

Il successo commerciale della Carne salada del Trentino non è solo una moda

written by Rivista di Agraria.org | 15 novembre 2020
di Marco Salvaterra



Carne salada del Trentino

Fino a pochi anni fa' era apprezzata soltanto dai valligiani e dai turisti che frequentano il Trentino occidentale. Da un po' di tempo la troviamo invece anche nei supermercati di mezza Italia, in comode vaschette in atmosfera controllata. E' la "Carne salada", una specialità tipica del Trentino nata come metodo di mantenimento delle carni per la stagione fredda.

Ciò che ha aumentato l'apprezzamento degli italiani per questo prodotto sono le sue proprietà salutistiche. E questo grazie alla qualità dei tagli di carne che vengono impiegati per la sua produzione.

Il consumatore predilige sempre più alimenti con basso contenuto calorico, senza conservanti e antibiotici, ma gustosi e versatili nel consumo. Tutte caratteristiche che presenta la carne salada prodotta in Trentino.

Un po' di storia

Nata come metodo di mantenimento delle carni per la stagione fredda, l'usanza di conservare i pezzi di bovino nel sale conferiva in realtà anche un gusto tutto particolare al prodotto, esaltato dall'aggiunta di erbe aromatiche dai profumi montani.

Di carne salada si parla già in un manoscritto quattrocentesco dal titolo "*Libro de cosina composto et ordinato per lo hegregio homo Martino de Rubei de la Valle de Bregna, coquo quell'illustre Signore Johanne Jacobo Trivulzio*" e più precisamente di carbonata di carne salata. Nel 1700 due famiglie di Tenno in Trentino, una delle quali si era

salvata dalla peste che nel 1600 aveva colpito quella zona, iniziarono una produzione per la commercializzazione della carne salada.

Questo salume si prepara partendo dalla fesa di manzo che viene tagliata in pezzi compatti del peso di circa 1 o 2 kg. Questi vengono posti in un apposito recipiente di terracotta e messa in salamoia con spezie, pepe nero, aglio, rosmarino, alloro, salvia, bacche di ginepro, per circa 30-35 giorni.

Il tutto viene coperto con un peso. Durante questo periodo la carne deve essere rigirata tutti i giorni, avendo cura di portare in alto, e viceversa, i pezzi bassi e di aggiungere, se necessario, del vino bianco aromatico, al fine di evitare il rinsecchimento della carne.

Oggi viene prodotta nel Basso Sarca e nelle confinanti Valli Giudicarie (val Rendena).

I motivi del successo della carne salada

Insieme alla Bresaola, è uno dei salumi meno ricchi di grassi e di più facile digeribilità. Dal punto di vista nutrizionale è una fonte di proteine di elevata qualità, di vitamine e sali minerali. Ricordiamo però che la carne salada, come gli altri salumi, è anche ricca di sale e di colesterolo, e secondo gli esperti il loro apporto dovrebbe essere limitato, rispettivamente, a 2 grammi e 300 mg al giorno.

Ecco il confronto con alcuni salumi molto consumati in Italia.

100 g di **Carne salada** apportano ad esempio circa 130 Kcalorie e:

- 20,87 g di proteine
- 1,3 g di lipidi, fra cui 0,638 g di acidi grassi saturi, 0,564 g di acidi grassi monoinsaturi, 0,047 g di acidi grassi polinsaturi, 53 mg di colesterolo

100 g di **Bresaola della Valtellina Igp** apportano circa 151 Kcalorie e:

- 33,1 g di proteine
- 2,0 g di lipidi, di cui 0,72 g di grassi saturi, 0,69 g di grassi monoinsaturi, 0,40 g di grassi polinsaturi e 63 mg di colesterolo

100 g di **Prosciutto crudo di Parma Dop** apportano circa 268 Kcalorie e:

- 25,5 g di proteine
- 18,4g di lipidi, di cui 6,15 g di grassi saturi, 8,4 g di grassi monoinsaturi, 1,60 g di grassi polinsaturi e 72,0 mg di colesterolo

100 g di **Salame Ungherese** apportano circa 420 Kcalorie e:

- 28,5 g di proteine
- 24,2 g di lipidi, di cui 9,74 g di grassi saturi, 15,38 g di grassi monoinsaturi, 5,45 g di grassi polinsaturi 99,0 mg di colesterolo

Ricordiamo inoltre che tra gli ingredienti non ci sono cereali contenenti glutine e lattosio, anche se è prudente leggere sempre con attenzione l'etichetta.

Oltre alle qualità organolettiche c'è poi il gusto e la praticità, grazie anche alle nuove vaschette che permettono il consumo di questo salume anche sul posto di lavoro o all'aperto.

In commercio si trovano due tipi di carne salada del Trentino confezionata: quella più sottile da consumare cruda, e quella più spessa da scottare come una tagliata.

Quella cruda va condita soltanto con un filo d'olio extravergine d'oliva (meglio non aggiungere il limone) e, al massimo, qualche scaglia di Trentingrana.

Le fette più grosse, appena passate ai ferri, vanno accompagnate con i fagioli borlotti stufati con cipolle ed erbe aromatiche.

In accompagnamento ad un piatto di carne salada non può mancare un bicchiere di vino di Marzemino d'Isera o un Merlot Trentino. L'importante è che sia un vino rosso che abbia dei sentori erbacei, in modo da riprendere gli aromi della carne salada.



Carne salada (foto <https://www.salumificiovalrendena.it/>)

Riferimenti bibliografici

Humanitas Ospedale Milano - Humanitas <https://www.humanitas.it/>

Istruzione Agraria online - <https://www.agraria.org/>

My-personaltrainer.it - Salute e benessere - <https://www.my-personaltrainer.it/>

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 >>>](#)