Carne salada del Trentino: una ghiotta tradizione secolare

Pregiata, magrissima e dal profumo aromatico di spezie. Consumata cruda a carpaccio o cotta alla piastra, la specialità trentina si accompagna egregiamente con *fasòi en bronzòn* e pane nero.

Carne salada del Trentino (Foto © www.gardatrentino.it).

La ricetta della **carne salada** del Trentino affonda le sue origini nel XV secolo, quando vi era la necessità di mantenere la carne a lungo durante i lunghi e freddi inverni. Grazie ad una profumatissima salamoia a secco, già utilizzata in altre zone del Garda per la conservazione del pesce, la fesa di bovino adulto – appositamente selezionata e pulita – perde i propri liquidi e acquista compattezza e gusto.

Carne salada del Trentino: ricetta e impieghi

Secondo la tradizione, la base di partenza deve essere un **taglio bovino rigorosamente frollato**, privato delle parti grasse e delle nervature. A tale scopo, si preferisce utilizzare la fesa, la punta d'anca o il girello.

Tecnica di lavorazione

Una volta preparato il pezzo di carne, esso viene massaggiato con una **salamoia secca** a base di sale, **erbe aromatiche** preferibilmente di montagna e **ginepro**, rimescolando i pezzi in modo che siano sempre ben ricoperti. Una volta chiuso il recipiente con un peso, la stagionatura può durare dai 20 ai 30 giorni, al riparo da fonti di luce e ad una temperatura inferiore ai 12°C. Volendo la si può spruzzare con del vino bianco durante il processo di riposo.

Gli usi in cucina e il contorno ideale

Una volta pronta, la **carne salada** può essere consumata **cruda a carpaccio**, accompagnata con scaglie di formaggio e olio extravergine di oliva, oppure tagliata leggermente più spessa e **cotta per pochissimi minuti sulla piastra**

.

Il contorno ideale, nel rispetto della tradizione trentina, è costituito dai tipici ***fasòi en bronzòn***, dal sapore ricco e corposo, e da **fette di pane nero**.

Carne salada con fasoi.

Tipi di carne salada: fumada e salmistrata

Diffusa in tutto il Trentino, ma ormai conosciuta a livello internazionale, la carne salada si può trovare anche nelle meno conosciute **versioni fumada e salmistrata**.

Carne salada fumada

È plausibile immaginare che la versione **fumada** fosse praticata secoli addietro per garantire che il prodotto non deperisse dando, così, alla carne un retrogusto di ginepro e latifoglie essendo questi i tipi di legno utilizzati per l'affumicatura.

Inserita nell'**Atlante dei prodotti tipici trentini**, è attualmente diventata un salume di nicchia prodotto quasi esclusivamente nel comune di Siror (Trento).

Carne salada salmistrata

La seconda variante è la **carne salmistrata**, originaria della Val di Cembro e caratterizzata da un **aroma più dolciastro** dato dai chiodi di garofano e dalla cannella.

Fonti:
Speciale Salumi, in Terra Trentina, gennaio- febbraio, 2015, nr.1 anno LX
La carne salada, in Rivistadiagraria.org, luglio 2010, nr. 105
www.garda-outdoors.com

www.tastetrentino.it

CARNE SALADA DEL TRENTINO
PRODUZIONE E VENDITA
Elenco aziende
Contattaci se vuoi essere presente qui!

Data di creazione
17/11/2017
Autore
pamela-mussio