

Il ragù si può congelare; con questo ragù si possono condire pasta, gnocchi, risotti, pasticci, crespelle.

INVOLTINI DI ASPARAGI

Ingredienti: punte di asparagi lessate in acqua bollente; pancetta cruda a fette; un uovo; farina; pane grattugiato.



Avvolgere le punte di asparagi nelle fette di pancetta cruda, passarle nella farina, poi nell'uovo sbattuto e da ultimo nel pane grattugiato; friggere in abbondante olio.

(ricette e foto tratte da "Finché c'è acqua c'è brodo. A scuola con Rinaldo Dalsasso" vol. 2, di D. Gafforio, Rovereto, ed. Stella, 2008)

• **Rovereto**, via Mazzini, 65
sabato 10 aprile

• **Trento**,
corso 3 novembre, 2
mercoledì 21 aprile

Famiglia Cooperativa

• **Lavis**, via Degasperi, 2
mercoledì 14 aprile

• **Trento**,
via Brigata Acqui, 2
venerdì 16 aprile

Prodotte nel rispetto delle più recenti norme igienico-sanitarie, tornano le bontà di una volta del salumificio della Famiglia Cooperativa Giudicarie. Solo carni del Bleggio, sale e spezie. E tanta passione

Riparte la tradizione delle Antiche Bontà di Saone

Salami a km zero

Quella del salumificio della Famiglia Cooperativa Giudicarie potrebbe essere definita la ricetta della semplicità. Solo poche specialità: salame all'aglio, lucanica trentina classica, cotichino, salamella, e salsiccia, "solo quello che sappiamo fare bene", spiega il direttore della Famiglia Cooperativa Giudicarie, Silvio Viviani. Tutte con etichetta cortissima: ottima carne e poi sale, aglio, spezie e null'altro, nessun conservante né additivo. E solo selezionate carni di maiali allevati nella stessa zona (esattamente nel Bleggio), come vuole tradizione.

Grande è invece la passione per i salumi e gli insaccati di questa Famiglia Cooperativa e l'impegno profuso per dare continuità ad un'attività storica della cooperativa. Dopo la necessaria chiusura del suo salumificio, la Famiglia Cooperativa ha infatti immediatamente scelto di continuare nella produzione e quindi di ristrutturare completamente lo stabilimento nel rispetto delle più recenti norme igienico-sanitarie, dotandolo di tecnologie all'avanguardia che garantiscono la sicurezza del prodotto. Un impegno complesso e delicato, durato mesi. L'edificio, sempre a Saone, ora dispone di una sala di lavorazione di 200 mq, una nuova centrale termica e un siste-

ma di refrigerazione alimentati a metano e con recupero del calore: l'acqua calda usata è quella che proviene dal raffreddamento del motore, con evidente risparmio energetico.

Qui da febbraio vengono lavorati circa sei quintali di carne alla settimana, seguendo le ricette di una tradizione che vanta almeno un secolo

di storia (l'anno di fondazione del salumificio è il 1893). Nascono così gli insaccati freschi (cotichino, salamella, salsiccia), e gli stagionati (il salame all'aglio e la classica lucanica trentina) che si fregeranno del marchio "Antiche Bontà di Saone", ma anche del marchio CE (ad ulteriore garanzia, grazie al tipo di stabilimento di produzione, all'assoluta avanguardia) che ne autorizza la vendita anche fuori dal negozio che li produce. Le Antiche Bontà di Saone potranno quindi essere acquistate in tutti i negozi della Famiglia Cooperativa Giudicarie (Tione, Bolbeno, Coltura, Montagne, Preore, Ragoli, Saone e Zuclo), e presto anche negli altri negozi della cooperazione di consumo trentina, grazie al supporto del Sait, il consorzio della Famiglie Cooperative trentine, da tempo attento a privilegiare la distribuzione delle produzioni locali. (c.g.)



Presso i punti vendita della Famiglia Cooperativa Giudicarie a:
Tione - Bolbeno - Coltura - Montagne - Preore - Ragoli - Saone - Zuclo

