

Salame all'aglio della Val Rendena

written by Rivista di Agraria.org | 13 ottobre 2011

di Marco Salvaterra



Salame all'aglio della Val Rendena (foto <http://www.salumificiovalrendena.it/>)

La tradizione dei salumai di Rendena

La storia della Val Rendena è stata segnata per secoli dall'emigrazione. Un'economia povera, basata sullo sfruttamento dei boschi, sull'allevamento e su quel po' di agricoltura che era possibile, nei tempi passati ha costretto i suoi abitanti ad andarsene nelle terre grasse della pianura Padana, stagionalmente, o in Paesi stranieri per lunghi anni, a partire dal Seicento.

Dapprima "segantini" (impiegati nella sega a mano dei tronchi), poi "moléti" (arrotini) e salumai, per secoli gli abitanti delle Rendena emigravano dai Santi fino ad aprile verso sud; attraverso l'unica via allora praticabile costituita dal Lago di Garda, arrivavano nel Mantovano dove appresero i segreti e le tecniche di quelle zone già famose per la produzione di salumi. Con il passare del tempo, lentamente venne introdotta una sostanziale modifica alle procedure tradizionali; si cominciò ad aggiungere come ingrediente l'aglio, ritenuto un prodotto salutare con effetti benefici e che conferiva agli insaccati un apprezzato aroma.

Fino a metà Ottocento, i movimenti migratori avevano carattere provvisorio e stagionale: in particolare durante l'inverno molti uomini lasciavano il paese (gli impegni per le attività agricole erano ridotti e anche quelli relativi all'allevamento del bestiame meno impegnativi) per andare nei centri maggiori del nord Italia. La vera emigrazione iniziò soltanto nella seconda metà del XIX secolo, quando intere famiglie lasciarono la valle per fissare la loro dimora altrove. Furono molti quelli che esportarono l'arte dei salumieri in diverse città d'Europa (e non solo). Grande attrazione veniva esercitata dall'Istria e Trieste. Quest'ultima era, nell'ambito dell'Impero austro-ungarico, la più grande città abitata da una popolazione italianofona (quindi non era necessario conoscere un'altra lingua, oltre all'italiano imparato a scuola) che si potesse raggiungere senza difficoltà (e soprattutto senza passaporto e permessi speciali di lavoro) e inoltre Trieste era una città in continua crescita socio-economica, per cui offriva larghe possibilità di successo sia come posti di lavoro che nella prospettiva di buoni affari. Gli emigranti di Rendena (e di Strembo in particolare), nel giro di pochissimi decenni (fine Ottocento-primi Novecento), conquistarono a Trieste una posizione di grande rilievo nel commercio della carne di maiale, rilievo che diventò quasi monopolio.

In passato quasi tutte le famiglie assieme alle mucche allevavano (fino a circa 30-40 anni fa) anche il maiale, nutrendolo con i pochi scarti di prodotti agricoli come patate e granturco, le uniche coltivazioni possibili data l'asperità del terreno e soprattutto le avverse condizioni climatiche oltre che ai pochi spazi coltivabili disponibili. Oggi invece sono pochissimi quelli che allevano il maiale per uso proprio ma la tradizione è portata avanti nelle varie macellerie, più o meno grandi che continuano a produrre salumi con il metodo tradizionale, offrendo ai consumatori un prodotto tipico della Val Rendena e contribuendo a mantenere un'usanza caratteristica ed a far conoscere un pezzo di storia locale.

Tecnica di produzione

Per la produzione del salame all'aglio - salam da l'ai - della Val Rendena si utilizza carne di maiali nati e allevati in Italia, macellati a circa 180 kg.

La carne, accuratamente selezionata, snervata e privata dei grassi non idonei, viene macinata con tritacarne dotato di una piastra con fori di uscita da 6 mm, aromatizzata poi con sale, pepe nero macinato, aglio, noce moscata macinata, e mescolata, infine, per un periodo sufficiente affinché l'impasto "si ami", come si dice in gergo (il grasso e la carne devono amalgamarsi bene).

Tale fase, se effettuata con impastatrice meccanica, dura di solito cinque minuti, mentre, se effettuata a mano, non ha un limite di tempo ben definito, ma sta alla capacità del salumiere valutare quando l'impasto è pronto.

Si procede poi all'insacco dell'impasto in budello naturale di bovino, del diametro di 60-65 mm, che viene quindi legato e ripetutamente punto per favorire l'espulsione dell'aria eventualmente presente.

La fase d'asciugamento, senz'altro la più delicata, deve essere effettuata a temperatura ed umidità controllate, curando di effettuare una fase a freddo di circa due giorni e, successivamente, una fase a caldo, con diverse temperature progressivamente calanti per una settimana.

Il prodotto deve infine essere stagionato per un periodo che varia da uno a due mesi circa.

Le materie prime impiegate per la preparazione sono, per 100 kg di carne di suino maturo:

- sale 2,2 chilogrammi
- pepe nero 250 grammi
- aglio 80 grammi
- noce moscata 60 grammi

Al momento del consumo, il salame all'aglio Rendena si presenta di colore rosso per la parte magra e biancorosato per quella grassa; il profumo è gradevole ed intenso. Si consuma per tutto il periodo dell'anno ed è ottimo come antipasto. Una volta affettato deve essere conservato in frigorifero, ben coperto.



La legatura manuale (foto <http://www.salumificiovalrendena.it/>)



La stagionatura (foto <http://www.salumificiovalrendena.it/>)

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 - <http://www.salumificiovalrendena.it/>

Fonti bibliografiche

Salumai di Strembo nel Mondo - Botteri Guido "Gambìn"
www.trentinoagricoltura.it - Trentino agricoltura
www.salumificiovalrendena.it - Salumificio Val Rendena

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 >>>](#)

Salumi fai da te

La lavorazione amatoriale delle carni

Luigi Grazia, Carlo Zambonelli -Edagricole



In questo libro gli autori, forti delle loro esperienze nel campo della trasformazione delle carni, forniscono tutte le informazioni necessarie per ottenere risultati soddisfacenti sia sotto il profilo igienico e salutistico sia gastronomico.

[Acquista online >>>](#)