



**Ricette,
bottiglie e libri**

scrivete a:
Cooperazione tra consumatori
C.P. 770 - 38100 Trento



Non solo nel panino
Profumo di speck

Primi piatti di pasta fresca, contorni di verdure, sfiziose sfogliatine e tartine perfette in ogni occasione: sono solo alcuni esempi della versatilità dello speck in cucina

INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO

Per 4-6 persone: 1 cavolo cappuccio piccolo (tagliato a listarelle sottili con il coltello o il mandolino); 100 g di speck tagliato a dadini (se volete leggermente rosolato); 2 filetti di acciughe tritate; 2 cucchiaini di aceto (bianco); 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva; 1 pizzico di sale e pepe; a piacere un cucchiaino di cumino.

Mettere il cavolo cappuccio, tagliato sottile, in un recipiente; aggiungere il sale e l'aceto e far riposare per 1/2 ora circa. Aggiungere lo speck a dadini, poi le acciughe tritate, il pepe, l'olio e il cumino se piace. Mescolate bene e l'insalata è pronta. È perfetto per accompagnare pietanze di carne o un piatto di formaggi. (R. Dalsasso)

SFOGLIATINE CON CASOLET E SPECK

Ingredienti: pasta sfoglia stesa, 250 g di spinaci lessi, 250 g di ricotta, formaggio casolet tagliato a cubetti, grana grattugiato, speck in fette, uno spicchio d'aglio, olio extravergine di oliva, sale, pepe, uovo sbattuto.

pepe; spegnere il fuoco e lasciarli raffreddare; una volta freddi aggiungere la ricotta, il grana grattugiato, sale e pepe. Avvolgere i cubetti di casolet nelle fette di speck metterli sulla pasta sfoglia stesa e tagliata a quadri e formare un piccolo raviolo a mezzaluna. Spennellare le sfogliatine con l'uovo sbattuto. Cuocere in forno a 180-200 gradi per 15 minuti circa. (R. Dalsasso)

Rosolare per qualche minuto gli spinaci lessati in una padella con lo spicchio d'aglio, l'olio, il sale e il

TARTELETTE RUSTICHE CON PRUGNE

Ingredienti: 200 g di pasta di pane, 20 prugne California denocciolate, 20 fette di pancetta affumicata, un tuorlo d'uovo.

Mettere le tartelette a lievitare, per circa 10 minuti, sulla placca del forno rivestita di apposita carta; avvolgere ogni prugna in una fetta di pancetta, spennellare le tartelette con il tuorlo d'uovo sbattuto e allungato con un cucchiaino d'acqua fredda. Mettere le prugne al centro di ciascuna tarteletta, premere bene e cuocere in forno per una decina di minuti. Servirle tiepide. (I. Fontanari)

Scaldare il forno a 220°; tagliare la pasta (senza lavorarla) a filoni, poi a pezzetti e dare a ciascun pezzetto una forma affusolata, a barchetta, lunga 6-8 cm.

PAPPARDELLE CON RADICCHIO E SPECK

Mettere una noce di burro in una padella, aggiungere poco scalogno tritato, poi lo speck tagliato a listarelle e far rosolare; bagnare con brandy, fare evaporare e aggiungere il radicchio

tagliato a listarelle. Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente e salata, scolarla e saltarla in padella con la salsa di speck e radicchio; distribuire nei piatti la restante julienne cruda di radicchio e versare sopra la pasta saltata.

Quella dei salumi è una tradizione antica in Trentino, una componente basilare della cucina e dell'alimentazione di questa terra di montagne. Luganega, pancetta, carne salada, mortandela, ciuiga, cotechino e speck sono, insieme ai formaggi, i protagonisti dei piatti che meglio esprimono il gusto tipico trentino.

Un tempo ogni famiglia allevava i suoi maiali, per prepararne poi quei salumi di casa dalla ricetta esclusiva e unica, sicuramente trentini al 100 per cento. Poi le esigenze e le abitudini sono cambiate, e con esse le produzioni alimentari, sicuramente anche queste migliorate da molti punti di vista.

Le produzioni di più ampia scala hanno però comportato la progressiva riduzione dell'autenticità dei salumi. Il recupero di questa caratteristica così importante per la cultura gastronomica trentina – ma anche per l'economia trentina – è l'obiettivo di un nuovo capitolo del progetto che vede impegnato Sait, il Consorzio delle Famiglie Cooperative Trentine, ormai da qualche tempo.

Quale attore finale della filiera alimentare prima del consumatore, cioè come distributore, Sait sta promuovendo la creazione di nuove filiere (corte) che garantiscano al consumatore prodotti trentini al 100 per cento. Nel caso dei salumi sono quindi trentini i suini, che nascono e vengono allevati in Trentino, che forniscono le carni che diventeranno salumi, ed è trentina la produzione.

Nascono così i salumi (speck, luganega, pancetta nostrana stagionata e affumicata e cotechino fresco) a marchio NAT, cioè Nati Allevati Trasformati in Trentino, un marchio che troverete esclusivamente nei negozi della Cooperazione di Consumo Trentina e che



NAT, cioè Nati Allevati Trasformati in Trentino, è il marchio che troverete esclusivamente nei negozi della Cooperazione di Consumo Trentina e che garantisce la qualità e l'autenticità del salume al 100% trentino.

garantisce la qualità e l'autenticità del salume al 100 per cento trentino.

NAT: FILIERA CORTA TRENINA. I protagonisti della filiera corta NAT, insieme a Sait, sono il piccolo allevamento Trentina Suini di Sabbionara di Avio, che già da tempo rifornisce delle sue ottime carni suine il Sait, e il Salumificio Brenta Salumi di Spiazzo, che appunto trasforma le pregiate carni di suino della Trentina Suini.

Nella **Trentina Suini** l'allevamento del suino inizia dalla gestazione delle scrofe e prosegue con la nascita dei piccoli e il loro svezzamento, fino



I salumi a marchio NAT sono prodotti esclusivamente con carni di suini nati e allevati in Trentino dalla Trentina Suini.

all'ingrasso. Particolare è la cura nella crescita del suino: Trentina Suini è infatti una struttura piccola ma moderna, nella quale è alta l'attenzione al benessere dell'animale e dove l'alimentazione è a base di materie prime come mais, orzo, soia, crusca, che vengono macinate e miscelate all'interno dell'azienda, dopo esser state controllate per evitare che nella filiera entrino alimenti geneticamente modificati; la presenza del Caseificio Sociale di Sabbionara sul territorio assicura all'allevamento il necessario siero di latte, sempre fresco e genuino. Anche la macellazione e la sezionatura dei capi è curata da un macello trentino, e non è un dettaglio, essendo determinante il modo in cui vengono tagliate le carni prima di essere consegnate al salumificio: il particolare speck a marchio NAT, ad esempio, viene prodotto, come un tempo, con la coscia del suino, aperta e preparata come la tradizione salumiera trentina detta, e come bene sanno al **Salumificio Brenta Salumi** a Spiazzo, in Val Rendena.

Questo salumificio, gestito dalla famiglia da generazioni, si dedica con passione artigianale alla preparazione di salumi, utilizzando materie prime sceltissime (le carni 100% trentine, sempre fresche,



SOLO NEI NEGOZI DELLA COOPERAZIONE DI CONSUMO TRENINA

NAT: salumi 100% trentini

Una nuova iniziativa Sait, in collaborazione con Trentina Suini e Brenta Salumi, per garantire al consumatore salumi veramente trentini al 100 per cento.

A partire dalle carni

selezionate e garantite che arrivano dalla Trentina Suini) riproponendo le ricette e gli ingredienti di un tempo. Nascono così specialità che si distinguono subito per gusto e profumo. Tutti i prodotti di questo salumificio sono fatti a mano, secondo i

diente di tante ricette, ma che si affianca bene alle altre specialità di casa Brenta Salumi; infine il cotechino fresco, che vedrete comparire nei negozi a fine



Speck, pancetta, lucaonica e cotechino a marchio NAT: 100% trentini.

diversi disciplinari previsti per ciascuna specialità: lo speck, ad esempio, è stagionato addirittura per 8 mesi; la lucaonica è prodotta soltanto con parti nobili del maiale, secondo una particolare ricetta rendenese (tesoro dell'azienda) che la rende unica e che prevede, ad esempio l'uso del budello naturale e una stagionatura di almeno 4 settimane; la pancetta affumicata stagionata poi è assolutamente da provare, per riscoprire un delizioso salume che non può essere considerato soltanto un ingre-



anno e che riporterà sulle vostre tavole il gusto più genuino (e succulento) della tradizione trentina.