino ai nostri giorni.
La Carne salada è una di queste. Originaria dell'Alto Garda, rimane una delle specialità tipiche più conosciute del Trentino.
Nata come metodo di mantenimento delle carni per la stagione fredda, l'usanza di conservare i pezzi di bovino nel sale conferiva in realtà anche un gusto tutto particolare al prodotto, esaltato dall'aggiunta di erbe aromatiche dai profumi montani.
Di carne salada si parla già in un manoscritto quattrocentesco dal titolo "Libro de cosina composto et ordinato per lo hegregio homo Martino de Rubei de la Valle de Bregna, coquo quell'illustre Signore Johanne Jacobo Trivulzio" e più precisamente di carbonata di carne salata. Nel 1700 due famiglie di Tenno, una delle quali si era salvata dalla peste che nel 1600 aveva colpito quella zona, iniziarono una produzione per la commercializzazione della carne salada.
Oggi viene prodotta nel Basso Sarca, nel Tennese e nelle confinanti Valli Giudicarie, una delle zone più suggestive del Trentino.

## Preparazione

Fedeli a questa lunga tradizione,alcuni salumifici trentini producono ancora oggi la carne salada seguendo la ricetta originale che si basa sul procedimento naturale di macerazione della carne.
La qualità della Carne salada trentina nasce dall'accurata selezione delle migliori fese di bovino adulto (fra 1 e 4 anni allevato in modo naturale. Vi è la massima attenzione in ogni fase di lavorazione: la carne viene ripulita e tagliata in pezzi compatti del peso di circa 2 o 2,5 chilogrammi, poi viene sottoposta alla salagione a secco, durante la quale viene cosparsa con sale, aromi e spezie (pepe nero, aglio, rosmarino, alloro, salvia, bacche di ginepro) e massaggiata per consentire un migliore assorbimento di questa miscela. Seguono la toelettatura, e quindi il macero nella salamoia (con eventuale aggiunta di un po' di vino rosso), dove la carne riposa per oltre 20 giorni prima di essere pronta per il consumo. Durante questo periodo la carne deve essere rigirata tutti i giorni, avendo cura di portare in alto, e viceversa, i pezzi bassi e di aggiungere, se necessario, salamoia preparata a parte con acqua, sale ed aromi così da consentire ai pezzi di carne di essere completamente immersi nella salamoia. Successivamente la carne viene confezionata in sacchi per sottovuoto e riposta nel locale di conservazione per la commercializzazione. Oltre che in moltissimi ristoranti ed osterie, la carne salada del Trentino si può trovare al banco taglio di negozi e supermercati oppure nei banchi self service tagliata a fette in comode vaschette sottovuoto. È un prodotto che va consumato, preferibilmente, entro trenta giorni dal confezionamento.

Taglio delle fese destinate alla produzione della Carne salada

## Caratteristiche organolettiche e consumo

Caratterizzata da un color rosso rubino, la Carne salada trentina ha un gradevole gusto, tipico e inconfondibile. Il suo profumo è delicato, leggermente aromatico e speziato; il suo sapore, totalmente differente da quello della carne fresca, la rende un piatto sfizioso sia consumata cruda a carpaccio, con un filo d'olio, accompagnata magari da funghi porcini a fettine, rucola e grana, sia – tagliata a fette un pochino più grosse – appena scottata su una piastra calda. In ogni caso senza l'aggiunta di sale: la permanenza per tutto il tempo di lavorazione in questa sostanza la rende infatti perfetta così com'è.
L'ottimo sapore non è la sola prerogativa della Carne salada trentina: facilmente digeribile, è infatti indicata per diverse tipologie di regime alimentare grazie al suo elevato contenuto proteico ed alla bassa percentuale di

sostanza grassa: 93 Kcal ogni 100 grammi di prodotto, con solo l'1% di grassi. L'assenza di glutine, lattosio ed altri comuni componenti allergeni la rendono inoltre un alimento ideale per tutti.
La buona aria di montagna contribuisce a donare alla Carne salada una bontà ed un aroma inconfondibili, e grazie al desiderio sempre più diffuso di riscoprire i sapori e le ricette del passato, con il conseguente incremento della richiesta di alimenti tipici, il prodotto sta guadagnando una sempre maggiore notorietà anche al di fuori del territorio trentino. Apprezzata da un pubblico sempre più vasto e differenziato, la Carne salada tramanda una tradizione trentina di sapori e qualità messa ancor più in risalto dal rapporto con lo splendido paesaggio alpino.

Carne salada del Trentino (foto http://www.salumificiovalrendena.it/)

Bibliografia
– Un breve racconto della lunga storia della carne salata – C. Cantoni Eurocarni

Il Salumificio Val Rendena, nato 60 anni fa dalla passione dei fratelli Gasperi, è specializzato nella produzione di speck, salami, carne salada ed altri prodotti tipici del Trentino – www.salumificiovalrendena.it

*Marco Salvaterra, laureato in Scienze agrarie presso la Facoltà di Agraria di Bologna, insegna Estimo ed Economia agraria all'Istituto Tecnico Agrario di Firenze. Curriculum vitae >>>*

**Il Pane delle Dolomiti**
Più di 100 ricette da sfornare e da gustare
Richard Ploner – Athesia – marzo 2006

Questo libro propone più di 100 ricette per chi è alle prime armi, per chi ha già pratica, ma anche per gli esperti: molte ricette di pane sudtirolese provenienti da antiche tradizioni e tante ricette di pane nate nell' "officina" dell'autore. Acquista online >>>