



la farina, il sale, il lievito, l'uvetta e i pinoli, sempre mescolando in modo da amalgamare gli ingredienti.

Con l'aiuto di due cucchiaini, far cadere l'impasto a gnocchetti su di una teglia ricoperta di cornflakes e farli rotolare in modo da far attaccare i cornflakes all'impasto, schiacciandoli infine un pochino. Metterli in una teglia ricoperta di carta da forno e cuocerli a 180-190° C per 10 minuti.

(ricette e foto tratte da "Finche c'è acqua c'è brodo. A scuola con Rinaldo Dalsasso" vol. 1, di D. Gafforio, Rovereto, ed. Stella, 2008)

il liquido prende consistenza e colore del miele. Raccogliere le scorze, scolandole dallo sciroppo e, facendo attenzione a non scottarsi, rotolarle in un vassoio cosperso di zucchero. Lasciarle asciugare. Le scorze candite si possono conservare in un vaso di vetro chiuso ermeticamente.



Supermercati Trentini

- **Rovereto**, via Mazzini, 65
giovedì 5 febbraio
- **Trento**, piazza G. Cantore, 30
giovedì 19 febbraio

Famiglia Cooperativa

- **Trento**, via B. Acqui, 2
mercoledì 25 febbraio



I Presidi trentini della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Mortandela della Val di Non

Per il più tipico dei salumi della Val di Non si devono utilizzare soltanto carni di maiali pesanti allevati con alimenti naturali

In passato, in Val di Non, ogni famiglia usava acquistare un maialino alla Fiera dei Santi e allevarlo per circa 12 mesi a patate, crusca, scarti di ortaggi e fieno. Con la carne si produceva il più tipico dei salumi della Val di Non, una zona storicamente a forte vocazione norcina, usando esclusivamente il suino, compresa la gola e, più raramente, il cuore e i polmoni.

Oggi la mortandela è ancora prodotta artigianalmente da alcuni produttori, ma è sempre più difficile recuperare la materia prima migliore, ovvero maiali pesanti allevati con alimenti naturali. Dalla curiosa forma a polpetta, fortemente affumicato e dal caratteristico colore bruno, questo antico salume si ottiene disossando le carni, sgrassandole, snervandole, macinandole e aggiungendo un miscela di spezie. L'impasto così ottenuto si divide in piccole porzioni di circa due etti. A questo punto le carni non sono insaccate, ma appalottolate e adagate su

assi di legno, su uno strato di farina di grano saraceno. Dopo una prima asciugatura di circa 12 ore si passa all'affumicatura (a una temperatura di circa 25°C) e, dopo sei o sette ore, le mortandele devono essere girate, una a una, perché si asciughino e affumichino in modo uniforme. Dopo una settimana sono pronte, ma è meglio aspettare almeno un mese per il consumo.

La mortandela è un prodotto sostanzialmente fresco. Al naso non deve prevalere l'odore di carne e le spezie non devono essere troppo invadenti. In bocca la qualità dipende dalla buona mondatura della carne: non si devono sentire nodi, parti coriacee e cartilagini. Si può consumare cruda o cotta in abbinamento a polenta, patate o verdure di campo lesse, come il tarassaco.

Il Presidio. La difficoltà della lavorazione e l'economia della zona, quasi completamente basata sulla melicoltura, hanno messo in crisi la produzione delle tradizionali mortandele. Il Presidio ha recuperato la produzione, grazie al coinvolgimento di giovani macellai e ristoratori. Inoltre, l'obiettivo del Presidio è stimolare i norcini coinvolti ad approvvigionarsi di carne suina da allevatori disponibili a seguire un disciplinare di alimentazione naturale che garantisca un'alta qualità delle carni.

Area di produzione. Val di Non (provincia di Trento); la mortandela si produce tutto l'anno e deve avere una stagionatura minima di 25 giorni.



La mortandela deve avere una stagionatura minima di 25 giorni; si può consumare cruda o cotta in abbinamento a polenta, patate o verdure di campo lesse, come il tarassaco.