Intervista ad Andrea Gasperi – Salumificio Val Rendena

written by Rivista di Agraria.org | 28 agosto 2016

Abbiamo intervistato Andrea Gasperi, rendenese Doc, titolare del Salumificio Val Rendena, storica azienda artigianale del Trentino occidentale.

Andrea Gasperi e Marco Salvaterra

La sua famiglia si occupa di salumi da moltissimo tempo. Ci vuole raccontare come è nata questa passione?

Bella domanda, caro Marco. La passione nacque dalla grave disgrazia che colpì il paese Natale dei fondatori e cioè l'incendio che bruciò l'intero paese di Vigo Rendena nel luglio del 1929 compresa ovviamente la casa dei miei nonni paterni, tra l'altro da poco rimodernata. A seguito di questo molti membri della famiglia furono costretti ad emigrare in cerca di lavoro per pagare i debiti pregressi e la necessaria ricostruzione. Così mio padre e mio zio in giovanissima età arrivarono a Fiume (oggi Rijeka) a lavorare presso una famiglia di rendeneri che laggiù avevano un macello con produzione salumi e macelleria. Lì impararono il mestiere che, dopo essere sopravvissuti alla guerra e rientrati a Vigo Rendena, iniziarono nel gennaio del 1947. Così nacque la macelleria con produzione di salumi e rivendita latte che per moltissimi anni ha operato ed è cresciuta. Dare ai salumi prodotti la massima qualità possibile era ed è sempre stato il "dovere" che si sono imposti i fondatori e che noi oggi perseguiamo quotidianamente. Materie prime di alta qualità e di provenienza certa, senza cercare il basso prezzo, aromi e spezie dosati secondo le tipiche ricette, abile e attenta lavorazione, asciugamento e stagionatura delle carni. Così nascono i nostri prodotti semplici e gustosi. Come dice il nostro slogan "Salumificio Val Rendena – il Trentino più genuino".

Quali sono le vostre più importanti produzioni?

All'inizio dell'attività i salumi prodotti erano principalmente insaccati freschi e stagionati (salamelle, salsicce, salami e cacciatori stagionati) oltre a pancetta arrotolata stagionata e lardo aromatizzato che erano i prodotti più tipici della Val Rendena. Negli anni si sono aggiunti le pancette affumicate e stufate nonché i più regionali Speck e Carne Salada del Trentino che sono quelli che ne hanno maggiormente varcato i confini e che oggi rappresentano il maggiore lavoro della nostra azienda. Lo speck è un prosciutto crudo aromatizzato, affumicato e lentamente stagionato all'aria pura delle nostre romantiche montagne. Il gusto della delicata affumicatura e degli aromi insieme alla lenta e lunga stagionatura danno al nostro speck l'inconfondibile piacere sensoriale delle cose buone di montagna. La Carne Salada del Trentino è bovino adulto di alta qualità salmistrato. La sceltissima carne di manzo viene dapprima salata a secco per alcuni giorni con sale, aromi naturali e spezie, quindi posta a riposo in apposite vasche di acciaio inox. Durante questi primi giorni di salagione, per osmosi rilascia liquidi che, mischiandosi al sale ed agli aromi della salagione, diventano la salamoia che verrà tutta utilizzata per la seconda fase di lavorazione. Successivamente la carne viene tolta dalle vasche e, dopo accurata pulizia delle membrane in eccesso, riposta nuovamente in vasche di acciaio inox facendo attenzione a lasciare meno interstizi possibili e completamente ricoperta di salamoia. Così rimane per altri 15 giorni circa, passati i quali è pronta per la vendita. La Carne Salada, ottimo e sublime carpaccio, non subisce processi di trattamento termico e per questo è un prodotto fresco. Ma è, grazie alla lavorazione in salamoia, un piacevolissimo e amabile salume da gustare crudo abbinandola a piacere e fantasia del consumatore con altri ingredienti. Una delle importanti particolarità del prodotto è, grazie alla lavorazione in salamoia, la perdita del gusto di carne fresca per acquisire quello molto più piacevole e gustoso di un salume. Si possono trovare alcune ricette su www.salumificiovalrendena.it

Quanti lavoratori occupa attualmente la vostra azienda?

Abbiamo 20 collaboratori interni e 25 collaboratori esterni che si dedicano alla vendita. Copriamo con queste persone buona parte del territorio nazionale nel quale distribuiamo i nostri pregiati salumi trentini.

Ci sono ancora giovani disposti ad apprendere l'affascinante lavoro del norcino?

Certamente non c’è la corsa a questo lavoro, come del resto per molti altri mestieri, ma siamo convinti e sicuri che ci sarà sempre qualcuno che s’impegnerà per far vivere e progredire questa eccezionale arte che è la trasformazione della carne fresca in pregiati prodotti di salumeria.

[embedyt] http://www.youtube.com/watch?v=CFjTVIrB6RU[/embedyt]

Intervista realizzata da Marco Salvaterra – www.agraria.org

Legatura del salame all’aglio della Val Rendena

Breve storia del Salumificio Val Rendena

Nel 1947, i fratelli Gasperi, Francesco ed Angelo, mettono a frutto l’esperienza e la capacità nella lavorazione di carni e salumi acquisite negli anni di lavoro a Fiume, avviando una attività di macelleria-salumeria a Vigo Rendena.
Nel corso dei successivi anni e fino ai nostri giorni l’attività si è progressivamente sviluppata grazie all’impegno costante dei fondatori e degli attuali amministratori.
Nel 2007, il Salumificio Val Rendena festeggia i primi 60 anni di attività aprendo un secondo stabilimento dedicato alla produzione dello speck.
La superficie complessiva coperta, a disposizione delle due unità produttive, è di circa 5.000 mq, mentre è di circa 9.000 mq la superficie non coperta.
La nuova struttura produttiva, moderna e tecnologicamente avanzata, consente la razionalizzazione logistica della produzione ed un complessivo miglioramento delle tecniche produttive, tenendo sempre al centro degli obiettivi aziendali la massima qualità possibile per tutti i salumi in produzione e la miglior soddisfazione del consumatore.
Il tutto perseguendo anche la tracciabilità completa della lavorazione nel pieno rispetto delle normative sanitarie e, dal 2008, la certificazione volontaria di alcuni prodotti principali, promossa dal Consorzio produttori Trentini di salumi ed attuata con Ente certificatore esterno. Il Salumificio Val Rendena è tra i leader nella produzione di salumi in Trentino.

A cura di Marco Salvaterra.
28/08/2016