

06 Maggio 2019

## Carne salada del Trentino un piatto completo attento alla bilancia

Prodotta con i tagli pregiati di carne bovina, questa specialità gradevolmente sapida e dal profumo aromatico e speziato può essere servita come carpaccio o cotta



Trentino Alto Adige

Tenera e saporita, la **Carne salada del Trentino** è una specialità tipica prodotta con le carni più pregiate di **bovino adulto**. Nasce nella zona collinare al confine tra i comuni di Riva del Garda, Arco e Tenno e la sua tradizione è antica. Una traccia della sua produzione si trova in un manoscritto quattrocentesco, ma la commercializzazione comincia più tardi, intorno al 1700 con l'attività di due famiglie di Tenno.

È grazie agli ingredienti di qualità e alla particolare lavorazione che la carne salata si caratterizza. I **tagli di carne fresca di manzo, privata di grasso**, vengono massaggiati, frollati e insaporiti con foglie di alloro, bacche di ginepro, aglio, pepe nero, rosmarino e sale grosso.

Affinché il prodotto acquisisca tutto un gusto inconfondibile le carni vengono salmistrate e tenute al macero per **oltre venti giorni**. Dopo questo periodo il prodotto viene fatto sgocciolare e confezionato.

La Carne salada è particolarmente apprezzata per il suo **sapore delicato e la leggerezza**. Basti pensare che presenta circa l'**1% di grassi** e un **basso apporto calorico** (93 kcal per 100 grammi), caratteristica che la rende particolarmente adatta alle **diete ipocaloriche**.

Le proposte per servirla non mancano. Può essere protagonista di **gustose insalate** e abbinamenti se consumata cruda o, se tagliata a fette più spesse, **cotta in padella**. In questo caso è tradizionalmente **servita con fasòli, fagioli**, e una fetta di pane nero.

Servita come carpaccio, tagliata dunque a fette sottili, la specialità trentina mostra il suo colore rosso rubino ed esalta la grande raffinatezza del suo sapore. Basta anche solo aggiungere un filo d'olio extravergine di oliva e magari un po' di rucola per gustare un piatto completo e saporito. Può essere un **piatto unico** ma

anche un **gustoso antipasto**, magari aggiungendo un goccio di limone e ingredienti come porcini sott'olio, scaglie di Grana Padano, rucola, sedano, sedano rapa, radicchio rosso, erba cipollina e anche frutta come mela o melone. Con un po' di ricotta o un altro formaggio morbido (anche caprino) si possono preparare appetitosi fagottini.

La Carne salada è un piatto perfetto nella bella stagione, quando non si ha voglia di accendere i fornelli e si desidera portare a tavola un po' di freschezza. Se poi si vuole aggiungere un buon bicchiere di vino la scelta non manca. Ottimo è l'abbinamento con lo Spumante Trentodoc metodo classico, vino bianco dal colore giallo paglierino, perlage fine e persistente e un bouquet fresco e intenso con un'ampia nota fruttata di mela Golden matura e fiori bianchi. Se si preferiscono i vini rossi, un'ottima scelta è il Kalterersee, vino piacevolmente fresco e fruttato con il tipico sentore di ciliegia e mirtillo e note di mandorla amara e violetta.

*Foto: Michela Simoncini su flickr*

---