

4^a edizione

atlante dei **PRODOTTI**
TRADIZIONALI TARENTINI



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE
SERVIZIO VIGILANZA E PROMOZIONE
DELL'ATTIVITÀ AGRICOLA



atlante dei **PRODOTTI** **TRADIZIONALI TARENTINI**



Atlante dei Prodotti Tradizionali Trentini

© 2004 quarta edizione - Tutti i diritti riservati

È vietata la riproduzione con qualsiasi mezzo essa venga effettuata.

Progetto editoriale

Provincia Autonoma di Trento - Assessorato all'Agricoltura, al Commercio e Turismo

Realizzazione: Artimedia Casa Editrice - Trento

Testi: Giulio Bazzanella e Giorgio Gilli

Coordinamento editoriale: Fabrizio Dagostin

Collaborazione tecnica per la parte lattiero-casearia: Giampaolo Gaiarin

Revisione e controllo dei testi: Valentina Trentini, Umberto Cescatti

Grafica e impaginazione: Mara Franceschi, Gloria Callegari, Stefania Gasperi

Immagini: le cartine e le icone sono di Michela Molinari

Finito di stampare nel mese di novembre 2004

Indice

<i>Presentazione</i>	9
Tiziano Mellarini <i>Assessore all'Agricoltura, al Commercio e Turismo</i>	
<i>Prefazione</i>	11
Nereo Pederzoli <i>Enogastronomo</i>	
<i>Capitolo primo</i>	
Carni fresche e loro preparazione	
Barbusto, o Moretto	20
Brusti, o Baldonazzi	21
Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone	22
Càren de pègora en salamoia (Carne di pecora in salamoia)	23
Carne fumada di Siror	25
Carne salada	26
Carne salada di capra o pecora	27
Carne salmistrada della Valle di Cembra, o Carne fumada (se affumicata)	28
Carne di cavallo affumicata	29
Ciuighe	30
Cotechino di maiale trentino	32
Figadèt	34
Fritole, o Sìzole	35
Lardo, o Lardo fumà trentino	36
Lucanica cauriota fresca o affumicata	37
Lucanica di capra o pecora	39
Lucanica mochena di cavallo	40
Lucanica mochena piccante	41
Lucanica mochena stagionata o affumicata	42
Lucanica secca della Val di Cembra	43
Mortandela	44
Mortandela affumicata della Val di Non	45
Pancetta affumicata trentina	46
Pancetta arrotolata all'aglio, o Pancètà ligada al'ai, della Val Rendena	48
Pancetta nostrana all'aglio di Caderzone	49
Pasta di lucaniche, o Pasta de luganeghe	50
Pezate de agnelo, o, a Castelnuovo Valsugana, Pezate	51
Probusto	52
Salame all'aglio di Caderzone	53
Salame all'aglio, o Salam da l'ai, della Val Rendena	54
Salamella fresca all'aglio di Caderzone	56

Salsiccia trentina fresca, o Luganegheta, o Salziza	57
Scorzèta	58
Speck trentino	59

Capitolo secondo

Formaggi

Canestrato	65
Caprino	67
Casàda	69
Casolèt	71
Dolomiti	73
Fontal	75
Misto capra	77
Montagna	78
Monte Baldo e Monte Baldo Primo Fiore	79
Monteson	81
Nostrano	83
Nostrano de Casel	85
Nostrano di malga e Nostrano d'Alpe	87
Nostrano di Primiero	89
Provola e Caciotta a pasta filata	94
Puzzone di Moena, o Nostrano della Val di Fassa, o Spretz Tsaori	96
Ricotta e Ricotta affumicata, o Poina e Poina fumada	99
Ricotta di capra fresca o affumicata, o Poina de caora fresca o fumada	101
Tosèla	103
Tre Valli	104
Vezzena	107

Capitolo terzo

Prodotti vegetali

Asparago di Zambana	114
Broccolo di Torbole e Santa Massenza	116
Carota della Val di Gresta	117
Cavoli Cappucci della Val di Gresta	119
Crauti trentini	121
Mais nostrano di Storo	123
Marone trentino	124
Noce del Bleggio	126
Patata trentina di montagna	130
Pere antiche trentine	132
Sedano Rapa della Val di Gresta	138
Susina di Dro	140
Verde, o verdòle	141
Marmellata di frutti di bosco, o Conserva de impòmbore, giasene, more	143
Marmellata di mirtilli rossi, o Conserva de garnètòle	145
Marmellata di ribes, o Conserva de ùa spinèla	146

Capitolo quarto

Paste fresche, pane, biscotti e dolci

Canederli trentini	153
Canederlo al formaggio, o Gnoches da formài	155
Gratini	157
Strangolapreti	159
Bechi-panzalini, o Filone a due tagli	160
Bina	161
Gramolato, o Pan taià	162
Pan co' le frìtole	163
Pan de segàla	164
Pan de sòrc	165
Pane di molche, o Pam de molche	168
Basini de Trent	170
Brazedèl	171
Buzòla	173
Cròfani	174
Grostoli, o Crostoli	175
Pinza	177
Stràuli, o Stràboli, o Fortaie	178
Strudel	179
Torta de fregolòti	180
Tortolèti coi puriòni	182
Zelten, o Celteno, o Pane di frutta	183
Gelato artigianale trentino	185

Capitolo quinto

Prodotti di origine animale

Miel de rasebèch (rododendro)	190
Miele trentino	191

Capitolo sesto

Pesce

Sisam	196
Trote del Trentino	197

Capitolo settimo

Bevande analcoliche, distillati e liquori

Amaro Valle di Ledro	202
Birra di Fiemme	204
Distillati di frutta	205
Genziana (acquavite di genziana)	208
Ginepro (acquavite di ginepro) o Gin distillato	209
Grappa giovane trentina – metodo Tullio Zadra –	210
Imperatoria (acquavite di imperatoria)	212
Picco Rosso	213
Sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero	215
Sciroppo di sambuco o Conserva de sambùc (dülzen)	217
Stomatica Foletto	219

Indice delle ricette

Canederli dolci	140
Caprino trentino in foglie di vite	68
Carciofi e Vezzena	109
Casolèt e pere	72
Castagnaccio	125
Cipolle gratinate al Fontal trentino	76
Come fare una buona polenta	123
Cotechino di maiale trentino con fasoi en bronzon	33
Crauti trentini e maiale	122
Fagiano con Pancetta nostrana all'aglio di Caderzone	49
Formaggio Tre Valli alla grappa	106
Frittelle di mele alla grappa giovane trentina	211
Garganelli allo Speck trentino	59
Gnocchi allo Spretz tsaori	98
Mele, Noci del Bleggio e Casolèt	72
Minestra d'orzo alla trentina (Orzèt alla trentina)	24
Nocino	127
Pere agli amaretti	137
Polenta di patate	131
Polenta e Tosèla	104
Porri e Nostrano de casel	86
Provola affumicata trentina e altro formaggio fritto	95
Smacafam	38
Spinaci crudi e Vezzena	109
Torta di carote	118
Trota alle mele della Val di Non	197
Zuppa di Crauti trentini e Pancetta affumicata trentina	47

Presentazione

Le produzioni agroalimentari tradizionali trentine costituiscono una preziosa opportunità e possono contribuire, assieme alla tutela delle aree di montagna, dei paesaggi rurali e delle bellezze naturali, a valorizzare e proteggere, insieme, prodotti, ambiente e tradizioni.

Il prodotto tradizionale, così faticosamente scoperto, deve essere di conseguenza tutelato e valorizzato perché in esso vi si possono ritrovare le radici culturali, le tradizioni di un territorio e dei suoi abitanti, la promessa di un appuntamento con il cibo fatto di suggestioni, qualità, immagini diventando quindi la “miniera” di cui va in cerca il turista del nostro tempo, curioso e consapevole.

L’“Atlante dei prodotti tradizionali trentini” costituisce appunto una “mappa” di questa miniera in quanto è nato anche col proposito di ricondurci alla conservazione del patrimonio di diversità naturale e culturale della nostra provincia salvaguardando e valorizzando le produzioni tradizionali, tipiche e locali quale straordinaria occasione per il riconoscimento e lo sviluppo dei valori storici, culturali, ambientali strettamente connessi al territorio e alle identità locali.

Potremmo definirlo, in sintesi, un’opportunità per far conoscere al pubblico un percorso affascinante attraverso la memoria della cultura gastronomica trentina, attraverso specialità che raccontano le storie di vita dei contadini e della gente di montagna, una specie di viaggio per non dimenticare costumi alimentari, in taluni casi vecchi di secoli, per ribadire la sopravvivenza dei prodotti tradizionali, per valorizzare il modello alimentare trentino, ma anche per far conoscere, magari, luoghi e valli poco noti ai grandi flussi turistici.

Sono lieto, quindi, di poter presentare questa nuova edizione dell’Atlante sostenuto dall’interesse dei produttori, giustamente sensibili ed attenti alla valorizzazione del loro lavoro: un’opera che sarà bene accolta dai consumatori che vi hanno individuato uno strumento prezioso per raccogliere informazioni e suggerimenti rigorosi, avendo così la possibilità di scegliere il percorso più giusto rispetto alle crescenti attese di genuinità e salubrità.

Disporre d’un vero e proprio censimento dei prodotti agroalimentari tradizionali a livello locale, può inoltre costituire spunto per un dibattito sull’opportunità di avviare una nuova politica di valorizzazione delle produzioni agroalimentari più vicina al mondo produttivo, ambientale e culturale della nostra provincia, finalizzata ad un ampliamento delle opportunità e degli interessi offerti non solo al cittadino ma anche e soprattutto ai numerosi ospiti della nostra terra.

Tiziano Mellarini

Assessore all’Agricoltura, al Commercio e Turismo

Prefazione

Qualità e tipicità, unite per difendere uno spaccato di storia trentina che vuole rendere onore alle fatiche dei nostri padri, ma anche stimolare piacevolezza. Ecco perché diventa fondamentale ‘censire’ i prodotti tipici del comparto agroalimentare trentino, ma soprattutto tutelarli. Una battaglia nuova, per scenari ancora tutti da definire. Perché se il cibo è legato alla memoria storica delle comunità di valle, i prodotti nostrani possono essere una vera alternativa per lo sviluppo futuro. Anche in Trentino. Lo impone l’andamento dell’economia mondiale – la globalizzazione – che fa scempio delle produzioni di nicchia, di quegli alimenti realizzati artigianalmente, frutto di espedienti secolari, tramandati da padre in figlio. Prodotti tipici eseguiti quasi fossero opere d’arte. Irripetibili. Buoni per antonomasia.

Difendere la tradizione gastronomica per affrontare una serie di altre questioni. Da quelle dell’economia rurale alla difesa ambientale. Ma anche attivarsi per ripensare l’organizzazione produttiva di tante aziende agricole. Salvaguardare tutti quei prodotti, specialità gastronomiche figlie di tradizioni ataviche, che stiamo perdendo, una dopo l’altra. Minacciate pure dalle inguenze della biotecnologia, quella che omologa varietà e quindi appiattisce la variabilità dei prodotti alimentari. Basti pensare che in questo ultimo secolo sono sparite trecentomila varietà vegetali, al ritmo di una ogni sei ore. Non solo. Abbiamo perso il 75% della diversità genetica fra i prodotti agricoli e oggi meno di trenta piante nutrono il 95% della popolazione mondiale. In questo tipo di scenario, anche in Trentino, è inevitabile un’azione di difesa. Per la tutela della diversità delle specie, delle razze animali, dei prodotti agricoli. Per un impegno civile, ma anche per il rilancio del variegato patrimonio enogastronomico locale con presupposti economici e sociali. Ecco, questa pubblicazione vuole dare il via a golosi suggerimenti, scoprire – riscoprire – il meglio della tradizione alimentare trentina, per consentire agli artefici di queste produzioni di nicchia di continuare il loro prezioso lavoro. Ridando vitalità a questo o a quel prodotto nostrano e quindi consentire la crescita di microeconomie, rivitalizzando aree marginali, quasi sempre montanare. Solo così le *Ciuighe* del Banale, le *Mortandéle* nonese, la miriade di formaggi nostrani o altri prodotti esclusivi continueranno ad essere un ‘biglietto da visita’ della loro zona d’origine. E trasformarsi – per noi consumatori golosi – in vere leccornie. Tipiche, inimitabili proprio perché autenticamente – e genuinamente – fatte in Trentino.

Nereo Pederzolli
Enogastronomo

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

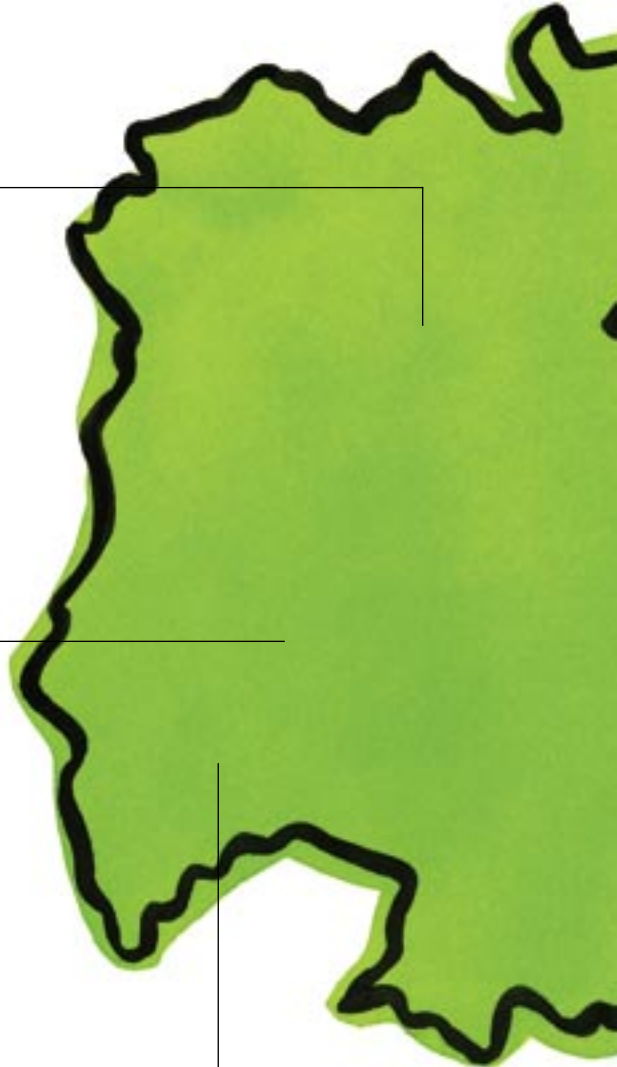
Brusti, o Baldonazzi
Cotechino di maiale trentino
Lardo e Lardo fumà trentino
Pancetta affumicata trentina
Pasta di lucaniche, o Pasta de luganeghe
Salsiccia trentina fresca,
o Luganegheta, o Salziza
Speck trentino

FORMAGGI

Caprino
Dolomiti
Fontal
Misto capra
Nostrano
Nostrano de Casel
Nostrano di malga
e Nostrano d'Alpe
Tosèla

PRODOTTI VEGETALI

Asparago di Zambana
Crauti trentini
Marmellata di frutti di bosco,
o Conserva de impòmbore, giasene, more
Marmellata di mirtilli rossi,
o Conserva de garnètòle
Marmellata di ribes,
o Conserva de ùa spinèla
Patata trentina di montagna



ALI CHE INTERESSANO RIO PROVINCIALE



PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI

Basini de Trent
Bechi-panzalini, o Filone a due tagli
Bina
Brazedèl
Canederli trentini
Canederlo al formaggio, o Gnoches da formài
Gelato artigianale trentino
Gramolato, o Pan taià
Grostoli o Crostoli
Pan co' le fritole
Pan de segàla
Strangolapreti
Strudel
Torta de fregolòti
Zelten, o Celteno, o Pane di frutta

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Miel di rasebèch (rododendro)
Miele trentino

PESCE

Trote del Trentino

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

Distillati di frutta
Grappa giovane trentina

Valle di Non

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

- *Mortandela affumicata della Valle di Non*

FORMAGGI

- *Monteson*

PRODOTTI VEGETALI

- *Pere antiche trentine*

Valle dell'Adige

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

- *Carne salmistrada della Valle di Cembra o Carne fumada*
- *Lucanica secca della Valle di Cembra*

FORMAGGI

- *Montagna*
- *Provola e Caciotta a pasta filata*

PRODOTTI VEGETALI

- *Broccolo di Torbole e Santa Massenza*
- *Marone trentino*
- *Pere antiche trentine*
- *Susina di Dro*

Valli Giudicarie e Rendena

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

- *Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone*
- *Ciuighe*
- *Pancetta arrotolata all'aglio, o Pancéta ligada al'ai, della Val Rendena*
- *Pancetta nostrana all'aglio di Caderzone*
- *Salame all'aglio di Caderzone*
- *Salame all'aglio della Val Rendena*
- *Salamella fresca all'aglio di Caderzone*

PRODOTTI VEGETALI

- *Mais nostrano di Storo*
- *Marone trentino*
- *Noce del Bleggio*

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

- *Genziana (acquavite di genziana)*
- *Ginepro (acquavite di ginepro), o Gin distillato*
- *Imperatoria (acquavite di imperatoria)*

Valle di Sole

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

- *Càren de pégora en salamoia (carne di pecora in salamoia)*

FORMAGGI

- *Casolèt*

PRODOTTI VEGETALI

- *Pere antiche trentine*
- ### PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI
- *Gratini*

Valle dei Laghi - Basso Sarca, Tennesse, Garda e Ledro

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

- *Carne salada*

FORMAGGI

- *Monte Baldo e Monte Baldo Primo Fiore*
- *Spresa delle Giudicarie*

PRODOTTI VEGETALI

- *Broccolo di Torbole e Santa Massenza*
- *Marone trentino*
- *Susina di Dro*

PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI

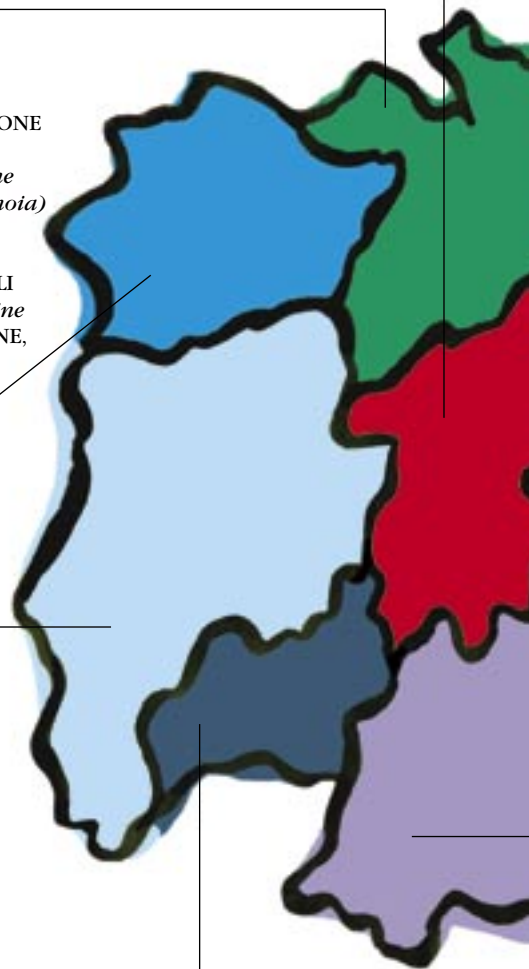
- *Pane di molche, o Pam de molche*

PESCE

- *Sìsam*

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

- *Amaro Valle di Ledro*
- *Picco Rosso*
- *Sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero*
- *Stomatica Foletto*



Valle di Fiemme

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

- *Carne salada di capra o pecora*
- *Lucanica di capra o di pecora*

FORMAGGI

- *Puzzone di Moena, o Nostrano della Val di Fassa, o Spretz Tsaorì*
- *Ricotta di capra fresca o affumicata, o Poina de caora fresca o fumada*

PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI

- *Stràuli, o Stràboli, o Fortaie*

BEVANDE ANALCOLICHE,

DISTILLATI E LIQUORI

- *Birra di Fiemme*

Valle di Fassa

FORMAGGI

- *Puzzone di Moena, o Nostrano della Val di Fassa, o Spretz Tsaorì*

PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI

- *Stràuli, o Stràboli, o Fortaie*

Primiero

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

- *Carne fumada di Stior*
- *Figadèt*
- *Fritole o Sizole*
- *Lucanica cauriota fresca o affumicata*
- *Scorzèta*

FORMAGGI

- *Casàda*
- *Nostrano di Primiero*
- *Ricotta e Ricotta affumicata, o Poina e Poina fumada*
- *Ricotta di capra fresca o affumicata, o Poina de caora fresca o fumada*

PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI

- *Buzòla*
- *Cròfani*
- *Pan de sorc*
- *Pinza*
- *Stràuli, o Stràboli, o Fortaie*
- *Tortolèti coi puriòni*

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

- *Sciroppo di sambuco, o Conserva de sambuc (dülzen)*

Bassa Valsugana

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

- *Barbusto, o Moretto*
- *Mortandela*
- *Pezate de agnelo, o Pezate*

FORMAGGI

- *Provola e Caciotta a pasta filata*
- *Vezzena*

PRODOTTI VEGETALI

- *Marone trentino*
- *Verde o verdòle*

Vallagarina

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

- *Carne di cavallo affumicata*
- *Probusto*

FORMAGGI

- *Canestrato*
- *Monte Baldo e Monte Baldo Primo Fiore*
- *Tre Valli*
- *Vezzena*

PRODOTTI VEGETALI

- *Carota della Val di Gresta*
- *Cavoli cappucci della Val di Gresta*
- *Marone trentino*
- *Sedano rapa della Val di Gresta*

Alta Valsugana

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

- *Lucanica mochena di cavallo*
- *Lucanica mochena piccante*
- *Lucanica mochena stagionata o affumicata*
- *Mortandela*

FORMAGGI

- *Montagna*
- *Vezzena*

PRODOTTI VEGETALI

- *Marone trentino*
- *Pere antiche trentine*





Capitolo primo

Carni fresche e loro preparazione



Fin dall'antichità l'uomo si è trovato nella necessità di individuare dei modi per conservare il cibo per farsene scorta per le stagioni difficili e "di magra".

Risalgono quindi alla preistoria i primi metodi per la conservazione della carne: essiccata al sole, o affumicata, o trattata in modo da preservarsi il più a lungo possibile.

Nel corso dei secoli le tecniche si affinarono e alle carni furono aggiunti ingredienti, che, oltre a garantirne una migliore conservazione, le aromatizzarono e le trasformarono in pietanze particolarmente gustose ed apprezzate.

Già i Romani gustavano molto gli insaccati, ma un notevolissimo impulso alla loro conoscenza ed al loro consumo venne dai Longobardi (ai quali vengono fatti risalire vocaboli che si ritrovano ancora nei nomi di vari insaccati e carni, quali: "skinko", che divenne "stinco", "wurst" che tuttora, in tedesco, indica tutti gli insaccati e da cui sembrerebbero derivare i termini "barbusto" e "brusto", ecc.).

Anche nel Trentino la tradizionalissima "luganega", era fatta secondo ricette che variavano di valle in valle e di paese in paese, ma addirittura, spesso, ogni famiglia custodiva un suo personalissimo metodo "segreto" di produzione, tramandato di padre in figlio, che dava al proprio salume una qualità specifica.

Anche le caratteristiche del territorio, così simile e nello stesso tempo così diverso, ed i contatti con le regioni confinanti, che avevano usi e costumi distinti, contribuirono molto ad ampliare la varietà del prodotto.

Ad esempio, la povertà delle Giudicarie e della zona di San Lorenzo in Banale può essere definita "la madre" delle ciuighe, per la produzione delle quali si aggiungono, a testa, frattaglie, sangue e interiora del maiale, delle rape tritate; l'emigrazione degli abitanti della Val Rendena verso il Mantovano nella stagione invernale, invece, consentì di apprendere i segreti e le tecniche di quelle zone già famose per la produzione dei salumi.

Ma la nostra terra, accanto ai salumi, è ricca anche di altre gustose pietanze a base di carne fresca o trattata, a cominciare dalla "carne salada", a quella salmistrata, o affumicata, alle "pezate de agnelo", ecc. tutti prodotti che rispecchiano un mondo tipico contadino, abituato ad usufruire, per vivere, di ogni produzione che questa terra di montagna era in grado di offrire.



Barbusto, o Moretto



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Insaccato di puro suino da consumare previa cottura ai ferri o in acqua.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la preparazione del barbusto vengono macinati col tritacarne, usando una piastra con fori di diametro 4,5 mm, carne (spalla e pancetta), cuore e polmone (nella misura massima del 20% dell'impasto totale) di suino, preventivamente tagliati e accuratamente lavati.

All'impasto così ottenuto viene aggiunta una salamoia secca di sale, pepe, cannella e aglio miscelati. L'impasto viene lavorato a mano in appositi contenitori (marne) e successivamente insaccato in budello di maiale del diametro di 40 mm, legato ogni 10 cm con spago alimentare. La filza così ottenuta, fatta gocciolare ed asciugare a temperatura ambiente, viene successivamente conservata in luogo fresco per 8-10 giorni.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

carne, cuore e polmone di suino, sale, pepe, cannella, aglio, conservanti (es. nitrati).

Attrezzature: tritacarne, contenitori per mescolare l'impasto, budello di maiale e insaccatrice, spago alimentare.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il nome *barbusto* deriva forse dal tedesco Schwarz-Wurst e tale insaccato veniva prodotto fin dal XVIII secolo nella Bassa Valsugana, durante l'inverno quando, tradizionalmente, si usava macellare il maiale.

Con le carni più nobili si producevano salame e lucaniche, mentre le frattaglie, tolto il fegato che si consumava fresco, venivano utilizzate, mischiate con carne, per fare il barbusto. Una macelleria di Castelnuovo Valsugana, facendo propria la tradizione in uso nelle famiglie private in occasione della macellazione del maiale, ha ripreso da oltre cinquant'anni la produzione di questo insaccato.



ZONA DI PRODUZIONE

Bassa Valsugana

Brusti, o Baldonazzi



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Insaccato in budella di vario calibro, di colore marrone, di consistenza morbida, cremosa e con un gradevolissimo profumo di spezie, da consumarsi crudo, o cotto alla brace.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il brusto e/o baldonazzo viene fatto con sangue di solo suino, o anche miscelato con quello di vitello, latte in quantità variabile (l'importante è che almeno un terzo del prodotto finito sia sangue), farina bianca, sale e spezie varie, tra cui la santoreggia risulta indispensabile.

Si fa bollire un macinato di cipolle, porri e strutto, fintanto che si raggiunge una consistenza liquida. Si versa quindi il tutto nel sangue ben filtrato, con l'aggiunta del latte, della farina bianca, del sale e delle spezie e si fa riscaldare.

Il prodotto viene insaccato ancora liquido in budella naturali e legato, formando dei piccoli salsicciotti. Successivamente viene immerso in acqua bollente per circa trenta minuti, si leva e si fa raffreddare, ottenendo così un prodotto rappreso.

Al termine di tali operazioni è pronto per il consumo.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

sangue di suino, sangue di vitello, latte, farina bianca, sale, pepe, spezie (importante la santoreggia), cipolle, porri, strutto.

Attrezzatura: quella di una normale macelleria con in più una piccola caldaia per la cottura, budella naturali e spago alimentare.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il brusto e/o baldonazzo è menzionato nella storia della cucina trentina già nel secolo XVIII, dove era chiamato anche migliaccio.

Alle origini, veniva realizzato in casa, si presentava a forma di torta ed era servito a fette. Una macelleria di Mezzolombardo, riferendosi alla tradizione, lo produce dal 1963.



Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone

DESCRIZIONE

Insaccato stagionato di puro maiale, da consumarsi allo stato crudo.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la preparazione del cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone viene utilizzata solamente la polpa scelta di maiale, ottenuta da animali aventi un peso morto non inferiore ai 120 kg, che viene macinata una sola volta con una macinatrice con fori di uscita del diametro di 6 mm e poi aromatizzata.

Si impasta quindi per circa due minuti, prima con un'impastatrice e poi a mano, con lo scopo di preservare la granatura, evitando un'eccessiva omogeneizzazione, ottenendo la cosiddetta pasta. L'impasto così ottenuto viene insaccato in budello di manzo del diametro di 42-45 mm e della lunghezza media di 3 metri e legato con spago alimentare ogni circa 15 cm, dividendolo in porzioni in modo tale che siano distanziate da una minima sezione di budello vuoto. Terminata la lavorazione, il salame viene posto per circa una settimana in un locale di asciugatura interrato, a temperatura condizionata. La stagionatura è realizzata sempre in un locale interrato, per un periodo di 40 giorni circa, ad una temperatura costante di 14 °C e un'umidità dell'80%.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti per 100 kg di carne di maiale:

2600 gr di sale fino, 300 gr di pepe nero macinato, 160 gr d'aglio tritato, 20 gr di potassio nitrato.

Attrezzature: tritacarne, impastatrice, budello di manzo, insaccatrice, spago alimentare.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La tecnica di produzione degli insaccati è stata acquisita dagli abitanti dei paesi delle Giudicarie nella Pianura Padana, in particolare nel Mantovano, dove, nei secoli scorsi, erano costretti ad emigrare durante i mesi invernali. Con il passare del tempo è stata introdotta una sostanziale modifica alle procedure tradizionali aggiungendo come ingrediente anche l'aglio, ritenuto un prodotto salutare con effetti benefici e che ha dimostrato di conferire agli insaccati un particolare ed apprezzato aroma. La produzione oggi si protrae per tutto l'anno, mentre in passato, per problemi legati alla conservazione, avveniva solamente nel periodo da settembre ad aprile.



ZONA DI PRODUZIONE

Caderzone
(Valle Rendena)

Carèn de pègora en salamoia

(Carne di pecora in salamoia)



ZONA DI PRODUZIONE

Valle di Sole

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Carne di ovino del peso da 350 a 450 gr circa, messa in salamoia, di colore roseo, regolare al taglio, con bordo esterno netto, odore caratteristico appena pronunciato, sapore, più o meno salato, che richiama l'erba di montagna; da utilizzarsi per la preparazione di arrostiti o spezzatino con contorno di polenta gialla o nera oppure come lessato o per la preparazione della caratteristica "minestra de òrz".

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Per la preparazione della "Càren de pègora en salamoia" vengono utilizzati i muscoli delle cosce e/o della schiena della pecora che vengono porzionati in tagli il più possibile uniformi, che si ripongono in contenitori alimentari (anticamente erano utilizzati i barili in legno di larice) alternando ad uno strato di carne ben sistemata, in modo da lasciare il minor numero di interspazi possibile, uno strato di sale che deve coprire interamente la carne. Terminata questa disposizione a strati alterni, il tutto viene pressato con appositi pesi e si chiude ermeticamente il contenitore alimentare, che deve essere conservato in locali freschi ed asciutti, meglio se interrati e con pavimentazione in terra battuta, con umidità dal 60 all'80% e temperatura da 10° a 13 °C, per almeno due mesi. Trascorso tale termine la carne è pronta per il consumo che si protrae poi per tutto l'inverno.

MATERIALI ED ATTREZZATURE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Sale grosso in quantità tale da poter coprire completamente la carne e contenitori alimentari a norma di legge.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

In Val di Sole da tempi immemorabili si allevano pecore. Tale pratica agricola è ricordata in molti capitoli delle antiche Carte di Regola risalenti, per esempio, per Vermiglio al 1646 e per Pejo al 1522. La carne di pecora (anche di bèrt, cioè di castrato) era una delle principali fonti di sopravvivenza per le popolazioni di questa valle lontana dai centri più popolosi e veniva, dopo essere stata messa in salamoia, consumata durante il tardo autunno ed in inverno.

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Minestra d'orzo alla Trentina (Orzét alla trentina)

INGREDIENTI:

ACQUA (O BRODO VEGETALE), UN PUGNETTO D'ORZO PER PERSONA,
1 PEZZO DI CARNE AFFUMICATA O IN SALAMOIA
(CASTRATO, MANZO, MAIALE O PECORA), FAGIOLI, CAROTE, PATATE, SEDANO
(A SCELTA SI POSSONO AGGIUNGERE ANCHE PREZZEMOLO, PORRI, PISELLI E ZUCCHINE),
FORMAGGIO GRANA TRENINO GRATTOGIATO,
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE DEL TRENINO Q.B., SALE Q.B.

Si taglia a pezzettini la verdura e la si mette in una grande pentola con dell'acqua (o brodo vegetale) e la carne affumicata (o salmistrata). Quando bolle si aggiunge l'orzo e si fa proseguire la cottura a fuoco lento, per almeno tre ore, rigirando ogni tanto con un mestolo di legno, in modo da rendere densa la zuppa. Servire con una spruzzata di Grana Trentino grattugiato ed un filo d'olio. La carne si leva a cottura finita e può essere servita successivamente (come secondo piatto) con qualche verdura.

Carne fumada di Siror



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Carne affumicata di manzo da consumarsi allo stato crudo.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Si utilizza la parte del girello estratta dalla coscia disossata del manzo, sgrassata, introdotta in una rete tipo arrosto e quindi posta in apposito contenitore per alimenti e cosparsa con una salamoia secca costituita da sale, pepe, alloro, ginepro, rosmarino ed eventuali altre spezie naturali, conservanti (potassio-nitrato) e antiossidante E300, per un periodo di 15 giorni, durante il quale le parti vanno periodicamente rivoltate in modo da amalgamare la salatura.

I pezzi di manzo vengono poi asciugati in apposito locale e quindi affumicati in forno con segatura di legno di foglia con aggiunta di rami di ginepro per conferire il caratteristico profumo e sapore. Successivamente la carne fumada viene posta in un locale di stagionatura per un periodo di almeno un mese.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

carne di manzo, sale, pepe, alloro, ginepro, rosmarino, conservanti (potassio-nitrato) e antiossidante E300.

Attrezzature: rete di corda, contenitori per alimenti e forno per l'affumicatura.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La carne fumada di Siror rappresenta un caratteristico metodo di conservazione delle carni, in uso nella zona di produzione già dall'inizio del XVIII secolo.

Una macelleria di Siror la produce da oltre trent'anni.



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Siror
(Primiero)



Carne salada



ZONA DI PRODUZIONE

Basso Sarca
e Tenno

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Carne di manzo aromatizzata da consumarsi a fette molto sottili, cruda, o a fette leggermente più grosse, cotta ai ferri dopo averla passata in olio d'oliva con alcune gocce di aceto e servita su un piatto caldo.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La fesa di manzo, ben frollata, completamente privata delle pelli e del grasso e tagliata in tre parti, viene passata in un composto, costituito da sale grosso, alloro, pepe nero, bacche di ginepro, aglio a spicchi schiacciati e rosmarino e poi riposta in appositi contenitori di acciaio inox (anticamente erano in legno e poi in terracotta), in modo tale che non si creino dei vuoti d'aria tra i vari pezzi. La carne viene lasciata a maturare nel contenitore, pressata da un coperchio con sopra un peso, al fine di favorire la fuoriuscita dell'acqua e l'assimilazione degli aromi, per circa 12 giorni (in passato tale periodo era di 25 giorni), dopo di che è pronta per il consumo. Per la commercializzazione la carne salada viene confezionata in sacchi per sottovuoto e riposta nel locale di conservazione. Va consumata, preferibilmente, entro trenta giorni dal confezionamento.

MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti per 10 kg di fesa di manzo:

300 gr di sale grosso, 8 foglie di alloro, 10 bacche di ginepro, 14 spicchi d'aglio, gr 30 di pepe nero in grani, rosmarino, conservanti a norma.

Attrezzature: contenitore per alimenti con coperchio, peso per la pressatura.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il prodotto è originario della zona collinare al confine tra i comuni di Riva del Garda, Arco e Tenno. Di carne salada, e più precisamente di carbonata di carne salata, 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 dell'illustre Signore Johanne Jacobo Trivulzio". Nel 1700 due famiglie di Tenno, una delle quali si era salvata dalla peste che nel 1600 aveva colpito quella zona, iniziarono una produzione per la commercializzazione della carne salada, che a quei tempi veniva bollita e accompagnata con i broccoli prodotti a Torbole. Successivamente si passò alla cottura alla brace e poi ai ferri, con contorno di fagioli, o saggia, o broccoli di Torbole, lessati, conditi con olio d'oliva.

Carne salada di capra o pecora



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Carne di capra o di pecora aromatizzata in pezzi da 0,4-1,5 kg, di colore scuro, rossa, al taglio, con bordo esterno violaceo, di consistenza elevata e odore appena pronunciato, ma caratteristico.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la preparazione si utilizzano i muscoli delle cosce o della schiena di capra o di pecora, che, posti in un apposito contenitore alimentare (una volta in legno di larice), vengono cosparsi con una miscela composta, a seconda della personale ricetta dettata dal gusto e dalla tradizione familiare, da sale, pepe, aglio, achillea, timo, ginepro, altri aromi e conservanti (es. nitrati) a norma. Dopo alcuni giorni si crea una salamoia, alla quale viene aggiunto del vino bianco per reintegrarla e insaporirla. Dopo questa fase, il prodotto viene appeso in cantina per la stagionatura finale.

A seconda del gusto, la carne può anche essere affumicata.

Si conserva in locali, meglio se interrati, con pavimentazione, se possibile, di terra pressata, umidità da 60-80% e temperatura da 10-13 °C.

MATERIALI E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

carne di capra o di pecora, sale, pepe, aglio, achillea, timo, ginepro, altri aromi e conservanti (es. nitrati) a norma, vino bianco.

Attrezzature: contenitori alimentari.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La carne salada di capra o pecora è un prodotto molto antico, uno dei pochi che, assieme alle lucaniche, permetteva di conservare la carne per tutta la stagione estiva. Tradizionalmente faceva la sua comparsa durante le pause che accompagnavano tutti i lavori di campagna.

Benché presente da sempre in Val di Fiemme, non si riscontrano testimonianze scritte, poiché la sua conoscenza e le modalità di produzione si sono conservate e tramandate per tradizione orale, nell'ambito familiare o tra pastori.



ZONA DI PRODUZIONE

Valle di Fiemme

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE



Carne salmistrada della Valle di Cembra, o Carne fumada (se affumicata)



ZONA DI PRODUZIONE

Valle di Cembra

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Carne salmistrada di animali diversi (manzo, suino, cavallo, asino, castrato, capra, cervo o capriolo), fresca, profumata e aromatica, tenera al taglio e di un bel colore rosso scuro. Se sottoposta a affumicatura prende il nome di “carne fumada” e si presenta di un bel colore scuro esternamente e di un colore rosso vivo all’interno.

METODICA DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I quarti posteriori degli animali (non possono essere miscelate carni di animali diversi), tagliati in pezzi di 1-2 kg per il manzo e il cavallo e in pezzi più piccoli per le altre specie, vengono posti a strati in contenitori alimentari (una volta in barili in legno) facendoli aderire molto bene al fondo e alle pareti, premendo un po’, senza lasciare spazi vuoti, alternandoli con una manciata di salamoia secca (composta da sale, pepe nero e bacche di ginepro), foglie di alloro, un pizzico di cannella e chiodi di garofano e spruzzando il tutto con del vino bianco (Müller Thurgau). Si copre quindi il contenitore con un coperchio pressando bene con dei pesi e lo si pone in un avvolto fresco o altro locale idoneo. Dopo 4-5 giorni la carne viene rimescolata all’interno del contenitore e, qualora risultasse asciutta, bagnata con vino bianco. Si lascia quindi riposare per ulteriori 15 giorni, dopo i quali la carne salmistrada è pronta per la stagionatura, o, al fine di ottenere la carne fumada, per l’affumicatura, in apposito locale, con fumo derivante dalla combustione di legno di vite o faggio, con qualche manciata di aghi di ginepro o di altre specie.

MATERIALI E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti per 10 kg di carne (di manzo, suino, cavallo, asino, castrato, capra, cervo o capriolo):

200 gr di sale fino, 30 gr di pepe nero in grani, 30 gr di bacche di ginepro, 5 gr di cannella, 20 foglie di alloro, 7 chiodi di garofano, conservanti a norma, mezzo litro di vino bianco Müller Thurgau.

Attrezzature: contenitore per alimenti con coperchio, peso per la pressatura.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La carne salmistrada fa parte di quella categoria di prodotti di antica tradizione locale per la conservazione delle carni. Non esiste una vera e propria codifica scritta del metodo di preparazione che si è trasmesso per tradizione orale e che, nel corso degli anni, ha subito numerose variazioni.

Carne di cavallo affumicata



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Carne di cavallo affumicata da consumarsi al naturale.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La fesa, il girello o le parti anteriori del cavallo (in questo caso si ottiene una carne con un po' di grasso), tagliati in pezzi di circa 5 kg, vengono accatastati in fusti di acciaio (ogni fusto contiene circa un quintale di carne) e aromatizzati con una salamoia secca, fatta con sale, aglio, ginepro, erbe aromatiche, spezie e conservanti (es. nitrati). Sopra il fusto viene posto un coperchio con dei pesi per la pressatura della carne, che rimane in salamoia alla temperatura di 4 °C per circa 25 giorni, in modo che acquisti aromaticità e sapore, al termine dei quali è pronta per l'affumicatura.

I pezzi di carne ottenuti dalle parti anteriori del cavallo vengono arrotondati, insaccati e legati, mentre i pezzi delle parti posteriori vengono solamente legati e appesi nel forno per l'affumicatura a caldo, ad una temperatura di circa 70 °C, per un periodo di 15-16 ore. Il fumo si ottiene dalla combustione di segatura di legno duro e non resinoso (faggio).

Dopo un breve riposo (circa una settimana) in locali a bassa temperatura, la carne è pronta per il consumo, anche se i migliori risultati qualitativi si hanno con prodotti che hanno almeno un mese di stagionatura.

MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

fesa, girello o parti anteriori del cavallo, sale, aglio, ginepro, erbe aromatiche, spezie e conservanti.

Attrezzature: fusti di acciaio con coperchio, pesi per la pressatura della carne, forno per l'affumicatura a caldo.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La produzione di questa particolare carne di cavallo affumicata è stata riscoperta da una macelleria del comune di Rovereto, i cui gestori adottano la stessa ricetta che i loro genitori avevano introdotto fin dai primi anni Cinquanta.

Il sapore viene particolarmente valorizzato se viene consumata con pane casereccio, o pane di segale leggermente spalmato di burro fresco, condita con olio, limone ed erba cipollina, oppure abbinata a formaggi freschi vaccini e caprini.



ZONA DI PRODUZIONE

Rovereto
(Vallagarina)

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE



Ciuighe

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Insaccato fresco di carni miste suine e bovine, alle quali vengono aggiunte rape, da consumarsi preferibilmente cotto, affettato, da solo, o accompagnato ai crauti.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la produzione delle ciuighe, che avviene nel periodo che va dall'autunno, con le prime brinate, fino a tutto marzo, vengono impiegate carni di maiale e di manzo di seconda scelta, come ad esempio lo spollo di testa, la pancetta grassa e altre parti magre e nervose, altrimenti non utilizzate per la produzione di altri insaccati o per la vendita diretta, rape fresche, pepe nero macinato, aglio tritato, sale fino, conservanti a norma.

Le rape, macinate con un tritacarne con fori di uscita di medio calibro, vengono messe per due giorni in una cassa forata e coperte con una tavola di legno, sopra la quale viene posto un peso per favorire la fuoriuscita dell'acqua. Si stende poi la carne, la si aromatizza e vi si spargono sopra le rape ben asciugate passando poi il tutto una sola volta nel tritacarne con una piastra di uscita di 2,5 mm, dopo di che si effettuano 3-4 mescolature manuali.

Si procede quindi all'insaccaggio in budello di manzo del diametro di 40 mm e lunghezza di 3-4 m, legato con spago alimentare e diviso in porzioni di circa 10 cm.

Le ciuighe vengono quindi portate, per circa un giorno, in un locale interrato di asciugatura-affumicatura.

La ciuiga è un insaccato da consumarsi abbastanza fresco per cui la conservazione non si protrae più di un mese.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti utilizzati per 70 kg di carne:

30 kg di rape fresche, 900 gr di pepe nero macinato, 900 gr d'aglio tritato, 2,4 kg di sale fino, conservanti a norma.

Attrezzature utilizzate: tritacarne, cassa forata con coperchio, peso per la pressatura, budello di manzo, insaccatrice, spago alimentare.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Nei secoli scorsi, la zona di San Lorenzo in Banale era di estrema povertà; in questo contesto, le famiglie che avevano la possibilità di allevare un maiale riuscivano a pagare i debiti, generalmente contratti

ZONA DI PRODUZIONE

Giudicarie
Esteriori

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

con la cooperativa di generi alimentari. La tradizione voleva comunque che la testa, le frattaglie, il sangue e le interiora della bestia rimanessero al proprietario; ecco allora che, aggiungendo a tali prodotti le rape, riuscivano a confezionare le ciughe, unico insaccato che si potevano permettere, che veniva poi consumato con parsimonia in abbinamento ai crauti, alle patate o alla polenta.



Cotechino di maiale trentino

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Insaccato di puro maiale da consumarsi cotto.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la produzione di questo cotechino vengono usate le cotenne di maiale (40% circa) abbinate allo spolpo di testa ed a parti magre e nervose, altrimenti non utilizzate per la produzione di altri insaccati. Le cotenne vengono macinate due volte, usando una macinatrice con fori di uscita del diametro di 12 mm per la prima volta e di 6 mm la seconda; nella seconda macinatura vengono aggiunte anche le altre carni. Segue poi l'aromatizzazione e l'impasto, eseguito meccanicamente per circa 2 minuti. La pasta viene insaccata in budello di manzo, del diametro 40-45 mm e della lunghezza media di 25 cm circa, legato alle estremità con spago alimentare e ripetutamente punto per evitarne la rottura durante la cottura.

Conclusa la lavorazione, il cotechino viene portato per circa un giorno in un locale interrato di asciugatura, ad una temperatura di circa 20 °C e umidità del 70%.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti* per 40 kg di cotenne di maiale e 60 kg di resto dell'impasto:

2,7 kg di sale fino, 300 gr di pepe nero macinato, 20 gr di potassio di nitrato, 50 gr di miscuglio di spezie, un pizzico di noce moscata.

* variano, a seconda del produttore, soprattutto per quanto concerne l'utilizzo delle spezie.

Attrezzature: tritacarne, impastatrice, budello di manzo, insaccatrice, spago alimentare.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Questo prodotto, conosciuto già agli inizi del 1800, fa parte di quella categoria di prelibatezze elaborate al fine di utilizzare e conservare tutte le parti del maiale, un tempo allevato in ogni casa e che era il vero patrimonio familiare.

La produzione oggi si protrae per tutto l'anno, mentre, in passato, per problemi legati alla conservazione, avveniva solamente nel periodo che va da settembre ad aprile.

È particolarmente indicato accompagnato ai crauti, al purè di patate, alle lenticchie.



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

Cotechino di maiale trentino con fasioi en bronzon

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 COTECHINO DI MAIALE TRENTINO, 500 GR DI FAGIOLI SECCHI,
1 BICCHIERE DI VINO ROSSO, CONCENTRATO DI POMODORO, 1 CIPOLLA BIANCA,
1 CAROTA GIALLA, 1 COSTA DI SEDANO, 2 FOGLIE D'ALLORO,
OLIO, SALE, AGLIO, PREZZEMOLO.

Mettere in ammollo i fagioli secchi almeno dodici ore prima di cucinarli. Bollire per un paio d'ore il cotechino che verrà in seguito unito ai fagioli. Risciacquare i fagioli, cuocerli in abbondante acqua per un'ora a fuoco lento e, una volta cotti, conservare l'acqua di cottura. Preparare un soffritto con cipolla, carote, sedano e aglio sminuzzati, aggiungervi i fagioli e bagnare con il vino rosso mantenendo un fuoco vivace. Proseguire la cottura lentamente aggiungendo, al bisogno, l'acqua di cottura dei fagioli che avete tenuto. Aggiungere quindi il concentrato di pomodoro, le foglie di alloro e il cotechino, precedentemente bollito, tagliato a fette. A fine cottura – dopo circa 30 minuti – unire il prezzemolo ed eventualmente aggiustare con sale e pepe.



Figadèt



ZONA DI PRODUZIONE

Primiero

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Insaccato fresco di puro suino, simile alla salsiccia fresca, fatto con cuore, fegato e carne di maiale, aromatizzato con sale e spezie.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

A fegato, cuore e carne di suino nazionale allo stato fresco, macinati con un tritacarne con piastra da 4-5 mm, si aggiungono sale, pepe, cannella e aglio formando un impasto che viene mescolato per circa 5 minuti con l'impastatrice e successivamente insaccato in budello naturale di diametro 44-46 mm. Si procede quindi alla legatura con spago alimentare ottenendo porzioni di circa 8-10 cm e del peso di 150 gr. È prodotto in tutto il periodo dell'anno e più è fresco più è buono, per cui va consumato immediatamente, fritto con burro in padella; altrimenti si appende ad asciugare in luogo fresco per circa 12 ore. Non essendo utilizzati conservanti, si conserva in frigo per un massimo di 6-7 giorni a 0-4 °C.



MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

fegato e cuore di maiale, carne di maiale, sale, pepe, cannella, aglio.

Attrezzature: tritacarne, impastatrice, insaccatrice e vaschette di plastica alimentare.

Fritole, o Sizole



ZONA DI PRODUZIONE

Primiero

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Pezzetti di carne di maiale magra cotta, rimasti dopo aver fuso il grasso per fare lo strutto.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

In un tegame di ferro si frigge del lardo di maiale, unitamente ad una cipolla, finché si sarà trasformato in strutto (quando la cipolla diventa rossa).

Si filtra quindi con un colò a maglia fine in modo da versare lo strutto in un contenitore di vetro, mentre i pezzetti di carne, rimasti dal lardo, si fermeranno sul filtro costituendo le fritole, che potranno essere raccolte in recipienti di plastica alimentare e consumate fresche, o aggiunte alla pasta per fare il pane.

Non è prevista alcuna stagionatura di questo prodotto, che può essere conservato in frigorifero per 4-5 giorni.

Le fritole, o sizole, vengono prodotte nei mesi invernali, da settembre ad aprile, e sono usate per condire il minestrone e la minestra d'orzo, o per fare il pane.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

lardo di maiale, cipolla.

Attrezzature: contenitori in plastica alimentare o acciaio inox, pentola per friggere, in ferro o antiaderente, filtro.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

L'alimentazione della nostra gente, in passato, era povera e frugale. L'aver a disposizione le fritole rappresentava un momento di gioia e l'opportunità di mangiare un pane molto più saporito.

Come ricorda Corrado Trotter in "Vita Primierotta (1979)", "Il pane di granoturco era piuttosto pesante e con la crosta molto dura, ma d'inverno, quando si uccidevano i maiali, le donne fondevano il lardo in strutto e nel pentolone venivano a galla briciole di carne magra, cioè le sède del lardo che si chiamavano fritole. Si pescavano nello strutto con la schiumarola e si portavano al fornaio: il pane di mais co' le fritole era una leccornia".

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE



Lardo, o Lardo fumà trentino

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Caratteristico prodotto della conservazione antica delle carni suine effettuata in provincia di Trento, da utilizzare crudo e affettato molto fine.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Si pone il lardo del maiale in apposite vasche in plastica alimentare o in acciaio inox, con aggiunta di una salamoia secca, composta da sale, pepe macinato, bacche di ginepro e alloro (possono essere aggiunte anche altre spezie a seconda della località di produzione), per almeno 10 giorni, durante i quali i vari pezzi vengono rivoltati in modo da amalgamare la salatura. Terminato il periodo di salatura, il lardo viene conservato in locale fresco, asciutto e scuro, per almeno 20 giorni (possono essere utilizzate anche le celle frigo a norma di legge).

Qualora si voglia ottenere la variante del “lardo fumà”, dopo la salatura e l’asciugatura, si procede all’affumicatura in forno, con segatura di legna di foglia e rami di ginepro, per conferirgli il caratteristico profumo dell’affumicatura. Dopo tale operazione va riposto in locali freschi, asciutti e scuri per una breve stagionatura di 20 giorni (possono essere utilizzate anche le celle frigo a norma di legge).

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

lardo di maiale, sale, pepe macinato, bacche di ginepro, alloro ed eventuali altre spezie, destrosio e nitrato E250.

Le attrezzature utilizzate sono quelle classiche delle macellerie, più i recipienti in plastica alimentare o acciaio inox.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Tipico e tradizionale prodotto della cucina trentina, che si poteva trovare in quasi tutte le famiglie che allevavano i maiali per il consumo familiare.



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale

Lucanica cauriota fresca o affumicata



ZONA DI PRODUZIONE

Valle del Vanoi

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Insaccato di puro maiale, da consumarsi allo stato fresco dopo cottura, oppure alla griglia, o, se stagionato e affumicato, affettato come salamino.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La polpa di maiale, allo stato fresco, viene macinata, aromatizzata con sale, pepe, aglio, un pizzico di chiodi di garofano in polvere, cannella in polvere e conservanti a norma e mescolata per circa 5 minuti. L'impasto viene quindi insaccato in budello di maiale del diametro di 40 mm, di circa 3 m di lunghezza, che viene poi diviso, con spago alimentare, in porzioni uguali di circa 150 gr.

Dopo il periodo di asciugatura (di circa due o tre giorni) in un locale ventilato, a temperatura controllata di circa 12 °C, le lucaniche vengono affumicate in un apposito forno, utilizzando il procedimento tradizionale ad eccezione dei tempi che, da una settimana, sono stati ridotti a quattro giorni, a causa dei mutati gusti della clientela.

Le lucaniche vengono conservate appese in un locale interrato. Particolare attenzione viene rivolta al colore della muffa che si forma all'esterno della lucanica: essa deve essere leggera ed esclusivamente di colore bianco. La temperatura del locale viene mantenuta al di sotto dei 18 °C, agendo eventualmente sulla ventilazione e il periodo minimo di permanenza, per avere una perfetta maturazione, non deve essere inferiore ai 40 giorni.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE LA PREPARAZIONE

Ingredienti per 100 kg di carne:

2,5 kg di sale fino, 100 gr di pepe, 5 spicchi d'aglio tritato, un pizzico di chiodi di garofano in polvere, un pizzico di cannella in polvere, conservanti a norma.

Attrezzature: tritacarne, impastatrice, insaccatrice, spago alimentare, legatrice.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Nella zona interessata dalla produzione della lucanica cauriota, in passato, nella maggioranza delle famiglie veniva allevato il maiale, che serviva per l'autoconsumo. Le lucaniche venivano prodotte in ogni famiglia e solamente in esigua quantità nelle macellerie, per coloro che non avevano in casa il maiale. Il macellaio, invece, veniva spesso chia-

mato nelle famiglie per l'uccisione del maiale e per dirigere tutta la lavorazione. Attualmente la situazione è completamente cambiata: nelle famiglie non viene più effettuato l'allevamento dei maiali e di conseguenza la produzione delle lucaniche cauriote avviene quasi esclusivamente nelle macellerie.

La produzione per il consumo allo stato fresco si protrae per tutto l'anno, mentre per la lucanica affumicata e stagionata, per problemi di conservazione, avviene solo nel periodo che va da settembre a giugno.

Allo stato fresco la lucanica cauriota è particolarmente indicata nei crauti, nel risotto e in umido.

Smacafam

INGREDIENTI PER 6 PERSONE.

250 GR DI FARINA BIANCA, 50 GR DI FARINA SARACENA, ½ LITRO DI LATTE,
1 CUCCHIAIO D'OLIO, 200 GR DI LUCANICA CAURIOTA FRESCA,
30 GR DI PANCETTA AFFUMICATA TRENTINA, 30 GR DI LARDO TRENTINO, SALE E PEPE.

Mettere in una terrina le farine e aggiungere, mescolando bene, il latte, un cucchiaino d'olio, il sale, mezza lucanica sminuzzata, parte della pancetta affumicata e il lardo tagliato a dadini, che dovrà essere soffritto in precedenza, aggiungendo quindi una spruzzata di pepe. Imburrare e infarinare una tortiera di rame, mettervi l'impasto e porvi sopra le fettine di lucanica fresca e il rimanente della pancetta affumicata. Mettere quindi al forno a 200 °C per circa 40 minuti, finché avrà preso un bel colore dorato. Servire con verdura fresca, preferibilmente denti di cane che si trovano in abbondanza a fine carnevale, epoca di maggior gloria per questo singolarissimo, irripetibile piatto trentino.

Lucanica di capra o pecora



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Tipico insaccato artigianale di dimensioni non omogenee. Generalmente del diametro di 3-5 cm e delle lunghezze di 10-15 cm, con superficie rugosa, spesso coperto di muffa bianco-grigia.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Con un tritacarne con fori d'uscita medio-piccoli si macina della polpa di capra o di pecora, accuratamente sgrassata, alla quale viene aggiunta carne di maiale in una dose variabile dal 30 al 50%, ottenendo un impasto che viene successivamente lavorato a mano, mentre si aggiungono i vari aromi (sale, pepe, aglio e conservanti a norma), fino a renderlo omogeneo e facilmente assemblabile. Si procede poi all'insaccaggio in budello naturale, legato con spago alimentare e diviso in porzioni di circa 10-15 cm.

Il prodotto così ottenuto viene posto in un locale di asciugatura, ad una temperatura di circa 18-20 °C e umidità all'80-100%, per un periodo di circa una settimana.

Le lucaniche a questo punto vengono appese a pali di legno in un locale interrato che garantisca una temperatura costante di 10-13 °C. e umidità pari al 70-90%, tale da permettere una corretta stagionatura.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

polpa di capra o di pecora, carne di maiale, sale, pepe, aglio e conservanti a norma.

Attrezzature: tritacarne, budello naturale, insaccatrice, spago alimentare.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Questo insaccato trova origine nell'esigenza delle famiglie di conservare la carne macellata di ovini e caprini a fine carriera.

Tradizionalmente ciò avveniva durante l'autunno e l'inverno, ma di tale lavorazione, benché presente da sempre nella nostra zona, non si riscontra testimonianza scritta, ma solo orale.

Al taglio si nota l'impasto omogeneo, con la presenza del grasso ben mescolato alla carne, con profumo gradevole, ove gli aromi non coprono l'odore caratteristico degli animali da cui proviene la carne.



ZONA DI PRODUZIONE

Valle di Fiemme

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE



Lucanica mochena di cavallo

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Insaccato stagionato di carni equine e suine, da consumarsi allo stato crudo, dopo un'adeguata stagionatura.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la produzione della lucanica mochena di cavallo viene usata solamente la polpa scelta di cavallo e di maiale. Dopo la spolpatura e una accurata selezione, la carne viene macinata una sola volta con una macinatrice con fori di uscita del diametro di 6 mm e poi aromatizzata e impastata per circa 2 minuti.

Si passa quindi all'insaccaggio, comprimendo la pasta sotto vuoto in budello di manzo del diametro di 50 mm e della lunghezza media di circa 4 m, che viene diviso con spago alimentare in porzioni di circa 15 cm. Dopo la produzione, la lucanica viene portata per circa due giorni in un locale coibentato a norma di legge, a una temperatura di circa 16 °C con umidità del 60%.

La stagionatura, della durata dai 30 ai 40 giorni circa, è effettuata ad una temperatura costante di 15 °C e un'umidità dell'80%, sempre in un locale coibentato a norma di legge, dotato di un sistema di condizionamento.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti per 51 kg di carne fresca di cavallo e 49 kg di carne fresca di suino:

2,6 kg di sale fino, 380 gr di pepe nero macinato, 15 gr di pimento, 200 gr d'aglio tritato, 20 gr di potassio di nitrato.

Attrezzature utilizzate: tritacarne, impastatrice, insaccatrice, spago alimentare, legatrice.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Da tempo immemorabile i contadini della Valle dei Mocheni hanno trovato nell'allevamento del maiale e nella lavorazione delle sue carni l'unico modo per poter disporre per quasi tutto l'anno di proteine e grassi animali, molto utili per integrare l'assai povera dieta tipica delle popolazioni di montagna. La produzione oggi si protrae per tutto l'anno, mentre, in passato, per problemi legati alla conservazione, avveniva solamente nel periodo che va da settembre ad aprile.

Una salumeria di S. Orsola Terme la produce da oltre trent'anni, riprendendo il metodo di produzione tradizionale.



ZONA DI PRODUZIONE

Valle dei Mocheni

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Lucanica mochena piccante



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Insaccato stagionato di puro maiale, da consumarsi allo stato crudo, dopo un'adeguata stagionatura.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la produzione della lucanica mochena piccante viene usata solamente la polpa scelta di maiale.

Dopo la spolpatura e un'accurata selezione, la carne, macinata una sola volta con una macinatrice con fori di uscita del diametro di 6 mm, viene aromatizzata con sale, pepe nero, peperoncino, aglio e potassio di nitrato e impastata per circa 2 minuti.

L'impasto viene quindi compresso, sotto vuoto, in budello di manzo del diametro di 50 mm e della lunghezza media di circa 4 m, che viene legato con spago alimentare, suddividendolo in porzioni di circa 15 cm.

Dopo la produzione, la lucanica viene portata per circa due giorni in un locale coibentato a norma di legge, a una temperatura di circa 16 °C e un'umidità del 60%.

La stagionatura, della durata dai 30 ai 40 giorni circa, è effettuata ad una temperatura costante di 15 °C e un'umidità dell'80%, sempre in un locale coibentato a norma di legge, dotato di un sistema di condizionamento.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE LA PREPARAZIONE

Ingredienti per 100 kg di carne:

2,8 kg di sale fino, 190 gr di pepe nero macinato, 15 gr di peperoncino macinato, 100 gr d'aglio tritato, 20 gr di potassio di nitrato, tracce di pepe nero in grani.

Attrezzature: tritacarne, impastatrice, insaccatrice, spago alimentare, legatrice.



ZONA DI PRODUZIONE

Valle dei Mocheni

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE



Lucanica mochena stagionata o affumicata



ZONA DI PRODUZIONE

Valle dei Mocheni

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Insaccato stagionato di puro maiale, da consumarsi allo stato crudo, dopo un'adeguata stagionatura. Il prodotto prende il nome di lucanica mochena affumicata se, dopo il periodo di asciugatura, viene affumicato.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La polpa scelta di maiale, dopo la spolpatura ed un'accurata selezione, viene macinata una sola volta con una macinatrice con fori di uscita del diametro di 6 mm e poi aromatizzata e impastata per circa 2 minuti.

L'impasto viene quindi compresso, sotto vuoto, in budello di manzo del diametro di 50 mm e della lunghezza media di circa 4 m, che viene legato con spago alimentare suddividendolo in porzioni di circa 15 cm.

Dopo la produzione, la lucanica viene portata per circa due giorni in un locale coibentato a norma di legge, ad una temperatura di circa 16 °C e un'umidità del 60%.

Per l'affumicatura le lucaniche vengono poste per circa 12 ore in un forno a freddo entro il quale viene prodotto del fumo utilizzando della apposita segatura, con l'aggiunta di bacche di ginepro.

La stagionatura viene effettuata sempre in un locale coibentato a norma di legge.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE LA PREPARAZIONE

Ingredienti per 100 kg di carne:

2,8 kg di sale fino, 380 gr di pepe nero macinato, 200 gr d'aglio tritato, 20 gr di potassio di nitrato.

Attrezzature: tritacarne, impastatrice, insaccatrice, spago alimentare, legatrice.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La produzione oggi si protrae per tutto l'anno, mentre, in passato, per problemi legati alla conservazione, avveniva solamente nel periodo che va da settembre ad aprile.

Lucanica secca della Val di Cembra



ZONA DI PRODUZIONE

Valle di Cembra

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Salamino lungo 15 cm e con diametro di 4 cm; al taglio si presenta compatto e all'interno la pasta è rosso-scuro col bianco del lardo.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

L'impasto, ottenuto da carne di manzo e di maiale e lardo tagliati a piccoli pezzetti e quindi macinati col tritacarne in modo piuttosto fine, è posto in un mastello, aggiungendo sale, pepe, aglio e conservanti a norma e mescolato con le mani.

Si procede quindi all'insaccatura in budella naturali, che vengono legate con spago alimentare ogni 15 cm, suddivise in sfilze lunghe circa 150 cm ("marel de luganeghe") e ripetutamente punte, con un apposito attrezzo (foret), per evitare la formazione all'interno di dannose bolle d'aria.

Per la gocciolatura, si lasciano nello stesso locale per un giorno a temperatura di 16-18 °C.

Per la stagionatura, si mettono in un avvolto fresco, con una temperatura di 13-16 °C e un'umidità al 60%, per 4 settimane.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti per 10 kg di lucaniche:

7 kg di manzo, 500 gr di lardo, 2,5 kg di maiale, 200 gr di sale, 30 gr di pepe nero macinato e gr 30 d'aglio.

Attrezzature: tritacarne, insacatrice, "foret" o attrezzo munito di aghi, spago alimentare, contenitore in legno, o in plastica, o in acciaio.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

È un prodotto che garantisce un apporto di proteine nei mesi più freddi e che accompagna alimenti come la polenta, le patate, i crauti e i cibi a base di cereali e legumi.

La lavorazione e stagionatura delle carni con questi metodi tipici locali, sono derivate dall'esigenza di poter conservare per più tempo possibile un prodotto facilmente deperibile e presente solo in un periodo preciso dell'anno (tardo autunno), quando ancora non esistevano le attuali metodologie.



Mortandela



ZONA DI PRODUZIONE

Alta e Bassa
Valsugana

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Polpetta di carne di suino piuttosto grassa.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Alla carne di suino, con una piccola percentuale di sottogola o guanciale, lingua e fegato, macinata con un tritacarne provvisto di piastra con fori del diametro di 5 o 6 mm, si aggiungono sale, pepe, spezie miste e vino rosso o bianco in misura variabile, amalgamando a mano. Dopo averlo ben lavato, si stende il retino di suino su un tagliere e vi si appoggiano le polpette di impasto a mo' di scacchiera. Tagliato il retino a fazzoletti, si incartano le polpette chiudendo bene il tutto. Le polpette vengono quindi poste su dei lunghi vassoi di legno, precedentemente cosparsi di farina gialla di media grossezza, per un periodo di conservazione in cella frigorifera a una temperatura variabile da 1 a 5 °C.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

carne, sottogola o guanciale, lingua e fegato di suino, sale, pepe, spezie miste, vino rosso o bianco in misura variabile, farina gialla di media grossezza.

Attrezzature: tritacarne, tagliere, retino di suino.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Tale metodo di conservazione della carne suina è radicato fin dai primi anni del 1800 nelle nostre realtà locali.

Gli ingredienti utilizzati e la preparazione del prodotto, che non deve essere confuso con la mortadella, tipico insaccato emiliano, ne fanno una vera e propria leccornia.

Mortandela affumicata della Val di Non



ZONA DI PRODUZIONE

Valle di Non

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Polpetta di carni macinate di suino di forma sferica irregolare schiacciata, del peso medio di circa 200 gr, di colore bruno affumicato, con odore e sapore tipico e caratteristico.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le carni di maiale disossate e opportunamente sgrassate e snervate, vengono macinate assieme a polmone, cuore, gola (con una presenza di grasso variabile) e quindi impastate, aggiungendo sale, aromi e additivi. Con l'impasto si formano delle palline, che è necessario rendere omogenee battendo forte con le mani la pasta anche per eliminare tutta l'aria interna e che sono poi disposte in modo ordinato su delle assi in legno precedentemente infarinate con farina di grano saraceno.

Si effettua quindi una prima asciugatura in cella frigorifera per circa 12 ore e poi si passa nel forno di affumicatura a una temperatura di 25 °C e fumo continuo. Dopo circa 6-7 ore vengono girate manualmente una per una, in modo che ci sia un'uniforme asciugatura e affumicatura. Quando risultano ben asciugate e affumicate vengono poste in cella di stagionatura per circa una settimana e quindi sono pronte per il consumo.



MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

carne, polmone, cuore, gola di suino, sale, aromi, additivi, farina di grano saraceno.

Attrezzature: tritacarne, ripiani di legno.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La produzione di questo insaccato in Val di Non vanta un'antica tradizione, non solo in qualche macelleria, ma anche e soprattutto nelle famiglie che ancora oggi allevano i suini con un'alimentazione naturale.

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE



Pancetta affumicata trentina

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Pancetta magra di puro maiale da consumarsi, dopo affumicatura, sia cruda affettata, sia cotta.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La pancia magra del maiale allo stato fresco viene tagliata in pezzi di 2-3 kg, salata, pepata e messa in vasche in plastica alimentare (anticamente erano in legno) delle dimensioni di circa 1 m per ½ m di larghezza e ½ m di altezza. La carne viene coperta con una tavola di legno, sulla quale viene posto un peso per favorire la fuoriuscita dell'acqua e assimilare gli aromi, per circa una settimana, dopodiché i pezzi di pancetta vengono appesi per una notte nell'armadio di affumicatura per asciugarli.

Le pancette vengono quindi affumicate in un apposito forno, utilizzando legno verde di ginepro, che origina un denso fumo aromatizzante, con lo stesso procedimento del passato e sono conservate appese in un locale interrato.

Possono essere consumate fresche, se impiegate in cucina. Se vengono invece utilizzate per l'affettatura, devono subire un periodo minimo di stagionatura in apposito locale ad una temperatura sotto i 18 °C, per un periodo non inferiore ai 40 giorni. Particolare attenzione viene rivolta al colore della muffa che si forma all'esterno della pancetta e che deve essere leggera ed esclusivamente di colore bianco.

La produzione per il consumo allo stato fresco si protrae per tutto l'anno, mentre, se la pancetta viene affumicata e stagionata, per problemi di conservazione, la sua produzione avviene nel periodo che va da settembre a giugno.

MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti per 100 kg di pancia magra di maiale:

2,5 kg di sale fino, 100 gr di pepe nero macinato, conservanti a norma.

Attrezzature: vasche di plastica alimentare, tavole di legno con peso per la pressatura.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La pancetta affumicata viene da sempre prodotta nella nostra provincia e la troviamo impiegata in moltissime ricette tipiche essendo anche particolarmente adatta per insaporire pietanze (crauti, canederli, ecc.).



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE



*Zuppa di Crauti trentini
e Pancetta affumicata trentina*

INGREDIENTI

1000/2000 GR DI CRAUTI TRENTINI, 100 GR DI PANCETTA AFFUMICATA TRENTINA,
1 OSSO SALMISTRATO, 2 L D'ACQUA, UNA CUCCHIALATA DI FARINA BIANCA,
E UNA DI FARINA GIALLA.

Introdurre tutto a freddo in una pentola e far cuocere per 3-4 ore aggiungendo eventualmente ancora acqua o brodo. Attendere che la minestra abbia raggiunto la consistenza desiderata, perché solo così sarà pronta da servire.



Pancetta arrotolata all'aglio, o Pancèta ligada al'ai, della Val Rendena

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Pancetta di maiale maturo, aromatizzata all'aglio, arrotolata e stagionata, da consumare come affettato o come ingrediente per cucinare.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Si utilizza solo carne di maiali nati ed allevati in Italia, del peso di circa 180 kg, usati anche per la produzione di prosciutti crudi marchiati e quindi di grande qualità. La pancetta, accuratamente selezionata, scottennata, salata a secco con aggiunta di aglio e aromi, è posta per circa 12 giorni in vasche di acciaio inox dotate di un foro sul fondo per favorire la scolatura dei liquidi.

Trascorso tale periodo, è asciugata a freddo, ulteriormente aromatizzata all'interno con aglio, pepe e aromi naturali, arrotolata e insaccata in un apposito budello protettivo (che, successivamente, viene bucherellato per consentire la traspirazione del prodotto) e legata.

La pancetta è, infine, asciugata e stagionata in apposite stanze a temperatura ed umidità controllate per un periodo di almeno 60 giorni.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Ingredienti:

carne di maiale e, in proporzione variabile, sale, pepe, aglio, aromi naturali, potassio nitrate.

Attrezzature: vasche di acciaio inox per la salagione, pressa insaccatrice e macchina legatrice (chiamata "legapancetta").

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La pancetta arrotolata aromatizzata all'aglio, o pancèta ligada al'ai, si produce in Val Rendena da oltre un secolo per l'esigenza, obbligatoria in quei tempi, di riuscire a conservare in modo naturale per lungo tempo i prodotti a base di carne, altrimenti destinati a dover essere consumati in pochi giorni o ad andare in deperimento. L'aromatizzazione tipica dell'aglio, da sempre coltivato in zona, deriva dalla predilezione per i gusti forti, adeguati alla gente di montagna.



ZONA DI PRODUZIONE

Valle Rendena

Pancetta nostrana all'aglio di Caderzone



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Pancetta di puro maiale da consumarsi, dopo stagionatura, come affettato crudo, oppure in cucina come condimento nei crauti, ecc.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I pezzi di carne ottenuti dal taglio della pancetta di maiali aventi un peso morto non inferiore ai 120 kg, cosparsi di sale in quantità a discrezione dell'operatore, vengono accatastati in numero di 5-6 e coperti con un telo, sopra il quale viene posto un peso di circa 5-6 kg, in modo da favorire una scolatura finale dei liquidi e l'assorbimento del sale. Dopo circa 7-10 giorni (il periodo varia secondo la temperatura stagionale), i pezzi di pancetta vengono sciacquati con acqua fredda per togliere il sale in eccesso e quindi cosparsi prima con un impasto di sale fino e aglio tritato e poi di pepe bianco macinato. Le pancette vengono quindi arrotolate, eliminando la parte di cotenna che altrimenti finirebbe per essere portata all'interno del rotolo e legate con un ago particolare e spago alimentare. La stagionatura, della durata dai 60 ai 100 giorni circa, è effettuata ad una temperatura costante di 14 °C ed un'umidità dell'80%, in un locale interrato dotato di un sistema di condizionamento. Passato il primo mese, sulle cuciture e sulla parte superiore e inferiore si spalma un impasto di grasso e sale, con lo scopo di assicurare una perfetta conservazione.

MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

pancetta di suino, sale fino e pepe bianco macinato, aglio tritato, conservanti a norma.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

(v. cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone)

Fagiano con Pancetta nostrana all'aglio Caderzone

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

1 FAGIANO BEN FROLLATO, 100 GR DI PANCETTA NOSTRANA ALL'AGLIO CADERZONE TRITATA, 50 GR DI BURRO, 1 CUCCHIAIO DI SALVIA TRITATA, 1 BICCHIERINO DI GRAPPA AL GINEPRO, 1/4 DI LITRO DI PANNA, SALE E PEPE.

Amalgamare pancetta, salvia, un pizzico di pepe e di sale. Riempire con il composto il fagiano, ma tenerne da parte un po' per spalmarlo esternamente sul penuto. Legare il fagiano e cuocerlo con un po' di burro in casseruola, bagnandolo con la grappa. Prima di servire, tagliarlo a pezzi, recuperare la farcia, distribuirla sui pezzi di fagiano, aggiungere la panna e cucinare ancora il tempo necessario per amalgamare il sugo di cottura. Servire su uno zoccolo di puré di piselli.



ZONA DI PRODUZIONE

Caderzone
(Valle Rendena)

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE



Pasta di lucaniche, o Pasta de luganeghe

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Carne di suino e bovino tritata e speziata, da consumarsi fresca o cotta alla griglia.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Con tritacarne con fori di uscita di media grossezza, vengono macinati carne magra, pancetta e lardo di suino e carne di bovino, in percentuale variabile. Si procede poi alla salatura, all'aggiunta di pepe, aromi naturali, conservativo E252 e antiossidante E300 (le diverse spezie peraltro variano da luogo a luogo secondo le abitudini) ed all'impastatura con apposita impastatrice.

L'impasto viene posto in cella frigorifera per la conservazione, ad una temperatura che non deve superare i 4 °C.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti in percentuale:

60% di carne di suino magra, 20% di pancetta, 10% di lardo e 10% di carne magra di manzo, sale, pepe, aromi naturali, conservativo E252 e antiossidante E300.

Attrezzature: tritacarne e impastatrice.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Tipica pasta di carne di suino e bovino utilizzata in particolare nelle varie sagre paesane da diversi decenni e reperibile nelle macellerie della nostra provincia, in tutto il territorio provinciale, anche per uso domestico.



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale

Pezate de agnelo, o, a Castelnuovo Valsugana, Pezate



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Carne di ovino del peso di 250 gr circa, messa in salamoia, da consumarsi previa bollitura di 2-3 ore.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Si preparano pezzi di ovino adulto (castrati o femmine) del peso di circa 250 gr, compreso l'osso, e si ripongono in contenitori cilindrici ("mastei") alternando ad uno strato di carne ben sistemata uno strato di "concia" di sale, pepe, ginepro, aglio, alloro e potassio nitrato, preventivamente preparata in proporzione al peso della carne.

Le pezate devono rimanere nel contenitore per almeno tre settimane a una temperatura di 10-12 °C, facendo in modo che la salamoia che si verrà a formare affiori, ricoprendo i pezzi di carne. Per facilitare tale affioramento si usano "mastei" muniti di torchio, o pesi, posti sopra il coperchio. La conservazione va fatta a 10-12 °C, con umidità superiore al 75%. Nei tempi passati era consuetudine conservare il "mastelo delle pezate" nel "volto" (cantina avente pressappoco le caratteristiche di umidità e temperatura sopra descritte).



MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

carne ovina, sale, pepe, ginepro, aglio, alloro, potassio nitrato.

Attrezzature: ceppo di legno ("zoco"), accetta, sega, coltello, fusto cilindrico per alimenti, munito di torchio o coperchio.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Le pezate, in passato, venivano preparate durante tutto l'inverno, quale metodo di conservazione della carne ovina.

Oggi vengono preparate soprattutto in occasione della Sagra di S. Leonardo (Patrono di Castelnuovo Valsugana), che cade il 6 novembre.

Si gustano particolarmente accompagnate ai crauti.



ZONA DI PRODUZIONE

Castelnuovo
(Bassa Valsugana)



Probusto



ZONA DI PRODUZIONE

Vallagarina

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Tipico salsicciotto ottenuto esclusivamente con carne di maiale, insaporita con varie spezie, da mangiare sia cotto in acqua che alla piastra.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La carne di maiale fresca, macinata e insaporita con sale, pepe, paprica dolce, pimento, macis, vitamina C (E300), addensanti (E450) e conservanti (E252), è insaccata in budello, rigorosamente naturale, che conferisce al prodotto la caratteristica fragranza che lo rende inconfondibile. Il prodotto, dopo essere stato posto in un locale adeguato per l'asciugatura, viene affumicato per breve tempo, utilizzando l'apposito truciolo di legni vari e segature particolari, che gli conferiscono quel colorito e gusto caratteristico, e poi cotto al vapore.

MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

carne suina fresca, acqua, sale, pepe, paprica dolce, pimento, macis, vitamina C (E300), addensanti (E450) e conservanti (E252).

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Salsicciotto tipico della provincia di Trento, presente nelle ricette della cucina trentina già dal 1700. La ricetta riportata qui sotto, che da circa sessant'anni è stata ripresa da una macelleria di Rovereto con i medesimi ingredienti, descrive la produzione dei probusti secondo il vecchio metodo. Si evidenzia come a quei tempi veniva impiegata la carne di manzo, anziché quella di suino.

Probusti

INGREDIENTI:

16 LIBBRE (CIRCA 9 KG) DI CARNE DI MANZO E 2 LIBBRE (1,12 KG) DI GRASSO DI MANZO, 7-8 SPICCHI D'AGLIO, PEPE, CHIODI DI GAROFANO, CANNELLA IN POLVERE, SALE.

La carne deve essere pestata bene con una pestarola (mezzaluna) e il grasso tagliato a piccoli dadi. Mettere in una piccola padella un po' d'acqua e 7-8 spicchi d'aglio che devono essere tolti quando l'acqua avrà preso l'odore dell'aglio. Aggiungere poi la carne e il grasso pestati, pepe, garofani e cannella in polvere e un po' di sale. Riporre quindi il tutto nelle budella di manzo, ben lavate con acqua tiepida e fregare e stropicciare con il sale. Appena riempiti i salsicciotti o le mortadelle, a scelta, metterli per quattro o cinque giorni ad affumicare e farli poi cuocere nell'acqua.

Salame all'aglio di Caderzone



ZONA DI PRODUZIONE

Caderzone
(Valle Rendena)

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Insaccato stagionato di puro maiale, da consumarsi allo stato crudo dopo un'adeguata stagionatura.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la produzione del salame all'aglio di Caderzone è usata esclusivamente polpa scelta di maiale, ottenuta da animali aventi un peso morto non inferiore ai 120 kg, che, dopo la spolpatura e un'accurata selezione, viene macinata una sola volta con una macinatrice con fori di uscita del diametro di 8 mm e poi aromatizzata con sale fino, pepe nero macinato, aglio tritato e potassio di nitrato.

La carne è poi impastata per circa 2 minuti con un'impastatrice meccanica e poi a mano con lo scopo di preservare la granatura della pasta, evitando in questo modo l'eccessiva omogeneizzazione.

L'impasto viene quindi insaccato in budello di manzo del diametro di 60-65 mm e della lunghezza media di circa 40 cm, che viene legato con spago alimentare.

A fine lavorazione, il salame è posto in una cantina interrata e condizionata, per circa una settimana, per l'asciugatura.

Per le prime ore la temperatura è di circa 23 °C, con un'umidità del 60%, ma, con il passare dei giorni, mentre lentamente avviene l'asciugatura, le condizioni si modificano, tanto che alla fine la temperatura risulta essere di circa 15 °C, con un'umidità del 78%.

La stagionatura va dai 50 ai 75 giorni circa e viene effettuata ad una temperatura costante di 14 °C e un'umidità dell'80%, sempre in un locale interrato, isolato termicamente, dotato di un sistema di condizionamento per i mesi estivi.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti per 100 kg di carne fresca di puro suino:

2,6 kg di sale fino, 300 gr di pepe nero macinato, 200 gr d'aglio tritato, 20 gr potassio di nitrato.

Attrezzature: tritacarne, impastatrice, insaccatrice, spago alimentare.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

(v. cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone)



Salame all'aglio, o Salam da l'ai, della Val Rendena

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Salame di puro suino, di macinatura media, con l'aggiunta di aglio, da consumare stagionato, come affettato.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la produzione del salame all'aglio - salam da l'ai - della Val Rendena si utilizza carne di maiali nati e allevati in Italia, dal peso vivo di circa 180 kg, utilizzati anche per la produzione di prosciutti crudi marchiati e quindi di grande qualità.

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, potassio nitrato, acido L ascorbico e mescolata, infine, per un periodo sufficiente affinché l'impasto "si ami", come si dice in gergo.

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 diritto di bovino, del calibro 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 altri sette giorni.

Il prodotto deve infine essere stagionato per un periodo che varia dai 30 ai 60 giorni.

MATERIALI E ATTREZZATURE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Ingredienti per 100 kg di carne di suino maturo:

2,2 kg di sale, 0,60 kg di pepe nero macinato, 0,08 kg di aglio, 0,06 kg di noce moscata macinata, kg 0,025 di potassio nitrato, 0,020 kg di acido L ascorbico.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il salame all'aglio - salam da l'ai - della Val Rendena si produceva ancora nel 1800 e deve l'aromatizzazione all'aglio al fatto che in mon-



ZONA DI PRODUZIONE

Valle Rendena

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

tagna si prediligevano gusti più forti e consoni allo spirito montanaro della gente. Quasi ogni famiglia possedeva uno o più maiali che, in autunno, venivano macellati e la cui carne serviva alla produzione di salumi da conservare e consumare durante l'inverno. Oggi quasi più nessuna famiglia alleva i maiali per questo scopo. Sono rimaste alcune macellerie, più o meno grandi, che, pur avvalendosi di macchinari ed attrezzature moderne, continuano a produrre questo salame, per tutto l'anno, con il metodo tradizionale, offrendo quindi ai consumatori un prodotto tipico della Val Rendena e contribuendo nel frattempo a mantenere un'usanza caratteristica ed a far conoscere un pezzo di storia locale.



Salamella fresca all'aglio di Caderzone

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Insaccato fresco di puro maiale da consumarsi crudo oppure cotto alla griglia, lessato, in umido, nel risotto.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la produzione delle salamelle fresche all'aglio di Caderzone vengono usati solamente i tagli di carne di maiale che non entrano nella produzione del salame all'aglio di Caderzone, ottenuti da animali aventi un peso morto non inferiore ai 120 kg.

Dopo la spolpatura e la selezione, la carne viene macinata una sola volta con una macinatrice con fori di uscita del diametro di 6 mm, aromatizzata con sale fino, pepe nero macinato, aglio tritato e potassio di nitrato e, infine, impastata con un'impastatrice, ottenendo la cosiddetta "pasta".

L'impasto viene compresso in budello di manzo del diametro di 40-42 mm e della lunghezza media di circa 3 m e legato con spago alimentare in porzioni di circa 15 cm, che vengono punte per evitarne la rottura durante un'eventuale cottura.

Conclusa la lavorazione, la salamella viene posta, per circa un giorno, in una cantina interrata e condizionata, ad una temperatura di circa 20 °C ed umidità del 70%, per l'asciugatura.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti per 100 kg di carne fresca di puro suino:

2,4 kg di sale fino, 300 gr di pepe nero macinato, 120 gr d'aglio tritato, 20 gr di potassio di nitrato.

Attrezzature: tritacarne, impastatrice, insaccatrice spago alimentare.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La produzione oggi si protrae per tutto l'anno, mentre in passato, per problemi legati alla conservazione, era effettuata solamente nel periodo che va da settembre ad aprile.



ZONA DI PRODUZIONE

Caderzone
(Valle Rendena)

Salsiccia trentina fresca, o Luganegheta, o Salziza



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Insaccato fresco di puro suino da consumarsi previa cottura.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la produzione della salsiccia trentina si usano esclusivamente pancette e spalle fresche di suini che, dopo un'accurata snervatura e separazione della cotenna, vengono macinati una sola volta con tritacarne con fori di uscita da 4 a 6 mm e poi salati e aromatizzati con una miscela di spezie, che ogni produttore confeziona in modo particolare. L'impasto è quindi miscelato a mano o con impastatrice, aggiungendo l'acqua necessaria affinché raggiunga la giusta morbidezza e poi insaccato in budella sottili di montone (calibro 24-26 mm o 26-28 mm) che vengono legate a mano con il tipico sistema a intreccio, senza spago. Si conserva in frigo, a una temperatura da 0 a 4 °C, per una settimana.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti per 100 kg di carne fresca di suino:

2,2 kg di sale, acqua, quanto basta, dal 5 all'8% di miscela di spezie e aromi naturali, antiossidanti e conservanti a norma di legge.

Attrezzature: tritacarne, impastatrice e insacchitrice.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La memoria dei macellai più anziani ricorda che la salsiccia trentina fresca è sempre stata prodotta nelle macellerie di tutto il Trentino, assumendo, a seconda delle varie zone, denominazioni diverse (ad esempio nella Bassa Valsugana "luganegheta", a Trento città "salziza", ecc.).

La sua produzione ha radici lontane: se ne trovano tracce, infatti, anche in alcuni manoscritti del 1700.



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale



Scorzeta



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Insaccato di puro maiale, una specie di lucanica, che contiene però anche cotiche tritate e assomiglia ad un piccolo cotechino, da consumarsi cotto e tagliato a fettine, accompagnato con crauti o fagioli, purea di patate e lenticchie.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Con il tritacarne con piastra da 6 mm si macinano polpa, testa, pancetta e cotiche crude di maiale che, salate ed aromatizzate, vengono quindi impastate per circa 5 minuti e poi insaccate in budello naturale di vitellone del diametro di 44-46 mm, che si legherà con spago alimentare, ottenendo pezzi da 8-10 cm, del peso di circa 150 gr, che si appendono in luogo fresco per circa 12 ore.

Non essendo utilizzato alcun tipo di conservante, si conserva in frigo a 0-4 °C per un massimo di 5-7 giorni.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

45 kg di carne magra di maiale, 30 kg di cotenna cruda di maiale, 25 kg di pancetta di maiale, 2,2 kg di sale, 200 gr di preparato misto (cannella, coriandolo, noce moscata, ginepro, macis, chiodi di garofano), 40 gr di aglio.

Attrezzature: tritacarne, impastatrice, contenitori in plastica alimentare, insaccatrice e spago alimentare.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Esistono varie testimonianze e memorie relative a questo prodotto, che, durante la guerra, costituiva l'occasione per assaporare una pietanza gustosa e nutriente, molto più gradita della classica lucanica (v., ad esempio, Tissot L., Dizionario Primierotto 1976).

È consigliato consumarla freschissima, lessata in acqua bollente, con contorno di crauti, patate o fagioli, o cotta direttamente con i crauti, oppure quale condimento nel minestrone.

La produzione è limitata alla stagione fredda (da settembre a maggio).



ZONA DI PRODUZIONE

Primiero

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Speck trentino



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Caratteristica rifilatura della coscia di maiale affumicata da consumarsi allo stato crudo.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La coscia posteriore del maiale viene arrotondata alla punta, rifilata e mondata e poi collocata in una vasca in salamoia secca, costituita da sale, pepe e ginepro (tale composizione può variare con aggiunta di altre spezie a seconda di chi lo produce) e conservanti, per un periodo di almeno tre settimane, con continue massaggiature e rivoltamenti. Terminata la salatura si effettua l'affumicatura in un apposito locale, con specifica segatura e ginepro, dopodiché lo speck viene introdotto nei locali di stagionatura, ad una temperatura che per tutto l'anno deve rimanere costante tra i 10 e i 15 °C.

Il periodo di stagionatura varia, a seconda del prodotto che si vuole ottenere, da un periodo minimo di sei mesi per il prodotto stagionato ad un periodo minimo di 3-4 mesi per quello semistagionato, dopodiché lo speck è pronto per il consumo.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Ingredienti:

carne di suino, sale, pepe e ginepro o altre spezie, conservanti a norma.

Attrezzature: vasche alimentari per la salatura e forni per l'affumicatura.

Garganelli allo speck trentino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

150 GR DI FARINA TIPO 0, TRE UOVA, 100 GR DI SPECK TRENTINO, 70 GR DI BURRO.

Disporre la farina a fontana sopra un tagliere di legno, versarvi le uova e impastare molto bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Tirare la sfoglia col mattarello e ritagliare dei piccoli quadrati di sfoglia, di 3 centimetri di lato, avvolgere ad uno ad uno su un bastoncino di legno rigato grosso all'incirca come una matita, partendo in diagonale da un angolo del quadrato e passarlo sull'apposito pettine. Cuocere i garganelli in abbondante acqua salata e saltarli con lo speck trentino, tagliato a dadini e rosolato leggermente nel burro.





Capitolo secondo

Formaggi



L'arte di fare il formaggio ha origini antichissime (la leggenda vuole che fosse stata rivelata dagli dei al mitico pastore Aristeo) ed il più antico documento sulla produzione risale al III millennio a.C. e appartiene alla civiltà sumera.

Ma è con la civiltà greca e con quella romana poi che l'arte casearia si afferma, raccontata, tra gli altri, da Catone, da Varrone, da Columella e da Plinio il Vecchio, che ci descrivono i metodi di produzione e le proprietà alimentari dei formaggi, che costituivano uno degli ingredienti principali dell'alimentazione del popolo romano.

Anche nella nostra provincia la produzione del formaggio si perde nei tempi; basti pensare alla "Domenica Casolariae" del XIII secolo, cioè alla fiera della "Casolarà", mercato che rappresentava probabilmente l'unica occasione d'acquisto, in una società agricola imperniata su un'economia di autoconsumo.

Nei documenti d'epoca sono citati non solo formaggi di produzione locale (formài brentegaro, rabbiano, spressa, ecc.), ma anche di altri luoghi (formài veronese, bressano, lodigiano, ecc.), freschi e stagionati.

È però con il 1921, quando venne costituita, presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, la Scuola di Caseificio, che ebbe inizio quel lento, ma costante miglioramento della tecnica di caseificazione e della qualità e diversificazione dei prodotti.

Secondo la normativa italiana, "il nome di formaggio o cacio è riservato al prodotto ottenuto dal latte intero, parzialmente scremato o scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e sale".

Al fine di una migliore comprensione dei procedimenti per l'ottenimento dei vari tipi di formaggio, si ritiene utile proporre un glossario su alcuni termini tecnici:

Cagliata: massa gelatinosa ottenuta per coagulazione della caseina del latte.

Caglio: sostanza acida estratta da una parte dello stomaco (abomaso) di ruminanti lattanti.

Coagulazione: fase in cui si ha la precipitazione delle caseine, la separazione del siero e la formazione della cagliata (la sostanza liquida assume una consistenza gelatinosa).



Fascere: stampi in cui si raccoglie la cagliata estratta dalla caldaia, ponendola a sgocciolare (formaggi molli) o in pressatura (formaggi duri).

Latte innesto: per la preparazione del latte innesto naturale viene utilizzato il latte, che viene scaldato a bagnomaria fino alla temperatura massima di 65 °C, e comunque non oltre i 68 °C, e quindi raffreddato lentamente a 44-50 °C, temperatura alla quale viene mantenuto per circa 5-6 ore fino ad ottenere un'acidità di 7-9 °SH per 50 cc. Si procede quindi al raffreddamento, lo si pone in cella a 4-6 °C e, quando presenta un'acidità massima di 10-15 °SH per 50 cc, è pronto per essere utilizzato.

Innesto: aggiunta al latte di microrganismi selezionati, sviluppatasi naturalmente nel latte (latte-innesto) o nel siero (siero-innesto) necessari per l'acidificazione del latte.

Insilato: alimento per il bestiame costituito da cereali, generalmente mais, raccolti prima della completa maturazione, trinciati e conservati per l'alimentazione invernale.

Occhiatura: presenza all'interno della pasta del formaggio di bolle d'aria di piccole dimensioni, formatesi durante la maturazione.

Rottura della cagliata: azione meccanica con la quale si procede allo sminuzzamento della cagliata al fine di favorirne la separazione e lo spurgo del siero. Si effettua con particolari strumenti detti spino o lira.

Salamoia: soluzione satura di acqua e sale.

Salatura: ultimo, in ordine di tempo, dei trattamenti a cui viene sottoposto il formaggio prima della stagionatura; l'azione del sale è conservante, antisettica e osmotica. Può essere fatta a secco o in salamoia.

Scalzo: faccia laterale della forma; può essere dritto, convesso, o concavo.

Siero: liquido residuo della lavorazione del formaggio, ricco di proteine e assai povero di grassi.

Stagionatura: fase terminale della fabbricazione che determina le condizioni finali del formaggio.

Canestrato



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a pasta compatta, semicotta, a latte intero, da pasto o da grattugia, saporito e piccante;
- pasta di colore bianco o paglierino chiaro;
- occhiatura rada e piccola;
- crosta rugosa;
- forma cilindrica del diametro di 20-22 cm, altezza dello scalzo 10-12 cm;
- peso della forma variabile da 3 a 3,5 kg;
- pronto per il consumo da pasto dopo 90 giorni e da grattugia dopo 6 mesi.



ZONA DI PRODUZIONE

Vallagarina

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la produzione del canestrato viene utilizzato latte intero di due munte, termizzato, di bovine di razza Bruna, Pezzata nera e altre, alimentate con erba al pascolo in malga, o con fieno di prato stabile. La razione alimentare può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo. Il latte, raccolto una o due volte al giorno, viene riscaldato a 33-35 °C in caldaie d'acciaio con aggiunta di sieroinnesto di grana del Trentino e caglio caprino, o misto caprino-agnello.

A coagulazione raggiunta, dopo 15-20 minuti, si effettua la rottura della cagliata a chicco di riso e si procede al riscaldamento con agitazione della massa fino alla semicottura a 40-41 °C.

Agitata la cagliata per altri 20-30 minuti, per l'asciugatura, si procede all'estrazione di gran parte del siero e all'eventuale aggiunta di grani di pepe spezzati. La cagliata viene quindi estratta e posta in stampi di plastica o acciaio su stuoino e bagnata abbondantemente con acqua calda a 60-70 °C, con successivi vari rivoltamenti.

Il giorno successivo le forme vengono messe in salamoia a 16-18 °Boumé per 12 ore. I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato. La stagionatura varia da 90 giorni a sei mesi.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, sieroinnesto di grana del Trentino e caglio caprino, o misto caprino-agnello, sale, pepe.

Attrezzature: quelle classiche di un caseificio.

FORMAGGI

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

È un formaggio prodotto da un caseificio di Rovereto, dalla seconda metà del secolo scorso, con una metodica immutata. Il suo nome deriva da canestro, ossia lo stampo di legno forato dove veniva posta la cagliata per lo sgrondo del siero. È indicato per condire la pastasciutta. È prodotto anche il tipo con l'aggiunta di pepe.

Caprino



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a pasta semicotta, a latte intero, pastorizzato, da pasto;
- pasta sostenuta, compatta, di colore bianco o paglierino;
- occhiatura rada, piccola, sparsa;
- crosta dura, liscia;
- forma cilindrica del diametro 19-21 cm, altezza dello scalzo 6-9 cm;
- peso della forma variabile da 2 a 3 kg;
- pronto per il consumo dopo 15-20 giorni.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte utilizzato deve provenire da capre alimentate con erba al pascolo in malga, o con fieno di prato stabile. La razione alimentare giornaliera può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo.

Il latte, raccolto una o due volte al giorno, viene riscaldato alla temperatura di 38-40 °C, previa aggiunta di colture selezionate. All'aggiunta di caglio bovino o di capretto (per un prodotto dal sapore più accentuato) segue una coagulazione che dura 20-25 minuti. La successiva rottura arriva al chicco di mais.

La lavorazione termina con la semicottura a 45 °C.

La cagliata viene messa in stampi forati e sul tutto viene versata acqua calda. Dopo diversi rivoltamenti le forme vengono messe in salamoia per 20-24 ore, dopodiché passano in magazzino per la stagionatura, che dura da un minimo di 45 ad un massimo di 90 giorni.

Con parametri di produzione meno spinti, viene prodotto anche un caprino dolce che è pronto dopo 15-20 giorni.

I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il latte di capra un tempo era tradizionalmente lavorato in casa e il formaggio utilizzato per l'autoconsumo.

Nei primi decenni del secolo scorso è emersa la necessità della sua

lavorazione presso i caseifici turnari (sociali) poiché la quantità di latte prodotto superava l'autoconsumo. È questo, ad esempio, il caso di Predazzo, dove il caseificio sociale specializzato nella trasformazione di solo latte di capra è sopravvissuto fino all'inizio degli anni settanta. L'allevamento delle capre da latte, a partire dagli anni sessanta, è infatti andato diminuendo, fino quasi a scomparire. Dagli anni novanta tale allevamento è invece ripreso con molto vigore, con stalle razionali e conseguentemente è ripresa la produzione di formaggi caprini a livello di singolo allevamento, ma soprattutto nei caseifici sociali di Cavalese (Val di Fiemme) e Fiavé (Valli Giudicarie).

Una testimonianza della presenza storica degli allevamenti di capra e della sua trasformazione in formaggi di capra e misti capra-vacca è riportata in un articolo dell' "Almanacco agrario" del 1926.

Caprino trentino in foglie di vite

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400 GR DI CAPRINO TRENINO, 16-20 FOGLIE DI VITE IN SALAMOIA,

4 CUCCHIAI D'OLIO DI SEMI DI GIRASOLE,

20 MEZZE NOCI DEL BLEGGIO, PEPERONCINO, PEPE.

Mettere il Caprino in un tegame, spruzzarlo con l'olio, coprirlo con le foglie di vite sgocciolate e lasciare marinare per una notte. Tagliare il formaggio in 16-18 cubetti, condire con peperoncino e pepe macinato. Avvolgere accuratamente ogni cubetto di formaggio con una foglia di vite ed infilarli in spiedini di legno. Spennellare i cubetti con olio e scaldarli, rigirandoli finché le foglie di vite incominciano ad essicarsi. Scaldare sotto il grill anche le mezzette noci, infilarle alternando con i cubetti di formaggio Caprino e servire immediatamente. Al momento di gustare togliere le foglie di vite.

Casàda



ZONA DI PRODUZIONE

Primiero

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Ricotta vaccina, in porzioni del peso di circa 100-150 gr, ricoperta di panna, che può essere ottenuta anche sostituendo la “tenza” (latte vaccino cagliato) con la ricotta.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Casàda con la tenza

Il latte utilizzato, nella cui lavorazione è vietato l'uso di qualsiasi additivo o conservante, deve provenire da bovine di razza Bruna, Grigio Alpina e altre, alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo; è consentito anche l'uso di mangimi semplici o composti, ma è escluso l'uso di insilati.

La raccolta del latte viene eseguita una o due volte al giorno.

Al mattino vengono miscelate nella caldaia la munta smagrata della sera (circa 1/3 del totale) con quella intera della mattina (2/3 del totale); la scrematura avviene per affioramento naturale.

Al latte, riscaldato gradualmente in caldaia con agitazione lenta, con rotella o altro attrezzo fino alla temperatura di 32-34 °C, può essere aggiunto il lattofermento naturale e, successivamente, il caglio bovino. A coagulazione ultimata, prima che la cagliata venga tagliata e cotta per la produzione del formaggio, si preleva parte del composto ottenuto che viene ricoperto con panna non completamente montata.

Casàda con la ricotta

Esiste una variante del suddetto prodotto nella quale la tenza è sostituita dalla ricotta (poìna) ottenuta dalla lavorazione del siero che viene riscaldato fino ad una temperatura di 85-89 °C, raggiunta la quale si aggiunge “l'agro” o l'aceto di vino o il solfato di magnesio (da 0,3 a 0,5%).



FORMAGGI

Si lascia affiorare la ricotta e poi si procede all'estrazione con la spiumarola.

Una volta la ricotta veniva poi riposta nella carota (cestello di legno) per consentire lo sgrondo del siero in eccesso; oggi si usano invece le fuscelle in plastica alimentare. Dopo circa otto ore di sgrondo la ricotta è pronta per essere consumata fresca, ricoperta di panna non completamente montata.

La casàda va consumata subito, ma, eventualmente, può essere conservata in frigo o in locale fresco a temperatura di 4 °C per un massimo di 2 giorni.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, lattefermento naturale, caglio bovino, "agro", o aceto di vino, o solfato di magnesio (da 0,3 a 0,5%).

Attrezzature: oltre alle attrezzature per la produzione del formaggio, viene utilizzato il batilat (strumento fatto di legno a doghe, cilindrico, alto e stretto, col coperchio forato nel centro per l'inserimento di un bastone terminante, nella parte interna, con un disco, pure di legno, con funzione di stantuffo) per montare parzialmente la panna ed un piatto fondo per adagiare tenza/pòina e spoi. Attualmente il batilat è sostituito da un comune frullatore.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Diverse testimonianze richiamano la presenza di questo prodotto, tanto che come ricorda A. M. Negrelli in uno dei suoi diari, era diventata anche un modo di dire ("Con parte della famiglia andai in oggi a casa da nei Canali").

La casàda, infatti, si realizzava in malga, oppure sui masi, o in caseifici turnari. Successivamente quando i caseifici turnari o sociali dei singoli paesi hanno smesso la loro attività hanno trasferito le loro tradizioni e conoscenze al Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero.

Casolèt



ZONA DI PRODUZIONE

Valle di Sole

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a pasta cruda, tenera, morbida, a latte intero;
- pasta di colore bianco o paglierino chiaro, cruda;
- occhiatura rada e piccola;
- crosta liscia e regolare;
- forma cilindrica del diametro 10-22 cm, altezza dello scalzo 7-12 cm;
- peso della forma variabile da 1 a 3 kg;
- pronto per il consumo dopo 20-30 giorni.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte utilizzato, di una o due munte, intero, deve provenire da mucche delle razze maggiormente rappresentate in Val di Sole, alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile. La razione alimentare giornaliera può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo.

Al latte raccolto una o due volte al giorno, riscaldato alla temperatura di 60-65 °C (un tempo tale trattamento non veniva effettuato) e quindi raffreddato a 40 °C, viene aggiunto il lattefermento naturale, o i fermenti selezionati e, quindi, il caglio di vitello.

A coagulazione raggiunta, dopo circa 5-10 minuti, si effettua la rottura del coagulo con lo spino, fino alla grossezza di una noce e contemporaneamente si può innalzare la temperatura di circa 3 °C.

Dopo che la cagliata si è depositata sul fondo, si procede all'estrazione del siero e quindi della cagliata, depositandola, per facilitare lo sgrondo del siero, sopra uno stuoino in stampi di plastica che nel corso della giornata vengono rivoltati almeno 3-4 volte.

Il giorno successivo le forme vengono messe in salamoia leggera per circa 6 ore e quindi poste in cella frigo, alla temperatura di 4-6 °C, per 20-30 giorni.

I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il Casolèt viene prodotto in Val di Sole da molto tempo, certamente ancora da prima dell'ultima guerra mondiale, in casa, nei caseifici di turnazione e prima ancora "a prestanza del latte" ed ora nei moderni caseifici cooperativi di fondovalle.

In gergo, veniva denominato anche come "Casoleti", al plurale, o come Casolèt dell'Adamello. Il suo nome dialettale deriva dal latino caseolus, che significa formaggino o piccolo formaggio.

Mele, Noci del Bleggio e Casolèt

INGREDIENTI:

200 GR DI FORMAGGIO CASOLÈT DELLA VAL DI SOLE,
200 GR DI MELE GOLDEN DELICIOUS DELLA VAL DI NON,
50 GR DI NOCI DEL BLEGGIO, LIMONE, SALE, OLIO.

Tagliare il Casolèt, compresa la crosta, in piccoli cubi, aggiungere a dadini le mele, unire le noci frantumate e condire con limone, sale e olio.

Casolèt e pere

INGREDIENTI:

150 GR DI FORMAGGIO CASOLÈT, 1 PERA,
1 FICO SECCO, OLIO DI NOCI, LIMONE, SALE.

Tagliare a fette spesse e irregolari il Casolèt e altrettante fette di pera. Condire con una salsa ricavata mettendo nel frullatore mezzo fico secco, olio di noci, limone e un po' di sale. Si tratta di un piatto fantasioso che può servire benissimo anche come dessert.

Dolomiti



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a pasta tenera cruda, a latte intero, da pasto;
- pasta di colore bianco o paglierino chiaro;
- occhiatura piccola o medio piccola, sparsa;
- crosta liscia o leggermente rigata;
- forma cilindrica del diametro di 18-20 cm, altezza dello scalzo 10-11 cm;
- peso della forma variabile da 2,8 a 3,0 kg;
- pronto per il consumo dopo 15 giorni.



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte utilizzato deve provenire da mucche delle razze maggiormente rappresentate nel nostro territorio, alimentate con erba al pascolo in malga, o con fieno di prato stabile. La razione alimentare giornaliera può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo.

La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno.

Al latte di una o due munte della sera o del mattino, intero e termizzato, riscaldato in caldaia o in polivalente alla temperatura di 60-65 °C e quindi raffreddato fino alla temperatura di 40-42 °C, si aggiungono il lattefermento naturale ed il caglio bovino.

La cagliata, pronta per la rottura dopo circa 10-15 minuti, viene girata sottosopra con la spannarola e quindi viene rotta con la lira o lo spino fino alla dimensione di una nocciola. La massa viene agitata con la rotella per circa 10-15 minuti e, dopo che la cagliata si è depositata sul fondo, si procede all'estrazione del siero e della cagliata, depositandola, per facilitare lo sgrondo del siero, sopra uno stuoino in stampi di plastica o di alluminio, sui quali può essere versata acqua calda a 60-70 °C. Gli stampi, con le forme, vengono girati più volte e, durante la notte possono essere coperti con un telo di cotone per mantenere il caldo e l'umidità.

Il giorno successivo le forme, dopo essere state messe in salamoia leggera (16 °Boumè), girate dopo 3 ore ed estratte dopo altre 4-5 ore, sono lasciate su un tavolo a temperatura ambiente perché si asciughino e quindi poste in magazzino, alla temperatura di 14-18 °C, ad un'umidità di circa l'80-85%.

I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il Dolomiti rappresenta sicuramente uno dei pochi formaggi a pasta molle e cruda, da consumarsi entro poco tempo dalla produzione, prodotti in relativa quantità sul nostro territorio montano. Infatti, la maggior parte della produzione casearia storica era rappresentata da formaggi a pasta dura, cotta o semicotta.

La sua tecnologia è stata impartita, nella prima metà del secolo scorso, agli allievi casari che frequentavano la scuola di caseificio presso l'Istituto Tecnico Agrario di S. Michele all'Adige. Da allora tale produzione si è tramandata fino ai nostri giorni con un notevole apprezzamento da parte dei consumatori, che gradiscono un formaggio con le caratteristiche della pasta simile ad un formaggio tenero, ma con sapori, profumi e fragranza tutti particolari.

La sua produzione è ripresa e si è sviluppata nella seconda metà del secolo scorso ad opera del caseificio sociale di Predazzo, ancora oggi il principale produttore.

Fontal



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a pasta cruda, a latte intero, da pasto;
- pasta compatta, morbida, di colore bianco o paglierino chiaro;
- occhiatura rada, tondeggiante, medio-grande, sparsa;
- crosta liscia, elastica e sottile;
- forma cilindrica, con piatti piani e scalzo convesso, del diametro di cm 34-40, altezza dello scalzo 9-12 cm;
- peso della forma variabile da 10 a 12 kg;
- pronto per il consumo dopo 30 giorni.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte utilizzato deve provenire da bovine delle razze maggiormente diffuse sul nostro territorio, alimentate con erba al pascolo in malga, o con fieno di prato stabile. La razione alimentare giornaliera può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo.

La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno.

Il latte di una o due munte della sera o del mattino, intero, termizzato o pastorizzato, viene messo in caldaia o in polivalente, alla temperatura di 31-33 °C, con aggiunta di particolari batteri.

A cagliata molto resistente, si effettua la rottura, con lo spino o la lira, fino alla grossezza di un chicco di mais. Prima della cottura si estrae circa un terzo del siero e si arriva alla cottura a una temperatura 38-40 °C con l'aggiunta di acqua calda.

La cagliata viene porzionata e messa in stampi, avvolta in tele.

Si effettua la pressatura con alcuni rivoltamenti.

Dopo 4-5 ore dall'estrazione le forme vengono messe in acqua fredda o in camera fredda. Il giorno seguente passano in salamoia a 16-18 °Boumé per 3-4 giorni.

La successiva stagionatura avviene in magazzino freddo e umido (4-10 °C all'85-90% d'umidità).

Il formaggio è pronto al consumo dopo 30 giorni. I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il termine Fontal è entrato in uso nel 1955 e deriva dalla contrazione dei due nomi Fontina ed Emmental. La produzione nella nostra provincia è iniziata in Val di Non presso una società privata produttrice di burro, negli anni sessanta/settanta.

Dagli anni settanta tale formaggio viene prodotto dai “grossi” caseifici cooperativi trentini che dispongono dell’attrezzatura tecnologica necessaria.

Il Fontal trentino, rispetto al Fontal della grande industria, presenta delle caratteristiche organolettiche particolari, legate soprattutto alla qualità e alla freschezza del latte utilizzato.

Cipolle gratinate al Fontal trentino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

750 GR DI CIPOLLE, 125 GR DI FORMAGGIO FONTAL TRENINO,
3 CUCCHIAI D’OLIO, 1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO,
1 L DI BRODO DI CARNE, 20 GR DI BURRO, SALE, PEPE, 4 FETTE DI PANE.

Sbucciare e affettare le cipolle. Scaldare il burro con l’olio, aggiungere le cipolle e rosolare finché prendono un colore dorato. Versare il brodo e il vino bianco e lasciare sobbollire per 20 minuti circa, regolare di sale e pepe. Tostare le fette di pane nel forno caldo e metterle da parte. Dividere la zuppa in quattro terrine di coccio, adagiare in ognuna una fetta di pane tostato, cospargere con il Fontal tagliato grossolanamente e gratinare in forno caldo, finché il formaggio si fonde e prende un colore dorato. Togliere dal forno, spolverare con del pepe e servire caldissimo.

Misto capra



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a pasta semicotta, a latte intero, pastorizzato o termizzato, da pasto;
- pasta sostenuta, compatta, di colore bianco o paglierino;
- occhiatura rada, piccola, sparsa;
- crosta dura, liscia;
- forma cilindrica del diametro di 28-35 cm, altezza dello scalzo 9-12 cm;
- peso della forma variabile da 8 a 12 kg;
- pronto per il consumo dopo 60 giorni.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte utilizzato deve provenire da capre e mucche delle razze maggiormente presenti sul nostro territorio, alimentate con erba al pascolo in malga, o con fieno di prato stabile. La razione alimentare giornaliera può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo. La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno. Per la produzione di questo tipo di formaggio può essere miscelato in caldaia il latte bovino di una o due munte (circa il 50% del totale) e il latte di capra di due o tre munte (il restante 50%). La miscela viene riscaldata a 34-36 °C, previa aggiunta di latteinnesto naturale o di colture selezionate. All'aggiunta di caglio in pasta di capretto segue una coagulazione in 15-20 minuti. La cagliata viene rotta alla dimensione di una nocciola e, quindi, semicotta alla temperatura di 43-44 °C. Dopo una sosta di 10-20 minuti sul fondo della caldaia, la cagliata viene estratta e messa negli appositi stampi, che vengono rivoltati alcune volte nelle prime 3-4 ore. Il giorno dopo le forme vengono messe in salamoia a 16-18 °Boumé per 24-48 ore e successivamente vengono portate sulle "scalère" del magazzino per la maturazione.

Il formaggio è pronto per il consumo dopo almeno 60 giorni. I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte di capra e di mucca, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

(v caprino).

Montagna



ZONA DI PRODUZIONE

Alta Valsugana
e Valle dell'Adige

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a pasta dura, semicotta, prodotto con latte vaccino intero crudo;
- pasta compatta di colore giallo paglierino;
- sapore deciso ma delicato;
- dimensioni del diametro di 32-38 cm, altezza dello scalzo 9-12 cm;
- peso della forma variabile da 9 a 12 kg.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte utilizzato deve provenire da bovine di razza Bruna, Grigio Alpina e altre, alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti, ma non vengono usati insilati, né additivi, né conservanti.

La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno.

Durante il riscaldamento del latte di una o due munte, viene aggiunto sieroinnesto da grana del Trentino e, alla temperatura di 33-35 °C, caglio bovino. Il coagulo è pronto in circa 12-15 minuti e la cagliata viene quindi rotta, mediante la lira o lo spino, fino alla grossezza di una nocciola. Si procede poi alla semicottura della cagliata a 47-50 °C per la durata di circa 15 minuti. Dopo 30-40 minuti di giacenza in caldaia, la pasta viene estratta, separata in porzioni, messa in fascere, pressata e rivoltata più volte. Le forme vengono messe in salamoia per 5 giorni al 18-20% di sale. La stagionatura avviene in magazzino a 12-15 °C, per almeno 4 mesi. I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Dall'immediato dopoguerra, nel caseificio di Borgo Valsugana, viene prodotto un formaggio nostrano a pasta dura denominato Montagna. Nei libri inventari del 1957 appare una giacenza di questo formaggio. Tale formaggio si è ritagliato una sua nicchia di mercato a livello locale, come formaggio da pasto, saporito e gustoso.

Monte Baldo e Monte Baldo Primo Fiore



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a pasta semidura, parzialmente scremato, semicotto, da pasto, da grattugia, saporito e profumato;
- pasta di colore paglierino intenso nel periodo estivo, paglierino chiaro nel periodo invernale, con occhiatura omogenea a occhio di pernice;
- crosta liscia o leggermente ruvida;
- grasso sul secco dal 37 al 44%;
- forma cilindrica del diametro di 33-38 cm, altezza dello scalzo di 8-10 cm;
- maturazione da un minimo di 7 mesi a un massimo di 4 anni.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte utilizzato deve provenire da bovine di razza Bruna, Pezzata Nera e altre, alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo. Nella razione alimentare a volte si usano mangimi semplici o composti. Possono essere utilizzati insilati in modica quantità, con esclusione di additivi e conservanti.

Il latte viene raccolto una o due volte al giorno.

Al latte di due munte, di cui una parzialmente scremata, riscaldato lentamente in caldaia fino a 35-37 °C, viene aggiunto il caglio bovino. Nella fase di riscaldamento si può aggiungere il latteinnesto. La coagulazione avviene in 35-45 minuti. La cagliata ben soda viene rotta con la lira o con lo spino fino alle dimensioni di una lenticchia e la successiva semicottura a 44-47 °C dura 20-30 minuti.

La cagliata viene lasciata depositare sul fondo, dove sosta per 30-45 minuti. Segue l'estrazione e la posa nelle fascere in legno, con le tele. Le forme vengono girate 5 volte nell'arco della giornata, con la sostituzione delle tele, che si tolgono definitivamente dopo 6-7 ore.

La salatura si effettua in salamoia per 5-6 giorni, o a secco per 8-10 giorni. Il formaggio è pronto dopo un minimo di stagionatura di 7 mesi. La stagionatura può arrivare a 4 anni.

In ogni caso, i tempi, la temperatura e i dosaggi di caglio possono variare in funzione delle caratteristiche del latte utilizzato.

Va evidenziato che il formaggio Monte Baldo Primo Fiore si distingue dal Monte Baldo normale per il periodo di produzione. Infatti, il primo viene prodotto con latte ottenuto in malga, durante il periodo di alpeggio, quando le mucche vengono alimentate prevalentemente al



ZONA DI PRODUZIONE

Ala, Avio,
Brentonico, Mori,
Nago-Torbole

pascolo con erbe e fiori. Tale alimento ha delle indubbe qualità nutrizionali e l'alto contenuto di carotene conferisce al prodotto il caratteristico colore giallo.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il formaggio Monte Baldo è stato prodotto per secoli sia nelle 80 malghe dell'area del monte Baldo, sia nei piccoli caseifici di paese, privati o sociali.

Monteson



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a latte intero con aggiunta di latte scremato, a pasta semidura, cotto, da pasto;
- pasta di colore bianco, con occhiatura medio piccola;
- crosta ruvida;
- forma cilindrica del diametro di cm 25 e altezza di 12 cm;
- peso della forma: da 5 a 7 kg;
- maturazione: dai 30 ai 60 giorni;
- formaggio ad aroma dolce iniziale e con un retrogusto saporito.



ZONA DI PRODUZIONE

Valle di Non

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con fieno di prato stabile o al pascolo. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti. Non vengono usati insilati, né additivi o conservanti.

Le razze coinvolte nella produzione del latte sono la Bruna Alpina e la Frisone. La raccolta del latte viene eseguita due volte al giorno. Al mattino vengono miscelate nella caldaia la munta smagrata della sera con quella intera della mattina. La scrematura avviene per affioramento naturale.

Nella fase di riscaldamento, al latte può essere aggiunto fermento naturale; raggiunta lentamente la temperatura di 31 °C, si aggiunge il caglio di capretto. La coagulazione avviene in circa 30 minuti.

La cagliata, lasciata rassodare per circa mezzora, ben soda, viene rotta, con la lira o con lo spino, fino alla dimensione di un grano di mais e poi cotta a 42 °C per 10 minuti, dopodiché viene lasciata depositare sul fondo dove sosta per 15 minuti. La cagliata viene quindi estratta e posta su un apposito spersore in canestri di plastica, che durante il giorno vengono ripetutamente rivoltati, con risciacquo del formaggio, ad una temperatura di 35 °C. Le forme sono poi messe in salamoia a 19 °Boumè, per 2 giorni. La maturazione in magazzino avviene a 15 °C e con un'umidità dell'85% ed è completa a partire dai 60 giorni.

In ogni caso i tempi, le temperature e i dosaggi possono variare in funzione delle caratteristiche del latte utilizzato e della stagione ed in base all'esperienza ed ai "singoli accorgimenti segreti" del casaro.

MATERIALI E ATTREZZATURE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE ED IL CONDIZIONAMENTO

Ingredienti:

latte, sale e caglio di capretto.

Attrezzatura: quella classica di un caseificio.

FORMAGGI

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Le persone più anziane ricordano come nel periodo della fienagione la gente del posto si portava appresso mucche e capre poiché si era costretti a rimanere in montagna per periodi molto lunghi, con soste di 10-15 giorni, nelle varie zone, per il taglio a mano dell'erba.

Considerata la lontananza dai centri abitati, si utilizzava il latte delle mucche per fare il formaggio sul posto e come coagulo si utilizzava lo stomaco delle capre, la cui carne costituiva una importante fonte di alimentazione.

Questo periodo di "transumanza" era chiamato "monteson" e da qui il nome del formaggio.

Tale usanza è ricordata anche in un antico testo trovato nel sottotetto del vecchio caseificio di Castelfondo.

Nostrano



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a latte intero, a pasta semidura, semicotto, da pasto;
- pasta color bianco o paglierino chiaro, con occhiatura medio-piccola, sparsa;
- crosta liscia o leggermente ruvida;
- forma cilindrica, del diametro di 28-35 cm, altezza dello scalzo di 9-12 cm;
- peso della forma variabile dai 9 a 12 kg;
- maturazione: minima di 2 mesi.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte utilizzato deve provenire da bovine di razza Bruna, Grigio Alpina e altre, alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti, ma non vengono usati né insilati, né additivi o conservanti.

La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno.

Nella lavorazione standard il latte crudo, caldo, intero, del mattino, o di due munte raffreddato, messo in caldaia, è riscaldato lentamente fino a 32-35 °C, e quindi addizionato di caglio bovino. Nella fase di riscaldamento può essere aggiunto latteinnesto o fermento naturale. La coagulazione avviene in 20-25 minuti. La cagliata, ben soda, viene rotta, con la lira o con lo spino, fino alla dimensione di un chicco di mais e la successiva semicottura a 44-46 °C dura 15-25 minuti, dopodiché la cagliata viene lasciata depositare sul fondo dove sosta per 20-30 minuti e quindi estratta e posta su un apposito spersore nelle fascere di legno, avvolta in tele. Durante il giorno vengono effettuati alcuni rivoltamenti con risciacquo delle tele.

Le forme vengono quindi messe in salamoia a 16-18 °Boumè, per 4 - 5 giorni. La maturazione avviene in locali a 10-18 °C, con un'umidità dell'80-85% ed è completa a partire dai 60 giorni. In ogni caso i tempi, le temperature e i dosaggi possono variare in funzione delle caratteristiche del latte utilizzato e della stagione.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FORMAGGI

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

In Trentino l'uso del termine "nostrano" con l'aggiunta di aggettivi o nomi di zone è molto diffuso nella terminologia casearia.

Il formaggio denominato "Nostrano" risulta essere prodotto da molti caseifici, soprattutto in quelli della Val di Non, a partire dalla metà del secolo scorso, come conseguenza soprattutto della diffusione della produzione del grana del Trentino. Infatti, la necessità di contenere il tenore di grasso e di equilibrare la quantità di latte della sera e del mattino nella produzione del grana, ha favorito la produzione di un prodotto nostrano utilizzando la munta intera del mattino. In tal modo il caseificio produttore poteva disporre per il proprio spaccio di un secondo formaggio, da vendere assieme al burro, al grana, alla ricotta e qualche formaggio molle. In pratica il formaggio in oggetto ha preso il posto, limitatamente a tali caseifici, del "Nostrano de casel", tuttora prodotto sul territorio provinciale, che è invece parzialmente scremato utilizzando due munte.

Nostrano de Casel



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a pasta semidura, parzialmente scremato, semicotto, da pasto, saporito e profumato;
- pasta di colore paglierino chiaro, con occhiatura media, sparsa;
- crosta liscia o leggermente ruvida;
- forma cilindrica del diametro di 28-35 cm, altezza dello scalzo di 9-10 cm;
- peso della forma variabile da 6 a 9 kg;
- maturazione minima di 3 mesi.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte utilizzato deve provenire da bovine di razza Bruna, Grigio Alpina e altre, alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti, ma non vengono usati né insilati, né additivi o conservanti. La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno. Il latte di due munte, di cui una parzialmente scremata, viene riscaldato lentamente in caldaia fino a 32-35 °C e quindi addizionato di caglio bovino. Nella fase di riscaldamento può essere aggiunto latteinnesto, o fermento naturale. La coagulazione avviene in 25-35 minuti. La cagliata, ben soda, viene rotta, con la lira o con lo spino, fino alla dimensione di un chicco di riso e la successiva semicottura, a 44-46 °C, dura 20-30 minuti. Dopo altri 5-10 minuti di agitazione, la cagliata è lasciata depositare sul fondo, dove sosta per 15-30 minuti, per poi essere estratta e posta nelle fascere di legno, con le tele. Le forme vengono girate un paio di volte nell'arco di due ore, sostituendo le tele, che si tolgono definitivamente dopo 6-7 ore. La salatura si effettua in salamoia, per 3-5 giorni, o a secco, per 8-10 giorni. Il formaggio è pronto a partire da 90 giorni, ma la stagionatura può arrivare a un anno e oltre. In ogni caso i tempi, le temperature e i dosaggi di caglio possono variare in funzione delle caratteristiche del latte utilizzato.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il Nostrano de Casel è prodotto da tempo remoto nei piccoli caseifici della montagna trentina, nei masi e nelle malghe. Si può dire che ha

FORMAGGI

rappresentato il piatto base nella povera dieta alimentare, quando la miseria imperava nei nostri paesi, poiché era l'unica fonte di proteine nobili e di amminoacidi essenziali.

La pratica della parziale scrematura del latte era attuata sia per ottenere una discreta quantità di burro, che un tempo era molto remunerato, sia per consentirne un'opportuna stagionatura.

Molti validi casari, ancora prima dell'ultima guerra, provenivano dalla Val di Rabbi, dove si produceva un analogo formaggio, denominato "Rabbiano", e un "Nostrano di malga" a latte intero o parzialmente scremato, la cui tecnologia di produzione si è diffusa su gran parte del territorio provinciale. Sempre in Val di Sole si produceva e si produce ancora lo "Stavel", con una tecnologia assimilabile a quella del Nostrano de Casel.

Porri e Nostrano de Casel

INGREDIENTI:

1 PEPERONE, OLIO D'OLIVA, 100 GR DI PORRI,
100 GR DI SEDANO, 50 GR DI FORMAGGIO NOSTRANO DE CASEL.

Scottare il peperone, levargli la pelle, pestarlo ricavando una salsa diluita con olio; sopra mettere i porri e il sedano tagliati a rondelle e il formaggio Nostrano de Casel tagliato, a striscioline.

Nostrano di malga e Nostrano d'Alpe



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a latte intero o parzialmente scremato, a pasta semidura, semicotta, da pasto;
- pasta color paglierino o giallo, con occhiatura media, sparsa;
- crosta liscia o leggermente ruvida;
- forma cilindrica, del diametro di 30-40 cm, altezza dello scalzo di 8-11 cm;
- peso della forma variabile dai 6 ai 9 kg;
- maturazione: minima di 2 mesi.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte utilizzato deve provenire da bovine di razza Bruna, Rendena, Grigio Alpina e altre, alimentate al pascolo in alpeggio. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti, ma non vengono usati né insilati, né additivi o conservanti. Il latte della sera, più o meno scremato, viene inviato alla caldaia assieme al latte caldo del mattino, riscaldato lentamente alla temperatura di 33-35 °C e quindi addizionato di caglio bovino. Al coagulo, che avviene in 35-50 minuti, segue la rottura della cagliata a dimensione di un chicco di riso, con inizio della fase di riscaldamento per arrivare alla semicottura a fuoco di 40-45 °C.

La massa viene agitata fino all'asciugatura desiderata. La cagliata viene quindi estratta e messa, avvolta con un telo di lino o cotone, in fascere, su ognuna delle quali è posto un tagliere di legno con un sasso o altro peso per la pressatura.

Nei primi due giorni si cambia spesso la tela, fino alla formazione della pelle. Le forme si mettono quindi in salamoia a 15-18 °Boumé per tre o più giorni, in funzione delle dimensioni della forma.

Il formaggio è pronto dopo 60 giorni di maturazione. La stagionatura avviene in locali freschi (15-20 °C) e umidi, su "scalère" di legno.

Il "Nostrano d'alpe" viene prodotto con il medesimo procedimento miscelando in caldaia le munte intere del mattino e della sera, ma le forme ottenute sono più piccole. I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali, o delle caratteristiche del latte utilizzato.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FORMAGGI

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Da sempre, sulle malghe delle Alpi viene praticato l'alpeggio e in Trentino sono tuttora attive circa 90 malghe con produzione di latte.

Un tempo il latte veniva tutto caseificato in malga, con produzione di burro e di formaggio detto "di malga" o "d'Alpe". Era ed è una produzione casearia del tutto particolare che si distingue per l'aspetto, per il profumo, i sapori caratteristici ed intensi, non riscontrabili in altre produzioni ottenute utilizzando latte da bovine in allevamento stanziale. Tali caratteristiche derivano dal foraggio e dalle essenze della montagna di cui si alimentano le bovine, ma anche dall'ambiente incontaminato e salubre che influisce positivamente sulla composizione chimica e microbiologica del latte.

Il "Nostrano di malga" sostava nei magazzini delle malghe fino alla fine dell'alpeggio, dopodiché veniva portato nelle cantine dei singoli allevatori che avevano mandato le vacche in alpeggio. Per mancanza di strade, in molti casi il formaggio ed il burro venivano portati a valle in spalla o a dorso di muli.

In tempi più recenti, spesso, si è optato per il trasporto del latte nei caseifici di fondovalle.

Nostrano di Primiero



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio da pasto con sapori ed aromi particolari ed accentuati;
- pasta semicotta di colore bianco paglierino chiaro (giallo nel caso di utilizzo di latte di malga), con occhiatura di media grossezza, sparsa;
- forma cilindrica con scalzo convesso e piatti quasi piani del diametro di 35-38 cm, altezza dello scalzo 9-10 cm;
- peso della forma variabile da 9 a 10 kg fuori sale;
- crosta regolare color giallo ocre, più scura a maturazione inoltrata.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte utilizzato deve provenire da bovine di razza Bruna, Grigio Alpina e altre, alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti, ma è escluso l'uso di insilati. Nella lavorazione del latte è vietato l'uso di qualsiasi additivo e/o conservante.

La raccolta del latte, caldo o raffreddato alla stalla, viene eseguita una o due volte al giorno.

Al mattino, vengono miscelate nella caldaia la munta smagrata della sera (circa un terzo del totale) con quella intera della mattina (i due terzi del totale). La scrematura avviene per affioramento naturale.

Nel caso di una raccolta al giorno, il latte raffreddato può subire una leggera scrematura per affioramento e, quindi, viene inviato direttamente alla trasformazione. In ogni caso viene sempre usato latte crudo.

Durante il periodo dell'alpeggio viene utilizzato latte intero, ma tutto il successivo processo tecnologico ricalca, salvo qualche lieve adattamento, quello standard. Il formaggio estivo risulta però con una pasta più gialla e con un più alto tenore di grasso.

Al latte riscaldato gradualmente in caldaia con agitazione lenta con la rotella o altro attrezzo fino alla temperatura di 32-34 °C, può venire aggiunto il lattefermento naturale e, successivamente, il caglio bovino. La coagulazione si completa in 25-35 minuti. La successiva fase della rottura della cagliata, di consistenza media, avviene con lo spino o con la lira e arriva alla grossezza di granuli come un chicco di mais.

La cottura avviene in circa 20-25 minuti con la continua agitazione con lo spino e la rotella e termina al raggiungimento dei 44-47 °C. Dopo circa 5-10 minuti, la cagliata viene depositata sul fondo. Si procede poi all'estrazione, prima del siero e dopo della cagliata, che viene



ZONA DI PRODUZIONE

Primiero

FORMAGGI

messa dentro i teli, nelle apposite fascere in legno o plastica. Le forme nelle fascere vengono lasciate sullo spersore per dieci minuti. Messe sotto pressa per 90 minuti, vengono quindi tolte, rivoltate e rimesse sotto pressatura per altri 90 minuti. In seguito vengono lasciate sullo spersore senza tele, dentro le fascere allentate. Il giorno successivo sostano in un locale di presalatura e quello seguente vengono messe in salamoia (16-18 °Boumè) per 3 giorni.

Durante la maturazione in magazzino le forme vengono bagnate con una spugna imbevuta di acqua tiepida e sale una volta la settimana. La temperatura del magazzino varia dai 10-15 °C, con un'umidità del 95-100%. La stagionatura varia da un minimo di 60 giorni ad un massimo di 9 mesi.

Le temperature ed i tempi sopra riportati possono variare, in più o in meno, a seconda del variare della qualità del latte e della stagione.

Anche i parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il Nostrano di Primiero si può inserire nella grande famiglia dei formaggi definiti “nostrani”, ossia nati sul posto. Nel Trentino, territorio tipicamente montano, si può dire che ogni vallata o comprensorio si è caratterizzato per un proprio formaggio “nostrano”, che si è distinto dagli altri per la diversa alimentazione delle bovine, per la razza delle stesse, per il clima, per la specifica tecnologia.

Frequentemente tali formaggi si producevano in malga, o sui fienili di mezza montagna, o nei caseifici “a prestanza del latte” o “turnari”. Diverse potevano essere anche le esigenze alimentari e dei vari mercati locali. Quello che conta è che questa tavolozza di sapori, spesso intensi e unici, delle erbe e dei fiori della montagna, attraverso le alterne vicende si è tramandata fino a noi.

È questo il caso anche del “Nostrano di Primiero”, prodotto un tempo sui fienili, dei quali è ancora ricca la montagna primierotta, sulle numerose malghe e negli scomparsi caseifici, che un tempo operavano

in ogni piccolo paese. Il trattamento della forme con acqua e sale favorisce il formarsi di una patina untuosa e lo sviluppo di fermentazioni particolari della pasta, con la formazione di aromi e sapori decisi e unici. Un tempo, quando la miseria era diffusa nella zona, il formaggio con il “lisp” (la patina untuosa, in dialetto) assieme alla polenta o alle patate lesse rappresentava la base alimentare e la fonte indispensabile di proteine nobili, che ha consentito la crescita di bambini sani e robusti. Il Caseificio Sociale di Primiero, con sede in Mezzano, realizzato nel 1980, ha ereditato tale produzione ed ha svolto in questi anni una valida politica per il suo recupero e rilancio sul mercato locale e provinciale.







Provolone e Caciotta a pasta filata



ZONA DI PRODUZIONE

Bassa Valsugana
e Valle dell'Adige

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio fresco, a pasta filata, di latte vaccino intero termizzato;
- pezzatura 300-400 gr;
- pelle morbida, pasta bianca tenera;
- sapore dolce e delicato;
- forma oblunga per la provolone e cilindrica per la caciotta.

La provolone può essere venduta, previa affumicatura, anche col nome di provolone affumicata.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte utilizzato deve provenire da bovine di razza Bruna, Grigio Alpina e altre, alimentate con erba al pascolo, in malga, o con fieno di prato stabile. La razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti. Nella lavorazione del latte è escluso l'uso di qualsiasi conservante, o additivo.

La raccolta del latte, caldo o refrigerato alla stalla, avviene una o due volte al giorno.

Al latte di una o due munte, intero, pastorizzato o termizzato, immesso in caldaia tradizionale o polivalente, addizionato di lattofermento naturale, o fermento selezionato, e riscaldato alla temperatura di 37-40 °C, è aggiunto il caglio e in 12-16 minuti si ottiene la coagulazione. La cagliata viene, quindi, rotta, mediante la lira o lo spino, fino alla grossezza di una nocciola.

Si procede quindi alla semicottura della cagliata a 41-42 °C e la pasta viene scaricata su banco e maturata a temperatura ambiente fino ad acidità idonea e sufficiente a essere filata.

Dopo la filatura, le provole e le caciotte vengono modellate con l'ausilio di appositi porzionatori in acciaio e messe in salamoia, per 2-3 ore, al 18-20% di sale.

Le provole possono essere poste in affumicatoio a 35-40 °C per circa 2 ore.

I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La Provola e la Caciotta a pasta filata sono entrate in produzione in un caseificio di Trento già dal 1969, con lavorazione in gran parte manuale. Nel 1972, invece, si è provveduto all'acquisto dell'attrezzatura per il taglio e la filatura della pasta.

Attualmente anche l'affumicatura viene effettuata manualmente.

Nel 1974, alla XVII Mostra-concorso delle produzioni lattiero-casearie di Thiene, la provola affumicata di questo caseificio ha ottenuto il diploma di segnalazione e la medaglia d'argento nella categoria a pasta filata.

Provola affumicata trentina e altro formaggio fritto

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

600 GR DI PROVOLA AFFUMICATA TRENTINA,
NOSTRANO DE CASEL E CASOLÈT.

Riscaldare bene una pentola antiaderente; cospargere il formaggio a pioggia sul fondo, formando un leggero strato; rigirare la sfoglia ottenuta e, prima di adagiarla sul piatto, tenerla sospesa per qualche attimo, sì da ottenere una montagna dorata. La preparazione deve avvenire con estrema sollecitudine. Questa ricetta si può utilizzare come semplice e gradevole stuzzichino. Un'ottima variante può essere gustata con l'aggiunta di patate lesse a dadini dorate in un soffritto di cipolla.



Puzzone di Moena, o Nostrano della Val di Fassa, o Spretz Tsaorì



ZONA DI PRODUZIONE

Valle di Fassa
e Valle di Fiemme

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a pasta semidura, semicotta a latte intero, da pasto e dall'odore caratteristico e intenso;
- pasta morbida di colore paglierino chiaro, con occhiatura medio-piccola sparsa;
- forma cilindrica del diametro di 32-36 cm, altezza dello scalzo di 9-11 cm;
- peso della forma variabile da 9 a 12 kg;
- maturazione: minima 60 giorni, massima 8 mesi;
- crosta liscia/untuosa di colore giallo ocre.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte utilizzato deve provenire da bovine di razza Bruna, Grigio Alpina e altre, alimentate con fieno di prato stabile o al pascolo. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti, ma è escluso l'uso di insilati. Nella lavorazione del latte è vietato l'uso di qualsiasi additivo, o conservante.

La raccolta del latte, caldo o raffreddato alla stalla, è eseguita una o due volte il giorno. Il latte della munta serale, dopo essere stato raffreddato, è conservato in bacinelle oppure in contenitori refrigerati.

Al mattino è "calato" nel doppiofondo in rame, o in acciaio, o in polivalente e addizionato con il latte della munta del mattino. Il latte della sera può essere utilizzato intero o con una leggera scrematura.

Nel caso di una raccolta al giorno, il latte, raffreddato, è inviato direttamente alla trasformazione. In ogni caso viene sempre usato latte crudo. Il latte della miscela delle due munte può essere addizionato con latteinnesto allo 0,2-0,6% e riscaldato alla temperatura di 34 °C per 15-20 minuti.

Viene quindi aggiunto il caglio di bovino. Il tempo di coagulazione varia dai 20 ai 35 minuti. La cagliata viene quindi rotta, con lo spino o con la lira, per cinque minuti, fino ad ottenere dei granuli della grandezza di un chicco di riso o di mais. La successiva fase di semicottura, della durata di circa 20 minuti, termina con il raggiungimento della temperatura di 44-48 °C.

La cagliata viene depositata sul fondo, compressa con la rotella, girata sottosopra e, dopo aver tolto parte del siero, tagliata ed estratta. Le varie porzioni di cagliata sono poste nelle fascere di legno, avvolte in teli, messe sotto pressa, girate e rigirate più volte. Dopo 5-6 ore le forme, con le tele solo sui piatti, passano dagli stampi in legno a quelli

in plastica e, sempre sotto pressa, vengono girate alcune volte. Sullo spersore sostano fino al giorno successivo, quando sono messe in sala-moia, a 16-18 °Boumé, per 3-4 giorni.

Le forme sono poste quindi nel magazzino di maturazione, su assi di legno dove, due volte la settimana, vengono bagnate con una spugna imbevuta d'acqua tiepida, fino alla comparsa di una patina untuosa color giallo-ocra spinto. Successivamente il trattamento viene svolto solamente una volta alla settimana, previo rivoltamento delle forme.

La temperatura del magazzino varia dai 10 ai 15 °C e l'umidità oscilla dal 90 al 100%.

La temperatura, i tempi di lavorazione e i dosaggi possono variare, in più o in meno, a seconda delle caratteristiche chimiche e microbiologiche del latte utilizzato e della stagione di produzione.

I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Pur non disponendo di molto materiale storico, vi sono diversi elementi atti a testimoniare che un formaggio “Nostrano Fassano”, caratterizzato soprattutto dalla crosta untuosa e dalla pasta con odore e profumo accentuato veniva prodotto molti anni fa nei caseifici turnari e nei masi soprattutto nella Val di Fassa, ma anche in certe strutture della Val di Fiemme. Un formaggio con un gusto e con un sapore accentuato, che aveva molta resa sulla tavola della povera gente contadina di un tempo, e che, utilizzato in piccole quantità, insaporiva molto la pietanza. Il trattamento delle forme con acqua tiepida, insaporita in certi casi con un po' di sale e aceto, creava uno strato praticamente impermeabile, che favoriva fermentazioni anaerobiche interne, in grado di accentuare odori e aromi caratteristici e, allo stesso tempo, ostacolare altre fermentazioni indesiderate.

La resa in tavola e la buona riuscita del prodotto sono gli elementi che hanno fatto nascere e conservare nel tempo questo tipo di produzione casearia che, in tempi più recenti, si è diffusa, anche se in misura

minore, nei caseifici della Val di Fiemme. La produzione del caseificio Sociale di Moena (ora unito a quello di Predazzo) è commercializzata dall'inizio degli anni ottanta con il logo "Puzzone di Moena" o "Spretz tsaorì" (formaggio saporito nella lingua ladina) e con tale denominazione è conosciuto in loco, ma anche a livello provinciale e nazionale. Da qualche anno è iniziato anche un timido flusso sul mercato di Monaco di Baviera.

Il Nostrano della Val di Fassa è sicuramente uno dei formaggi più apprezzati dagli intenditori e dai consumatori che ricercano i prodotti sani, saporiti e con una forte personalità. Le sue caratteristiche organolettiche derivano sia dalla tradizionale preparazione, sia dal foraggio locale di alta montagna con il quale vengono alimentate le bovine, sia dall'ambiente salubre di produzione del latte e di trasformazione di questo nel prelibato formaggio.

Gnocchi allo Spretz Tsaorì

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

500 GR DI PANE A DADINI, 100 GR DI FORMAGGIO
SPRETZ TSAORÌ (PUZZONE DI MOENA), 100 GR DI FORMAGGIO CAPRINO TRENINO,
50 GR DI FARINA, 0,25 L DI LATTE, 1 CIPOLLA, 4 UOVA, 2 PORRI.

S'impasta il pane tagliato a dadini con la cipolla rosolata, le uova sbattute con il latte e i dadini di formaggio Spretz Tsaorì e di Caprino trentino fino ad ottenere un composto omogeneo. Si spolvera con la farina, si mescola bene e si formano gli gnocchi, che verranno bolliti in acqua salata per circa 10 minuti al termine dei quali, scolati, saranno conditi con i porri glassati in una pentola con il burro e il formaggio Caprino trentino.

Ricotta e Ricotta affumicata, o Poina e Poina fumada



ZONA DI PRODUZIONE

Primiero



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Latticino di latte vaccino, ricavato aggiungendo l'agro (un siero acido) al siero rimasto dopo la cottura del formaggio. Prodotto fresco, con pasta bianchissima, occhiatura piccola, di consistenza molle e friabile dal sapore dolce, si presenta nella classica forma a tronco di cono, in pezzature variabili da 200 a 1500 gr.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la produzione della ricotta/ricotta affumicata, o poina/poina fumada, il siero utilizzato deve provenire da latte ottenuto da bovine di razza Bruna, Grigio Alpina e altre, alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo.

Ottenuta la cagliata per la produzione del formaggio, si procede all'estrazione del siero che si riscalda fino ad una temperatura di 85-89 °C, raggiunta la quale si aggiunge "l'agro" o l'aceto di vino o il solfato di magnesio (da 0,3 a 0,5%).

Si lascia affiorare la ricotta e poi si procede all'estrazione con la spiumarola. Una volta la ricotta veniva poi riposta nella carota (cestello di legno) per consentire lo sgrondo del siero in eccesso. Oggi invece si usano le fuscelle in plastica alimentare. Dopo circa otto ore di sgrondo la ricotta si pone in luogo fresco o cella frigorifera, dove può essere conservata a 4 °C per 3 giorni.

FORMAGGI

Altro metodo di conservazione è quello dell'affumicatura per circa una settimana.

Un tempo la ricotta, se non era consumata subito, veniva posta ad affumicare (pòina fumàda) su delle assi o mensole di legno sopra l'“arin” (il focolare) e conservata nel “volt” (cantina) a temperatura ambiente. Le forme si presentavano quindi con una crosta scura e la caratteristica pasta giallo fumè, con occhiatura piccola e sparsa, di consistenza maggiore rispetto a quella fresca. Oggi l'affumicatura avviene in appositi locali.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, “agro”, o aceto di vino, o solfato di magnesio.

Attrezzature: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

L'importanza, in passato, di questo prodotto, è sottolineata in particolare da un documento di Cesare Battisti (1912) che cita: “Secondo una statistica del 1898, la produzione di latticini delle 42 malghe (allora attive in Primiero) era di kg 20.616 di burro, kg 38.072 di formaggio e kg 5.316 di ricotta. Importante sottolineare che dall'anno 1900 in poi c'è stata una costante diminuzione dei capi di bovino, dovuta ad un continuo aumento dei prezzi che ne consigliarono la vendita.”

Per quanto riguarda la lavorazione vi sono diverse testimonianze, tra cui quella di Corrado Trotter, che, nel volume “Vita Primierotta nei suoi costumi, tradizioni, leggende” (1979) riporta “C'erano due specie di pòina: quella di capra morbida e saporita e quella affumicata e stagionata che serviva da formaggio grana ancora sconosciuto.”

La pòina rappresentava un prodotto molto importante per la sopravvivenza della popolazione. Prova ne sia che nei contratti d'affitto delle malghe era previsto il conferimento di una certa quantità di pòina al ricovero (ospizio per anziani ed ammalati).

Ricotta di capra fresca o affumicata, o Poina de caora fresca o fumada



ZONA DI PRODUZIONE

Primiero
e Valle di Fiemme

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto esclusivamente con latte di capra, nelle caratteristiche forme a tronco di cono, in pezzi dal peso variabile da 200 grammi ad un chilogrammo. La pasta tenera, friabile, morbida e cremosa si presenta di colore chiaro, in flocculi caseosi, dal sapore dolce ed amabile, anche se con una punta di sapore caprino.

Se affumicato, il prodotto è più consistente e di colore marrone.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la produzione della ricotta di capra fresca o affumicata, o poina de caòra fresca o fumàda, il siero utilizzato deve provenire da latte di capre delle razze più adatte alla produzione lattifera, quali la Camosciata delle Alpi e la Shanen, alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile. Effettuata la caseificazione, il siero viene portato ad una temperatura di 88-90 °C e successivamente lasciato a riposo per circa 10 minuti, dopo di che, per affioramento naturale, o attraverso l'aggiunta di aceto di vino in quantità da 0,25% a 0,30%, si ottiene la ricotta. Si lascia affiorare la ricotta e poi si procede all'estrazione con una spannarola forata e la si pone in sacchetti di telo, o in fuscelle (contenitori in plastica alimentare, forati, che permettono lo sgrondo del siero in eccesso) su di un tavolo di sgrondo, all'interno dei locali di produzione. Si lascia asciugare per 12-16 ore e si può consumare im-

FORMAGGI

mediatamente, fresca, o procedere all'affumicatura. Si conserva in frigo a 0-4 °C per due o tre giorni, oppure, se affumicata, in luogo fresco. Un tempo per conservare il prodotto più a lungo veniva effettuata l'affumicatura ponendo le forme su un graticcio di legno posto sopra l'arin (focolare) e utilizzando delle braci accese sulle quali venivano posti legni verdi o del ginepro, che originavano un denso fumo aromatico. Tale procedimento poteva durare fino a 15 giorni e si otteneva una ricotta, o poina, caratterizzata dalla crosta scura e la caratteristica pasta asciutta e compatta, di colore giallo fumè. Lo stesso procedimento viene effettuato artigianalmente pure ai nostri giorni, oppure in appositi locali.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Ingredienti:

siero di latte di capra ed (eventualmente) aceto di vino.

Attrezzature: quelle di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Da sempre, durante il periodo estivo, le capre venivano radunate in greggi per l'alpeggio, in particolare sulla catena del Lagorai (Lagorai, Canzenagol, ecc.), ove si provvedeva a lavorare il latte munto per fare il formaggio. Con il siero residuo si fabbricava la ricotta, che veniva divisa poi in base alla produzione di latte delle capre e conferita settimanalmente ai proprietari, spesso avvolta in foglie di romice (slavazo, lingue di vacca) per conservarla fresca durante il lungo tragitto fino al paese. L'importanza, in passato, di questo prodotto, viene sottolineata in particolare, per quanto riguarda il Primiero, da un documento che cita: "Secondo una statistica del 1898, la produzione di latticini delle 42 malghe (allora attive in Primiero) era di kg 20.616 di burro, kg 38.072 di formaggio e kg 5.316 di ricotta. Importante sottolineare che dall'anno 1900 in poi c'è stata una costante diminuzione dei capi di bovino dovuta a un continuo aumento dei prezzi che ne consigliarono la vendita." (C. Battisti, 1912).

Per quanto riguarda la lavorazione è interessante quanto riportato in questa testimonianza: "C'erano due specie di poina: quella di capra morbida e saporita e quella affumicata e stagionata che serviva da formaggio grana ancora sconosciuto." (C. Trotter, 1979).

Tosèla



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a pasta fresca, cruda;
- pasta compatta, molle, di colore bianco o paglierino chiaro;
- formato cilindrico o parallelepipedo;
- peso della forma variabile da 1 a 5 kg.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le razze che possono concorrere alla produzione del latte sono la Bruna, la Grigio Alpina e altre e per la loro alimentazione non esistono vincoli particolari, così come per la raccolta del latte che però deve essere assolutamente fresco.

Per la produzione di questo formaggio viene usato esclusivamente latte di una munta fresca, termizzato a una temperatura di 60-65 °C (un tempo si usava latte crudo), oppure pastorizzato, utilizzando sia il pastorizzatore a piastre, sia la caldaia in acciaio. Alla temperatura di circa 39 °C viene aggiunto il caglio bovino. Dopo la coagulazione, che avviene in circa 20 minuti, la cagliata morbida viene tagliata, con lo spino o la lira, alla grossezza di una noce.

Si agita con la rotella per 5-10 minuti, poi si estrae dalla caldaia quasi tutto il siero. La cagliata mista, con un po' di siero, viene estratta e versata negli stampi in plastica che vengono girati per 3-4 volte, dopo di che le forme vengono portate in cella frigo a 4-6 °C.

Il prodotto è subito pronto per il consumo. Non si effettua alcuna salatura. Si tratta in sintesi di un formaggio fresco, di giornata.

I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La Tosèla (con una sola "l", dialettale) è prodotta da sempre nella zona del Primiero, nelle stesse aziende degli allevatori che disponevano di piccole quantità di latte, insufficiente per produrre altri formaggi. Più tardi la sua produzione si trasferisce nelle malghe e nei caseifici di fondovalle, anche di altre zone del Trentino e del vicino Veneto.

FORMAGGI

La Tosèla di qualità si contraddistingue per la freschezza e per le caratteristiche del buon latte delle vallate alpine, come quelle del Primiero. Gli esercizi agrituristici, i ristoranti, i punti di ristoro sulle malghe, soprattutto di questa zona, si caratterizzano anche per l'offerta immancabile della Tosèla proposta come pietanza della cucina tradizionale.

Polenta e Tosèla

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

600 GR DI TOSÈLA, 100 GR DI BURRO, POLENTA GIALLA, SALE.

È essenziale, per una perfetta riuscita di questo singolarissimo piatto, che il formaggio sia veramente di giornata, o comunque che non abbia superato le 24 ore. Tagliare la Tosèla a fette rettangolari alte un centimetro, né più né meno ("un dito" si cita nelle ricette culinarie), per evitare che il formaggio si spappoli, oppure che non assorba a perfezione, anche all'interno, il necessario calore per una cottura uniforme. Dopo averle salate, friggere rosolare le fette a fuoco lento nel burro fuso, per circa 10-15 minuti, in un tegame con fondo di spessore grosso, con sopra un coperchio, rivoltandole di tanto in tanto. Quando le fette hanno assunto un colore bruno dorato, si servono in tavola con polenta calda o abbrustolita. Accostamenti ideali sono quelli con i finferli o con la salsiccia alla piastra.

Tre Valli



ZONA DI PRODUZIONE

Vallagarina

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a pasta morbida, burrosa, cruda, a latte intero;
- pasta di colore bianco o paglierino chiaro;
- occhiatura scarsa e rada;
- crosta rugosa;
- forma cilindrica del diametro di 20-22 cm, altezza dello scalzo 8-9 cm;
- peso della forma 2,5 kg;
- pronto per il consumo da pasto dopo 15-20 giorni.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte utilizzato deve provenire da bovine di razza Bruna, Pezzata Nera e altre, alimentate con erba al pascolo, in malga, o con fieno di prato stabile. La razione alimentare può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti. Nella produzione del formaggio è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo. La raccolta del latte, caldo o raffreddato alla stalla, viene eseguita una o due volte al giorno.

Il latte intero di una o due munte, termizzato o pastorizzato, viene riscaldato a 38-40 °C, con aggiunta di latteinnesto naturale o starters selezionati e, subito dopo, di caglio bovino, in caldaie d'acciaio. Coagula in 20-25 minuti.

La rottura della cagliata, effettuata con lo spino o la lira, si spinge fino alla dimensione di una noce; segue una breve agitazione della massa per 5-10 minuti, l'asportazione del siero e, quindi, della cagliata che viene messa in stampi di plastica su stuoie. Le forme vengono poste in camera calda, a 25-30 °C, per 7-8 ore, con alcuni rivoltamenti. Dopo 12 ore vengono messe in salamoia leggera per 3-4 ore e poi in cella frigo a 4-6 °C. I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, latteinnesto, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

È un formaggio prodotto a partire dagli anni settanta, utilizzando una tecnologia che deriva da quella dell'Italico. La produzione trentina si

FORMAGGI

caratterizza, però, per il profumo e l'aroma particolari, derivanti dalla qualità del latte utilizzato, proveniente dalle vallate circostanti.

Formaggio Tre Valli alla grappa

INGREDIENTI:

1 FETTA DI FORMAGGIO TRE VALLI,
TAGLIATA SPessa CIRCA UN DITO PER OGNI COMMENSale, UNA NOCE DI BURRO,
1 BICCHIERINO DI GRAPPA BIANCA, FETTE DI POLENTA ABBRUSTOLITA, PEPE.

Si scioglie il burro in una padella possibilmente di ferro (oppure col fondo antiaderente), nella quale si pongono le fette di formaggio ben distanziate lasciandole sciogliere lentamente. A circa metà dell'operazione, si spruzza il formaggio con la grappa e si aggiunge il pepe. Le fette di formaggio vanno quindi servite, ben calde, su crostoni di pane fritti nel burro, oppure su fette di polenta abbrustolita.

Vezzena



ZONA DI PRODUZIONE

Folgaria,
Lavarone,
Vezzena,
Alta e Bassa
Valsugana,
Vallagarina

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

- Formaggio a pasta dura, semigrasso, semicotto; da pasto o da grattugia, quando è vecchio;
- pasta di colore giallo paglierino o paglierino chiaro, compatta, con leggera occhiatura sparsa;
- forma cilindrica del diametro di 30-40 cm, altezza dello scalzo di 9-12 cm;
- peso della forma variabile da 8 a 10 kg;
- maturazione: mezzano, minimo 4 mesi; vecchio, almeno un anno stravecchio, oltre i due anni.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il latte deve provenire da bovine di razza Bruna, Grigio Alpina e altre, alimentate con erba al pascolo, o con fieno di prato stabile. La razione alimentare può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di insilati. Nella produzione del formaggio è vietato l'uso di qualsiasi conservante o additivo.

La raccolta del latte, caldo o raffreddato alla stalla, viene eseguita una o due volte al giorno.

Il latte della munta serale, che viene raccolto e raffreddato con acqua corrente fino alla temperatura di 13-17 °C su piastre o in bacinelle di affioramento a doppio fondo per la scrematura, la mattina successiva è posto in caldaia assieme al latte della munta del mattino.

Nel caso di una raccolta al giorno, il latte raffreddato viene inviato, parzialmente scremato, alla trasformazione.

Il latte crudo miscelato delle due munte viene addizionato di latte-innesto alla dose di 0,6-0,8% e riscaldato a 33-35 °C, per venti minuti, con agitazione lenta.

In certe situazioni il latte-innesto non viene utilizzato.

Si procede quindi all'agitazione del latte per altri 5-6 minuti, dopodiché va fatta l'aggiunta del caglio di origine bovina.

Il coagulo consistente, ottenuto in 20-25 minuti, viene rotto, con la lira o lo spino, fino alla grossezza di un chicco di mais ("cinquantino"). Vi possono quindi essere una o due soste di 5-6 minuti, dopodiché si passa alla cottura lenta (15-20 minuti), alla temperatura di 45-48 °C.

Dopo una sosta sul fondo di 30-40 minuti, la cagliata, dopo essere stata ben compressa con la rotella e aver estratto gran parte del siero, viene porzionata, estratta e messa in stampi di legno, o di alluminio, o di materiale plastico, dentro tele di cotone.

Le forme vengono impilate, per tre o per quattro, o messe sotto torchio e rigirate per due volte; alla sera, tolti gli stampi, si mettono le fascere di legno e quindi le forme vengono tenute in un locale umido e caldo (in "frescura") per quattro giorni.

La successiva salatura può avvenire in salamoia a 16-18 °Boumé di densità per 4-6 giorni, o a secco, cioè spargendo il sale sullo scalzo e sul piatto, rivoltando più volte le forme dentro la fascera e impilandole una sopra l'altra, per circa dieci giorni.

Finita la salatura, le forme salate a secco vengono tolte dalle fascere, pulite con acqua per togliere il sale e successivamente portate in magazzino di maturazione e stagionatura su assi di legno a 13-17 °C e con un'umidità dell'80-85%.

Una volta al mese le forme vengono trattate con olio di lino o di semi, previa la pulizia della forma con spazzolatrice o raschiatrice.

I parametri tecnologici e i dosaggi indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

latte, latteinnesto, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Da tempi remoti sugli altipiani di Vezzena, di Lavarone, di Folgaria e di Luserna, si produce un ottimo formaggio che acquistò rinomanza sotto il nome di Vezzena.

È un formaggio di vecchia fama per la squisitezza del suo sapore e per la sua virtù di essere utilizzato sia da tavola che da grattugia.

Prima della guerra del 1915-18, nel Trentino, il Vezzena era pressoché l'unico formaggio da condimento, tanto che trovava un facile smercio. La produzione allora era modesta, 1.500 quintali all'anno circa, ma anche il consumo da grattugia non era molto, perché la pastasciutta, pietanza tipica della cucina italiana, era poco presente nella lista dei cibi della vecchia cucina trentina. Il Vezzena, in pratica, veniva raspato o grattugiato sulle minestre o minestrone, sui canederli o altri piatti di quei tempi. Finita la guerra, con l'annessione all'Italia, anche in Trentino si impone sempre più la pastasciutta, ma il formaggio da condimento non sarà più il Vezzena, ma il Grana, anche perché la produzione del

Vezzena era pressoché scomparsa, poiché i pascoli e le malghe delle zone classiche erano stati in buona parte distrutti dai bombardamenti. Quando la produzione del Vezzena riprese, dovette fare i conti con la concorrenza del Grana e con tanti altri formaggi simili, provenienti dalle zone del Nord Italia.

La sua produzione si è però diffusa anche in altre malghe della Valsugana e della Vallagarina, anche se il cuore della produzione è rimasta la zona di Vezzena-Lavarone, Folgaria.

Nei caseifici di fondovalle si è utilizzata la tecnica consolidata nella produzione di tale formaggio, lavorando il latte proveniente dalle malghe di queste vallate.

Carciofi e Vezzena

INGREDIENTI:

8 CARCIOFI, 50 GR DI FORMAGGIO VEZZENA VECCHIO, SALE, LIMONE, OLIO.

Togliere ai carciofi tutte le foglie dure, mettendo a nudo il cuore bianco tagliato a spicchi sottili e mescolato con il Vezzena ridotto a scaglette, condire con limone, sale e olio.

Spinaci crudi e Vezzena

INGREDIENTI:

400 GR DI SPINACI, 150 GR DI FORMAGGIO VEZZENA VECCHIO,
2 SPICCHI D'AGLIO, SALE, OLIO.

Scegliere gli spinaci e tagliarli a listarelle e ridurre il Vezzena vecchio a piccole e irregolari scaglie. Spremere gli spicchi d'aglio nell'olio, aggiungere sale, battere con la frusta e quindi condire l'insalata di spinaci e Vezzena.





Capitolo terzo

Prodotti vegetali



La coltivazione degli ortaggi, nel Trentino, per lungo tempo è stata praticata soprattutto negli orti familiari, per il sostentamento dell'agricoltore e della sua famiglia. La varietà dei prodotti era piuttosto limitata ed orientata alla coltivazione di quelli che più si prestavano alla conservazione durante i mesi invernali (patate, fagioli secchi, rape, cavoli, ecc.). Non mancano però i documenti sulla coltivazione di ortaggi diversi, come, ad esempio, gli asparagi ed i cardi della Val Rendena (Mariani, 1673, op. cit.).

Solo negli anni '50 iniziarono le prime coltivazioni destinate alla commercializzazione e le colture maggiormente rappresentate sono: patata, cavolo (capuccio, cavolfiore, verza) radicchi, insalate, lattughe, sedani (foglia e rapa) carote, fagioli, zucchine ed asparagi.

Verso la metà del 1900 è iniziata nel Trentino pure la coltivazione dei piccoli frutti, in particolare del ribes nero, raggiungendo il suo periodo più florido negli anni '70. Per l'elevata concorrenza dei paesi dell'Est, tale coltura è andata poi quasi scomparendo, ma nello stesso periodo invece hanno registrato un'evoluzione importante le altre specie a piccolo frutto quali la fragola, il lampone, la mora, il ribes rosso e bianco, la fragolina di bosco, l'uva spina, il mirtillo gigante, che rappresentano oggi un valido strumento per superare, almeno in parte, una delle principali limitazioni dell'agricoltura di montagna, vale a dire la scarsità e frammentazione delle superfici coltivabili.

Il mais è una coltivazione che merita una citazione a parte nella storia del Trentino, dove fu introdotto solamente nella seconda metà del 1600 riscontrando notevole interesse da parte dei contadini tanto che, fino a qualche decennio fa, (nel bene e nel male) la polenta costituiva uno dei piatti base dell'alimentazione della nostra provincia.

Attualmente la coltivazione è realizzata favorevolmente in particolare, nella piana di Storo, per la produzione la varietà "Mais nostrano di Storo", un prodotto tradizionale e di qualità.

Castagne e marroni, noci del Bleggio e susina di Dro sono altre tre produzioni tradizionali che hanno costituito per la nostra gente alimenti preziosi, se non fondamentali, per il sostentamento e la sopravvivenza. Pur risalendo a specie comuni ad altre zone, per la loro presenza da secoli nel Trentino con la conseguente selezione naturale concretizzatasi sotto l'influenza e nel contesto pedoclimatico dell'ambiente costituiscono degli ecotipi specifici, con proprie particolari proprietà organolettiche.



Asparago di Zambana

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Asparago bianco coltivato in pieno campo, che trae le sue peculiari caratteristiche organolettiche (delicatezza di gusto, tenerezza e sostanziale assenza di fibra) dalle particolari condizioni pedoclimatiche e dalle tecniche di coltivazione.

METODICHE DI COLTIVAZIONE E CONSERVAZIONE

Per la costituzione dell'asparagiaia è tradizione avvalersi di rizomi di un anno, chiamati "zampe", che sono messe a dimora, dopo un'accurata preparazione ed una cospicua concimazione organica del terreno, entro fosse della profondità di 20-25 cm e della larghezza di 50-70 cm, con una frequenza di n. 3 per ml di sviluppo delle fosse che corrono parallele ad una distanza media di 180-200 cm. Le zampe sono poi ricoperte di terra fino al ripristino del livello naturale del terreno. Il primo anno sono lasciate vegetare e l'intervento del coltivatore si limita alle normali cure colturali (sarchiatura, eventuale difesa fitosanitaria, recisione ed asporto degli steli secchi in autunno).

Nella primavera del secondo anno (inizio marzo) sono costituite le "andane" di terra, mediante l'ausilio di baulatrici o direttamente a mano, al fine di consentire la crescita interrata dei "turioni" e quindi la loro assenza di colore. Allo stesso scopo le "andane" vengono pacciamate con film plastico scuro che consente l'assenza di colorazione anche degli apici dei "turioni" stessi. L'asparago di Zambana è, infatti, assolutamente bianco (è tollerata solo una leggera colorazione rosea degli apici). La raccolta è eseguita a mano o con attrezzi tradizionali per un periodo di circa due mesi (in fondovalle da fine marzo a fine maggio). A fine raccolta le "andane" sono spianate per evitare il progressivo innalzamento del rizoma ed i "turioni" che si sviluppano vengono lasciati vegetare e sono sottoposti alle normali cure colturali.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Anche se la coltivazione dell'asparago nel Trentino vanta una tradizione plurisecolare, non esiste tuttavia una varietà, o anche solamente un ecotipo, identificabile come "Asparago di Zambana". Il materiale vegetale usufruito per la realizzazione degli impianti d'asparago è stato sempre importato da altre regioni europee o autoprodotta in zona a partire da seme di queste.

Le prime notizie circa la coltivazione dell'asparago in Trentino, riscontrate in bibliografia, risalgono ai primi anni dell'ottocento (1811-1812)



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale, in particolare la Valle dell'Adige a nord di Trento (Zambana), la Bassa Val d'Adige e Vallagarina, l'Alto Garda e la Valsugana.

allorché, in seguito all'incorporamento del Trentino nel Regno Italico, voluto da Napoleone, nel 1810 furono pubblicate sulla rivista "Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia" delle memorie d'autori vari circa lo stato dell'agricoltura locale. Già in quegli anni era coltivato l'*asparagus officinalis* a partire da semi provenienti da Ulma (Germania), "ne' campi sabbiosi dietro l'Adige", con risultati soddisfacenti, quantomeno sotto l'aspetto delle qualità organolettiche dei prodotti, che, a detta dei corrispondenti di allora, "...mi parvero sempre assai più saporiti di quelli che mangiassi mai in Italia o in Germania".

Esiste inoltre una produzione, oggi esclusivamente per autoconsumo, d'asparagi di Zambana in salamoia, conservati in vasi di vetro.





Broccolo di Torbole e Santa Massenza



ZONA DI PRODUZIONE

Nago-Torbole,
Santa Massenza,
Vezzano

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

All'interno della multivaria famiglia dei cavoli-broccoli, il Broccolo di Torbole costituisce, si può ben dire, una specie a sé perché col tempo, perse alcune sue caratteristiche, ne acquisì di nuove, migliorando e ingentilendo il suo sapore, odore, gusto, profumo e consistenza.

METODICHE DI COLTIVAZIONE

I semi, di colore rosso scuro (diverso dagli altri, ad ulteriore testimonianza dell'adattamento della pianta alle caratteristiche ambientali della zona di Torbole e di Santa Massenza), vengono messi in semenzaio verso la fine di maggio e protetti dall'eccessiva insolazione con stuoie bagnate frequentemente. Le piantine sono pronte al trapianto quando hanno 5 o 6 foglie e la loro messa a dimora in pieno campo viene eseguita ancora in modo manuale. Il broccolo cresce rapidamente e senza cure particolari, se non quella di essere innaffiato in modo che non venga a patire la siccità. La sua maturazione inizia verso i primi di novembre per terminare ad aprile inoltrato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Importato dal Veronese intorno alla metà del XVIII secolo, ha trovato nelle campagne di Torbole e di Santa Massenza un habitat ideale che, nonostante diverse prove, non ha incontrato in altre località della nostra provincia.

Non esistono broccoli uguali a quelli di Torbole: si tratta infatti di una pianta indigena che non si presta al trasferimento, salvo perdere le sue peculiari caratteristiche organolettiche.

La storia ci dice che il Broccolo di Torbole trova il suo abbinamento, oltre che a un buon fritto di pesce, anche a cibi particolarmente saporiti e tipicamente invernali come la carne salada, la selvaggina e il maiale, ma per i palati delicati l'abbinamento migliore è con il pesce lesso.

Carota della Val di Gresta



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Tipico ortaggio da radice coltivato in pieno campo che estrinseca le sue migliori qualità in quell'armonia di sapori e di croccantezza e colore che la rendono particolarmente riconoscibile ed apprezzata da lunga data.

Il colore della polpa è particolarmente aranciato, con assenza di legnosità del midollo centrale; è ricca di betacarotene.

METODICHE DI COLTIVAZIONE

La carota della Val di Gresta non ha varietà autoctone, ma il materiale vegetale impiegato proviene sia da vecchie selezioni, sia da nuove varietà nazionali o estere, saggiate e provate per più anni in loco per verificarne la qualità e l'adattabilità alle particolari condizioni pedoclimatiche dell'ambiente, con esposizione sud-est e altitudine media di 850 metri slm.

La semina viene eseguita in terreni fertili, poveri di scheletro e profondi, con l'impiego di seminatrici manuali, nei mesi di aprile e maggio, su aiuole con distanze fra le file di circa 25 cm ed un investimento a metro lineare di circa 100 semi.

Per il controllo delle infestanti si eseguono tecniche di falsa semina, termodiserbo e varie sarchiature manuali e/o meccaniche. Non si impiegano erbicidi chimici per il controllo delle malerbe.

Lo scavo dei fittoni viene fatto attraverso il sollevamento degli stessi meccanicamente; la defogliazione, la pulizia e la raccolta sono fatte manualmente.

Il periodo di raccolta va dalla fine di luglio a novembre con produzioni medie ad ettaro di 50-60 ton.

Nel passato la conservazione del prodotto veniva fatta presso le singole aziende, in trincea, cioè scavando dei fossi nel terreno, deponendo il prodotto appena scavato dal campo e ricoprendolo con la terra.

Attualmente la conservazione del prodotto viene fatta stivando il prodotto, in cassoni o sacchi, in celle frigo e regolando temperatura ed umidità in modo idoneo.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La coltivazione della carota della Val di Gresta iniziò negli anni trenta ed aveva come mercato principale la piazza di Milano. Si sviluppò soprattutto negli anni sessanta raggiungendo il massimo produttivo di circa 6.500 ton negli anni settanta. Gran parte del prodotto era desti-



ZONA DI PRODUZIONE

Val di Gresta
nei Comuni
di Ronzo Chienis,
Mori, Isera
e Villagarina

nato all'industria di trasformazione, mentre una parte veniva lavato e confezionato per essere destinato al mercato fresco.

Attraverso la Mostra Mercato dei prodotti ortofrutticoli della Val di Gresta questo ortaggio ha avuto sempre maggiore visibilità e sviluppo, creandosi un mercato sia locale che nazionale.

Le cronache della prima edizione della Mostra Mercato del 1971 narcano che di questo ortaggio se ne producevano 62.000 quintali ed era proposto in vendita al pubblico "in confezioni da kg 2 (lavate) a lire 100 ed in confezioni da kg 10 (non lavate) a lire 400".

Torta di carote

INGREDIENTI:

150 GR DI CAROTE GRATTUGIATE, 150 GR DI ZUCCHERO, 100 GR DI FARINA BIANCA,
250 GR DI MANDORLE GRATTUGIATE, 4 TUORLI D'UOVO,
UNA BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA, 1 BUSTINA DI LIEVITO, 4 CHIARE D'UOVO.

Sbattere in una scodella i tuorli d'uovo con lo zucchero, unire, sempre mescolando, la buccia di limone, il lievito, la farina, le mandorle e le carote finché il tutto risulta ben amalgamato. Aggiungere quindi delicatamente le chiare d'uovo montate a neve. Mettere l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere in forno a 180 °C per $\frac{3}{4}$ d'ora.

Cavoli Cappucci della Val di Gresta



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

I cavoli cappucci tradizionalmente ottenuti in Val di Gresta si differenziano dalle altre produzioni per la croccantezza, la dolcezza e la conservabilità, esaltate dall'ambiente e dalle tecniche di coltivazione tradizionali.

Le tipologie sono diverse a seconda del periodo e della destinazione del prodotto: cavoli cappucci bianchi o rossi da mercato, cavoli bianchi da crauti, cavoli verza, cavolfiori.

METODICHE DI COLTIVAZIONE

I cavoli cappucci della Val di Gresta non hanno varietà autoctone, ma il materiale vegetale impiegato proviene sia da vecchie selezioni, sia da nuove varietà nazionali o estere, saggiate e provate per più anni in loco per verificarne l'adattabilità e la qualità.

I cavoli cappucci hanno durata del ciclo vegetativo molto variabile in funzione della tipologia del prodotto finale: da 60 a 140 giorni dal trapianto.

Le giovani piantine, ottenute in semenzaio aziendale o acquistate in pane di terra, vengono messe a dimora dal mese di aprile al mese di luglio con distanze medie di 70 cm tra le file e 40 cm sulla fila, con un investimento medio a metro quadro di circa 3-5 piante.

Non si impiegano erbicidi chimici per il controllo delle malerbe, ma vengono eseguite frequenti sarchiature meccaniche e manuali.

La raccolta viene fatta in modo manuale in campo, eliminando le foglie esterne e lasciando un prodotto coronato pronto per il confezionamento.

La commercializzazione del prodotto inizia con le varietà precoci nel mese di giugno e termina con quelle tardive a metà marzo. Questa coltura teme il gelo e pertanto deve essere raccolta e conservata in luoghi riparati o condizionata in celle frigo a temperatura idonea.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La generalità degli autori concludono che il cavolo è originario dell'Europa, con una data di coltivazione antichissima, precedente addirittura alle invasioni arie, certo raccolto anche prima allo stato selvatico. Da qui deriva la grande notorietà presso l'antichità classica e la derivazione del nome comune e botanico (cavolo dal greco "kaulos" e dal latino "caulis"; "brassica", già noto a Cicerone, Plinio e Plauto, dal celtico "bresic").



ZONA DI PRODUZIONE

Val di Gresta
nei Comuni
di Ronzo Chienis,
Mori, Isera
e Villagarina

Progressivamente, con la notorietà, s'è estesa l'area di coltivazione che ora comprende anche l'Asia minore e l'Africa settentrionale.

Fin dai tempi del dominio Austriaco, una notevole quantità di crauti prodotti con cavoli cappucci della Val di Gresta venivano esportati in Austria in cambio di sale.

Anche ditte venete, fin dalla fine dell'ottocento, venivano in Val di Gresta per rifornirsi di cavoli cappucci da crauti.

La coltivazione dei cavoli cappucci della Val di Gresta iniziò già nell'Ottocento, ma si sviluppò nel Novecento raggiungendo il massimo produttivo fra le due guerre con circa 10.000 ton. Gran parte del prodotto era destinato alla produzione di crauti acidi, mentre una parte veniva venduto per il consumo fresco.

Crauti trentini



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Prodotto di sapore acido e di colore giallognolo, ottenuto dalla fermentazione del cavolo cappuccio e della rapa tagliati a striscioline fini e compatte.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I cavoli cappuccio, raccolti a fine settembre o inizio ottobre, vengono distesi in un luogo arioso per circa otto giorni ad asciugare. Si staccano quindi le foglie esterne con un coltello, si leva il torsolo e si tagliano con un'apposita affettatrice.

Vengono successivamente disposti a strati in contenitori alimentari (una volta erano barili di legno), sul fondo dei quali sono precedentemente poste delle foglie di cavolo cappuccio.

I vari strati sono alternati ad una manciata di sale, al quale possono essere aggiunti semi di cumino, finocchio selvatico e bacche di ginepro. Per conferire ai crauti maggiore leggerezza, digeribilità e un gusto tipico, si possono aggiungere anche le rape, affettate finemente (passaggio doppio nell'affettatrice) e disposte nel contenitore assieme al cavolo cappuccio.

I crauti devono essere ben pressati nei contenitori e, a riempimento raggiunto, vanno coperti con foglie di cavolo su cui va posto un coperchio con un peso, per mantenere una pressione costante all'interno del contenitore dove vengono lasciati fermentare, prima a temperatura ambiente, per una settimana, poi al fresco di una cantina per almeno 3-4 settimane.

Dopo cinque settimane i Crauti sono pronti per il consumo.

A questo punto si tolgono il coperchio, le foglie di cavolo e il liquido in esubero, si lava il coperchio e si versa dell'acqua fresca in modo da coprire il tutto di 10 cm. Volendo prelevare dei Crauti, si allontana l'acqua con una pignatta e si toglie la parte di prodotto che necessita, uniformemente per tutta la superficie, si aggiunge acqua fresca, si ricopre e si rimette il peso. Ogni otto giorni si deve rinnovare l'acqua e lavare il coperchio. I Crauti si conservano in locali freschi a 8-12 °C.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti per 10 kg di crauti con le rape:

7 kg di cavolo cappuccio autunnale, 3 kg di rapa, 3 hg di sale fino, 40 gr di cumino, semi di finocchio selvatico o bacche di ginepro.



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

PRODOTTI VEGETALI

Attrezzature: mastello di legno o di plastica per contenere i cavoli sfo- gliati, affettatrice in legno o plastica con lame in acciaio, recipiente ampio per affettarli, contenitore alimentare per la conservazione e la stagionatura, disco di legno per la copertura del barile e peso adegua- to per la pressatura.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il Mariani nella sua opera “Trento con il Sacro Concilio 1673” afferma che: “Di questi Cavoli si fanno i Crauti, Cibo, che vi s’usa molto, e più in Terra Tedesca, dove entra nelle mense a segno, che senza Crauti non si fa quasi Pasto in tutto l’anno.”

Crauti trentini e maiale

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1000 GR DI CRAUTI FRESCHI TARENTINI, UNA MELA GOLDEN DELLA VAL DI NON, COMINO, AGLIO, 500 GR DI CARNE DI MAIALE, 300 GR DI PUNTINE DI MAIALE, 300 GR DI LUCANICA FRESCA TARENTINA, ALLORO, SALE E PEPE.

Porre i crauti a freddo in una pentola larga e alta e coprirli completamente con acqua, superando di due o tre centimetri il loro livello; aggiungere la mela sbucciata e tagliata a spicchi per togliere l’eccessiva acidità del prodotto. Per chi lo desidera è possibile unire anche alcuni spicchi d’aglio puliti e semi di comino. La cottura deve essere piuttosto prolungata (non meno di due ore) a fuoco molto lento. È importante non rimestare i crauti e, alla fine della cottura, regolare con sale e pepe a piacimento. Le lucaniche fresche vengono bollite in acqua per quindici minuti e bucate con una forchetta per far perde- re il grasso eccessivo; possono quindi essere tagliate a fette piuttosto grosse e aggiunte per un’ulteriore cottura ai crauti, così come le puntine. Preparare a parte, al forno, la carne di maiale (di preferenza carré) precedentemente stro- finata con l’aglio e cosparsa di comino. All’ultimo momento verrà aggiunta ai crauti, sul piatto di portata, assieme alle puntine e alle lucaniche. Questo piatto è solitamente abbinato ad una fumante polenta.

Mais nostrano di Storo



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Granoturco per la produzione esclusiva di farina da polenta, originario del Basso Chiese.

METODICHE DI COLTIVAZIONE

La coltivazione del granturco nostrano è realizzata favorevolmente in piccoli appezzamenti da coltivatori part-time. Tale produzione è regolata da un apposito disciplinare, attraverso il quale vengono stabilite le tecniche di coltivazione e di trasformazione, in modo da ottenere un prodotto tipico e di qualità.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE

Nella semina devono essere impiegate esclusivamente le varietà locali. Data l'esigua dimensione degli appezzamenti, la semina viene tutt'oggi eseguita manualmente. L'investimento ottimale è di circa 6 piante a mq. Prima della preparazione del letto di semina, viene consigliata la somministrazione di letame maturo in ragione di circa 400-500 q/ha. Le operazioni di raccolta in genere vengono svolte in modo manuale. È bene che la raccolta inizi quando la granella ha raggiunto un'umidità inferiore al 27-28%. L'essiccazione potrà essere effettuata preferibilmente con aria calda e nella successiva conservazione sono vietati i prodotti antitarmici. La sgranatura viene eseguita quando le carioidi hanno raggiunto un'umidità del 12-13%. La resa alla macinatura del mais da polenta è circa dell'80%. Per quanto riguarda altre cure colturali, esiste un apposito disciplinare di produzione.



ZONA DI PRODUZIONE

Basso Chiese

Come fare una buona polenta

Porre a scaldare l'acqua in un paiolo di rame, salandola. Si considera indicativo utilizzare un peso di farina pari ad un terzo del peso d'acqua: seicento grammi di farina (possibilmente a grana piuttosto grossa e d'ottima qualità, come quella di Storo) per due litri d'acqua e quindici grammi di sale grosso. Quando l'acqua bolle versare la farina a spaglio, mescolando bene, al fine di evitare il formarsi di grumi, fino a che l'impasto risulta abbastanza denso. Cuocere rimestando frequentemente con la "canaròla", il classico bastone di legno, girando di continuo, lentamente, in senso orario, portando l'impasto dal basso verso l'alto, almeno per una quarantina di minuti. Servire in tavola, fumante, sul caratteristico "tabièl" (tagliere di legno a forma circolare).

PRODOTTI VEGETALI



Marone trentino

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Il frutto, di forma ovoidale e di colore marrone, ha la raggiatura stellare grande, le costolature evidenti, la cicatrice ilare tendenzialmente rettangolare ed il distacco dell'episperma facile.

Il seme ha polpa di colore bianco tendente leggermente al giallo, croccante e di gradevole sapore dolce, con superficie quasi priva di solcature.

METODICHE DI COLTIVAZIONE E CONSERVAZIONE

Sono da considerare idonei, ai fini della produzione del Marone trentino, i castagneti che si trovano nella zona di coltivazione specificata a fianco e situati in terreni ben esposti, con sesti d'impianto e forme di allevamento tradizionalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche tradizionali.

Le piante di castagno crescono liberamente, naturalmente e irregolarmente in relazione allo spazio che hanno a disposizione. La raccolta dei Maroni inizia verso i primi di ottobre, per essere ultimata, nelle zone più alte, verso i primi di novembre.

Avviene manualmente, aspettando che i Maroni cadano a terra a mano a mano che essi maturano. Una volta raccolto, il prodotto deve essere immediatamente selezionato per separare i Maroni guasti e le impurità e successivamente calibrato, prima di essere destinato alla vendita.

È consentita la conservazione nei seguenti modi: in ricciaia, in bagno d'acqua, in atmosfera controllata e/o modificata, mediante refrigerazione, mediante essiccazione.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La coltivazione del castagno viene ben descritta in un libro sulla statistica del Trentino, stampato a Trento nel 1852, dove si legge che "le varietà coltivate sul Trentino sono tre ... il marone o morone ha frutti meno voluminosi della rossara ma molto più saporiti" e, per quanto concerne le zone di produzione, viene specificato che "le macchie più estese di castagno si trovano nel Perginese e in tutta la Valsugana superiore, sulle pendici del Monte Baldo verso Brentonico, nel territorio di Sardagna nel bacino di Trento, a Drena e in generale sull'Arche e nelle Giudicarie dal Caffaro fino alla Rendena".



ZONA DI PRODUZIONE

Alta e Bassa Valsugana, Alto Garda e Ledro, Giudicarie, Vallagarina e Valle dell'Adige

Castagnaccio

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

500 GR DI FARINA DI CASTAGNE, 50 GR DI ZUCCHERO, 4 CUCCHIAI DI OLIO DI OLIVA,
UN PIZZICO DI SALE, 60 GR DI PINOLI.

Mettere la farina di castagne in una terrina abbastanza capace, aggiungere un po' alla volta acqua tiepida fino ad ottenere un impasto fluido e senza grumi, unire il sale, l'olio e lo zucchero amalgamando bene. Ungere leggermente una teglia con olio, versarvi il composto, cospargere la superficie con i pinoli e condirla con un po' d'olio. Mettere in forno caldo e mantenere fino a quando la superficie non presenterà una leggera crosta.

Se si vuole rendere veramente speciale il castagnaccio, usare latte al posto dell'acqua e unire all'impasto 70 g di pinoli unitamente a 100 g di uva secca.





Noce del Bleggio

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Il frutto si presenta con forma piuttosto allungata, quasi rettangolare, con apice e base arrotondata, di dimensioni medio piccole.

Il guscio è sottile e di facile rottura, in quanto le valve non sono ben saldate fra loro. Il gheriglio risulta di colore chiaro e si estrae molto facilmente ed integro.

Le anfrattuosità lungo i bordi delle suture risultano quasi inesistenti. Si distingue dalle altre varietà per la forma, le dimensioni, lo spessore e la durezza del guscio.

METODICHE DI LAVORAZIONE, COLTIVAZIONE E ESSICCAZIONE

I noceti idonei alla produzione della Noce del Bleggio sono dislocati nei territori dei comuni di Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Fiavé, Lomaso e Stenico.

La maggior parte delle piante in produzione si trova lungo i perimetri dei campi coltivati, ma esistono anche realtà produttive specializzate.

La forma di allevamento rispecchia, in genere, la forma spontanea di crescita: grandi vasi chiusi, oppure grandi cilindri a seconda del patrimonio genetico della pianta; gli impianti razionali presentano invece piante allevate a vaso chiuso, ma di dimensioni minori, a causa della vicinanza fra di esse.

La raccolta inizia nella seconda metà di settembre e viene eseguita a mano.

Terminata la raccolta si esegue un lavaggio delle noci con acqua corrente e quindi vengono essiccate naturalmente ponendole su dei graticci che, in genere, vengono sistemati nelle soffitte delle vecchie case, ove l'aria può circolare liberamente, permettendo così una veloce essiccazione.

Tale operazione può essere eseguita anche con l'utilizzo di un generatore ad aria calda.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La storia ci segnala che nell'anno 1579 vi fu una scaramuccia, in una località messa a noci tra i paesi di Fiavé e di Dasindo nelle Pievi di Lomaso, fra soldati tedeschi e paesani delle Giudicarie. Ciò testimonia, se non altro, che la coltivazione della noce del Bleggio affonda le sue radici fin dal Rinascimento.



ZONA DI PRODUZIONE

Bleggio Inferiore,
Bleggio Superiore,
Fiavé, Lomaso
e Stenico

Nocino

(si tratta di una bevanda alcolica di semplice preparazione casalinga, dalle riconosciute proprietà digestive, che si ottiene ponendo sotto spirito le noci ancora verdi con il mallo)

INGREDIENTI:

1 LITRO DI ALCOL A 95 °C, 25-30 NOCI CON MALLO ANCORA TENERE E NON LIGNIFICATE, 350 GR DI ZUCCHERO, 2 CM DI CORTECCIA DI CANNELLA, NOCE MOSCATA, LA BUCCIA DI UN LIMONE GIALLO, 15 CHIODI DI GAROFANO.

Lavare accuratamente le noci, che la tradizione vuole siano raccolte il giorno di S. Giovanni (24 giugno), asciugare, spezzettare e mettere a macerare nell'alcol insieme agli aromi in un barattolo ben chiuso. Lasciare riposare per 40 giorni, dopo di che togliere i pezzetti di noce, aggiungere lo zucchero, mescolare bene e lasciar riposare per qualche altro giorno. Infine filtrare con carta, imbottigliare e lasciare invecchiare per qualche mese prima di consumare.









Patata trentina di montagna

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

La patata trentina di montagna ha buccia compatta di colore intenso, non è sempre perfetta nella forma (specie la varietà Majestic) e si presenta ben matura con pasta solida anche dopo diversi mesi di conservazione naturale. Ciò che la contraddistingue particolarmente è il sapore che risulta essere inconfondibilmente gradito e pieno, anche all'assaggio in assenza di ingredienti di condimento.

METODICHE DI COLTIVAZIONE E CONSERVAZIONE

La patata, nelle zone di montagna, è normalmente seminata sia nel periodo dalla fine di marzo ad inizio maggio, sia nei mesi del tardo autunno o di tardo inverno, su terreni preparati con aratura non eccessivamente profonda ed erpicatura o fresatura. Particolarmente apprezzati sono i terreni preparati con il sovescio di medica o prato.

Le operazioni di semina si sono evolute passando da una semina integralmente manuale, a quella su solchi predisposti con animali da tiro, alle seminatrici semiautomatiche ed ora a quelle completamente automatiche e in grado di seminare con buona precisione alle distanze ottimali che, in funzione della varietà, sono: 70-80 cm fra le file e 25-35 cm sulla fila, con un investimento di 4-5 piante per mq.

Il controllo delle infestanti e la difesa dalle malattie fungine e dai parassiti sono effettuati secondo le tecniche della lotta integrata e del metodo di coltivazione biologico.

La conservazione della patata trentina di montagna è effettuata nelle strutture cooperative utilizzando dei bins di grande capacità che si avvalgono di impianti di ventilazione forzata e controllata, che permettono frequenti ed omogenei ricambi d'aria, regolando contemporaneamente la temperatura del prodotto e nelle aziende agricole, come era nel passato, utilizzando locali normalmente interrati e freschi.

La patata trentina di montagna non è mai trattata con prodotti antigermoglianti proprio per garantire al consumatore la salubrità e l'integrità del sapore.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La patata trentina di montagna è la coltivazione in pieno campo che più di ogni altra coltura ha vissuto l'evoluzione agricola delle zone di montagna del Trentino.

Tale coltura era presente sul territorio già all'inizio del 1900, costituendo un'importante fonte di alimentazione, ma è solo durante e dopo la



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale ad altitudine superiore ai 450 m slm.

seconda guerra mondiale che la coltivazione assume importanza economica, in quanto inizia ad essere praticata per la vendita sui mercati e, negli anni '50, era presente sull'intero territorio provinciale fino ad un'altitudine prossima, ed alle volte superiore, ai 1500 metri slm.

Purtroppo, con la fine degli anni '60, allorché inizia il libero movimento delle merci all'interno del costituito Mercato Comune Europeo, a causa della schiacciante concorrenza portata dai paesi del Nord Europa, le annate economicamente critiche prendono decisamente il sopravvento con il conseguente calo della produzione e l'abbandono della terra da parte di tanti agricoltori costretti a prendere la via dell'estero (Svizzera, Inghilterra, Americhe, Germania, Belgio) in cerca di lavoro e miglior fortuna.

Solo grazie all'impegno ed alla tenacia di pochi agricoltori che, nonostante le grosse difficoltà, hanno continuato nella coltivazione, la patata trentina di montagna si è ritagliata oggi un importante spazio nel mercato riscontrando apprezzamento per le sue particolari qualità.

Polenta di patate

INGREDIENTI:

2500 GR DI PATATE, 200 GR DI SEMOLINO, 50 GR DI BURRO,
1 LITRO DI LATTE, 1 DADO DA BRODO, SALE E PEPE.

Sbucciare le patate e lessarle in un paiolo. Bollire il latte, sempre nel paiolo e, mentre bolle, aggiungervi le patate schiacciate, il dado da brodo a pezzettini ed il semolino, mescolando in continuazione per evitare che si formino dei grumi e, infine, salare. Quando l'impasto è omogeneo e morbido aggiungere il burro ed una presina di pepe appena macinato. Cuocere rimestando frequentemente con la "canarola", il classico bastone di legno, girando di continuo, lentamente, in senso orario, portando l'impasto dal basso verso l'alto, almeno per una mezz'ora. Servire in tavola, fumante, sul caratteristico "tabièl" (tagliere di legno a forma circolare). Si accompagna a tutti i tipi di carne, in umido o arrosto, con il loro intingolo.

Eventuali avanzi di polenta risulteranno ottimi se arrostiti o tagliati a fette e passati alla graticola unti leggermente con del burro.



Pere antiche trentine

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Frutto di diverse varietà (cultivar), sia autoctone che non, provenienti dal *Pirus communis* ed in minima parte dal *Pirus nivalis*, che vengono distinte, a seconda dell'uso commestibile prevalente, in pere da tavola, pere da cuocere e pere da sidro. In dettaglio le varietà antiche trentine sono:

1. Pere da tavola:

a) Buona grigia* - frutto di piccola dimensione, piriforme; buccia completamente rugginosa su fondo verde scuro, che non cambia a maturazione; si raccoglie fra agosto e settembre; matura in una settimana e si conserva per circa 10 giorni; polpa di colore leggermente ambrato, lievemente granulosa, abbastanza succosa e dolce, con aroma di vino rosso.

b) Buona Luigia - frutto di dimensione media, piriforme; buccia verde scura con mascella rossobruno nei frutti esposti al sole, che diventa gialla a maturazione; si raccoglie a metà settembre; matura in un paio di settimane e si conserva per circa 40 giorni; polpa bianco-crema, succosa e dolce-acidula.



c) Butirra Diel - frutto di dimensione medio-grande, largo ma piriforme; buccia verde senza colorazioni, che diventa giallo pallido a maturazione; si raccoglie a metà ottobre; matura dopo un mese e si conserva fino a dicembre; polpa bianca, lievemente granulosa, sapore delicatamente dolce.

d) Coscia* - frutto di dimensione medio-piccola, allungata; buccia verde chiaro uniforme, che diventa gialla a maturazione; si raccoglie nella seconda metà di agosto, matura in una settimana e si conserva per circa 20 giorni; polpa bianca fine, succosa, delicatamente dolce e aromatica.



ZONA DI PRODUZIONE

Alta Valsugana,
Valle dell'Adige,
Valle di Non,
Valle di Sole

- e) Olivier de Serres - frutto di dimensione media, sferico schiacciato; buccia giallobruno con vaste zone rugginose sommitali; il colore non varia di molto a maturazione; si raccoglie a cavallo fra ottobre e novembre; matura a gennaio e si conserva fino a marzo; polpa color crema, fine, succosa dolce-acidula e aromatica.



- f) Sorbetto - frutto di dimensione medio-grande, forma a campana tozza; buccia verde, appena colorata di rosa, ove esposta al sole, che schiarisce a maturazione; si raccoglie agli inizi di settembre; matura dopo tre settimane e si conserva fino a metà ottobre; polpa bianca, succosa, delicatamente dolce.

- g) Spadona d'inverno - frutto di dimensione medio-grande, di forma allungata; buccia verde uniforme,

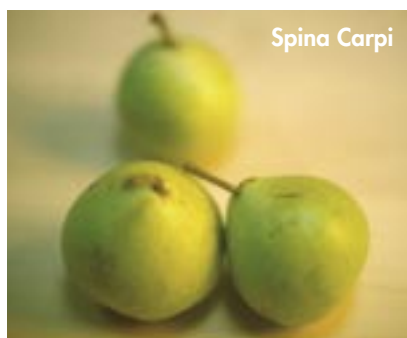
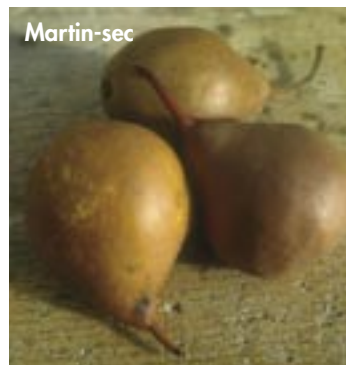
raramente con rosetta colorata di rosso cupo, che diventa gialla a maturazione, talvolta con un striscia rugginosa che va dal peduncolo al calice; si raccoglie nella seconda metà di ottobre; matura per Natale e si conserva fino a febbraio; polpa bianca, finissima, succosa, dolce-acidula.

- h) Trionfo di Vienne* - frutto di grande dimensione, che raggiunge anche il peso di un Kg, di forma a campana allungata; buccia verde-marrone con rugginosità diffusa su circa tre quarti del frutto tendente al giallomarrone a maturazione; si raccoglie a fine agosto; matura in dieci giorni e si conserva per un mese; polpa color crema, fine, succosa e profumata di litchi, dolce.



2. Pere da cuocere:

- a) Martin-sec - frutto piccolo, piriforme; buccia marrone con non frequente faccetta rossa, che non cambia colore a maturazione; si raccoglie nella prima settimana di novembre; si può utilizzare dopo un paio di settimane e si conserva fino ad aprile; polpa color crema, croccante, lievemente granulosa, asciutta e dolce; è ottima anche da consumare fresca.



- b) Spina Carpi - frutto medio, sferico con picciolo lungo; buccia verde leggermente rugginosa, che schiarisce appena a maturazione; si raccoglie a metà novembre; matura a febbraio e si conserva fino ad aprile-maggio; polpa bianca, asciutta, moderatamente dolce, con nota gradevolmente amarognola.

3. Pere da sidro:

- a) Cristofoline* - frutto piccolo, piriforme allungato; buccia verde; si raccoglie a fine agosto e si utilizza dopo pochi giorni di breve conservazione; polpa bianca, non molto succosa e ad alto tasso zuccherino con buona acidità.
- b) Moscatella* - frutto piccolo, tondeggiante; buccia verde con faccetta rossa, che diventa gialla a maturazione; si raccoglie a metà luglio, si utilizza dopo alcuni giorni e si conserva per una diecina di giorni; polpa bianca, fine, molto dolce, moderatamente acida; profumo intenso di moscato.



c) Pera del sangue* - frutto piccolo, da tondeggiante a piriforme; buccia rossa su fondo verde; si raccoglie a fine agosto e si utilizza da subito conservandosi per poco più di una settimana; polpa color crema con venature rosse che nei frutti più esposti al sole riescono a colorare di rosso sangue la quasi totalità della polpa asciutta; sapore dolce e speziato.



d) Spadona d'estate - frutto medio allungato; buccia verdina, che diventa giallo intenso a maturazione, con frequente faccetta rossa; si raccoglie a cavallo fra agosto e settembre, matura in una settimana e si conserva circa un mese; polpa bianca, mediamente succosa, acidula e aromatica, buona anche per consumo fresco.



* *Varietà resistenti od immuni alla ticchiolatura ed oidio.*

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il pero nelle zone di montagna è normalmente coltivato in terreni di medio impasto, freschi e profondi, con una buona presenza di humus, silicio-argillosi, con buona umidità, dislocati sia in fondovalle sia in media collina e in montagna, con particolare riferimento ai terreni che si trovano lungo l'asta del fiume Adige e nelle valli di Non e Sole, ad una quota fra i quattrocento ed i milletrecento metri di altitudine. Il portinesto più utilizzato è il "franco" ed i sestri d'impianto più utilizzati sono di m 7x7 negli impianti in cui si utilizzano le forme d'allevamento a "pieno vento" e di m 4,5x2,0 per gli impianti a "spalliera". I metodi più diffusi di coltivazione sono il convenzionale integrato ed il biologico, anche se vi sono esempi di coltivazione spontanee. Il periodo di raccolta, effettuata a mano, varia a seconda della varietà e dell'altitudine, da giugno a novembre, mentre il periodo di consumo, con la conservazione in fruttai, va da giugno ad aprile dell'anno successivo; per quelle frigoconservate tale termine può essere protratto di parecchi mesi. Il grado zuccherino varia da 11 a 15° Brix e l'acidità da 1,3 a 3,5 g/l di acido malico, con una intensità di aromi e profumi nettamente più marcati nei frutti rispetto a quelli coltivati in pianura.

MATERIALI ED ATTREZZATURE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Attualmente per la conservazione della frutta vengono utilizzate le celle frigorifere. Esistono comunque ancora, soprattutto nelle vecchie dimore di montagna, locali seminterrati, con pavimenti in terra battuta, dove vengono conservate le varietà, come la Spadona, che richiedono un grado di umidità particolare per raggiungere la perfetta maturazione, oppure le varietà precoci.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La presenza antica del pero in Trentino è testimoniata da numerosi esemplari plurisecolari, fra i quali, certamente il più antico, della veneranda età di circa trecentocinquanta anni, si trova nel centro storico di Sarnonico, in Alta Valle di Non, a m 970 s.l.m., della varietà "Spina Carpi", e produce regolarmente 8-10 quintali di pere all'anno. Ai tempi di Napoleone v'erano ancora numerose varietà locali, oggi quasi tutte scomparse. Si citano: bergamotte, zignole, papali, baizpier, brutte e buone, lunghe - fra le estive - e da signor, ruggini, buon cristian - fra le invernali. È comunque verso il 1870 che iniziano le coltivazioni a

scopo commerciale. La produzione di pere in Valle di Non nel 1888 fu di 1.500 quintali, pari alla metà di quella delle mele. L'impulso decisivo venne però nel primo dopoguerra a partire dal 1920, con il declino definitivo della gelsicoltura. Già nel 1925 si era instaurata una florida corrente di esportazione di pere verso Svezia, Norvegia, Danimarca, Germania ed Egitto. Nel 1930 i quintali prodotti furono 35.000 nella sola Valle di Non e di 40.000 nel resto della provincia. Fra il 1930 ed il 1955 la produzione di pere raggiunse il suo apice ed in alcune annate raggiunse per quantità quella delle mele. Il declino produttivo iniziò alla fine degli anni cinquanta, quando iniziarono ad imporsi sui mercati nazionali ed esteri le produzioni delle pianure del Veneto e dell'Emilia. Nel 1969 la produzione di pere fu di 190.000 quintali in Valle di Non su un totale provinciale di 450.000. Dieci anni dopo, la produzione si era praticamente portata ai minimi attuali di circa 50.000 quintali. Da alcuni anni si è verificata una rinnovata e crescente attenzione anche nei confronti delle pere ed in particolare per quelle varietà locali ed antiche che erano state inspiegabilmente abbandonate e che sono ancora coltivate in piccoli appezzamenti familiari quali la Buona Luisa, la Coscia, la Forelle, la Olivier la de Serres, la Spadona, nonché varietà da sidro e da cuocere fra cui eccelle la Martin-sec.

Pere agli amaretti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

6 PERE, 200 GR DI AMARETTI, 2 UOVA, 20 GR DI BURRO, 1 CUCCHIAIO DI FECOLA,
60 GR DI ZUCCHERO, MEZZO BICCHIERE DI GRAPPA GIOVANE TRENTINA,
2 DECILITRI DI PANNA.

Sbucciare le pere, tagliarle a lamelle, cospargerle di zucchero, irrorare di grappa giovane trentina. Lasciare riposare per un'ora. Pestare la metà degli amaretti in briciole. Imburrare una pirofila, coprire il fondo con gli amaretti interi. Scolare le pere, stemperare la fecola con il sugo di macerazione; sbattere le uova intere con la panna, incorporare la fecola stemperata e metà degli amaretti sbriciolati, mescolare il tutto. Disporre le pere sopra gli amaretti interi e versare sopra il composto preparato, spolverizzare con i restanti amaretti pestati, irrorare con burro fuso e far cuocere in forno caldo per 20 minuti. (Ricetta di Anna Genovese tratta da "Ricettario Trentino" pubblicato da "L'Adige")



Sedano Rapa della Val di Gresta

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Il sedano rapa della Val di Gresta è un ortaggio da radice coltivato in pieno campo che si caratterizza per una forma della rapa rotonda con apparato fogliare di colore verde scuro e steli di grossezza media cavi all'interno e per il colore candido della polpa.

METODICHE DI COLTIVAZIONE

Il sedano rapa della Val di Gresta non ha varietà autoctone, ed è coltivato secondo i metodi dell'agricoltura integrata e biologica.

Questa coltura ha un ciclo vegetativo di circa 140 giorni dal trapianto, che avviene nel mese di maggio e necessita di terreni molto fertili e pesanti. L'ingrossamento, necessitando di buone temperature, avviene a partire dal mese di settembre.

La lunghezza del ciclo di questa coltura necessita di diversi interventi di lavorazione del terreno attraverso sarchiature per un controllo delle erbe infestanti, ma anche per favorire un ottimo sviluppo della radice. Non si impiegano erbicidi chimici per il controllo delle malerbe.

La raccolta, fatta in modo manuale in campo eliminando l'apparato radicale e le foglie più esterne, inizia verso i primi di settembre e si protrae fino ai primi geli. La commercializzazione del prodotto viene fatta sia con il germoglio di foglie centrali che con la rapa completamente defogliata.

Questa coltura teme il gelo e pertanto deve essere raccolta e conservata in luoghi riparati o condizionata in celle frigo a temperatura idonea.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Pianta antica, spontanea in gran parte dell'Europa, nell'Africa del Nord ed in Asia, che deriva il suo nome dal greco "selinon", citato da Omero, assai nota fin dai tempi più remoti come pianta di uso alimentare e medicinale, ma soprattutto legata al mondo del mito e della magia.

La diffusione del sedano rapa della Val di Gresta con quantitativi di una certa consistenza è avvenuta nella seconda metà del secolo scorso, ma la tradizione nella coltivazione di questo ortaggio risale a tempi molto più lontani: in effetti ogni azienda agricola produceva delle piccole quantità di sedano rapa che venivano raccolte verso la fine di ottobre per essere portate alla fiera di S. Andrea, a Riva del Garda, il 30 novembre. Le condizioni climatiche favorevoli alla sua coltivazione gli permettono di raggiungere quell'armonia di sapori e di croccantezza



ZONA DI PRODUZIONE

Val di Gresta
nei Comuni
di Ronzo Chienis,
Mori, Isera
e Villalagarina

che lo rendono particolarmente riconoscibile e che lo differenziano da prodotti simili di altre provenienze.

Attraverso la Mostra Mercato dei prodotti ortofrutticoli della Val di Gresta questo ortaggio ha avuto una particolare visibilità e sviluppo, creandosi un mercato sia locale che nazionale. Le cronache della prima edizione della Mostra Mercato del 1971 narrano che se ne producevano già 100 quintali ed era proposto in vendita al pubblico “con foglie” a lire 100 al kg.



Susina di Dro

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

È da considerarsi un ecotipo locale di susina. Il frutto, che si presenta di pezzatura media e con buccia di colore violaceo tendente al blu scuro, ha una polpa molto consistente di colore giallo, giallo-verde, è spiccagnolo (si stacca con facilità dal nocciolo) e si presta per una conservazione anche prolungata. Il sapore particolare, dolce e acidulo e l'aromaticità, che rappresentano le caratteristiche più spiccate di questa susina, sono legati a dei particolari contenuti chimici determinati dalla varietà e dall'ambiente unico quale è quello della Valle del Sarca. In particolare la susina di Dro si differenzia nettamente da altri tipi di susina per l'elevato contenuto in acidi organici e soprattutto acido chinico, per gli elementi minerali con netta predominanza del potassio che ne rappresenta circa il 40%, per l'elevato contenuto vitaminico e soprattutto per il beta-carotene (provitamina A) e per la vitamina PP.

METODICHE DI COLTIVAZIONE

I terreni sui quali viene coltivata la Susina di Dro, di origine alluvionale e glaciale, sono molto vari. Infatti, il susino è la specie che meglio si adatta ai diversi tipi di terreno. I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura sono quelli storicamente usati nella zona di produzione. È vietata ogni forma di forzatura e i frutti devono essere raccolti al giusto livello di maturazione, interi, sani, a mano dopo aver raggiunto una sufficiente dimensione e colorazione.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Le prime forme di coltivazione razionale risalgono alla metà del secolo scorso. Precedentemente la Susina di Dro era diffusa negli orti familiari.

Canederli dolci

INGREDIENTI:

1000 GR DI PATATE COTTE SBUCCIATE, 200 GR DI FARINA BIANCA, 3 TUORLI D'UOVO, SALE, 30 SUSINE DI DRO MATURE, 30 PEZZI DI ZUCCHERO IN CUBETTI, 250 GR DI BURRO, 100 GR DI PANGRATTATO, UN CUCCHIAIO DI CANNELLA, DUE CUCCHIAI DI ZUCCHERO.

Formare un impasto con le patate cotte e ridotte con lo schiacciapate, la farina, i tuorli e il sale. Stendere l'impasto e ritagliare dei rettangoli. Snocciolare le susine e sostituire il nocciolo con un cubetto di zucchero. Mettere al centro d'ogni rettangolo una susina e formare con le mani un canederlo. Portare ad ebollizione l'acqua salata. Immergervi i canederli e cuocere fino a che vengono a galla. Cospargere, quindi, i canederli con il pangrattato rosolato nel burro. Spolverare con zucchero e cannella. Servire caldi.



ZONA DI PRODUZIONE

Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno, Terlago, Vezzano

Verde, o verdòle



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Cavolo cappuccio fermentato, che si presenta sotto forma di dure scaglie, dal colore bianco tendente al verde e sapore agrodolce ideale ad accompagnare, quale contorno, secondi piatti a base di polenta e carni tipiche e/o tradizionali.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Per la produzione delle “verde” o “verdòle” si utilizzano i cavoli cappuccio che vengono raccolti nel periodo compreso tra fine settembre e metà ottobre e depositati in un luogo arioso per circa una settimana. Dopo un bagno in acqua corrente, tolte le foglie più esterne rovinare dagli agenti atmosferici, i cavoli cappuccio vengono tagliati a quarti e tritati (con coltello o con un’apposita affettatrice). La sminuzzatura ottenuta viene riposta in un apposito contenitore alimentare (una volta in legno di larice) sul fondo del quale vengono, preventivamente riposte delle foglie intere del cavolo.

Man mano che le “verde”, vengono prodotte si sistemano nel contenitore a strati non molto consistenti ed aggiunte di sale. Ogni strato, dopo la salatura, viene pressato con le mani chiuse a pugno al fine di non lasciare zone vuote. Si continuano ad aggiungere le “verde”, ed il sale fino al riempimento del contenitore. A questo punto si ricopre con uno strato di foglie intere di cavolo cappuccio ed il tutto viene pressato con un coperchio sul quale è sistemato un peso in modo da schiacciare le “verde”, e far salire in alto l’acqua.

Il prodotto viene poi lasciato fermentare per circa una settimana a temperatura ambiente e successivamente per almeno quaranta giorni in un ambiente fresco. Dopo questo periodo di fermentazione si tolgono le foglie di cavolo poste a separazione delle “verde” dal coperchio e si elimina il liquido in eccesso. Volendo prelevare un determinato quantitativo di “verde” per un immediato uso, si elimina l’acqua in eccesso, che viene reintegrata con dell’acqua fresca e si torna poi a ricoprire col coperchio e relativo peso. La conservazione deve avvenire in luoghi con temperatura fra gli 8° e i 12° rinnovando settimanalmente l’acqua.

MATERIALI ED ATTREZZATURE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Cavoli cappuccio, sale (1 Kg ogni 100 Kg di cavoli), coltelli e/o affettatrice, contenitori alimentari a norma di legge, peso da sovrapporre al coperchio.



ZONA DI PRODUZIONE

Bassa Valsugana
e Tesino

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Nel “Dizionario Tesino - Dialèto e dèrgo de Castèl Tasin” di Attilio Bia-
setto è contenuta la seguente definizione (pg. 547): «“verdòle” s.f. pl.
Pietanza caratteristica della zona del Tesino preparata con le foglie
esterne (cerdi) del cavolo cappuccio finemente tritate con il *frandón*.
Vengono salate e poi pressate in un *mastèlo* di legno e coperte con
apposite assicelle già predisposte su misura sulle quali viene messo un
pesante sasso. Si lasciano macerare per un periodo di circa cinque set-
timane. A fermentazione avvenuta sono pronte per essere consumate
sia in insalata, per meglio gustare il loro tipico sapore acidulo, sia cotte
insieme ai cotechini o alle costolette di maiale insieme alla polenta.»



Marmellata di frutti di bosco, o Conserva de impòmbore, giasene, more



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Marmellata di lampone, mirtilli o more, dal gusto dolce.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

In un tegame d'acciaio (una volta si usavano tegami di coccio) si mette a cuocere, a fuoco moderato, la frutta matura, pulita dalle impurità, fino a che comincia a disfarsi. Si passa quindi al setaccio, si pesa e per ogni chilogrammo di composta, si aggiungono 500 grammi di zucchero, se si tratta di mirtilli e 600 grammi, se si tratta di more o lamponi. Si porta ad ebollizione e, sempre rimestando, si fa cuocere finché lo zucchero è completamente sciolto e la marmellata ha ottenuto la giusta consistenza. Si versa calda in vasetti di vetro e si lascia raffreddare per circa 12 ore. Successivamente i vasi vengono chiusi e sterilizzati in acqua bollente. Si conserva nei vasi di vetro riposti in un locale fresco anche se è preferibile consumarla entro l'annata. Una volta aperto il barattolo, può essere conservata in frigorifero a 4-5 °C per non più di 15-20 giorni.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti per circa 1200 gr di prodotto finito:

1000 gr di frutta, 5/600 gr di zucchero.

Attrezzature: contenitori a norma, tegame e setaccio, minuteria da cucina e vasi di vetro.

PRODOTTI VEGETALI

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Nella zona del Primiero già dopo la prima guerra mondiale la raccolta dei frutti di bosco era ben organizzata e vi prendevano parte numerose persone, come documentato da varie testimonianze, anche scritte, fra cui quella di L. Brunet, che, nel citare la raccolta delle “pòmbare”, ricorda che, all’epoca, un certo Lazzaretti, che possedeva una distilleria a Trento, all’inizio di ogni stagione estiva andava a Caoria e, con la collaborazione del signor Bepi Strac, portava una serie di botti che venivano allineate “tel tabià” per essere riempite di lamponi dai raccoglitori di Caoria. La merce, portata con secchi, veniva pesata, versata nelle botti e cosparsa di acido antifermentativo. Le impòmbore venivano anche vendute negli alberghi per farne marmellata.

*In molte zone del Trentino, fra cui il Primiero, con il termine di uso comune “conserva” (già utilizzato nel XVI secolo) viene di frequente inteso il termine tecnico “marmellata”.

Marmellata di mirtilli rossi, o Conserva de garnètòle



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Marmellata di mirtilli rossi dal caratteristico sapore amarognolo.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

In un tegame d'acciaio (una volta era di coccio) si mettono a cuocere a fuoco medio mirtilli rossi di montagna, ben maturi e puliti, rimestando ogni tanto fino a quando cominciano a disfarsi. Si passa quindi la composta al setaccio e si pesa aggiungendo poi, per ogni chilogrammo di mirtilli, 7 hg di zucchero, un po' di cannella e 4-5 chiodi di garofano. Il tutto viene fatto bollire a fuoco lento, mescolando spesso, badando che il composto non si attacchi al fondo del tegame. Quando lo zucchero è completamente sciolto, la marmellata è pronta. Si versa calda in vasetti di vetro e si lascia raffreddare. Successivamente i vasi vengono chiusi e sterilizzati in acqua bollente. Si conserva in luogo fresco e scuro nei vasi di vetro anche per un paio di anni, ma è preferibile consumarla entro l'annata. Una volta aperto il barattolo, può essere conservata in frigorifero a 4-5 °C per non più di 15-20 giorni.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti per circa 1400-1500 gr di prodotto finito:

1000 gr di mirtilli rossi, 700 gr di zucchero, un pizzico di cannella, 4-5 chiodi di garofano.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Negli scritti di M. Salvatori de Zuliani si ricorda che i Trentini avevano l'usanza di accompagnare la marmellata di mirtilli rossi con carni arrostiti, che ne esaltano il particolare sapore amarognolo ("I Trentini ga la usanza de servir sta composta in compagnia de carni roste. La ga en saor amarognolo squisito"). Ancor oggi, in Primiero, la conserva de garnètòle viene servita assieme a carne di cervo o anche con gli strauli. *In molte zone del Trentino, fra cui il Primiero, con il termine di uso comune "conserva" (in uso già dal XVI secolo) viene di frequente inteso il termine tecnico "marmellata".



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale





Marmellata di ribes, o Conserva de ùa spinèla



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Marmellata di ribes dal sapore amarognolo.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

In un tegame si mettono a cuocere a fuoco basso, con poca acqua, le bacche mature di ribes finché perdono di consistenza.

Si passa quindi al setaccio di crine fine e si aggiungono 500 grammi di zucchero per ogni Kg di bacche.

Si rimette al fuoco e si lascia cuocere fino a che lo zucchero è completamente sciolto ed il composto non raggiunge la giusta consistenza.

Si versa calda in vasetti di vetro e si lascia raffreddare. Successivamente i vasi vengono chiusi e sterilizzati in acqua bollente.

Si conserva in luogo fresco e scuro nei vasi di vetro anche per un paio di anni, anche se è preferibile consumarla entro l'annata.

Una volta aperto il barattolo, può essere conservata in frigorifero a 4-5 °C per non più di 15-20 giorni.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti per circa 1000 gr di prodotto finito:

1000 gr di bacche di uva spina, 500 gr di zucchero.

Attrezzature: tegami in acciaio, setaccio, minuteria da cucina e vasi in vetro.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La marmellata di ribes veniva prodotta in Trentino già nel XVI secolo. A quei tempi il ribes veniva chiamato “uva di San Giovanni” perché maturava proprio per tale festività, nel mese di giugno.

Nel libro di A. Bertoluzza “de coquina” viene riportato integralmente il testo di una ricetta dell’epoca; le metodologie indicate risultano molto simili alle attuali, mentre sembra interessante sottolineare come l’autore della ricetta, scandisse i tempi di cottura sulla base di alcune preghiere molto note, perché non esistevano i moderni orologi.

Corrado Trotter in “Vita primierotta ... (1979)”, ricorda come le donne che riuscivano a risparmiare qualche soldo per comprare lo zucchero, approfittavano per preparare marmellate di prugne, giàsene, lamponi, more, ua spinèla, che riponevano nella dispensa. D’inverno veniva data per merenda ai ragazzi, spalmata sul pane.

Il caratteristico sapore amarognolo con una venatura acidula si rivelò però adatto ad accompagnare le carni arrostate e in modo particolare la selvaggina.

*In molte zone del Trentino, fra cui il Primiero, con il termine di uso comune “conserva” (in uso già dal XVI secolo) viene di frequente inteso il termine tecnico “marmellata”.





Capitolo quarto

Paste fresche, pane, biscotti e dolci



PANE

Le prime origini del pane, il prodotto base della nostra alimentazione, risalgono alla preistoria, al periodo neolitico, quando ebbe inizio la pratica dell'agricoltura e della pastorizia e, come documentato da numerosi reperti archeologici, l'uomo già macinava ed impastava cereali in forma simile a focacce, che cuoceva sulla brace o sotto la cenere.

La certezza della sua apparizione si può ascrivere agli Egizi, ma i veri creatori furono i Greci, che potevano vantare 70 qualità diverse di pane e i Romani ne curarono ulteriormente le fasi e arrivarono ad organizzarne la consegna a domicilio.

Per la sua importanza è divenuto sinonimo di alimento base ("dacci oggi il nostro pane quotidiano") ed è richiamato in numerosissimi proverbi e detti popolari, anche nel Trentino, dove numerosi statuti e proclami ne regolamentavano in modo severo la produzione e la vendita.

Nello Statuto di Trento, ad esempio, erano previste tre qualità di pane l'"albo fiorato", il "pane di segale" ed il "pane todesco" (ma, accanto a questi tipi tradizionali, se ne vendevano anche diversi altri tipi come la "bina", la "ciopa de pan taià", il "pan de navesela", il "pan bufet", il "pan casalin", il "pan con l'ua passa e boter", il "pan co l'oi", ecc.) e veniva ordinato ai fornai ("pistori") ed a tutti coloro che vendevano il pane di "procurare che venghi fatto il pane veniale ben cotto e consumato a sufficienza per le persone abitanti in Trento e nel suo Distretto"; ogni forma di pane inoltre doveva essere messa in vendita secondo il prezzo stabilito dal Magistrato Consolare e per coloro che contravvenivano alle norme erano previste pene assai severe.

Sono inoltre assai numerose le usanze sull'uso del pane anche in circostanze particolari della vita: ad esempio, nel Primiero la donna che aveva dato alla luce un figlio, quando si recava in chiesa per la consueta benedizione, doveva offrire alla prima persona che incontrava per strada "na man de pan", ossia un grosso pane di gramola, o "ciopa" e, nella Valle di Non, in occasione della cena funebre, venivano distribuite a tutti i poveri del villaggio delle speciali confezioni di pane, chiamate "tronde".

Il pane, se non consumato fresco, può essere impiegato per la confezione di pietanze particolarmente gustose e di lunga tradizione nella nostra cucina popolare, come gli strangolapreti ed i canederli (nell'impasto dei quali veniva utilizzato "tutto quello che dei salumi era avanzato").

DOLCI

Accanto alla tradizione del pane, parallelamente si è sviluppato anche l'uso delle farine, unite a svariati ingredienti, per la realizzazione di dolci, soprattutto in occasione di ricorrenze familiari, di feste paesane e di festività particolari (lo zelten per Natale, i grostoli per carnevale, la "fugaza" per Pasqua, ecc.). Una tradizione estremamente ricca di fantasia e di creatività che ha consentito ai poveri di "addolcire" in qualche circostanza la loro vita spesso molto grama ed ai benestanti di impreziosire ulteriormente i loro già ricchi deschi.

Il pane ed i dolci venivano richiamati non di rado anche in poesie dialettali, o in canti e filastrocche, come ricorda, ad esempio, Aldo Bertoluzza nel suo libro "Pan e vin": "nel Cinquecento si era soliti cantare, in occasione di feste e sagre paesane, nel Canto dei fornai, tolto dai trionfi e canti carnescaleschi ... facciamo ancor de' bracciatelli e gnocchi...".

Anche il lungo periodo trascorso come provincia dell'impero asburgico ha lasciato in Trentino una radicata tradizione mitteleuropea di arte dolciaria, ma nell'uso domestico si sono sviluppate ricette più semplici, legate all'utilizzo dei prodotti offerti dall'agricoltura locale.

Canederli trentini



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Caratteristico prodotto culinario della provincia di Trento, costituito da un impasto di pane raffermo, latte, lukaniche fresche, pancetta, prezzemolo, grana trentino, uova, sale, pepe, quindi confezionato in palline leggermente più piccole di quelle da biliardo.

METODICHE DI LAVORAZIONE

Per ottenere questo particolare piatto della gastronomia trentina rimandiamo al metodo di preparazione pubblicato in calce alla scheda. Vi sono peraltro numerose varianti che derivano per lo più dalla grande diffusione di questo piatto, soprattutto nelle zone di montagna (a seconda delle diverse vallate, possono essere utilizzati anche altri ingredienti, quali, ad esempio, la noce moscata, l'aglio, la cipolla, ecc.)

MATERIE PRIME UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Gli ingredienti più utilizzati per l'ottenimento di questo piatto sono:

il pane raffermo, gli insaccati, il grana trentino, le uova, la farina di frumento, il brodo di carne e/o il burro.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Ecco come inizia la descrizione della ricetta del 1889 di Amedeo Frasnelli da Taio (fr. Dardine): "Si taglia del pane a dadi e si calcola un pane a testa e due lukaniche e salame e poi del lardo, prendi un bel pezzo di burro che disferai...".



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI

Per il metodo di preparazione si veda la pagina seguente.

Canederli alla trentina

INGREDIENTI:

1000 GR DI PANE RAFFERMO, ½ LITRO DI LATTE, 2 LUCANICHE FRESCHE,
100 GR DI PANCETTA (SPECK, COPPA E/O ALTRI INSACCATI),
PREZZEMOLO Q.B., 100 GR DI GRANA TRENTINO, 2 UOVA FRESCHE,
UN PO' DI FARINA DI FRUMENTO, SALE Q.B., PEPE Q.B., 2 LITRI DI BRODO DI CARNE,
100 GR DI BURRO, QUALCHE FOGLIA DI SALVIA.

Si mette in ammollo per circa due ore nel latte tiepido il pane rafferma tagliato a dadini. Si leva la pelle delle lucaniche, si taglia a piccoli dadi la pancetta e altri insaccati, si trita il prezzemolo e altri componenti, unendo poi il tutto al pane. S'insaporisce con sale, pepe, o altre spezie, grana trentino grattugiato e vi si uniscono le uova. Si amalgama il tutto spolverando con la farina e si confezionano delle palline leggermente più piccole di quelle da biliardo. Si fa cuocere a fuoco lento nell'acqua o nel brodo di carne, precedentemente preparato e si serve con abbondante grana trentino e burro spumeggiante aromatizzato con salvia, oppure, più tipicamente, con il brodo di cottura.

Canederlo al formaggio, o Gnoches da formài



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Caratteristico prodotto, a forma di pallina della grossezza di circa 3-5 cm, costituito da un impasto di pane raffermo tagliato a dadetti, latte, erba cipollina, prezzemolo, uova e vari tipi di formaggio tagliati a dadini.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per ottenere questo particolare piatto della gastronomia trentina rimandiamo al metodo pubblicato in calce alla scheda, rispetto al quale, peraltro, a seconda delle diverse vallate della nostra provincia, ci sono numerose varianti, che prevedono l'utilizzo di ingredienti, diversi quali, ad esempio, la noce moscata, l'aglio, la cipolla, ecc.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Gli ingredienti più usati e utilizzati per l'ottenimento di questo gustosissimo piatto della cucina trentina sono:

il pane raffermo, il pane grattugiato, il latte, l'erba cipollina, il prezzemolo, uova fresche, formaggi freschi misti tradizionali della zona (o della Provincia di Trento) ed, eventualmente, il pepe e la noce moscata.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Prodotto caratteristico della Val di Fiemme, Val di Fassa, Primiero e della Valle di Non ("canederlotti alla Monteson"), ha trovato diffusione in

gran parte della Provincia. Numerose sono le testimonianze scritte fra cui, il libro “A tavola coi nostri veci” di M.A. Salvatori de Bulinai dove, quale curiosità, è ricordata la passione di un prelado che ogni domenica riusciva a mangiare fino a 12 canederli.

Canederli al formaggio, o Gnoches da formài

INGREDIENTI:

1000 GR DI PANE RAFFERMO, PANE GRATTOGIATO, ½ LITRO DI LATTE,
ERBA CIPOLLINA, PREZZEMOLO, 6 UOVA FRESCHE, 400 GR DI FORMAGGI FRESCI MISTI
TRADIZIONALI DELLA ZONA (O DELLA PROVINCIA DI TRENTO)
ED, EVENTUALMENTE, PEPE E NOCE MOSCATA.

Si mette in ammollo per circa due ore in latte tiepido del pane raffermo tagliato a dadetti. Si unisce quindi erba cipollina e prezzemolo precedentemente tritati, uova e vari tipi di formaggio fresco tradizionale della zona (o della Provincia di Trento), tagliato a dadini. Si amalgama il tutto fino a raggiungere la giusta consistenza (se l'impasto risultasse troppo morbido, si aggiunge un po' di pane grattugiato in quanto il canederlo deve risultare compatto, ma morbido) e si confezionano le palline passandole nel pane grattugiato. Si cuociono in brodo di carne, o vegetale, per 7-8 minuti.

Possono essere serviti asciutti, conditi con burro fuso e qualche foglia di salvia, oppure con il brodo stesso di cottura, così come vuole la tradizione.

Si possono conservare in frigorifero per 4-5 giorni ad una temperatura di 0-4 °C.

Gratini

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Caratteristica pasta da minestra a forma di grossi chicchi di riso allungati, che una volta veniva preparata solo in casa. Vanno cotti in brodo di carne e consumati con l'aggiunta di un po' di Grana Trentino grattugiato.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Per ottenere i "gratini" s'impastano il pane grattugiato con le uova intere, la noce moscata, il formaggio grattugiato e il sale amalgamando accuratamente tutti gli ingredienti, avendo cura, utilizzando le mani, di formare un impasto omogeneo e consistente a forma di una boccia. Si passa quindi l'impasto ottenuto su di una grattugia e si lasciano cadere i "gratini" su di un canovaccio dove si lasciano asciugare per almeno mezza giornata finché assumono la caratteristica consistenza della pasta essiccata. Il prodotto così ottenuto si può porre in un sacchetto di lino e, averlo correttamente chiuso, conservarlo in un luogo asciutto. Per il loro consumo si porta ad ebollizione il brodo di carne precedentemente preparato si versa quindi la quantità desiderata di "gratini" nel brodo e, appena lo stesso riprende a bollire, la minestra è pronta per essere servita con l'aggiunta di una spolverata di Grana Trentino.



ZONA DI PRODUZIONE

Val di Sole



Foto Nadia Baldo

PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI

**MATERIALI ED ATTREZZATURE UTILIZZATI
PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO**

Uova fresche, pane grattugiato, formaggio nostrano (nostrano, nostrano de casel o di malga) leggermente stagionato grattugiato, noce moscata q.b., sale q.b.. Grattugia e la normale attrezzatura per la preparazione della pasta alimentare.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Prima della invasione delle varie paste alimentari in gran parte delle case della Val di Sole ed in particolare nella Val di Pejo veniva preparata questa caratteristica pasta da minestra a forma di grossi chicchi di riso, particolarmente utilizzata dai lavoratori che si recavano al lavoro presso le dighe del Càreser, di Malga Mare e di Pia Palù, costretti a turni che li tenevano lontani da casa spesso più di una settimana. Nella loro baracca o, nei casi migliori, nella casa della società titolare degli impianti, dove erano alloggiati per l'opera di costruzione o per la guardia alle dighe, appendevano in un angolo riparato il sacchetto di gratini, togliendone a mezzogiorno o alla sera una manciata per preparare la zuppa.

Strangolapreti



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Sono gli gnocchi verdi alla trentina, ottenuti impastando del pane raffermo, latte, spinaci (oppure erbe o coste), uova, grana trentino, farina bianca, sale, pepe, noce moscata, confezionati a forma di pallina, di cucchiaino, di gnocco, o altro e cotti in acqua calda salata.

METODICHE DI LAVORAZIONE

Per ottenere questo rinomato piatto della gastronomia e della tradizione culinaria trentina rimandiamo al metodo di preparazione indicato in calce alla scheda.

MATERIE PRIME UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

il pane raffermo, gli spinaci, le uova, il grana trentino, il burro, il latte e la farina di frumento.

In alcuni casi è possibile preparare questi gustosi gnocchi verdi, con l'aggiunta di ingredienti alternativi agli spinaci. Tra le erbe utilizzate troviamo anche l'ortica e la barbabietola a coste, o bieta.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Piatto tradizionale della cucina trentina dell'epoca del Concilio di Trento. Deriva dallo strozzapreti (piatto d'origine toscana), modificato in quanto - secondo la tradizione locale - era il piatto ghiotto dei Preti durante il Concilio di Trento.

Strangolapreti

INGREDIENTI:

1000 GR DI PANE RAFFERMO, 500 GR DI SPINACI O ALTRE VERDURE, 2 UOVA,
100 GR DI GRANA TRENTINO, 100 GR DI BURRO, POCO OLIO D'OLIVA,
0,5 LITRO DI LATTE, SALE Q.B., PEPE Q.B., POCA NOCE MOSCATA,
POCHE FOGLIE DI SALVIA, POCA FARINA DI FRUMENTO.

Si mette in ammollo nel latte tiepido il pane raffermo tagliato a dadini per circa tre ore; si aggiungono gli spinaci o altre verdure, precedentemente lessati in poca acqua leggermente salata e tritati, dopo averli fatti saltare nel burro e insaporiti con sale, pepe e noce moscata. Si unisce il grana trentino grattugiato, le uova, il sale e poca farina bianca. Si amalgama bene il composto con un mestolo di legno e si confezionano quindi gli Strangolapreti nella forma desiderata (a palline, a forma di cucchiaino, di gnocco, ecc.) versandoli in acqua bollente salata. Quando riaffiorano sono cotti e vanno quindi scolati e serviti con grana trentino abbondante e burro spumeggiante, aromatizzato con salvia.

PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI



Bechi-panzalini, o Filone a due tagli

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Pane comune di forma allungata a barchetta, con due punte alle estremità e due tagli trasversali.

METODICHE DI LAVORAZIONE

Tale tipo di pane può essere fatto con impasto di biga, oppure con impasto diretto.

Proponiamo in calce alla scheda il metodo di preparazione.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

farina di frumento, acqua, lievito e sale (eventualmente, in aggiunta alla farina di frumento, può essere utilizzata farina di malto).

Attrezzature: impastatrice, spezzatrice, forno, attrezzatura minuta.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Pane già diffuso nella nostra provincia dagli anni Venti, ma, molto probabilmente, ha radici più antiche, rintracciabili negli Statuti di Trento.

Bechi-panzalini

INGREDIENTI PER CIRCA 1200 GR DI PANE:

1000 KG DI FARINA DI FRUMENTO, 500 GR D'ACQUA, 30 GR DI LIEVITO,
20 GR DI SALE (EVENTUALMENTE, IN AGGIUNTA, 10 GR DI FARINA DI MALTO).

Dopo aver fatto amalgamare gli ingredienti, l'impasto deve riposare per circa venti minuti. Con la macchina spezzatrice si ricavano successivamente delle forme di circa 100 gr ciascuna. Tali forme vengono poi unite tre alla volta, formando in tal modo delle palline che saranno fatte nuovamente riposare per altri dieci minuti e poi lavorate fino a assumere la forma desiderata a barchetta. Si fa lievitare per circa trenta minuti e quindi si tagliano trasversalmente i pezzi lievitati, praticando due incisioni, dopo di che, per la cottura, si pongono in forno alla temperatura di 230 °C con l'uso del vapore (venti minuti circa).



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale

PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI

Bina



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Pane formato da quattro pezzi uniti tra loro del peso di 200 gr circa per ogni singola pezzatura.

METODICHE DI LAVORAZIONE

La bina si può fare in due modi: con la preparazione della cosiddetta biga o, in alternativa, ad impasto diretto.

Pubblichiamo in calce alla scheda il metodo di preparazione.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

farina di frumento, acqua, lievito, sale, olio d'oliva.

Attrezzature: impastatrice, spezzatrice, forno, attrezzatura minuta.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Pane già diffuso nella nostra provincia dagli anni Venti, ma, molto probabilmente, ha radici più antiche, rintracciabili negli Statuti di Trento.



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

Bina

INGREDIENTI PER CIRCA 1200 GR DI PANE:

1000 GR DI FARINA DI FRUMENTO, 500 GR DI ACQUA,
45 GR DI OLIO D'OLIVA, 30 GR DI LIEVITO, 20 GR DI SALE.

Dopo aver amalgamato gli ingredienti, l'impasto va fatto riposare per circa venti minuti. Da questo si ricavano successivamente delle palline di uguale misura, del peso di circa 50 gr cadauna, che vengono lavorate manualmente fino ad assumere la tipica forma allungata. Si uniscono poi quattro dei pezzi lavorati e si forma così la Bina. L'impasto va fatto lievitare per circa quaranta minuti. Si passa infine alla cottura in forno a 230 °C con l'utilizzo del vapore (venti minuti circa).



Gramolato, o Pan taià

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Pane di lavorazione manuale, dalla pezzatura di circa 120 gr, prodotto con farina di frumento tipo 0 e dalla forma caratteristica a intreccio di due filoncini schiacciati e intrecciati con fuoriuscita (al centro) di due estremità.

METODICHE DI LAVORAZIONE

Il metodo della sua lavorazione viene descritto in calce alla scheda.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

farina di frumento, acqua, lievito, sale.

Attrezzature: impastatrice, macchina cilindro, macchina spezzatrice, attrezzatura minuta.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Pane già diffuso nella nostra provincia dagli anni Venti, ma, molto probabilmente, ha radici più antiche, rintracciabili negli Statuti di Trento.

Gramolato

INGREDIENTI PER CIRCA 1200 GR DI PANE:

1200 GR DI FARINA DI FRUMENTO TIPO 0, 400 GR DI ACQUA,
30 GR DI LIEVITO, 20 GR DI SALE.

Dopo aver amalgamato gli ingredienti, l'impasto va lavorato con la macchina a cilindro. Se ne ricava in tal modo una pasta liscia e omogenea, dalla quale vengono poi ricavate delle forme, di circa 100 gr ciascuna, che devono essere immediatamente "allungate", fino ad assumere il tipico aspetto del filoncino. Attraverso la lavorazione manuale s'intrecciano fra loro per assumere così la forma desiderata. Si passa poi alla fase di lievitazione che dura circa trenta minuti e, infine, si procede alla cottura in forno a 230 °C, senza vapore, per venti minuti circa.



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale

Pan co' le fritole



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Pane fatto con farina di granoturco e frumento, condito con le fritole (ciccioli), i resti del lardo cotto per fare lo strutto.

Le pagnotte di colore marrone, hanno forma variabile, a volte circolare e a volte allungata a mo' di filoncino. Il peso varia a seconda della pezzatura da 150 a 500 gr.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

In calce alla scheda riportiamo il metodo della sua lavorazione.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

farina di frumento, farina di granoturco, lievito di birra, sale, fritole, acqua.

Attrezzature: impastatrice, contenitori di plastica alimentare e acciaio, piastra da forno e attrezzatura minuta.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Tradizionalmente il pan cò le fritole veniva prodotto e consumato nella stagione invernale a causa della difficoltà, nel periodo estivo, di conservare le fritole poiché le alte temperature ne provocavano un rapido irrancidimento. Attualmente viene prodotto, seppur con metodologie diverse, in tutto il territorio provinciale.

Come riporta Trotter C. in "Vita Primierotta... 1979", nel Primiero la produzione era già in atto all'inizio del 1900, ma molto probabilmente, secondo quanto riportato da varie testimonianze orali, tale pane ha origini molto più antiche.

Pan cò le fritole

INGREDIENTI:

2000 GR DI FARINA DI FRUMENTO, 500 GR DI FARINA DI GRANOTURCO,
100 GR DI LIEVITO DI BIRRA, 20 GR DI SALE, 500 GR DI FRITOLE,
1 LITRO CIRCA DI ACQUA.

Si impastano la farina di frumento, la farina di granoturco, il sale, l'acqua ed il lievito di birra (sciolto precedentemente in acqua tiepida). Si lavora l'impasto per alcuni minuti, fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica che si lascia lievitare a 26 °C, per circa un'ora. Si aggiungono quindi le fritole e si impasta velocemente formando delle pagnottelle che devono essere lasciate lievitare per altri 20 minuti alla temperatura di 26 °C per poi cuocerle in forno, a 230 °C, per 30-35 minuti.

È un prodotto che va consumato fresco (dura 1-2 giorni).



Pan de segàla



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Il pane di segale misto si presenta in forma allungata a mo' di filoncino, di pezzatura varia, e di peso variabile da 300 a 600 gr circa, di un bel colore marrone scuro dalla crosta croccante e la mollica morbida ma compatta. Se la percentuale di farina di segale è superiore al 70%, ha una forma rotonda, con un'altezza di 1-1,5 cm, perché la concentrazione di segale influisce notevolmente sulla lievitazione ed in questo caso viene chiamato schiacciata di segale.

Nel pan de segàla riportato in questa scheda ci si riferisce ad un prodotto che presenta una percentuale di segale inferiore al 70%.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la preparazione del pan de segàla rinviamo al metodo di lavorazione indicato in calce alla scheda.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

farina di frumento, farina di segala, lievito di birra, sale, cumino, acqua.

Attrezzature: impastatrice/spezziatrice, contenitori di plastica alimentare e acciaio, piastra da forno e attrezzatura minuta.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Come viene riportato nel libro di A. Bertoluzza "de coquina", la produzione del pane con farina di segale era in uso nel Trentino già nel XVI secolo.

Pan de segàla

INGREDIENTI:

2000 GR DI FARINA DI FRUMENTO, 1000 GR DI FARINA DI SEGALA,
200 GR DI LIEVITO DI BIRRA, 30 GR DI SALE, 50 GR DI CUMINO,
1 LITRO CIRCA DI ACQUA.

Si impastano la farina di frumento, la farina di segala, i semi di cumino, il sale, l'acqua ed il lievito di birra (precedentemente sciolto in poca acqua tiepida). Si lavora l'impasto per alcuni minuti, fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica, che si lascia lievitare per circa un'ora. L'impasto viene quindi lavorato ancora per alcuni minuti e poi diviso in filoncini, che vengono lasciati ulteriormente lievitare per altri 40 minuti. Si cuoce in forno per 30-35 minuti, ad una temperatura di 230 °C.

Per poterne assaporare tutta la sua peculiarità, il prodotto va consumato fresco, entro 2-3 giorni.

Pan de sòrc



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Pagnotte fatte con farina di mais, di peso variabile dai 200 ai 500 gr, di forma circolare e di un bel colore marrone dorato ed una pasta di colore giallo paglierino.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

In calce alla scheda è indicato il metodo di lavorazione.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

farina di frumento, farina di mais, lievito di birra, sale, acqua.

Attrezzature: impastatrice/spezzatrice, contenitori di plastica alimentare e acciaio, piastra da forno e attrezzatura minuta.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Da quanto risulta dalle testimonianze degli emigrati in Brasile (R.M. Grosselli), questo tipo di pane era diffuso nel Primiero già nel 1800.

Da testimonianze più recenti, risulta che il “pan de sòrc” era scelto nella cucina locale per la sua particolare bontà e ne veniva consigliato l'utilizzo con la minestra d'orzo, di patate e di fagioli.



ZONA DI PRODUZIONE

Primiero

Pan de sòrc

INGREDIENTI:

2000 GR DI FARINA DI FRUMENTO, 700 GR DI FARINA DI MAIS,
200 GR DI LIEVITO DI BIRRA, 30 GR DI SALE, 1 LITRO CIRCA DI ACQUA.

Si impastano la farina di frumento, la farina di mais, il sale, l'acqua ed il lievito di birra (precedentemente sciolto in poca acqua tiepida). Si lavora l'impasto per alcuni minuti, fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica che si lascia lievitare per circa un'ora. L'impasto viene quindi lavorato velocemente e suddiviso in pagnottelle, che vengono lasciate lievitare per altri 30 minuti e successivamente cotte in forno, per 30-35 minuti, ad una temperatura di 230 °C.

Il prodotto dura solo 1-2 giorni e va quindi consumato fresco.

PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI







Pane di molche, o Pam de molche

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Pane comune, di forme diverse, scuro, povero, odoroso di oliva, dal sapore piuttosto amarognolo.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la sua preparazione rinviamo al metodo di lavorazione indicato in calce alla scheda.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

farina di frumento, molche (particelle residue della spremitura della buccia e della polpa delle olive), patate, burro, olio extravergine, zucchero, latte, lievito di birra.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il pane di molche ha origini antichissime ed è legato alla presenza dell'olivicoltura. Le molche, infatti, sono le particelle residue della spremitura delle olive che vengono raccolte dalla filtratura dell'acqua reflua della lavorazione. Questo pane è il prodotto tradizionale più noto nella zona dell'Alto Garda Trentino (sulle sponde rivierasche bresciana e veronese non è conosciuto) tanto che il poeta Giacomo Floriani lo ricorda in una sua poesia "’Na pèstola de ’n levro" "...Ma té déva, ’n toc de pam de molche,...". In pubblicazioni di gastronomia locale più recenti vengono riportati altri prodotti con le molche, quali gli gnocchi di molche, gli spaghetti con le molche ("bigoi co' le molche") e la polenta di molche.



ZONA DI PRODUZIONE

Alto Garda Trentino

Pane di molche

INGREDIENTI:

1000 GR DI FARINA DI FRUMENTO, 150 GR DI MOLCHE, UNA PATATA DI CIRCA
50 GR COTTA AL VAPORE, 30 GR DI BURRO, 40 GR DI OLIO EXTRAVERGINE,
10 GR DI ZUCCHERO, ½ LITRO DI LATTE E 50 GR DI LIEVITO DI BIRRA.

Si impasta la farina con tutti gli ingredienti e, per ultimo, il lievito di birra formando un impasto omogeneo, morbido, soffice ed elastico che si lascia lievitare finché raddoppia di volume. Si manipola quindi ancora l'impasto, si dà forma al pane (palline, filoncini, trecce, o altre forme a piacere) e lo si fa lievitare per circa un'ora in luogo preferibilmente umido, ad una temperatura non inferiore a 18-20 °C. Si cuoce quindi in forno, per circa mezz'ora, ad una temperatura di 180 °C.

Il pane di molche è un prodotto che dura 2-3 giorni, ma è preferibile consumarlo fresco.



Basini de Trent

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Dolcetti a base di uova, zucchero e mandorle sbucciate e pestate, di forma rotonda e di larghezza pari a circa tre o quattro centimetri.

METODICHE DI PREPARAZIONE

La ricetta per preparare questi piccoli dolci nostrani a base di mandorle, è assai semplice. Il Bertoluzza nel suo libro "de Coquina", ne descrive una del secolo XVI, che proponiamo in calce alla scheda.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

mandorle, zucchero e uova.

Attrezzature: quelle classiche della pasticceria.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Questi tipici dolci erano presenti sulle tavole dell'aristocrazia trentina già a partire dal XVI secolo, come risulta da un manoscritto cinquecentesco di tal Mastro Antonio. La differenza tra questi tipici dolci (da tempo non più prodotti) e i comuni amaretti, prodotti in diverse regioni italiane, sta tutta nella varietà di mandorle utilizzate. Per i Basini de Trent solitamente erano quelle dolci, mentre per gli amaretti risulta siano impiegate, per circa il 50%, anche quelle amare.

Basini de Trent

INGREDIENTI*:

1 LIBBRA DI MANDORLE SBUCCIATE, ½ LIBBRA DI ZUCCHERO, 1-2 ROSSI D'UOVO.

* LE DOSI DEGLI INGREDIENTI SONO ESPRESSE IN LIBBRE (UNA LIBBRA È PARI A KG 0,336).

Si prende una libbra di mandorle sbucciate e mezza libbra di zucchero e si pesta tutto accuratamente nel mortaio. Si aggiungono poi uno o due rossi d'uovo, continuando a pestare e a mescolare da sotto a sopra in modo che la pasta di mandorle assuma la compattezza desiderata. Si preparano mantrugiando il composto con le mani, arrotolando bene l'impasto con le dita, in modo da dare la forma e il volume di una grossa noce. Vengono poi messi nel forno sino a cottura ultimata, ossia sino a quando avranno assunto quel color rosso delicato e quelle piccole screpolature che ci daranno l'impressione di un forte bacio.



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale

Brazedèl



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Ciambellone dolce intrecciato, a forma di cerchio, dal colore marroncino ambrato e pasta giallo paglierino, del diametro da 25 a 40 cm e del peso variabile da 300 a 1000 gr.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la preparazione del brazedèl, a seconda delle varie zone del Trentino, ci sono vari metodi, sia per i tempi di lievitazione e per la cottura, sia per la quantità e l'utilizzo di alcuni ingredienti.

Ad esempio, nella Valle di Non non viene usata l'uva sultanina, mentre, in una variante tipica dell'Alto Garda Trentino, al posto dell'uva sultanina vengono utilizzate le molche, sottoprodotto della lavorazione delle olive ("brazedel de molche").

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

farina di frumento, zucchero, burro, uvetta sultanina, tuorli d'uovo, latte, scorza di limone grattugiata, lievito di birra, sale.

Attrezzature: contenitori di plastica alimentare, impastatrice, forno e attrezzatura minuta.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Come ricorda Aldo Bertoluzza nel suo libro "Pane vin", "Brazedel veniva chiamata nel dialetto trentino una grossa ciambella di pane che le donne, tornando dal mercato, portavano con disinvolture infilandola nel braccio".

Questo dolce è tuttora utilizzato come segno di augurio e prosperità in occasioni particolari (battesimi, nozze, ecc.) come, ad esempio, nel Primiero, dove vige l'usanza, da parte del padrino del battesimo, di regalarlo, a Capodanno, al figlioccio, come dono augurale (bonaman).

Gli emigrati in America dalla Val di Non, in particolare dal paese di Brez, lo consumano nella giornata in cui si ritrovano tutti assieme e lo hanno rinominato "Brezday" ("il giorno di quelli di Brez") in ricordo della loro terra d'origine.

Brazedèl

INGREDIENTI:

1000 GR DI FARINA DI FRUMENTO, 250 GR DI ZUCCHERO, 200 GR DI BURRO,
200 GR DI UVETTA SULTANINA, 3 TUORLI D'UOVO, GR 450 DI LATTE,
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA, GR 100 DI LIEVITO DI BIRRA, GR 10 DI SALE.

Si scioglie il lievito di birra in poca acqua tiepida e si impasta con la farina, aggiungendo il sale, il burro ammorbidito a pezzetti, i tuorli d'uovo, lo zucchero, il latte tiepido e l'uvetta sultanina precedentemente ammorbidita in poca acqua tiepida. Si lavora la pasta fino ad ottenere una consistenza morbida, ma compatta e la si pone su un piano, coperta da un panno, lasciandola lievitare per circa un'ora, alla temperatura di 26 °C. Si impasta poi ancora per qualche minuto e si divide la pasta a metà lavorando ognuna delle due parti con le mani in modo da ottenere due rotoli che vengono intrecciati tra loro e uniti in modo da formare un cerchio. Si lascia ulteriormente lievitare per altri 45 minuti, sempre ad una temperatura di 26 °C, si spennella quindi la superficie con un uovo sbattuto e si cuoce in forno, a 220 °C, per 15-20 minuti, fino a che la ciambella non raggiunge un bel colore ambrato. Si conserva in luogo asciutto per due o tre giorni.



Buzòla



ZONA DI PRODUZIONE

Primiero

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Ciambellone dolce, del peso di circa 500-750 grammi, a forma di cerchio di circa 25-30 cm, dal colore ambrato, ricoperto di granella di zucchero, con pasta di un bel color giallo paglierino, dalla particolare fragranza conferita dall'aggiunta di liquore.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la sua preparazione rinviamo al metodo di lavorazione proposto in calce alla scheda.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

farina di frumento, lievito di birra, burro, zucchero, latte, tuorli d'uovo, anice, o grappa, o altro liquore.

Attrezzature: contenitori di plastica alimentare, impastatrice mastelli di legno a norma e piastra da forno.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

La tradizionalità di questo dolce del Primiero è riportata in alcuni scritti del 1800, quali le Memorie di M.A. Negrelli dove in molti passi viene citato "el buzolà" quale dolce di uso comune, a volte accompagnata all'acquavite.

Un tempo, come liquore, veniva impiegato quasi esclusivamente l'anice, mentre oggi si preferisce utilizzare grappa o altro liquore.

Buzòla

INGREDIENTI:

2000 GR DI FARINA DI FRUMENTO, 250 GR DI LIEVITO DI BIRRA, 400 GR DI BURRO, 500 GR DI ZUCCHERO, 9 DL DI LATTE, 5 TUORLI D'UOVO, UN BICCHIERINO DI ANICE, O GRAPPA, O ALTRO LIQUORE.

Si impasta la farina con il lievito di birra precedentemente sciolto in un po' d'acqua tiepida, il sale, il burro, i tuorli d'uovo, lo zucchero ed il latte leggermente intiepidito. Si lavora la pasta per alcuni minuti, finché non sarà morbida ed elastica, insaporendola quindi con l'anice, o la grappa, o altro liquore. Si fa lievitare la pasta, coperta da un panno, per almeno un'ora ad una temperatura di 26 °C e la si lavora ancora per qualche minuto formando poi un rotolo chiuso a cerchio, che si lascia lievitare a sua volta per ulteriori 40 minuti, a 26 °C. Si spennella, infine, la superficie con un uovo sbattuto, la si cosparge di zucchero in granella e si mette in forno per 15-20 minuti, ad una temperatura di 220 °C.

Si conserva in luogo asciutto, per 2-3 giorni.



Cròfani



ZONA DI PRODUZIONE

Primiero

PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Dolcetto fritto e zuccherato, dalla forma ovale, leggermente appiattita, delle dimensioni di un cucchiaino da tè, del peso di circa 15-20 gr, con all'interno un gheriglio di noce.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la sua preparazione rinviamo al metodo di lavorazione proposto in calce alla scheda.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

farina di frumento, burro, uova zucchero, vino bianco, grappa.

Attrezzature: contenitori di coccio o plastica alimentare, attrezzatura minuta e padella per friggere possibilmente di ferro o antiaderente.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Ancor oggi con il termine cròfani si indicano i confetti degli sposi. Trotter C. in "Vita Primierotta" riporta la notizia che "In occasione delle nozze gli sposi distribuivano a parenti ed amici i cròfani, come oggi si fa con i confetti".

Tra le varie altre testimonianze, ricordiamo Michele Angelo Negrelli che nel suo diario, datato 1820, in occasione delle proprie nozze annotava come la sorella aveva distribuito cròfani ad alcune famiglie di parenti o amiche.

Cròfani

INGREDIENTI:

1000 GR DI FARINA BIANCA DEL TIPO 0, 150 GR DI BURRO, UN UOVO INTERO,
3 TUORLI D'UOVO, 50 GR DI ZUCCHERO, 250 ML DI VINO BIANCO,
½ BICCHIERINO DI GRAPPA.

S'impasta la farina con l'uovo intero, i 3 tuorli, il burro ammorbidito a pezzetti, lo zucchero, il vino bianco e la grappa, ottenendo un impasto consistente ma morbido, con cui si formano delle palline, all'interno delle quali s'inserisce mezzo gheriglio di noce (si possono usare anche delle noccioline). Utilizzando due cucchiaini da tè, si dà alle palline la forma ad uovo, o, meglio, a confetto e si friggono in olio bollente fino a raggiungere un bel colore dorato. Si servono cosparsi di zucchero.

Il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto e consumato entro 2-3 giorni.

Grostoli, o Crostoli

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Dolce casalingo in forme diverse dal classico colore dorato, che viene servito cosperso di zucchero a velo.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per ottenere questo particolare piatto della gastronomia trentina rimandiamo al metodo di preparazione pubblicato in calce alla scheda.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

farina di frumento, burro, uova, zucchero, vino bianco, grappa.

Attrezzature: contenitori di plastica alimentare, pentola e attrezzatura minuta.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

I grostoli sono prodotti in particolare nel periodo di carnevale o in occasione di alcune sagre paesane.

Tra le numerose testimonianze storiche e le più antiche ricette dei grostoli troviamo quelle riportate integralmente da A. Bertoluzza nel "de coquina", risalenti al millecinquecento, nei ricettari del settecento, ed in quelli degli Asburgo.

Particolari testimonianze della tradizione dei grostoli provengono dalla zona del Primiero, dove vengono chiamati crostoli e fra queste, quella di R.M. Grosselli che, nel libro "Dove cresce l'Araucaria, 1989", racconta del consumo di questo alimento soprattutto nel periodo di carnevale.

Da tempo immemore, peraltro i cròstoli vengono prodotti e distribuiti gratuitamente a Transacqua, in occasione della Sagra di Sant'Antonio che si festeggia il 17 gennaio. A conferma di ciò si riporta una filastrocca che veniva recitata proprio per l'occasione: "Sant'Antoni cròstolet (proprio perché era usanza fare i cròstoli), tute le vèce te'n satchet, el satchet el se ha sbregà, tute le vèce do par el prà".



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale

PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI

Grostoli

INGREDIENTI:

2000 GR DI FARINA DI FRUMENTO, 300 GR DI BURRO, 2 UOVA INTERE,
6 TUORLI D'UOVO, 100 GR DI ZUCCHERO, 500 ML DI VINO BIANCO,
UN BICCHIERINO DI GRAPPA.

Si impasta la farina con le uova intere, i tuorli, il burro ammorbidito a pezzetti, lo zucchero, il vino bianco ed un bicchierino di grappa, ottenendo un impasto molto consistente che, lasciato riposare per circa $\frac{1}{4}$ d'ora, viene poi steso in modo da ottenere una sfoglia molto sottile. Con l'apposita rotella si tagliano dei rombi, o altre forme, che vengono fritti in olio bollente e serviti con una spolverata di zucchero a velo. Il prodotto va conservato in luogo fresco ed asciutto e consumato entro 2-3 giorni.



Pinza



ZONA DI PRODUZIONE

Primiero

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Focaccia dolce dal sapore caratteristico, di forma circolare del diametro da 15 a 30 cm, di peso dai 100 ai 500 grammi, di un bel colore marrone e con la pasta di un bel colore giallo paglierino.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per ottenere questo piatto della gastronomia trentina rimandiamo al metodo di preparazione pubblicato in calce alla scheda.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

farina di frumento, lievito di birra, burro, zucchero, uova, latte.

Attrezzature: contenitori in plastica alimentare o mastelli in legno a norma, impastatrice e piastra da forno.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

È uno dei dolci tradizionali di cui si trovano molte tracce nei testi storici e nelle memorie, come quella curiosa, ad esempio, di un certo Tino Kaltenhauser, che ricorda di aver ricevuto una pinza quale dono dopo la prima Comunione che fece nel 1913.

Pinza

INGREDIENTI:

2000 GR DI FARINA DI FRUMENTO, 250 GR DI LIEVITO DI BIRRA, 400 GR DI BURRO,
500 GR DI ZUCCHERO, 5 TUORLI D'UOVO, 9 DL DI LATTE.

Si impastano la farina con il lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida, il sale, il burro, i tuorli d'uovo, lo zucchero ed il latte leggermente intiepidito. Si lavora la pasta fino a che non sarà morbida ed elastica e la si lascia lievitare per circa un'ora. Si lavora ancora la pasta per qualche minuto e si forma un rotolo che viene chiuso a cerchio e poi lasciato ulteriormente lievitare per altri 40 minuti. Si spennella quindi la superficie con un uovo sbattuto, la si cosparge di zucchero in granella e si cuoce in forno a 220 °C, per 15 minuti circa, fino a che l'impasto non raggiunge un bel colore dorato.



Stràuli, o Stràboli, o Fortaie

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Dolce simile ad una frittatina dorata.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la loro preparazione rimandiamo al metodo di lavorazione pubblicato in calce alla scheda.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

farina di frumento, zucchero, uova, sale, latte.

Attrezzature: contenitori in plastica alimentare, attrezzatura minuta e padella antiaderente, o di ferro, per friggere.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

M. Salvatori de Zuliani, nel volume “A tavola coi nosi veci” del 1971, attribuisce al Primiero questa ricetta, scritta in dialetto veneto.

Negli ultimi anni questo dolce è stato riproposto nel corso delle varie sagre paesane.

Nel dialetto della Val di Fiemme e della Val di Fassa vengono chiamati anche “fortaie”.

Stràuli o Stràboli

INGREDIENTI:

1000 GR DI FARINA DI FRUMENTO, 150 GR DI ZUCCHERO, 10 UOVA INTERE,
250 ML DI GRAPPA, 1 CUCCHIAINO DI SALE, 1250 GR DI LATTE.

Si impasta la farina con i tuorli d'uovo, la grappa, il latte ed il sale. Ottenuta una pastella liscia ed omogenea, si pone a riposare in un luogo fresco per circa $\frac{3}{4}$ d'ora. Si montano quindi gli albumi a neve ben ferma e si uniscono alla pastella a cucchiaiate, mescolando delicatamente. Si versa il composto in un imbuto, oppure in un tegame con un beccuccio lungo e si fa cadere nell'olio bollente girando in senso circolare, in modo da ottenere una frittatina dall'aspetto “aggrovigliato”, che si cuoce prima su di un lato poi dall'altro, fino a che non ha raggiunto un bel colore dorato.

Vanno conservati in luogo fresco (per non più di 2 giorni) e possono essere consumati freddi o appena riscaldati e si servono spolverati di zucchero a velo ed accompagnati con marmellata di “garnètòle” (mirtilli rossi).



ZONA DI PRODUZIONE

Primiero,
Valle di Fiemme
e Valle di Fassa

Strudel



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Dolce a forma vaga di cilindro, fatto con pasta tirata a sfoglia e arrotolata con un ripieno di frutta, solitamente mele tagliate a fettine e zuccherate, uva sultanina, pinoli o noci.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per ottenere questo particolare piatto della gastronomia trentina rimandiamo al metodo di preparazione pubblicato in calce alla scheda.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

farina di frumento, zucchero, uova, olio di semi, mele (canada o renette), uvetta, pinoli, cannella, grappa, biscotti o pane grattugiato.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Lo strudel è un particolare dolce tirolese, che durante la dominazione asburgica si impose, nel XVIII secolo, sulle mense anche del Tirolo del sud (Trentino), assumendo proprio in queste zone caratteristiche specifiche di un dolce tipico e tradizionale.

Strùdel

INGREDIENTI:

1000 GR DI FARINA DI FRUMENTO, 150 GR DI ZUCCHERO, 2 TUORLI D'UOVO,
200 GR DI OLIO DI SEMI, 5-6 MELE (CANADA O RENETTE), 100 GR DI UVETTA,
100 GR DI PINOLI, UN PIZZICO DI CANNELLA, 1 BICCHIERINO DI GRAPPA,
BISCOTTI O PANE GRATTUGIATO.

Si impastano la farina, i rossi d'uovo, lo zucchero e l'olio ottenendo una pasta elastica e compatta, definita "pasta mata", che si lascia riposare per circa un'ora. Si sbucciano le mele, si leva il torsolo e si tagliano a fettine sottili. Si stende la pasta fino ad ottenere una sfoglia abbastanza sottile (3-4 mm di spessore) sulla quale si distribuiscono le fettine di mela, l'uvetta precedentemente messa in ammollo in acqua o vino bianco e poi strizzata, i pinoli, un pizzico di cannella ed un pugno di biscotti macinati o pangrattato (che assorbono il succo in eccesso delle mele) e si bagna con la grappa. Si arrotola facendo ben attenzione a non rompere la sfoglia e si chiudono le estremità. Si pone quindi in una teglia e si spennella sulla superficie con dell'uovo sbattuto. Va cotto in forno a 220 °C, per circa 40 minuti.

Si può consumare caldo o freddo, servito, a piacere, con panna montata, ma, per esaltarne la fragranza, si consiglia di consumarlo tiepido.



Torta de fregolòti

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

È un dolce della vecchia tradizione trentina, del quale ogni zona, se non proprio ogni paese, ha una sua ricetta particolare che si differenzia dalle altre per alcune varianti tipicamente locali, anche se non essenziali ai fini del risultato, sempre eccellente, per questa torta che può essere prodotta anche in pasticceria.

METODICHE DI LAVORAZIONE

Per la preparazione dell'impasto e le altre fasi della lavorazione rimandiamo al metodo indicato in calce alla scheda.

MATERIE PRIME UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

I prodotti utilizzati per il confezionamento di questo particolarissimo dolce trentino sono diversi, a seconda se vengono utilizzate le mandorle o meno. Di seguito si vogliono proporre gli ingredienti di due tipi di torta di Fregolòti, a testimonianza della radicata tradizione di questo dolce, povero negli ingredienti ma estremamente piacevole al gusto.

Ingredienti in una ricetta del 1800:

560 gr di farina bianca, 280 gr di zucchero, 280 gr di burro, cannella q.b., una scorza di limone.

Ingredienti in una ricetta del 1921:

500 gr di farina bianca, 400 gr di zucchero, 300 gr di burro, 300 gr di mandorle, 1 cucchiaino di grappa bianca trentina.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Già in un manoscritto del 1700 viene descritta questa specialità dolciaria, come evidenzia il cav. Bertoluzza nel volume "Cucina Trentina del Settecento". Più recentemente, sempre Bertoluzza, la descrive nel libro "La cucina trentina all'epoca degli Asburgo", prendendola dalla pubblicazione di cucina di Giuseppina Kirchlechner del secolo XVIII. Un'altra ricetta di questo particolare dolce trentino si trova in un libro di cucina del 1921 dal titolo "Il piccolo focolare".



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

Torta de fregolòti

INGREDIENTI:

50 GR DI BURRO, 50 GR DI ZUCCHERO, 300 GR DI FARINA DI FRUMENTO,
UNA PRESA DI BICARBONATO 1 BICCHIERINO DI GRAPPA TRENTEINA,
UNA PRESA DI SALE, 1 TUORLO D'UOVO, UN CUCCHIAINO DI MIELE TRENTEINO,
70 GR DI MANDORLE MACINATE.

Qualora si vogliano inserire nel preparato le mandorle al posto della cannella e della scorza del limone, per prima cosa si devono mondare e tagliuzzare finemente. Si devono quindi amalgamare accuratamente tutti gli ingredienti, avendo cura di ridurli, utilizzando le mani, in tante briciole, in modo da avere una pasta che resterà asciutta e caratterizzata da una consistenza grumosa. Durante la manipolazione, si deve cospargere l'impasto con un cucchiaino di grappa bianca. A parte, ungere e infarinare la tortiera e lasciarvi cadere in modo leggero l'impasto in forma di piccoli bozzoletti. Mettere la tortiera in forno ben caldo e far cuocere finché la superficie della torta non risulterà di un bel colore giallo-dorato.





Tortolèti coi puriòni

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Frittelle delle dimensioni di circa 4-5 cm fatte con aggiunta di menta selvatica, normalmente seccata e sbriciolata.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la preparazione dell'impasto e le altre fasi della lavorazione rimandiamo al metodo indicato in calce alla scheda.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti:

farina di frumento, zucchero, uova, foglie di menta, grappa, latte, zucchero a velo.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Prodotto della cucina primierotta, era già in uso verso la fine del 1800.

Tortolèti coi puriòni

INGREDIENTI:

250 GR DI FARINA DI FRUMENTO, 100 GR DI ZUCCHERO, 2 UOVA,
2 CUCCHIAI DI FOGLIE DI MENTA, 1 BICCHIERINO DI GRAPPA,
LATTE, ZUCCHERO A VELO.

Si impasta la farina con le uova e lo zucchero aggiungendo un bicchierino di grappa e latte, quanto basta per ottenere un impasto della consistenza morbida ma compatta, foglie di menta selvatica seccate e sminuzzate. Si formano, con l'aiuto di un cucchiaino, delle frittelle che si friggono in olio bollente, fino a raggiungere un bel colore dorato.

Le frittelle vengono servite spolverate con lo zucchero a velo e si contraddistinguono per il profumo di menta.



ZONA DI PRODUZIONE

Primiero

Zelten, o Celteno, o Pane di frutta

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Dolce tradizionale e molto nutriente della cucina trentina, che viene preparato in occasione delle feste natalizie.

METODICHE DI LAVORAZIONE

Per ottenere questo tipico dolce, data anche la larga diffusione di cui gode, soprattutto durante il periodo natalizio, vi sono numerosi metodi; ne abbiamo scelto uno tradizionale, pubblicato in calce alla scheda.

MATERIE PRIME UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione dello Zelten possono essere diversi da valle a valle, in quanto questo ottimo dolce è tipico di molte zone dell'arco alpino.

In Trentino gli ingredienti principali - oltre, naturalmente, a farina, uova, burro e zucchero - sono le noci, i fichi, le mandorle, i pinoli e l'uva sultanina.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Tipico dolce della nostra provincia, già menzionato (come Celteno) nella cucina trentina del Settecento. In un manoscritto del 1700 (raccolto in volume), conservato presso la biblioteca comunale di Rovereto, è descritta la preparazione del Celteno, che iniziava con gli ingredienti: "prendete dell'uva di Candia, uva passa, pinoli, mandorle sbucciate tagliate per il lungo, scorze di limone minutamente tagliate, semi di anice, cedro candito, cannella in polvere, un po' di zucchero e un po' di farina e mescolate assieme ogni cosa. Prendete poi un pezzetto di lievito di birra, della grandezza di una noce...".

È ottimo se gustato con un bicchiere di vino Santo Trentino.



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale

PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI

Zelten

INGREDIENTI:

1250 GR DI FARINA DI FRUMENTO, 160 GR DI BURRO, 160 GR DI ZUCCHERO,
2 BUSTINE DI LIEVITO, LITRI 0,5 DI LATTE, 160 GR DI NOCI DEL BLEGGIO,
160 GR DI FICHI SECCHI, 160 GR DI MANDORLE E PINOLI, 160 GR DI CEDRO CANDITO,
160 GR DI UVA SULTANINA, 1 BICCHIERINO DI GRAPPA TRENTINA, 2 UOVA, SALE Q.B.,
2 BUCCE D'ARANCIA NON TRATTATA CHIMICAMENTE, MANDORLE INTERE Q.B.

Si inizia sbattendo molto a lungo in una terrina il burro, aggiungendovi, sempre mescolando accuratamente, lo zucchero e le uova intere. Amalgamato il tutto, aggiungere la farina bianca (precedentemente passata al setaccio assieme alle bustine di lievito) un pizzico di sale e il latte. Nella pasta così ottenuta mettere le noci in precedenza tagliate finemente, i fichi secchi tagliati a pezzettini, i pinoli (o le mandorle tritate), il cedro, anch'esso minutamente tagliato, la buccia grattugiata delle arance e, alla fine, la grappa trentina. Lavorare accuratamente l'impasto per una ventina di minuti e porlo sulla piastra del forno, unta e infarinata. Tirallo con le mani fino a formare una forma rettangolare alta circa 1 centimetro. Guarnirlo con dei gherigli di noci del Bleggio tagliati a metà e metterlo nel forno ben caldo per circa 40 minuti, cioè fino a quando il dolce assume un colore delicatamente brunito.



Gelato artigianale trentino



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Prodotto alimentare appartenente alla categoria dei dolci. È ottenuto a partire da svariati ingredienti (latte, zucchero, uova, frutta, ecc.) lavorati assieme nelle gelaterie e resi omogenei e consistenti per congelamento, con l'incorporazione di aria.

METODICHE DI LAVORAZIONE

Il gelato artigianale trentino viene prodotto con le stesse metodiche di lavorazione da quando, nel 1924, venne inventata la prima macchina per gelato detta mantecatore. La lavorazione della frutta, delle uova e la miscelazione di tutti gli ingredienti viene eseguita a mano.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Gli ingredienti utilizzati, il latte, la frutta, ecc. in genere devono essere, ove possibile, prodotti trentini (anche il prodotto base del gelato alla frutta, lo zucchero, deve derivare da mela trentina).

Per fare qualche esempio:

- nel gelato alle creme, come minimo il 70% del prodotto finale dovrà essere di latte trentino; può essere inferiore se la percentuale rimanente è integrata da prodotti trentini (panna, yogurt o altro);
- nel gelato alla frutta a base acqua sarà sufficiente che l'acqua, gli zuccheri della mela e la frutta addizionata raggiungano il 70% del prodotto nel suo complesso; le stesse norme valgono per i Gelati alla frutta al latte.

Le attrezzature utilizzate nella lavorazione devono corrispondere ai requisiti imposti dalle norme descritte nel manuale Haccp.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Si vogliono qui elencare solamente alcune date interessanti per rimarcare come il gelato artigianale trentino abbia più di cento anni. Un documento dell'archivio storico di Trento attesta che già nel 1882 a Trento il ghiaccio era usato per la fabbricazione dei gelati e in un'ordinanza del 1889 si precisa che la produzione di gelati può essere fatta solo dai confetturieri e dai professori d'industrie d'albergo. Ciò dimostra che c'era abuso nell'esercizio della professione di gelatiere, il che è prova di notevole espansione di tale commercio.



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale





Capitolo quinto

Prodotti di origine animale



Il miele fu impiegato fin dall'antichità; Egiziani, Greci, Romani, Arabi e Indiani lo utilizzavano non solo per dolcificare vino e focacce, ma anche per fare bevande alcoliche, come l'idromele, bevanda fermentata a base di acqua e miele.

Prima che lo zucchero fosse scoperto, infatti, il miele rappresentava l'unico vero dolcificante e la sua sostituzione con lo zucchero è infatti storia recente, che risale al XVIII secolo, quando lo sviluppo delle piantagioni della canna da zucchero in America, anche grazie all'impiego degli schiavi, rese tale prodotto più conveniente.

Attualmente in Trentino l'apicoltura è praticata secondo tecniche moderne, sulla scorta di numerosi ed approfonditi studi sull'ape, insetto dalla complessa ed affascinante biologia.

Considerata l'importanza che riveste nell'ambito agricolo ed alimentare, l'attività apistica non è certo un'attività secondaria: infatti le api, oltre a produrre il miele, la pappa reale, la cera ed altre sostanze utilizzate nell'alimentazione ed anche nell'industria farmaceutica e cosmetica, provvedono alla fecondazione dei fiori di moltissime piante arboree da frutto, colture agricole e da seme.

Il miele rimane tuttavia il prodotto principale dell'alveare: viene raccolto, in genere, tre volte all'anno (primavera, estate, autunno), anche se, a seconda delle condizioni climatiche, della zona e del metodo di conduzione, si possono effettuare più smielature, o anche una soltanto. La resa per alveare è di circa 15-20 Kg di miele all'anno.

Esistono moltissimi tipi di miele dalle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche differenti: c'è il miele monoflora (prodotto da fiori della stessa specie), il miele millefiori (ottenuto da una miscela di nettari di diversa flora o di diverso ambiente) e il miele di melata (elaborato, ad esempio, a partire dalle secrezioni di alcune piante).

Nonostante l'alto potere calorico, il miele si digerisce facilmente. Ancora oggi è considerato un rimedio per i disturbi bronchiali, in particolare per eliminare il catarro. Fornisce inoltre dosi trascurabili di vitamine e di minerali che, per quanto ridotte, lo fanno preferire allo zucchero bianco raffinato, costituito esclusivamente da saccarosio.



Miel de rasebèch (rododendro)

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Miele prodotto nel mese di giugno e ottenuto dai nettari bottinati dei fiori di rododendro presenti in quota.

METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le api vengono portate in quota all'inizio della fioritura, con i melari vuoti. Al termine della fioritura, i telarini riempiti di miele vengono tolti e smielati. Il miele viene quindi filtrato attraverso una rete a maglie strette per eliminarne le impurità e riposto in contenitori di acciaio inox dove si lascia maturare per circa un mese a temperatura ambiente.

Successivamente viene invasato in barattoli di vetro.

Questo tipo di miele dal colore chiaro, quasi trasparente, cristallizza in granelli molto fini ed ha un sapore particolarmente delicato ed una consistenza cremosa che lo caratterizza. Si conserva in luogo fresco ed asciutto per alcuni anni, anche se preferibilmente andrebbe consumato entro l'annata.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Attrezzature: quelle classiche utilizzate nei piccoli laboratori di smielatura e confezionamento.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il miele di rododendro, attualmente diffuso in tutto il Trentino, trova nella zona del Primiero particolari attenzioni e testimonianze storiche. In una lettera scritta nel 1843 da don Fuganti alla Società Agraria di Trento viene evidenziato come gli apicoltori della valle fossero più di settanta e come tutti si attenessero ad un decalogo ristretto per ottenere buoni risultati ed ottimi guadagni.



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Miele trentino



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Prodotto, assieme al polline, alla pappa reale ed al propoli, dell'allevamento delle api, che costituisce il principale alimento naturale e le cui peculiari caratteristiche sono legate al tipo di flora bottinata e quindi al territorio di provenienza.

METODICHE DI LAVORAZIONE

Quelle tipiche dell'allevamento delle api, nel rispetto delle norme igienico sanitarie imposte a questo particolare settore produttivo. Il prodotto può essere ottenuto da apiari condotti in forma stanziale e/o nomade. Attualmente, nella nostra provincia, l'apicoltura è praticata secondo tecniche moderne.

Il Miele viene raccolto in genere tre volte l'anno, anche se, a seconda delle condizioni climatiche della zona e del metodo di conduzione, si possono effettuare più smielature o anche una soltanto.

ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Attrezzature: quelle classiche utilizzate nei piccoli laboratori di smielatura e confezionamento.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il Mariani nella sua storia del Concilio di Trento "Trento con il Sacro Concilio, 1673", scrive: "...soggiungerò il Miele (...) che nel Trentino viene in gran quantità e qualità: benché al colore non riesca molto. L'api lo raccolgono per lo più da fiori Campestri, e non poco si vagliano del Formento nero, quando fiorisce".

I principali tipi di Miele trentino sono: millefiori, di acacia, di castagno, di rododendro, di tarassaco, di sottobosco e di melata di abete.



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE





Capitolo sesto

Pesce



La provincia di Trento, come documentato da numerosi riferimenti storici, è tradizionalmente vocata alla produzione di pesci salmonidi, derivanti sia dalla pesca (da molti secoli), sia dall'allevamento in vasca, che risale al XIX secolo, come dimostrato dalla costruzione dello "Stabilimento artificiale di Torbole", realizzato nel 1879 con la finalità di diffondere nel Trentino la pratica della piscicoltura e ripopolare le acque pubbliche con avannotti di trota e salmerino. Seguirono le prime piscicoltura private - a Predazzo (1891), Giustino (1902) e Tione (1926) - e via, via le altre, fino alla realizzazione di tutte le numerose aziende che oggi operano nella provincia di Trento.

Attorno alla coltivazione della trota si è stratificato un retroterra culturale fatto di mestieri, gesti stagionali, usi e tradizioni ripetuti da oltre un secolo. Ne è esempio l'attività di coltivazione delle acque pubbliche, con la quale la trota coltura stessa ha avuto origine, contraddistinta dalla creazione degli incubatoi di valle - nel 1896 - da parte del maestro Luigi Biasioni, docente dell'Istituto Agrario di S.Michele all'Adige.

Questa tradizione continua tuttora a cura delle principali Associazioni di pescatori dilettanti provinciali e comporta ogni anno la cattura delle trote fattrici nei corsi d'acqua, la stabulazione in incubatoio, la spremitura e fecondazione artificiale delle uova, l'incubazione e la semina degli avannotti.

Per i ripopolamenti delle acque pubbliche, le associazioni dei pescatori ricorrono inoltre al materiale ittico prodotto dai trota coltori trentini, che si sono riuniti in una cooperativa che non limita la sua attività ai soli aspetti produttivi e commerciali, ma opera anche in altre direzioni, come nella formazione attraverso corsi specializzati e di assistenza alle aziende, e svolge, nel perseguimento della politica del marchio, applicato ad un prodotto di qualità e ottenuto nel rispetto delle norme di autodisciplina, anche un ruolo determinante di promozione nel settore salmonicolo.

La coltivazione delle acque, inoltre, è regolamentata in modo preciso dalla "Carta ittica del Trentino" (entrata in vigore nel 1983 e aggiornata nel 2002), la prima d'Italia, un particolareggiato lavoro di ricognizione ambientale, nel quale ogni corso d'acqua e ogni lago sono inquadrati da un punto di vista chimico-fisico, biologico e ittologico, che ha costituito punto di riferimento per le carte ittiche realizzate successivamente in altre province.



Sìsam

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Pesce aromatizzato da consumarsi crudo come antipasto o pietanza.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Per la produzione del Sìsam viene utilizzata l'alborella o "aola" del lago di Garda. Per quanto riguarda l'elaborazione di questo piatto, rimandiamo alla ricetta pubblicata sotto.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Per la produzione di questo ricercato prodotto vengono utilizzate, come già detto, le "aole" pescate nel lago di Garda durante il periodo della frega - dalla fine del mese di maggio a metà giugno - in quanto, nel periodo successivo, le carni diventano amare a causa della particolare alimentazione di questo pesce che avviene per lo più a base di vegetali.

Gli ingredienti principali, oltre alle alborelle, sono:

cipolle, olio d'oliva del Garda, aceto, alloro e spezie.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Vecchio metodo di conservazione del pesce in uso nei paesi sulle rive trentine del lago di Garda, che si rifà a piatti come le "sarde en saor" di origine veneziana. "El Sìsam" viene nominato in un libro di monsignor Nascimbeni del 1932.

Oggi questa preparazione è una vera rarità; viene prodotta solo da pochi pescatori del Garda Trentino.

Sìsam

INGREDIENTI:

1000 GR DI ALBORELLE O "AOLE", 500 GR DI CIPOLLE A JULIENNE,
0,2 L DI OLIO D'OLIVA DEL GARDA, 0,5 L DI ACETO DI VINO,
4 FOGLIE DI ALLORO, SALE, PEPE.

Le alborelle, private delle interiora, delle lisce e della testa, vanno fritto e quindi disposte in un recipiente di vetro, in strati alternati con un composto costituito da cipolla, precedentemente brasata in olio d'oliva, sale, pepe e aceto. La disposizione del pesce nel recipiente di vetro deve avvenire in modo tale che non ci siano delle bolle d'aria tra i vari strati. Ultimata la disposizione, il tutto va coperto con olio d'oliva del Garda. Il prodotto è pronto per il consumo dopo una settimana. Va conservato in locali freschi e con poca luce; si conserva inalterato anche per molti mesi (circa sei), a contenitore aperto, invece, deve essere consumato entro due mesi, purché il pesce sia sempre coperto d'olio.



ZONA DI PRODUZIONE

Nago-Torbole,
Riva del Garda

Trote del Trentino



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Le specie ittiche allevate sono rappresentate essenzialmente dalla trota iridea, dalla trota fario e dal salmerino che riguardano rispettivamente il 90%, l'8% e il 2% della produzione. Le trote coltivate trentine si dedicano alla produzione di materiale da riproduzione, che per le nostre acque fresche e ossigenate risulta di ottima qualità e che viene anche esportato, e da carne.

METODICHE DI LAVORAZIONE

Le trote, allevate secondo le moderne tecniche e conformemente ad uno specifico disciplinare sulle caratteristiche delle acque, dell'alimentazione, delle cure veterinarie, della cura delle vasche, ecc., vengono lavorate in un unico centro, sotto forma di trote eviscerate, filetti freschi, affumicati a caldo, a freddo, cotti al vapore, paté e, non ultimi, di hamburger.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

L'allevamento della trota nel Trentino vanta una tradizione secolare: infatti, l'iniziativa di avviare un'azione per introdurre, diffondere e sviluppare la piscicoltura risale al 1873 per opera di don Francesco Canevari, Agostino Zecchini e Filippo conte Bossi Fedrigotti. Il progetto si concretizzò nel 1879. La piscicoltura nacque per agevolare la pesca, dato che i prodotti ittici costituivano da sempre, e rappresentano tuttora, un importante apporto proteico per i consumatori.

È bene ricordare che i salmonidi erano sempre presenti sulle tavole degli aristocratici: per esempio, il salmerino fu molto apprezzato dai vescovi riuniti a Trento per il Concilio, mentre la trota trentina era un piatto molto ricercato e apprezzato anche alla corte di Vienna.

Trota alle mele della Val di Non

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

4 TROTE DEL TRENTINO DEL PESO DI CIRCA 250 GR.

PER LA RÉMOULADE:

MAIONESE, 2 MELE GOLDEN DELLA VAL DI NON, ALCUNI CETRIOLI, ERBA CIPOLLINA.

La trota, questo eccellente salmonide dei torrenti e dei laghi alpini, può essere preparata nei vari, classici modi: bollita, alla piastra, al cartoccio. Preparare dunque la vostra trota cotta a piacere e accompagnarla con l'originale e deliziosa salsa alle mele. Aggiungere alla maionese (quantità a piacere), dei cetrioli sminuzzati, erba cipollina e due mele tagliate a pezzettini.



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

PESCE

Foto Nadia Baldo





Capitolo settimo

Bevande analcoliche, distillati e liquori



La distillazione nella nostra terra ha un'origine assai antica e da secoli ha assunto importanza tale da essere oggetto di proclami e regolamenti da parte della pubblica autorità, come testimoniato, ad esempio, dal "Proclama in materia de vini, vernazze et aquevite forastieri", del 7 agosto 1697, emanato dal Magistrato Consolare di Trento al fine di combattere il contrabbando, o dal Regolamento del 1757 relativo alle disposizioni che dovevano essere osservate nelle Magnifiche Comunità del Vicariato di Cembra.

Del resto, distillare o alambiccare sono due termini assai noti alle genti delle valli Trentine, dove, nel passato anche non tanto remoto (in particolare tra le due guerre, negli anni della "grande fame"), ottenere pochi litri di grappa da vendere ha garantito la sopravvivenza di intere famiglie. In una giornata favorevole si riusciva ad ottenere un guadagno netto di 25 lire vendendo a 10 lire al litro la grappa, che veniva a costare circa 93-95 lire la "bandela" e si trattava di una bella somma, se si considera che a quell'epoca il salario di un operaio per un'intera giornata di lavoro era di 10 lire, che un pasto costava una lira e mezzo, che il vino era precipitato a 22 lire l'ettolitro e che il costo della farina era di 65-68 lire al quintale.

In tutto il Trentino, ma particolarmente nella Valle di Cembra, esiste una letteratura orale ricca di cronache, episodi ed aneddoti legati alla storia della produzione di grappa, dove tutti erano coinvolti, anche donne e bambini, ai quali era affidato il momento forse più importante e delicato, dovendo affrontare la fase dello smercio.

Un sorso di grappa, inoltre, secondo una convinzione mai tramontata, non solo aiutava boscaioli, minatori, cavatori e contadini a sopportare i rigori invernali, ma poteva anche guarire le malattie. Ancora oggi, in molti casi, la gente delle nostre valli prepara degli infusi con grappa ed erbe selvatiche o radici oppure scorze di piante dalle proprietà interessanti.

Il sociologo Umberto Raffaelli ha raccolto alcuni aneddoti sull'uso della grappa, nel costume trentino, e nel suo volume sono riportate alcune ricette medicamentose, che risalgono al XVII secolo, come, ad esempio, "Al dolor dei denti: piglia polver di garofoli, mel (miele) rosato, acquavita in parti uguali e mettile in una pignatina e falle bollire, poi piglia della detta composizione calda in bocca da quel lato dove ti duole il dente e tienla così per aliquanto spatio e lavatratti il dolore".

(Alessio "De Secreti" 1630).



Amaro Valle di Ledro

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Liquore a bassa gradazione (20 % vol) ottenuto per infusione di erbe medicinali (le principali sono: Genziana, Genzianella, Alchemilla, Rabarbaro, Geum, Arancio amaro e Liquirizia).

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il liquore viene ottenuto attraverso una lavorazione che prevede più fasi:

- miscelazione: le erbe, vengono sminuzzate e miscelate per aumentare al massimo la superficie di contatto;
- estrazione: vengono preparate miscele idroalcoliche a gradazione decrescente per estrarre dalle droghe vegetali prima i componenti maggiormente solubili in alcool, poi quelli in acqua;
- infusione: per ogni miscela corrisponde un periodo di infusione delle droghe di circa 20 giorni e, al termine di ogni periodo viene fatta una torchiatura per estrarre dalle droghe tutto il liquido residuo;
- invecchiamento: gli estratti ottenuti nelle varie fasi vengono uniti per ottenere un intermedio omogeneo che viene poi stabilizzato semplicemente lasciandolo decantare ed invecchiare per 3-4 mesi;
- preparazione finale: l'intermedio ottenuto viene opportunamente diluito ed elaborato per ottenere l'amaro, che deve essere lasciato ancora invecchiare;
- filtrazione finale: è l'ultima fase prima dell'imbottigliamento.

MATERIALI ED ATTREZZATURE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE ED IL CONDIZIONAMENTO

Tradizionalmente tutta la lavorazione veniva effettuata utilizzando presse a mano tipo torchio, filtri e percolatori a caduta, botti in legno e damigiane in vetro. Ora questi materiali, per esigenze soprattutto igieniche, sono stati sostituiti da serbatoi e agitatori di materiali inox e da un torchio tradizionale in legno.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Nel 1906 un farmacista della Valle, nel laboratorio realizzato a fianco dell'attività di farmacia, inventò la "Tintura Stomatica Foletto", che fu anche registrata come specialità medicinale ad effetto eupeptico, digestivo e lassativo e dalla quale, nella ricerca di un prodotto con caratteristiche non più di tipo medicamentoso, ma con maggiore effetto aperitivo, nel 1975 è stato inventato l'Amaro Valle di Ledro.



ZONA DI PRODUZIONE

Valle di Ledro

Il laboratorio nel corso degli anni è stato rinnovato, ma, in un piccolo museo presso l'azienda, è conservata parte dell'attrezzatura usata nei primi anni del '900 per la preparazione degli estratti da erbe: percolatori in rame, torchio in legno.





Birra di Fiemme



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Birra dall'aspetto leggermente torbido, poco frizzante, con schiuma aderente, di colore giallo paglierino, con tenue aroma di luppolo, corpo rotondo, leggero, di media amarezza con retrogusto asciutto leggermente acido e fruttato. Birra non pastorizzata né filtrata con gradazione di circa 4,8°.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il malto d'orzo di colore ambrato è unito a 240 grammi di cereali per litro. Si impastano le due miscele. La massa risultante viene portata con un riscaldamento a gradini fino alla temperatura di 72 °C. (20 minuti a 35°, altri 20 minuti a 52°, poi 40 minuti a 65° e infine altri 20 minuti a 72°). Vengono aggiunti tra i due e i cinque grammi di luppolo per litro e il lievito ed il composto viene versato nei serbatoi di fermentazione, che avviene ad una temperatura che va dai 16° ai 20° per un periodo di tempo che varia dai 4 ai 5 giorni. Dopo una maturazione di circa sei settimane a circa 62°, la birra viene consumata all'interno del birrificio ad una temperatura di 8-10 °C.

MATERIALI ED ATTREZZATURE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Malto d'orzo, cereali, luppolo e lievito fatti fermentare in appositi serbatoi, in locali composti da una zona cottura e una zona fermentazione e maturazione.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Fino al secolo scorso, esistevano in valle di Fiemme due birrifici: uno a Predazzo, in località Birra, costituito nel 1854 ed uno a Fontane Fredde (Trodena), chiuso nel 1920. La produzione era destinata al consumo delle sole Valli di Fiemme e Fassa, ma l'espansione commerciale nel dopoguerra e la concorrenza agguerrita costrinse i titolari della birreria di Predazzo a chiudere la fabbrica nel 1954. Dall'aprile 2002 la Valle di Fiemme è però tornata ad avere un proprio birrificio artigianale che produce la birra in un vecchio palazzo sito nel centro di Cavalese.



ZONA DI PRODUZIONE

Valle di Fiemme

Distillati di frutta



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Distillati di fermentati di frutta monospecie con gradazione dai 40° ai 43°.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il distillato di frutta si ottiene da un fermentato di frutta monospecie (pere, mele, cotogne, sorbo, ribes rosso e/o nero, lampone, sambuco, ciliegie, marasche, susine, corniole) prodotta in provincia di Trento di categoria commerciale non inferiore alla categoria “Industria”, a maturazione industriale, senza scarti e frutti marcescenti. Il grado zuccherino del frutto fresco non deve essere inferiore ai 12° Brix e l’acidità non inferiore a 1,9 g/l di acido malico.

La frutta, lavata e macinata, viene posta a fermentare in idonei recipienti a temperatura controllata compresa fra i 15° ed i 25° C. A fermentazione completata il fermentato viene distillato con il classico metodo “bagnomaria Tullio Zadra”. Tale metodo viene utilizzato anche per la produzione della grappa giovane trentina.

Con questo metodo di distillazione si può personalizzare il taglio delle teste e delle code e creare quindi un prodotto unico, diverso da tutti gli altri. Il distillato viene lasciato riposare almeno un anno in appositi recipienti.

MATERIALI ED ATTREZZATURE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Frutta e un alambicco adatto al procedimento denominato “bagnomaria Tullio Zadra”.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Al pari della distillazione della vinaccia da cui si ottiene la grappa, in Trentino l’arte del distillare i frutti si perde nella notte dei tempi. Questo avveniva in particolare per quei frutti dai quali si otteneva il sidro, cioè mele e pere, che nelle zone dove non cresceva la vite sostituiva il vino.

Per quanto riguarda invece l’abitudine di distillare i frutti a nocciolo e a bacca, si tratta di una pratica più recente, ma comunque vecchia di oltre due secoli e legata a tradizioni apprese con l’entrata del



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio provinciale

Trentino nell'impero austro-ungarico dove invece tale lavorazione era già diffusa e costituiva, anzi, la primaria fonte di produzione di superalcolici.

Anticamente si distillavano prevalentemente i frutti selvatici o semi-selvatici, fra cui soprattutto la marasca e la prugna. Dal secondo dopo guerra in poi, l'abbondanza di materia prima coltivata ed il nuovo metodo di distillazione Tullio Zadra hanno fatto sì che la pratica di distillazione della frutta potesse decollare con una produzione di altissima qualità.



Foto Nadia Baldo



ZONA DI PRODUZIONE

**Tutto il territorio
provinciale**

BEVANDE ALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI



Genziana (acquavite di genziana)

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Distillato di gradazione dai 40 ° ai 45 °, che viene ottenuto dalla distillazione di un fermentato di radici di genziana e conservato in recipienti di vetro.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

L'acquavite di genziana si ottiene dalle radici della "Genziana lutea", o "Genziana maggiore", pianta tipica dei pascoli dell'arco alpino a partire dai 1000 e fino ai 2500 metri di altitudine.

Le radici sono raccolte, con le opportune autorizzazioni, tra agosto e settembre, a fine fioritura, dalle piante mature in modo da salvaguardare il ciclo riproduttivo e, dopo essere state pulite manualmente in un apposito locale, vengono tagliate e messe a fermentare.

La fase della fermentazione, che fa parte dei segreti della famiglia che produce questo distillato con un procedimento che ha più di 150 anni, è particolarmente delicata ed è molto importante per la buona riuscita della distillazione.

Il distillato di genziana è prodotto con un originale alambicco a bagnomaria, alimentato a legna, secondo il procedimento denominato "bagnomaria Tullio Zadra", caratteristico ed unico procedimento, applicato esclusivamente in provincia di Trento (v. grappa giovane trentina - metodo Tullio Zadra -), che permette di estrarre dal fermentato delle radici di genziana ogni sua componente.

Il distillato si conserva in contenitori di vetro per circa un anno.

MATERIALI E ATTREZZATURE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE ED IL CONDIZIONAMENTO

Radici della "Genziana lutea", o "Genziana maggiore" e un alambicco adatto al procedimento denominato "bagnomaria Tullio Zadra".

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il procedimento per ottenere questo distillato è stato inventato più di 150 anni fa, attraverso pazienti e laboriosi accorgimenti, da una famiglia della Val Rendena iscritta alla Camera di Commercio di Trento fin dal 1849.

Altri documenti ritrovati presso il Comune di Pelugo testimoniano l'attività fin dal 1832, quando fu concesso il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta di radici di genziana alla medesima famiglia, che da quella data a tutt'oggi continua a produrre questo distillato.



ZONA DI PRODUZIONE

Valle Rendena



BEVANDE ALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

Ginepro (acquavite di ginepro), o Gin distillato



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Distillato di gradazione dai 40 ° ai 45 °, che viene ottenuto dalla distillazione di un fermentato di bacche di ginepro e conservato in recipienti di vetro.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

L'acquavite di ginepro si ottiene dalla fermentazione delle bacche di ginepro, pianta presente in tutta l'Europa fino ai 2500 metri di altitudine, quote alle quali è rappresentato dalla sottospecie nana, assumendo forme contorte e prostrate.

Le bacche di ginepro sono raccolte in autunno e, dopo essere state pulite, vengono messe a fermentare con un procedimento segreto che ha più di 150 anni di storia.

Il distillato di ginepro è prodotto con un originale alambicco a bagnomaria, alimentato a legna, secondo il procedimento denominato "bagnomaria Tullio Zadra", caratteristico ed unico procedimento, applicato esclusivamente in provincia di Trento (v. grappa giovane trentina - metodo Tullio Zadra -), che permette di estrarre dal fermentato delle bacche di ginepro ogni sua componente. Il distillato si conserva in contenitori di vetro per circa un anno.

MATERIALI E ATTREZZATURE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE ED IL CONDIZIONAMENTO

Bacche di ginepro, e un alambicco adatto al procedimento denominato "bagnomaria Tullio Zadra".

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il procedimento per ottenere questo distillato è stato inventato più di 150 anni fa da una famiglia della Val Rendena iscritta alla Camera di Commercio di Trento fin dal 1849.

Altri documenti ritrovati presso il Comune di Pelugo testimoniano l'attività di questa famiglia nella distillazione di questo prodotto fin dal 1832.



ZONA DI PRODUZIONE

Valle Rendena



BEVANDE ALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI



Grappa giovane trentina

– metodo Tullio Zadra –

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Grappa di gradazione dai 40 ° ai 45 °, che viene ottenuta dalla distillazione di vinacce provenienti da uve fresche trentine a basso pH e conservata in recipienti che non danno cessione.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Le vinacce destinate alla produzione di grappa giovane trentina derivano da uve raccolte nelle prime ore del mattino e portate fresche ed intere alla cantina dove vengono sottoposte alle normali procedure per la vinificazione in bianco o in rosso.

Queste operazioni, alle quali si deve dedicare una particolare attenzione curando nello stesso tempo che l'intervallo che intercorre tra l'uscita della vinaccia dalla cantina e la sua distillazione sia il più breve possibile, sono di fondamentale importanza per la buona riuscita della distillazione con il metodo "bagnomaria Tullio Zadra", un sistema artigianale che dà origine ad una tradizionale grappa trentina.

MATERIALI E ATTREZZATURE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

La grappa giovane trentina - metodo Tullio Zadra - è prodotta con il caratteristico ed unico procedimento, applicato esclusivamente in provincia di Trento, denominato "bagnomaria di Tullio Zadra", che viene realizzato come di seguito descritto.

Fra la fiamma e la caldaia per la vinaccia è stata creata un'intercapedine nella quale viene riscaldata l'acqua, o fatto confluire il vapore, per trasmettere alla vinaccia il calore necessario per liberare i vapori alcolici destinati, per la maggior parte, a dar vita alla grappa.

Trattandosi di un procedimento molto lento, consente di estrarre dalla vinaccia ogni suo componente, senza alterare la fragile consistenza della materia prima.

Negli altri sistemi di produzione, infatti, con il fuoco a diretto contatto con la caldaia, è piuttosto difficile assicurare una fonte controllata e costante di calore. In tal modo, inoltre, il mastro distillatore può personalizzare il taglio delle teste e delle code e creare quindi la "sua grappa" che, grazie al bagnomaria, è diversa da tutte le altre grappe.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

In Trentino l'arte del distillare la vinaccia si perde nella notte dei tempi. Ha avuto un peso rilevante nella cultura popolare e nell'economia



ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio
provinciale

di questa provincia che ha conosciuto periodi di “vita grama” nei quali il distillato di vinaccia veniva usato più come medicinale e come fonte d’energia che non a fini edonistici come avviene ai nostri giorni.

Tullio Zadra, garzone di bottega fin dalla giovane età presso un famoso ramiere (Lorenzi di Calliano) fabbricante di apparecchi di distillazione, si impossessò presto della difficile arte della lavorazione del rame. Aprì bottega per conto proprio e in breve superò il maestro. Il suo spirito di osservazione, il suo amore per il lavoro, ma, soprattutto, l’operare a stretto contatto con i distillatori trentini gli permise di maturare una grande esperienza in campo distillatorio.

A lui si deve la ricerca costante in questo campo che lo portò a dotare gli alambicchi di oblò d’ispezione, di termometri e manometri, di bacinelle per le teste e le code e, certamente più importanti e significativi, di condensatori di riflusso e di sfiato, nonché di agitatori della massa delle vinacce.

A cavallo fra gli anni 1950 e 1960 mise a punto il bagnomaria continuando a perfezionarlo e firmandolo sempre con il suo nome.

Nasce così, quasi sugli stessi ritmi lenti della distillazione che lo caratterizza, il bagnomaria di Tullio Zadra.

Gli apparecchi tradizionali, costituiti da semplici caldaie in rame collocate sopra il fuoco, sono stati sostituiti, negli anni a cavallo fra il 1960 e il 1970, dall’apparecchio a bagnomaria e questo passaggio ha contribuito notevolmente a dar vita al prodotto tipico denominato grappa giovane trentina - metodo Tullio Zadra -.

Frittelle di mele alla grappa giovane trentina

INGREDIENTI

1 TAZZINA DI LATTE, 130 GR DI FARINA, 1 CUCCHIAIO DI LIEVITO,
2 UOVA, 1 BICCHIERE DI GRAPPA GIOVANE TRENTINA, 1 PRESA DI SALE,
5 MELE GOLDEN DELICIOUS, 75 GR DI ZUCCHERO, CANNELLA,
OLIO DI SEMI, ZUCCHERO A VELO.

Sbucciare le mele e tagliarle a fette di mezzo centimetro di spessore. Mettere le fette in un piatto e versarvi sopra parte della grappa giovane trentina mescolata con lo zucchero e la cannella. Quindi sbattere i tuorli con il latte e aggiungere il resto della grappa e il sale. Unire la farina, preventivamente setacciata, con il lievito. Montare a neve finissima gli albumi ed incorporarli all’impasto. Immergere le fette di mele nella pasta. Friggere in abbondante olio caldo. Dorare da ambedue le parti. Sgocciolare e porre su un foglio di carta assorbente. Prima di servire, spolverare con zucchero a velo mescolato con cannella.





Imperatoria (acquavite di imperatoria)

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Distillato di gradazione dai 40 ° ai 45 °, che viene ottenuto dalla distillazione di un fermentato di radici di imperatoria e conservato in recipienti di vetro.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

L'acquavite di imperatoria si ottiene dalla fermentazione delle radici di imperatoria, pianta molto aromatica (il suo profumo ricorda un poco quello del sedano e dell'angelica), presente soprattutto in terreni silicei nei boschi e nei prati umidi delle Alpi e degli Appennini settentrionali fino ai 2000-2200 m slm. Le radici di imperatoria sono raccolte nei pascoli e nei sottoboschi umidi attorno ai 1000 m di altitudine nei mesi di agosto e settembre e, dopo essere state pulite e tagliate, vengono messe a fermentare.

Il distillato di imperatoria è prodotto con un originale alambicco a bagnomaria, alimentato a legna, secondo il procedimento denominato "bagnomaria Tullio Zadra", caratteristico ed unico procedimento, applicato esclusivamente in provincia di Trento (v. grappa giovane trentina - metodo Tullio Zadra -), che permette di estrarre dal fermentato delle radici di imperatoria ogni sua componente. Il distillato si conserva in contenitori di vetro per circa un anno.

MATERIALI E ATTREZZATURE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Radici di imperatoria, e un alambicco adatto al procedimento denominato "bagnomaria Tullio Zadra".

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Il procedimento per ottenere questo distillato è stato inventato più di 150 anni fa da una famiglia della Val Rendena iscritta alla Camera di Commercio di Trento fin dal 1849.

Altri documenti ritrovati presso il Comune di Pelugo testimoniano l'attività di questa famiglia nella distillazione di questo prodotto fin dal 1832.



ZONA DI PRODUZIONE

Valle Rendena



BEVANDE ALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

Picco Rosso

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Liquore ad alta gradazione (61% vol.) che viene ottenuto da lamponi e fragole, di colore rosso, brillante, con profumo e sapore vigorosamente aromatici.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Nella preparazione del liquore "Picco Rosso" si utilizzano lamponi e fragole di montagna, con preferenza per frutti piccoli ed aromatici trentini prestando particolare attenzione alla qualità.

Da essi, attraverso una tradizionale lavorazione che non prevede aggiunta di zucchero, vengono ottenuti i rispettivi sciroppi concentrati. Dopo un opportuno invecchiamento, che li stabilizza, gli sciroppi vengono miscelati con alcol a 95 °, in opportune percentuali, prestando particolare attenzione a non far precipitare tutto lo zucchero assieme alle pectine presenti nei frutti.

Finita la preparazione, il liquore viene ciclicamente rimescolato al fine di stabilizzarne il contenuto zuccherino e di pectine e, prima di procedere alla filtrazione ed all'imbottigliamento viene mantenuto all'interno di serbatoi in acciaio inox per l'invecchiamento, che deve essere almeno di 6 mesi.

MATERIALI E ATTREZZATURE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Tradizionalmente tutta la lavorazione veniva effettuata utilizzando presse a mano tipo torchio, filtri e percolatori a caduta, botti in legno, e damigiane in vetro. Ora questi materiali, per esigenze soprattutto igieniche, sono stati sostituiti da materiali inox.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Negli anni 1895 un farmacista della Valle di Ledro ha fondato, a fianco dell'attività di farmacia, un laboratorio farmaceutico dove venivano prodotti anche alcuni sciroppi: di lampone, fragole, mirtillo nero ed altri frutti che venivano raccolti in montagna da mogli e figli dei boscaioli o carbonai durante la giornata, ed erano portati a Valle, per essere lavorati ancora in serata. Nel 1945, partendo da questi semilavorati tipici, è stato inventato il Picco Rosso, un liquore molto forte e vigoroso, nella speranza che potesse aiutare a risollevarlo il morale della gente depressa a causa della guerra. Con la medesima formula viene ancora prodotto attualmente dalla medesima azienda.



ZONA DI PRODUZIONE

Valle di Ledro



BEVANDE ALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

Il laboratorio, pur essendo rimasto ubicato sempre nel medesimo luogo, è stato, anche recentemente, rinnovato. Dell'antica struttura è rimasta un'ala, adibita a deposito ed invecchiamento di sciroppi in fusti, i cui locali sono ancora gli originali con avvolto a botte. All'interno dell'azienda si può vedere ancora, comunque, la zona nella quale veniva effettuata la "bollitura" degli sciroppi (attuale pastorizzazione), in un locale con avvolto a botte e dotata di 2 cucine in muratura per paioli dal diametro di 1,5 m.

È possibile inoltre vedere, presso l'azienda, il piccolo museo, aperto recentemente, con le attrezzature originali usate nei primi anni del secolo scorso.

Sciropo di lampone, mirtillo nero, ribes nero

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Sciropo di solo lampone, con aggiunta di zucchero, senza coloranti né conservanti.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Per la realizzazione dello “sciropo di lampone, mirtillo nero, ribes nero” trattandosi di sciropo di sola frutta, viene prestata estrema attenzione nella selezione dei frutti che devono essere di montagna (preferibilmente di alta montagna) e ad uno stadio ottimale di maturazione affinché possano dare al prodotto finale il massimo aroma.

Il liquido ottenuto dalla pigiatura dei frutti freschi, effettuata manualmente con pestelli di legno, estratto con un torchio è lasciato decantare per alcune ore e poi filtrato, mediante filtro a pressa.

Dopo aver miscelato in dosi opportune lo zucchero, lo sciropo viene pastorizzato per garantire i massimi livelli di igiene del prodotto finito e consentirne una maggiore durata nel tempo e viene posto, ancora caldo, in fusti di acciaio, dove è lasciato invecchiare, in luogo fresco, in una cantina per almeno 6 mesi, dopo dei quali è pronto per l’imbottigliamento.

Tale processo di invecchiamento risulta fondamentale in quanto lo sciropo, aumentando di densità, oltre a stabilizzarsi rende ancora più marcate le proprie caratteristiche organolettiche.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Negli anni 1895 1898 un farmacista della Valle di Ledro ha fondato, a fianco dell’attività di farmacia, un laboratorio farmaceutico dove venivano prodotti anche alcuni alimenti quali lo sciropo di lampone, fragole, mirtillo nero ed altri frutti che venivano raccolti in montagna da mogli e figli dei boscaioli o carbonai durante la giornata, ed erano portati a Valle alla sera presso la farmacia, per essere immediatamente lavorati.

La produzione di sciropi avviene tuttora con le metodiche di allora e soprattutto con la stessa formula.

Il laboratorio, pur essendo rimasto ubicato sempre nel medesimo luogo, è stato - anche recentemente - rinnovato. Dell’antica struttura è rimasta un’ala, adibita a deposito ed invecchiamento di sciropi in fusti, ancora in locali con avvolto a botte. All’interno dell’azienda si può vedere ancora, comunque, la zona nella quale veniva effettuata la “bollitura” degli sciropi (attuale pastorizzazione), in un locale con avvolto



ZONA DI PRODUZIONE

Valle di Ledro

BEVANDE ALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

a botte e dotata di 2 cucine in muratura per paioli dal diametro di 1.5 m. È però visibile presso l'azienda un piccolo museo della attrezzatura usata nei primi anni del secolo 900. Di questa attrezzatura per la preparazione degli sciropi sono visibili i filtri di Seitz, utilizzati anche allora per chiarificare il succo prima della pastorizzazione, con un meccanismo a caduta.

Scioppo di sambuco, o Conserva de sambùc (dùlzen)



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Scioppo di sambuco dal sapore caratteristico ed amabile.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Con il termine dùlzen si indica lo scioppo di sambuco per la preparazione del quale si mettono a cuocere in un tegame, per circa 20 minuti, le bacche di sambuco, molto mature e pulite, fino a quando cominciano a disfarsi. Si filtrano poi con un canovaccio a maglia fina, in modo da separarne il succo. In un altro tegame si versa un bicchierino di vino bianco trentino, si mette al fuoco, vi si versa il succo (il vino bianco impedisce al succo di attaccarsi al tegame) aggiungendo lo zucchero in quantità pari a 500 grammi per ogni litro di succo e, mescolando continuamente, si porta ad ebollizione facendo cuocere per circa mezz'ora.

Si toglie dal fuoco e, ancora bollente, si versa in bottiglie o barattoli di vetro a collo largo, che vengono tappati e capovolti. Tale procedimento, una volta raffreddato lo scioppo, sostituisce la sterilizzazione. Va da sé che questo è un metodo artigianale, che normalmente viene sostituito dalla sterilizzazione effettuata con la bollitura delle bottiglie in un tegame per circa mezz'ora.

Si conserva in locale fresco e asciutto anche per un paio di anni, ma è preferibile consumarlo entro l'annata.

Una volta aperta la bottiglia, si conserva in frigorifero a 4-5 °C per circa 15-20 giorni.

MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti per circa 1500 gr di prodotto finito:

1200 gr di bacche di sambuco, 500 gr di zucchero, un bicchiere di vino bianco trentino.

Attrezzature: tegami in acciaio, canovaccio di lino o cotone a maglia fine, minuteria da cucina, bottiglie o vasi di vetro.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Fin dall'antichità il frutto ed il fiore di sambuco sono sempre stati utilizzati a scopi terapeutici, essendo considerato un toccasana per curare la tosse, mentre con i fiori si poteva fare il cosiddetto "miele di sambuco" sempre con proprietà decongestionanti, o il vino di sambuco, utilizzato come tonico e digestivo.

Come ricorda Corrado Trotter nel suo libro Vita Primierotta "quando



ZONA DI PRODUZIONE

Primiero

BEVANDE ALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

Sciroppo
di sambuco,
o Conserva
de sambùc (dùlzen)

BEVANDE ALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI



una mamma sentiva tossire con persistenza uno dei suoi figlioli o si accorgeva che si era buscata una brutta costipazione, eccola correre con the de dùlzen o fiori di tiglio e sambuco.”

Anche oggi si utilizza come cura per la tosse (1 cucchiaino diluito in un bicchiere di acqua tiepida) o come tonico o corroborante, sempre sciolto in acqua.

*In molte zone del Trentino, fra cui il Primiero, con il termine di uso comune “conserva” (in uso già dal XVI secolo) viene di frequente inteso anche il termine tecnico “sciroppo”.

Stomatica Foletto



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Liquore a gradazione intermedia (32% vol.) che viene ottenuto per infusione di erbe medicinali in elevata percentuale.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Per la realizzazione del liquore “Stomatica Foletto” le erbe che lo compongono, tutte erbe officinali, (Genziana, Genzianella, Alchemilla, Rabarbaro e Arancio amaro, le principali), dopo essere state accuratamente selezionate, vengono miscelate ed opportunamente sminuzzate per aumentare al massimo la superficie di contatto erbe-soluzione idroalcolica.

Vengono quindi effettuate estrazioni con miscele da percolazione acqua-alcòl in concentrazioni decrescenti per estrarre dalle droghe vegetali prima i componenti maggiormente solubili in alcool, poi quelli in acqua. Ogni periodo di infusione, che dura approssimativamente 20 giorni, è seguito dalla separazione delle droghe dall’estratto ottenuto e, quindi, si può procedere alla torchiatura.

Gli estratti ottenuti nei vari passaggi sono miscelati assieme e viene loro aggiunto sciroppo semplice (miscela di acqua e zucchero).

Il liquido così ottenuto viene lasciato invecchiare per almeno 5-6 mesi per consentire la sedimentazione dei tannini e, prima dell’imbottigliamento, il liquore, viene infine filtrato mediante filtro-pressa a setti sterilizzanti.

Per preservare al massimo la qualità del prodotto il liquore “Stomatica Foletto” è commercializzato in vetro scuro, richiamando anche nella forma del flacone la similitudine del prodotto medicinale alle sue origini.

MATERIALI E ATTREZZATURE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Tradizionalmente tutta la lavorazione veniva effettuata utilizzando presse a mano tipo torchio, filtri e percolatori a caduta, botti in legno, e damigiane in vetro. Ora questi materiali, per esigenze soprattutto igieniche, sono stati sostituiti da materiali inox, che, sono anche oggi comunemente limitate a serbatoi, agitatori ed un torchio tradizionale.

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITÀ

Negli anni 1895-1898 un farmacista della Valle di Ledro ha fondato, a fianco dell’attività di farmacia, un laboratorio farmaceutico, nel qua-



ZONA DI PRODUZIONE

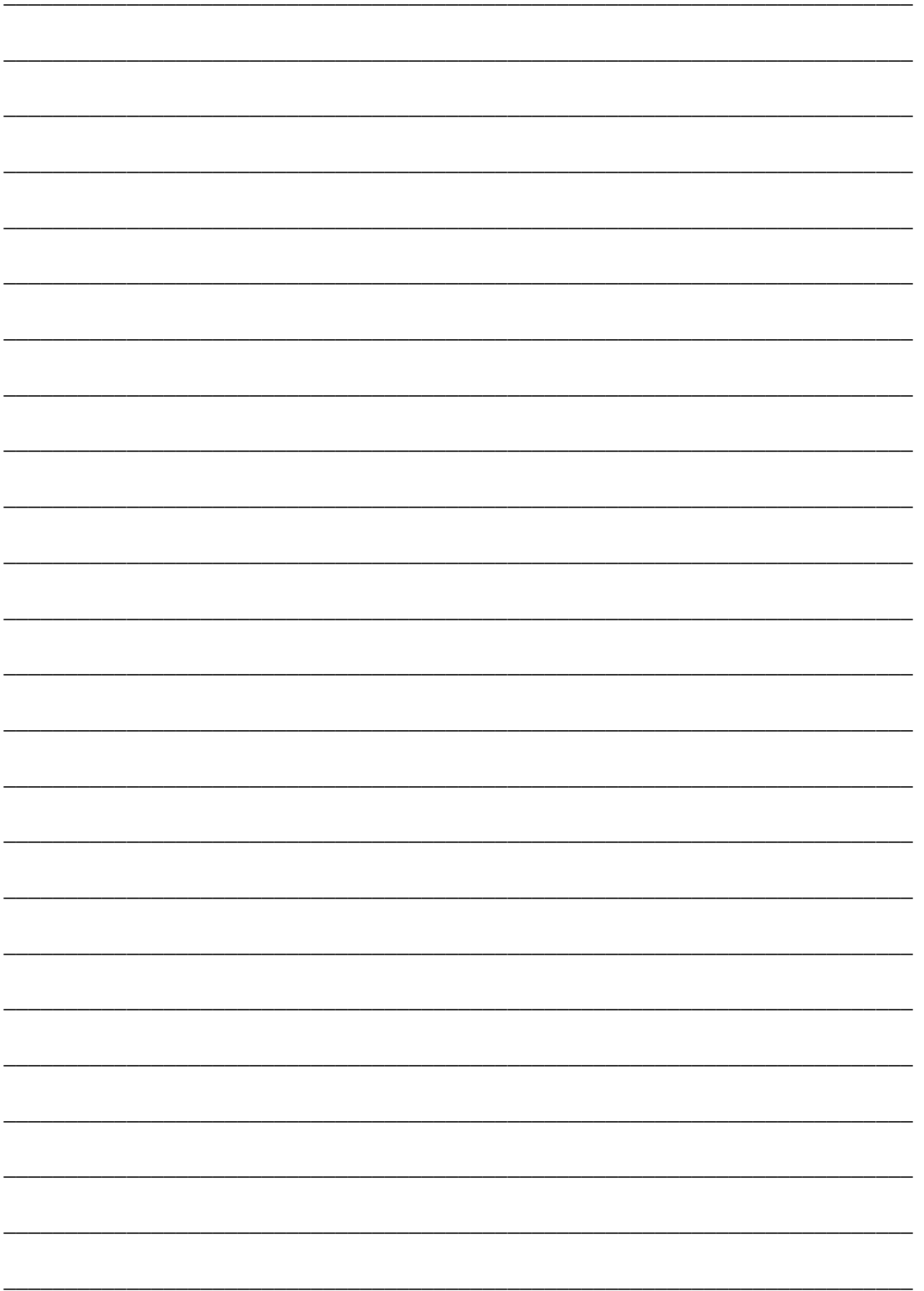
Valle di Ledro

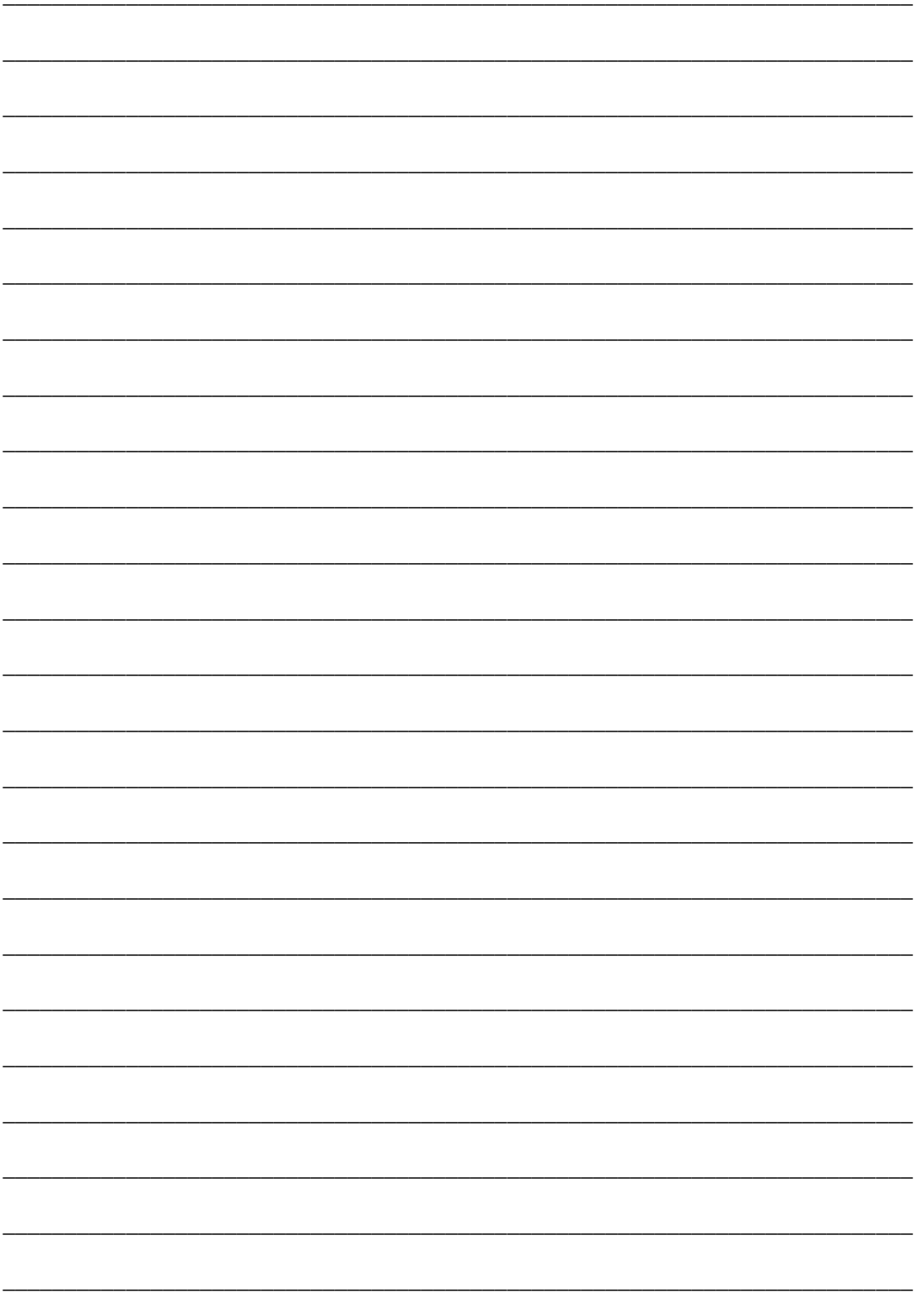
BEVANDE ALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI



le è stata inventata, nel 1905-1906 la “Tintura Stomatica Foletto”. Essa fu registrata come medicinale ad attività eupeptica, digestiva e lassativa, prima in Austria, successivamente, finito il dominio austriaco sulla Valle di Ledro, in Italia. Rimasta specialità medicinale fino al 1990, le è stato in seguito modificato il nome in “Stomatica Foletto” e cambiata la sua denominazione da specialità medicinale a “liquore”, in quanto il piccolo laboratorio non poteva essere più utilizzato per la produzione di medicinali. La sua formula, a tutt’oggi, è rimasta identica a quella di allora. La sua distribuzione, proprio per le sue antiche caratteristiche, è comunque riservata alle farmacie.

Il laboratorio, pur essendo rimasto ubicato sempre nel medesimo luogo, è stato, anche recentemente, rinnovato. È però visibile presso l’azienda un piccolo museo della attrezzatura usata nei primi anni del secolo 900. Buona parte infatti dell’attrezzatura presente nel museo è stata anche utilizzata per la preparazione degli estratti da erbe: percolatori in rame, torchio in legno, filtri.





ATLANTE DEI PRODOTTI TRADIZIONALI TARENTINI

Finito di stampare
nel mese di novembre 2004

Stampato in Italia - Printed in Italy