

04 Agosto 2021

L'antica arte della carne salada del Trentino

Tipica delle valli del Sarca, questa tenera specialità si prepara con fesa di bovino selezionata e si gusta in molti modi



Trentino Alto Adige

La **carne salada del Trentino** è una magia fatta di tagli selezionati, giusti tempi e antichi segreti. Questa specialità è fatta con la migliore fesa di bovino ? come testimoniato, ad esempio, dalla **carne salada di scottona** ? e viene lasciata riposare per giorni, consentendo a sale e aromi di insaporire un prodotto che racchiude in sé tutto il gusto delle valli del Sarca. È qui infatti che la carne salada è di casa da sempre: lungo i territori attraversati dal fiume Sarca, appunto, che nasce dai gruppi montuosi dell'Adamello-Presanella e delle Dolomiti di Brenta in alta Val Rendena. Ad essere più precisi, le sue origini si collocano intorno **XVI secolo**, quando la necessità di conservare la carne sotto sale per intere stagioni contribuì allo sviluppo di questa lavorazione che - ancora oggi - vive grazie ai salumifici della zona. Nello stesso periodo, un fattore che incentivò la conservazione dei tagli fu anche il rincaro dei dazi sulla macellazione.

Per la preparazione della carne salada si usano **parti magre di bovino** di primissima scelta. È possibile gustare anche quella realizzata con fesa di scottona. In generale, ciascun pezzo viene insaporito con sale e aromi tra cui pepe nero, alloro, ginepro in bacche, aglio e rosmarino. La ricetta presenta tuttavia alcune varianti. A definire nel dettaglio **dosi e ingredienti** sono infatti veri e propri segreti ?di famiglia? che ogni maestro salumiere custodisce gelosamente. Se un tempo la carne veniva conservata in contenitori di legno e pietra, oggi esistono appositi strumenti in acciaio. Occorrerà attendere almeno venticinque giorni prima di ottenere la tipica carne salada del Trentino da portare in tavola. A testimoniare il suo forte legame con il territorio d'origine è anche l'ottenimento della **certificazione De.Co** (Denominazione comunale di origine), nonché il suo inserimento nell'elenco dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali** (Pat).

Carne salada del Trentino un piatto completo attento alla bilancia [1]

In cucina, questo **salume magro, altamente proteico** e a basso contenuto di sale, è ideale per piatti e

preparazioni rivolte ad ogni palato. La carne salada si può servire in molti modi. È apprezzata cruda, **tagliata a fette sottili**, condita con un filo di olio extravergine di oliva e scaglie di Parmigiano Reggiano Dop. È da provare anche **cotta alla piastra** e servita come piatto unico, oppure nella guarnizione di **bruschette** per accompagnare un aperitivo. La scelta del vino? Per gli amanti del bianco occorre stare su note fruttate e intense come quelle dello Spumante Trentodoc metodo classico; mentre se si preferisce un calice di rosso meglio rimanere su aromi freschi e con sentori di frutti rossi come nel caso di un Kalterersee. La carne salada del Trentino si rivela infine perfetta per **pranzi veloci**, delicati e dal carattere estivo, accompagnata da immancabile verdura di stagione.

Links

[1] <https://territori.coop.it/territori/carne-salada-del-trentino-un-piatto-completo-attento-alla-bilancia>