



STRADA DELLA MELA DELLE VALLI DI NON E SOLE

Mortandèla Affumicata della Val di Non

Con la sua curiosa forma a polpetta, leggermente affumicata, la Mortandèla affumicata è il salume tipico della Val di Non. Prodotta artigianalmente e manualmente da pochi macellai specializzati la sua dimensione varia al variare della grandezza delle mani.

Nel passato, in occasione della Fiera dei Santi (1° novembre), ogni famiglia della valle acquistava un maialino che veniva allevato per circa 12 mesi a patate, crusca, ortaggi e fieno. Con la carne veniva prodotta la Mortandèla affumicata.

Caratteristiche:

salume di carne suina leggermente affumicato e di colore bruno forte. Viene prodotta singolarmente, una a una, premendo prima fra le mani l'impasto per poi a racchiuderlo nel reticolo suino.

Materie prime:

spalla, pancetta e coscia di maiale.

Lavorazione:

si ottiene disossando le carni, sgrassandole, macinandole e aggiungendo un mix di spezie. Dall'impasto ottenuto si ricavano le tipiche polpette del peso di 2 etti circa ciascuna. Non vengono insaccate, ma fatte asciugare prima e quindi affumicate. La versione fresca viene consumata cotta dopo pochi giorni, la versione stagionata viene consumata dopo circa 20 giorni servita come salume sui taglieri.

Suggerimenti:

alimento fresco, rustico e popolare, può essere gustato sia crudo che cotto con polenta, patate e ortaggi. Si abbina in maniera perfetta con "i tortèi" o la "torta de patate", piatti tipici del territorio. Ottima abbinata con il Gropello di Revò, un vino rosso autoctono della Val di Non.



Dal Massimo Goloso

Piazza dei Cigni 6, 38012 Coredò di Predaia (TN) | Tel. 0463/536129

www.dalmassimogoloso.com | dalmassimogolosomacelleria@gmail.com