



Materiali di lavoro di Economia trentina

Collana periodica di studi e ricerche sull'economia del Trentino della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento (fino a venti numeri/anno) – Anno I n. 2, giugno 2005 – Poste Italiane s.p.a. – Spedizione in Abbonamento Postale – D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB TRENTO

Il comparto delle carni lavorate in Trentino



anno 2005



Materiali di lavoro di Economia trentina

Collana periodica di studi e ricerche
sull'economia del Trentino
della Camera di Commercio
Industria Artigianato e Agricoltura di Trento
Anno I - n. 2
giugno 2005

Editore e redazione

Camera di Commercio I.A.A. di Trento
via Calepina, 13 – 38100 Trento
tel. 0461-887269 – fax 0461-887285
e-mail: ufficio.stampa@tn.camcom.it
<http://www.tn.camcom.it>

Reg. Tribunale di Trento n. 1248
del 13 aprile 2005

Presidente: Adriano Dalpez

Direttore responsabile: Giuseppe Maolucci

Responsabile redazionale: Mauro Marcantoni

Coordinamento redazionale: Donatella Plotegher

A cura di

Osservatorio delle Produzioni trentine

Camera di Commercio – Palazzo Roccabruna
via SS Trinità, 24 – 38100 Trento



Gruppo di ricerca: Marco Del Frate,
Paolo Milani, Michela Rizzi,
Adriano Zanotelli

Ha collaborato:

Consorzio Produttori Trentini di Salumi

Revisione testi:

Rita Cappelletti, Roberto Giampiccolo

Progetto grafico e impaginazione: Artimedia

Stampa: Publistampa Arti Grafiche
via Dolomiti, 12 – Pergine Valsugana (TN)

Foto: Archivio fotografico

della Camera di Commercio I.A.A. di Trento;
Agf Bernardinatti Foto; Nadia Baldo;
Gianluca Roselli

Poste Italiane s.p.a.

– Spedizione in Abbonamento Postale –
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46)
art. 1, comma 1, DCB TRENTO

Il comparto delle carni lavorate in Trentino

un'indagine sulle dimensioni economico-produttive

Materiali di lavoro di Economia trentina

In questo numero



Presentazione	pag.	3
1. Il comparto delle carni lavorate in Trentino un'indagine sulle dimensioni economico-produttive	»	5
1.1. Il progetto di ricerca	»	6
1.2. I risultati	»	6
1.3. Conclusioni	»	11
1.4. Il trattamento delle mancate risposte totali	»	13
2. I principali prodotti della tradizione locale	»	15
2.1. Speck trentino	»	16
2.2. Carne salada	»	17
2.3. Lardo	»	18
2.4. Lugànega trentina	»	19
2.5. Ciuìghe del Banale	»	20
2.6. Mortandèla della Val di Non	«	21
2.7. Pancetta affumicata cruda o stesa	»	22
2.8. Cacciatore Val Rendena o Salame all'aglio di Caderzone	»	23



Presentazione

Segno inconfondibile nella storia trentina di una secolare tradizione gastronomica, i salumi sono oggetto, negli ultimi anni, di un rinnovato interesse da parte dei cultori del buon gusto e di un'intensa ricerca qualitativa da parte delle aziende locali impegnate nella lavorazione delle carni suine e bovine.

Da quando la Provincia autonoma di Trento e la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento hanno individuato gli indirizzi comuni di promozione istituzionale dei prodotti, i salumi sono stati oggetto di iniziative di valorizzazione ed hanno accompagnato ogni evento di sostegno ai prodotti del territorio e le numerose proposte enogastronomiche.

Alcuni di essi sono diventati Presidi *Slow food* e sono entrati nel ristretto cerchio di quei prodotti tutelati come "tesori" della tradizione culturale nazionale. Si tratta della *Mortandèla della Val di Non*, della *Lugànega trentina* e della *Ciuìga del Banale*: veri e propri segni di una cultura rurale che il Trentino non vuol dimenticare.

I produttori di salumi e carni lavorate in Trentino, grazie anche allo sforzo profuso dall'Ente camerale e dalle associazioni di categoria, hanno recentemente costituito il "Consorzio produttori trentini di salumi" che si pone l'obiettivo di istituire denominazioni di origine dei più significativi prodotti, a tutela dell'arte salumiera trentina.

Con la presente ricerca, realizzata in collaborazione con l'Organizzazione dei produttori, si è inteso avviare una riflessione sul comparto aziendale e sulle sue caratteristiche dimensionali, sul mercato di riferimento e sulle peculiarità dei prodotti trentini, con l'obiettivo di costituire la base informativa per individuare le strategie più efficaci di promozione del salume trentino.

ADRIANO DALPEZ

Presidente della Camera di Commercio I.A.A.

- Trento -

1.

Il comparto delle carni lavorate in Trentino un'indagine sulle dimensioni economico-produttive

1.1. Il progetto di ricerca

1.2. I risultati

1.3. Conclusioni

1.4. Il trattamento delle mancate risposte



Ripercorrendo la storia dei prodotti da salumeria trentini ci si accorge come la loro preparazione rispecchi le caratteristiche del territorio, in termini di clima, di orografia, di relazioni con le regioni limitrofe e con le relative tradizioni: ecco perché con lo stesso nome si possono identificare in ambiti geografici differenti prodotti diversi per lavorazione ed ingredienti.

Da qualche anno la Provincia autonoma di Trento, attraverso l'Assessorato all'agricoltura al commercio e turismo ha avviato un'attività di censimento di tutte le produzioni, agroalimentari del territorio, attività che si pone sotto il segno di un rinnovato interesse per il variegato patrimonio enogastronomico locale, per la qualità e la rintracciabilità dei suoi prodotti.

Nel corso del 2003, in concomitanza con la nascita del Consorzio produttori trentini di salumi, la Camera di Commercio di Trento ha deciso di intraprendere una ricerca sul settore delle carni lavorate, facendo seguito a quella della Provincia, con l'obiettivo di integrare i dati relativi al censimento dei prodotti di settore con quelli economici sulla produzione e sulle aziende.

L'indagine si iscrive in un ampio programma di promozione dei prodotti enogastronomici trentini. In seguito ad un accordo interistituzionale tra Provincia e Camera di Commercio, sul sostegno allo sviluppo del territorio, l'Ente camerale ha assunto un ruolo determinante nella elaborazione delle linee di indirizzo per la promozione dei prodotti trentini e nello studio dei settori economici più rappresentativi della realtà locale.

A seguito di tale accordo è stato istituito l'Osservatorio delle Produzioni trentine, centro propulsivo di conoscenze e informazioni sulle produzioni di eccellenza, che ha portato a termine il seguente studio.

1.1. Il progetto di ricerca

Obiettivo della ricerca è non solo la definizione dei dati quantitativi inerenti alla produzione, ma anche un inquadramento economico del settore sulla base del numero di addetti, delle dimensioni aziendali, del mercato e della filiera produttiva.

Destinatari dell'iniziativa sono state le 200 aziende operanti in Trentino nel comparto della lavorazione delle carni, selezionate attraverso gli archivi anagrafici del Registro imprese della Camera di Commercio di Trento, sulla base dei requisiti previsti dall'indagine. Per la rilevazione è stato predisposto un questionario, inviato ai destinatari via posta o fax, composto di due parti, l'una per la raccolta dei dati anagrafici, l'altra per quella relativa ai dati economici.

Dati anagrafici:

1. base anagrafica ;
2. descrizione aziende.

Dati economici

1. caratteristiche aziendali;
2. addetti;
3. prodotti e quantitativi;
4. provenienza della materia prima;
5. mercato.

1.2. I risultati

I 138 questionari pervenuti oltre a garantire la validità statistica dell'indagine assicurano una copertura stimata della produzione pari al 97% del totale.

Sulla base della disciplina igienico-sanitaria vigente in materia di produzione e vendita di sostanze alimentari (regolata dalla Legge 283/62, dal D.Lgs. 537/92 in attuazione della Direttiva 92/5/CEE e dal D.M. 31 ottobre 1994), le aziende sono state suddivise in tre categorie:

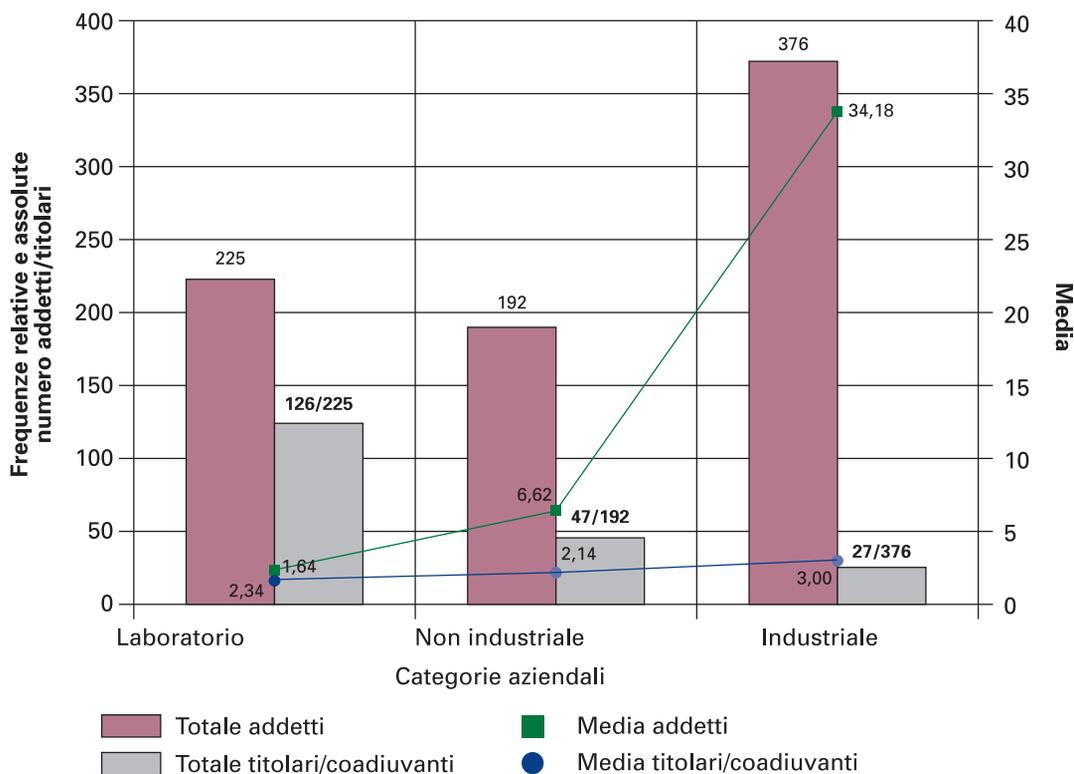


- *laboratori annessi allo spaccio di vendita* (71% dei questionari pervenuti);
- *aziende con riconoscimento CEE limitato, non aventi struttura e capacità di produzione industriale*: secondo il D.Lgs. 537/92, cui fa seguito il D.M. 31 ottobre 1994 (in G.U. 16 dicembre 1994, n. 293), il limite massimo di prodotto finito è fissato in 7,5 tonnellate a settimana (21% dei questionari pervenuti);
- *aziende con riconoscimento CEE illimitato aventi struttura e capacità di produzione*

industriale: il D.Lgs. individua questi stabilimenti come aventi capacità produttiva superiore alle 500 tonnellate di carne all'anno (8% dei questionari pervenuti).

Secondo i dati emersi, il settore impiega 793 unità con una media di 5,8 addetti per azienda; il 47,3% è inserito in realtà di tipo industriale (con una media di 34 addetti), il 24,15% in strutture a capacità non industriale (con una media di 6,6 addetti) e il 28,55% nei laboratori con spaccio di vendita annesso (con una media di 2,2 addetti).

Media e totali titolari e addetti





Il 72% degli addetti è direttamente coinvolto nella lavorazione della carne. Tra questi un'attenzione particolare merita la figura del mastro salumiere, l'esperto che segue e garantisce la qualità del processo di lavorazione fino al confezionamento.

La professionalità dei mastri salumieri trentini nel 75% dei casi si avvale di un'esperienza che supera i 20 anni di attività; non si può comunque trascurare che solo nel 10% dei casi l'esperienza scende sotto i 10 anni. Se da un lato il fenomeno appare confortante circa l'attuale livello di professionalità della categoria, c'è da interrogarsi sul futuro incerto di un mestiere che sembra avere pochi eredi. Una delle ragioni va probabilmente rintracciata nelle lacune del sistema formativo istituzionale, che solo di recente si è attivato per la valorizzazione di una professione che riveste un ruolo centrale nel processo produttivo. Un ulteriore aspetto dell'indagine riguarda

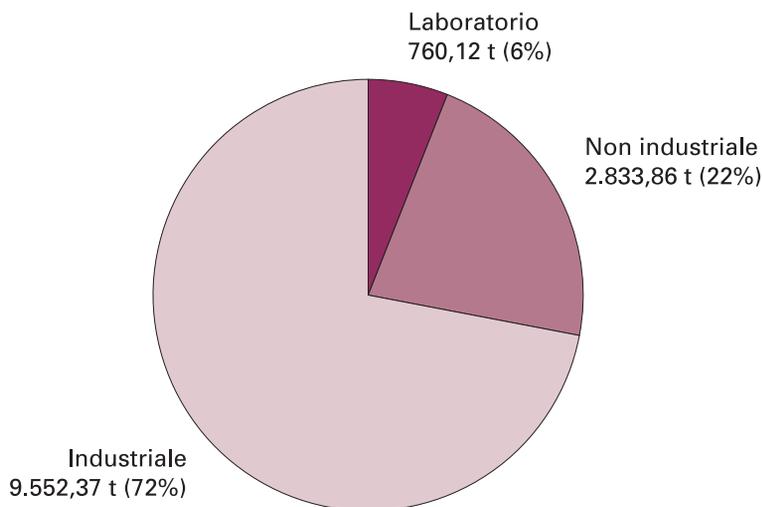
la definizione della produzione di carni lavorate in Trentino. Nella tabella di seguito si presentano i dati relativi all'anno 2003, distinti in base alla classificazione aziendale precedentemente indicata.

Aziende e produzioni a confronto

	N. question.	tonnellate/ anno 2003	% produzione
Laboratorio	98	760,11	6 %
Non industriale	29	2.833,86	22 %
Industriale	11	9.552,37	72 %
Totale rilevato	138	13.146,34	100%

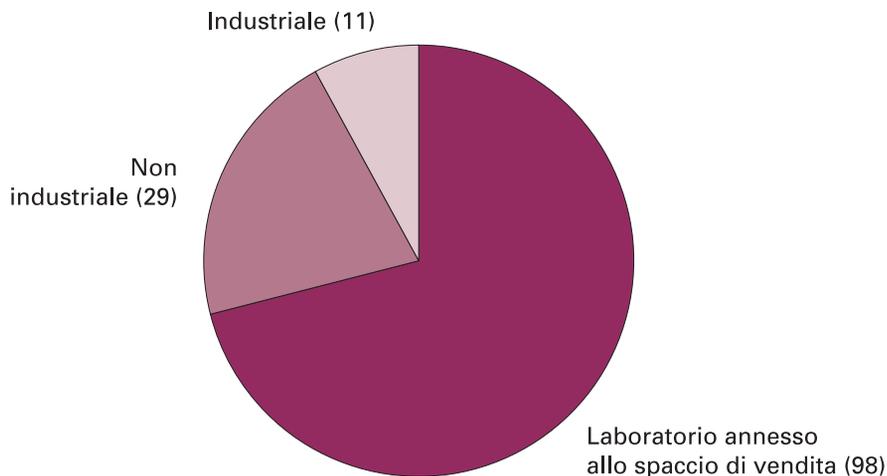
Emerge in modo evidente come nonostante il maggior numero di presenze (71%), la classe dei laboratori rappresenti una quota produttiva nettamente inferiore a quella delle altre due che nel complesso riuniscono il 29% degli intervistati.

Produzione di salumi per categoria aziendale – anno 2003





Azienda per categoria



Tra i tipi di carni lavorate si sono potute distinguere ben 27 specialità gastronomiche. In esse oltre ai noti *Speck*, *Carne salada* e *Lugànega* trovano spazio anche prodotti di nicchia quali *Morette* o *Barbusti*, *Pezòte d'asino* e *Lingua salada*.

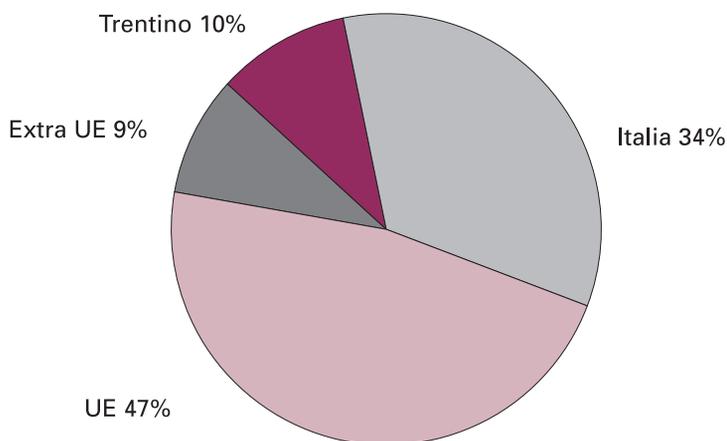
Il 52% del totale rilevato è rappresentato da prodotti tipici trentini: *Speck trentino*, *Carne salada*, *Lardo*, *Lugànega trentina stagionata*, *Mortandèla della Val di Non*, *Ciuiga del*

Banale, *Pancetta affumicata cruda o stesa*, *Selvaggina*, *Cotechino* etc.

La materia prima (suina e bovina), secondo i dati emersi dall'indagine, proviene per il 47% da Paesi UE, per il 34% dall'Italia, per il 9% da Paesi extra europei, e solo per il 10% dal Trentino.

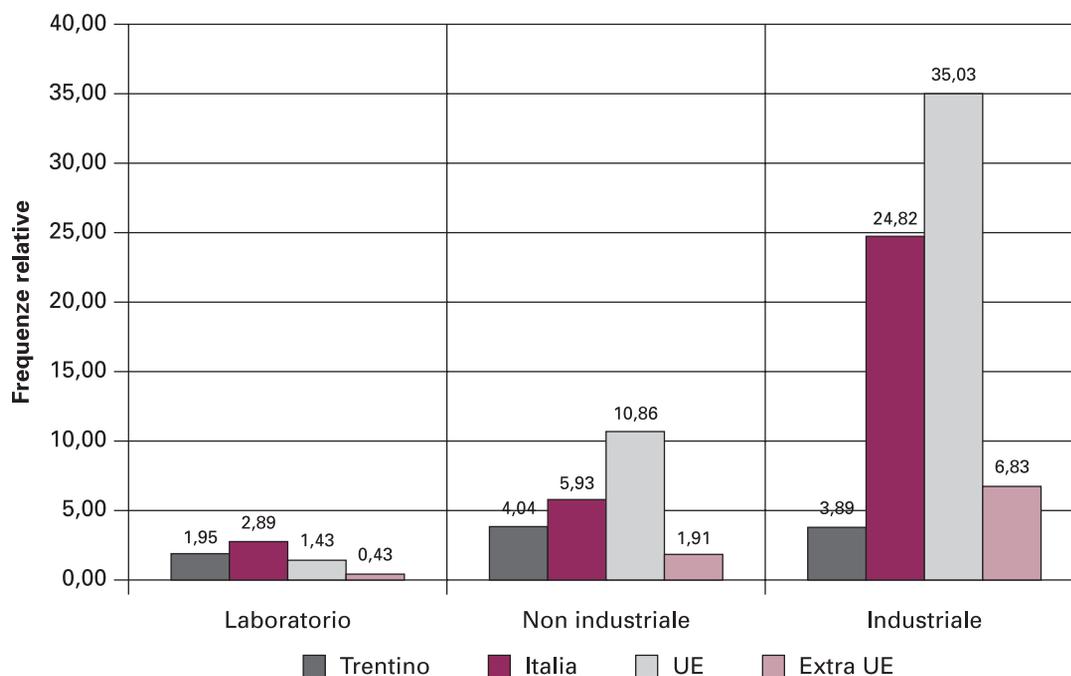
Il dato delinea una situazione poco confortante e rappresenta un elemento di criticità per il comparto.

Provenienza delle carni utilizzate per la produzione di salumi trentini – anno 2003





Provenienza delle carni utilizzate per la produzione di salumi trentini per categoria aziendale – anno 2003



Infatti, in un momento in cui il consumatore si mostra sempre più sensibile all'origine e alla rintracciabilità dei prodotti agroalimentari, a seguito anche degli allarmanti fenomeni che in tempi non troppo lontani hanno segnato il mercato e che hanno non poco inciso sul comportamento d'acquisto, appare indispensabile ripensare all'intera filiera produttiva di un settore che nella realtà trentina può beneficiare dell'immagine di genuinità e qualità comunemente associata al territorio. È alla luce di questa consapevolezza che l'Ente camerale si è attivato sul finire del 2003 con l'intento di promuovere l'istituzione di un consorzio di settore che avesse tra le proprie finalità la definizione di protocolli di qualità dei salumi trentini nonché la funzione di principale referente per le aziende. Quanto ai punti di forza emersi dallo studio, quelli relativi al mercato meritano senza

dubbio una particolare attenzione. Oltre il 58% del volume produttivo esce dai confini provinciali per arrivare sulle tavole del Nord Italia; la restante quota è invece assorbita dal consumo interno.

L'ultimo aspetto preso in considerazione dal presente lavoro è quello distributivo; nell'intento di seguire tutto il percorso della filiera è stata dedicata attenzione anche alla sua fase finale: si è così individuato nella rete della grande distribuzione e nell'attività dei grossisti il canale che assorbe il 72% del volume produttivo; il 16% arriva invece sulle tavole di hotel, ristoranti e società di *catering*, la rimanente quota passa per il canale di vendita diretta.

Infine, una nota interessante rilevata dall'indagine è l'attenzione dedicata da parte di alcune aziende all'accoglienza: risulta infatti che ben il 17% delle realtà a capacità non



industriale (quasi il 30% della produzione di categoria) e il 5% dei laboratori (più del 10% della produzione di categoria) dispongono di sale attrezzate per la degustazione e la cultura di prodotto. Si tratta di un fenomeno significativo ai fini della valorizzazione del comparto e dei suoi prodotti, che concorre, in una logica di integrazione, all'attività di promozione istituzionale, al rafforzamento dell'immagine del territorio e delle sue espressioni più genuine.

1.3. Conclusioni

I dati raccolti dallo studio dell'Osservatorio delineano il profilo di un comparto solido dal punto di vista economico che rappresenta sul piano produttivo l'1,1% del totale nazionale. L'alta professionalità dei suoi addetti, poi, co-

stituisce una garanzia di qualità che, unitamente alle iniziative a favore dell'accoglienza messe in atto da alcune aziende, rappresenta un presupposto importante per promuovere una cultura di prodotto sempre più diffusa e radicata nel consumatore. Non si può comunque ignorare che, a fronte di una situazione nel complesso positiva, ancora molto si può fare a livello di filiera, soprattutto per la valorizzazione e tutela dell'origine trentina del prodotto.

È auspicabile che l'attività del neonato Consorzio possa fungere da stimolo per lo sviluppo di un settore che, oltre ad esprimere una parte importante del patrimonio gastronomico locale, rappresenta sicuramente un biglietto da visita importante per il territorio trentino.

I dati in breve

Universo	200 aziende
Partecipanti	138 aziende
Produzione rilevata tonnellate /anno 2003	13.146,34 t
Produzione stimata sul totale rilevato	13.627,23 t
Numero addetti	793 unità
Numero addetti stimati	899 unità
Tipologia prodotti rilevati	27
Mercato	42% locale; 58% extra-provinciale
Canali di vendita	12% vendita diretta; 16% HORECA-Hotel, restaurant, catering; 72% Distribuzione commerciale



**Produzione anno 2003 rilevata per tipologia di lavorazione e prodotti
(evidenziati in grigio i prodotti tipici trentini)**

Tipologia salumi		Produzione in kg	%
Categoria per lavorazione	Tipologia		
Prodotti affumicati e stagionati	Carrè affumicato	176.823	1,35%
	Ciùiga del Banale	5.630	0,04%
	Lardo	45.470	0,35%
	Mortandèla	43.170	0,33%
	Pancetta affumicata cruda	688.715	5,24%
	Speck trentino	3.556.221	27,05%
Totale prodotti affumicati e stagionati		4.516.029	34,35%
Prodotti cotti	Mortadella	299.296	2,28%
	Pancetta stufata	317.676	2,42%
	Prosciutto cotto	3.891.287	29,60%
	Speck cotto	20.356	0,15%
	Würstel	491.990	3,74%
Totale prodotti cotti		5.020.605	38,19%
Prodotti freschi lavorati	Cotechino	37.143	0,28%
	Insaccati freschi	49.200	0,37%
	Lugànega fresca	116.012	0,88%
	Moretta o Barbusto	1.400	0,01%
	Salsiccia	122.621	0,93%
Totale prodotti freschi lavorati		326.376	2,48%
Prodotti salmistrati	Carne salada	863.290	6,57%
	Carne salmistrata	12.000	0,09%
	Lingua salmistrata	92.450	0,70%
Totale prodotti salmistrati		967.740	7,36%
Prodotti stagionati	Bresaola	6.740	0,05%
	Coppa/Lonza	33.276	0,25%
	Lugànega trentina stagionata	589.540	4,48%
	Pancetta arrotolata	111.077	0,84%
	Prosciutto crudo	180.300	1,37%
	Salame	1.036.847	7,89%
Totale prodotti stagionati		1.957.780	14,89%
Altro	Altre specialità trentine	325.907	2,48%
	Selvaggina	31.906	0,24%
Totale altro		357.813	2,72 %
Totale complessivo		13.146.343	100 %



1.4. Il trattamento delle mancate risposte totali

Il 30% circa delle aziende contattate non ha risposto all'indagine entro il termine fissato. Attraverso i dati del Registro imprese è stato possibile ricostruirne le dimensioni produttive e classificarle come "Produttori con laboratorio annesso allo spaccio di vendita".

La stima dei dati mancanti è stata calcolata sulla base della produzione media delle aziende appartenenti alla stessa categoria.

Media della produzione delle aziende di piccole dimensioni

$$\frac{\text{kg/anno } 760.115}{\text{n. aziende } 98} = 7.756,28 \text{ kg/anno}$$

Quantità di carne lavorata: stima delle risposte mancanti

$$7.756,28 \text{ kg} \times 62 \text{ aziende mancanti} = 480.889 \text{ kg}$$

(3,53% del totale stimato)

Le aziende che non hanno aderito all'iniziativa rappresentano presumibilmente il 3,53% della produzione stimata per il 2003.

2.

I principali prodotti della tradizione locale

- 2.1. Speck trentino**
- 2.2. Carne salada**
- 2.3. Lardo**
- 2.4. Luganega trentina – Presidio Slow Food**
- 2.5. Ciuighe del Banale – Presidio Slow Food**
- 2.6. Mortandèla della Val di Non – Presidio Slow Food**
- 2.7. Pancetta affumicata cruda o stesa**
- 2.8. Cacciatore della Val Rendena
o Salame all'aglio di Caderzone**



2.1. Speck trentino

Lo *Speck*, le cui origini risalgono sicuramente al Cinquecento, è un prodotto della tradizione contadina dell'area tirolese e trentina.

Il prodotto si ottiene dalla coscia del maiale che dopo essere stata disossata, arrotondata alla punta e mondata viene messa in una salamoia secca, costituita da sale, pepe e ginepro (composizione diversa e gelosamente custodita da ciascun produttore). Le "pezze" di *Speck* sono quindi riposte in vasche d'acciaio dove rimangono almeno tre settimane durante le quali vengono costantemente rigirate e massaggiate per far sì che la salamoia

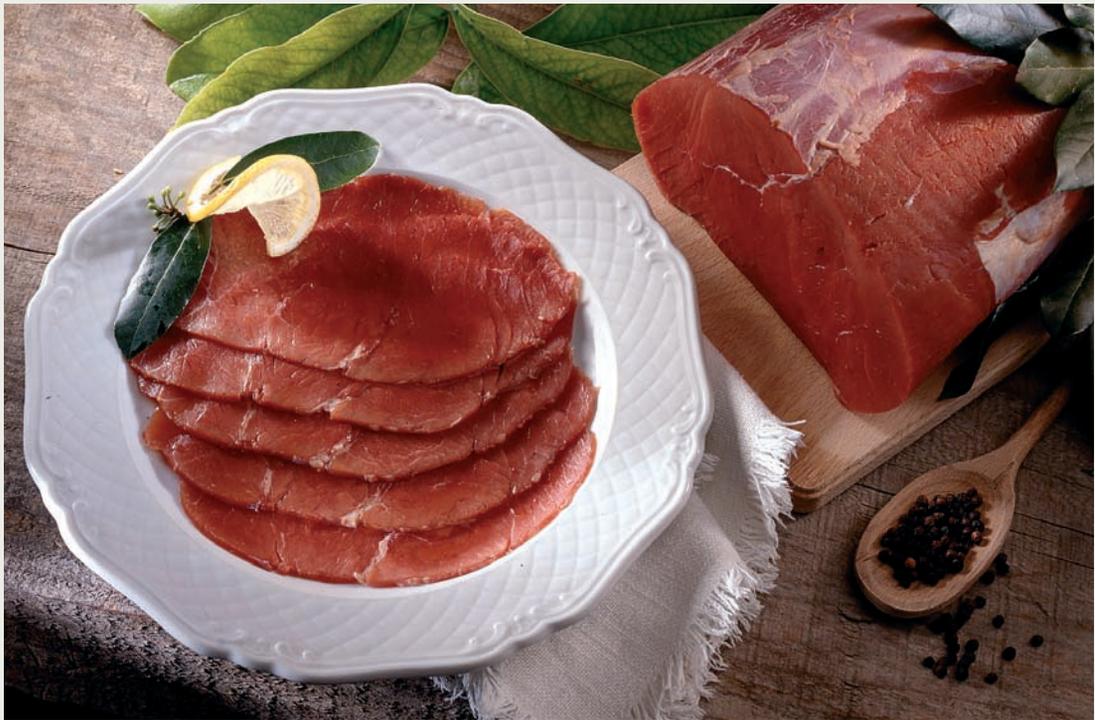
entri bene in contatto con la superficie della carne.

Terminata la salatura nella salamoia secca si passa all'affumicatura che varia dalle due alle tre settimane. Le "pezze" di *Speck* vengono portate in un apposito locale dove si è preparato il fumo con la combustione di segatura d'alberi a foglia caduca, inumidita e aromatizzata con ginepro. Dopo il processo di affumicatura, lo *Speck* viene portato nei locali di stagionatura dove rimane per un periodo che varia dai 4 ai 6 mesi secondo il tipo di prodotto che si vuole ottenere.





2.2. Carne salada



Prodotta originariamente nel Basso Sarca, la *Carne salada* è diventata oggi una vera e propria specialità trentina. Si presenta come una carne magrissima aromatizzata e prestagionata, che può essere consumata cruda, a fette molto sottili, o cotta ai ferri.

Per ottenere questo prodotto tipicamente trentino si utilizza solo la fesa di manzo scelta, che, ripulita dal grasso e da tutte le pellicine, viene tagliata in pezzi compatti del peso di circa 1 o 2 kg. La carne viene quindi cosparsa da una miscela di spezie e aromi e posta in un apposito recipiente d'acciaio (che un tempo era in legno, poi in terracotta, detto *pitàr*), facendo attenzione che non si creino dei vuoti d'aria tra i vari pezzi. Infine, per favorire la fuoriuscita dell'acqua dalla carne

e l'assimilazione degli aromi, il recipiente viene chiuso da un coperchio sopra il quale si pone un peso.

La carne rimane nella salamoia secca (sale grosso, alloro, pepe nero, bacche di ginepro, aglio a spicchi schiacciati e rosmarino) per un periodo di circa 15 giorni (in passato 20-25 giorni) durante il quale i pezzi devono essere rigirati quotidianamente, avendo cura di portare in alto i pezzi in basso e viceversa, aggiungendo, se necessario, del vino bianco aromatico per evitarne il rinsecchimento. Dopo il periodo di maturazione nella salamoia secca il prodotto è pronto per il consumo. La conservazione avviene in luoghi freschi, a temperatura costante e non superiore ai 6-8°C.



2.3. Lardo



Il *Lardo* trentino viene prodotto con materia prima proveniente da maiali maturi, solo con lo spallotto, una parte pregiata spessa 4 o più centimetri facilmente riconoscibile dalla vena di carne che la percorre.

Il *Lardo* viene ripulito dai grassi molli quindi tagliato a pezzi.

Questi sono a loro volta cosparsi di una miscela di spezie ed aromi (sale, pepe macinato, alloro, bacche di ginepro, eventuali altre spezie) e riposti in apposite vasche in acciaio o plastica alimentare dove rimangono per almeno una decina di giorni e subiscono

regolari rimescolature per amalgamare bene la salatura ed eliminare il deposito umido che si produce.

Terminato il periodo di “salatura” il *Lardo* viene posto in locale fresco, asciutto e buio per una ventina di giorni, dopodiché il prodotto è pronto per il consumo.

La variante del *Lardo fumà* prevede che dopo la salatura e l’asciugatura il prodotto subisca anche un processo di affumicatura e di breve stagionatura (circa 20 giorni).

Il prodotto si consuma generalmente crudo, affettato molto finemente.



2.4. Lugànega trentina – Presidio Slow Food

La *Lugànega trentina* – per antonomasia il salume tradizionale di ogni famiglia contadina trentina – è un insaccato stagionato composto da carne di solo maiale, che subisce delle sottili differenze di lavorazione secondo le valli trentine dove viene prodotto (esiste anche la versione non stagionata che accompagna generalmente delle pietanze tipiche e viene consumata previa cottura).

Questo insaccato è preparato con carne magra di suino di prima scelta – prevalentemente proveniente da allevamenti locali o nazionali – con una percentuale di parte grassa variabile, ma che non può superare il 30 %.

All'impasto vengono aggiunti sale, pepe macinato e aglio tritato. Dopo la macinatura la pasta viene insaccata in un budello naturale e legata a intervalli regolari in modo da formare salamini lunghi circa 15-20 centimetri. Questo tipo di lavorazione è necessario per una corretta stagionatura del prodotto.

La *Lugànega* viene poi appesa per circa una settimana in un apposito locale di asciugatura. Successivamente viene posta a stagionare in un luogo fresco con la giusta umidità e a temperatura costante. Dopo un periodo che può variare da quaranta a novanta giorni è pronta per il consumo.





2.5. Ciuìghe del Banale – Presidio Slow Food

La produzione delle *Ciuìghe* avviene nel periodo che va dall'autunno fino al sopraggiungere della primavera nella zona del Banale (Giudicarie esteriori). Si tratta di un prodotto fresco, composto di carni miste suine e bovine mescolate con rape cotte.

Il prodotto va consumato preferibilmente cotto, affettato, da solo o accompagnato ai crauti.

Le *Ciuìghe*, un tempo piatto povero della tradizione contadina trentina, venivano prodotte con carni miste di maiale e di manzo, di seconda scelta. Oggi questo prodotto è preparato con carni scelte quali spalla, coppa, pancetta e gola, con una percentuale di rape di circa il 35-40%.

La preparazione di questo insaccato inizia con la bollitura delle rape, che vengono poi macinate e lasciate asciugare per due giorni in una cassa forata coperta da una tavola di legno. A questo punto vengono aggiunti la

carne, le spezie (sale fino, pepe nero, aglio tritato) e il tutto viene passato al tritacarne.

Dopo la macinatura, l'impasto viene insaccato in un budello di manzo, del diametro di circa 4 cm, massaggiato e punto per eliminare eventuali bolle d'aria, quindi porzionato in salamini di 10 cm l'uno circa.

Nell'ultima fase di lavorazione le *Ciuìghe* vengono portate in un locale seminterrato, ma opportunamente areato, con pareti e pavimento in calcestruzzo, dove restano un giorno per l'asciugatura e l'affumicatura.

L'affumicatura avviene tramite la combustione di truciolo di pianta a foglia caduca (preferibilmente faggio) che, opportunamente bagnato con l'acqua, invece della fiamma produce un gradevole fumo. Le *Ciuìghe* passano quindi in un altro locale per la conservazione e dovranno essere consumate nel mese successivo alla produzione.





2.6. Mortandèla della Val di Non – Presidio Slow Food



La *Mortandèla*, prodotto della tradizione povera contadina della Val di Non, si presenta con forma sferica, schiacciata, di colore bruno con odore e sapore caratteristico dei salumi affumicati ed ha generalmente un peso di 200 g.

Questo prodotto è ottenuto utilizzando carni macinate di suino, compresi polmone, cuore, gola, fegato, con una presenza di grasso variabile. Le carni di maiale, dopo una prima lavorazione (disosso, lieve sgrassatura e snervatura), vengono macinate e impastate, aggiungendo sale e aromi.

Con l'impasto ottenuto si formano delle pol-

pette, le *Mortandèle*, che vengono avvolte nel reticolo di maiale e disposte in modo ordinato su delle assi in legno infarinate con farina di grano saraceno e poste nella cella frigorifera per 12 ore circa, dove subiscono una prima asciugatura. A seguito di questa fase avviene l'affumicatura; il prodotto rimane in un apposito forno per diverse ore dove il fumo continuo mantiene una temperatura di 25 °C.

Quando la *Mortandèla* risulta asciugata e affumicata in modo uniforme, viene posta in una cella di stagionatura dove resta per almeno una settimana, prima di essere pronta per il consumo.

2.7. Pancetta affumicata cruda o stesa



La *Pancetta* magra di puro maiale può essere consumata, dopo affumicatura, affettata allo stato crudo o cotta in abbinamento a piatti della cucina tipica o per insaporire pietanze (crauti, canederli, ecc.).

La materia prima viene inizialmente tagliata in pezzi di 2-3 kg, lavorata in una salamoia secca (sale, pepe, alloro, ginepro ed eventuali altre spezie naturali), quindi collocata in apposite vasche, e coperta con una tavola di legno sopra la quale viene posto un peso per facilitare la fuoriuscita dell'acqua e favorire l'assimilazione degli aromi. Durante questo periodo si procede a rigirare il prodotto, portando in alto i pezzi che sono sul fondo della vasca e viceversa, provvedendo anche a massaggiare la carne per rendere uniforme la salatura.

Per ottenere una buona aromatizzazione la *Pancetta* deve rimanere a riposo 10-15 giorni quindi essere appesa per una notte in un apposito locale per l'asciugatura.

Le *Pancette* prodotte con il procedimento attuale vengono quindi affumicate per circa 5 giorni in un apposito forno, dove si prepara un fumo generalmente aromatizzato con rami di ginepro ancora verdi.

Il prodotto affumicato passa poi ai locali di stagionatura (temperatura costante al di sotto dei 18°C) dove rimane per almeno 40 giorni sotto controllo costante. Durante tale periodo, infatti, le *Pancette* si ricoprono di muffa, che deve restare bianca e leggera affinché il prodotto non si deteriori.

Al termine di questo procedimento, le *Pancette* sono pronte per essere affettate.



2.8. Cacciatore Val Rendena o Salame all'aglio di Caderzone

Si tratta di un insaccato di puro suino, da consumarsi allo stato crudo previa stagionatura.

Questo prodotto viene preparato con polpa scelta di maiale. Dopo la spolpatura, la carne viene macinata a pasta grossa, aromatizzata con sale, una buona quantità di aglio macinato e pepe, quindi impastata a mano per circa 2 minuti.

La pasta viene insaccata in un budello di manzo del diametro di circa 5 cm, massaggiata e punta per farne uscire le bolle d'aria, quindi porzionata in salamini di circa 15 cm

l'uno. La doppia legatura frapposta tra un salame e l'altro permette una migliore asciugatura e ne rende possibile la successiva separazione.

Terminata la lavorazione i salami vengono portati in un locale interrato dove restano per circa una settimana per l'asciugatura ad una temperatura che passa dagli iniziali 23°C ai 15°C di fine periodo.

I prodotti passano infine al locale di stagionatura dove restano circa 40 giorni ad una temperatura costante di circa 14°C ed un'umidità dell'80% circa.



La ricerca, realizzata nel 2004 dall'Osservatorio delle produzioni trentine, fotografa il settore della carne lavorata e dei salumi trentini. I dati raccolti riguardano le dimensioni delle imprese operanti in provincia di Trento, le quantità di prodotto da commercializzare e l'andamento dei flussi di mercato. Si tratta di uno studio puntuale, ricco di riferimenti a tabelle e grafici, che permette di definire con precisione le direttrici operative della prossima attività promozionale e di valorizzazione dei prodotti trentini tipici e di qualità.

L'indagine esplorativa è completata da un elenco descrittivo dei principali tipi di carni lavorate e insaccate della tradizione locale, comprende i dettagli dei diversi sistemi di produzione e dà risalto all'aspetto artigianale di antiche pratiche che si sono tramandate nel tempo.