

Ampliamento del Salumificio Val Rendena

written by Rivista di Agraria.org | 29 agosto 2019

di Marco Salvaterra

[embedyt] <http://www.youtube.com/watch?v=ZHc-R70lO-c>[/embedyt]



1947 - Vigo Rendena

Il Salumificio Val Rendena è stato fondato nel 1947 dai fratelli Gasperi, Angelo e Francesco, di Vigo Rendena, mettendo a frutto l'esperienza e la capacità nella lavorazione di carni e salumi acquisite negli anni di lavoro come migranti, tra le due guerre mondiali, a Fiume, cittadina istriana oggi in Croazia. Angelo, il fratello maggiore, si ritira nel 1973 lasciando il posto ad Erminio Ferrari, tutt'oggi socio e amministratore assieme ad Andrea Gasperi, figlio di Francesco. Nel corso dei successivi anni e fino ai nostri giorni l'attività si è progressivamente sviluppata grazie all'impegno costante dei fondatori e degli attuali amministratori. Nel 2007 il Salumificio Val Rendena festeggia i primi 60 anni di attività aprendo, a Preore, un secondo stabilimento dedicato alla produzione dello speck. È tra i leader nella produzione di salumi in Trentino e si posiziona nella fascia alta del mercato quanto a qualità dei prodotti, notorietà del marchio, serietà commerciale.



Salumificio Val Rendena - Stabilimento di Preore (Trentino)

Salame Rendena all'aglio, Vero Salametto Rendena, Pancetta arrotolata, Lardo alle spezie, Salsiccia, Salamella e Cotechino, sono i salumi con cui i fratelli Gasperi avviarono l'attività di salumieri in Rendena e la proseguirono per decenni. Oggi i prodotti di punta dell'azienda sono soprattutto la Carne Salada e lo Speck del Trentino, oltre agli altri salumi tipici della Terra trentina. Ed è proprio il successo crescente della Carne Salada, ad aver spinto il Salumificio Val Rendena a *ristrutturare una parte dello stabilimento di Preore e adibirlo alla produzione di tale speciale salume antico. Questo intervento permette di apportare importanti migliorie strutturali e di digitalizzazione, anche in ottica di Industria 4.0, le quali fanno strada a maggior sicurezza e completa tracciabilità e rintracciabilità digitale del prodotto. Non manca l'aumento di capacità produttiva.*



Ampliamento dello stabilimento di Preore

Come detto, il nuovo reparto sarà dedicato completamente alla produzione di Carne salada del Trentino, salume gustoso e sano, in linea con le esigenze dell'alimentazione moderna. Le magrissime carni di bovino adulto vengono fatte riposare per più di venti giorni in una miscela di sale, erbe aromatiche di montagna, aromi naturali e spezie. Questa lavorazione in salamoia rende la carne tenerissima, dal caratteristico colore rosso rubino, gustosa e con basso tenore di sale. Si gusta cruda, tagliata sottile, con un filo di olio e scaglie di Grana Trentino, guarnita con rucola o funghi, anche sott'olio. È ottima anche scottata alla piastra, accompagnata da un fumante piatto di fagioli borlotti lessati.



Carne salada del Trentino

Autore: Marco Salvaterra

28/28/2019