

MORTANDELA DELLA VAL DI NON



CODICE	82330
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	250 g circa

Antico salume trentino affumicato

DESCRIZIONE	Mortandela affumicata della Val di Non prodotta con carne di suini nati, allevati e macellati in Trentino
ASPETTO	Prodotto ottenuto da polpa di spalla, coppa, pancetta e omento; si presenta di colore scuro, con piccoli lardelli
SAPORE	Dolce con spiccate note di affumicato che non sono però troppo invadenti
STAGIONATURA	Almeno 40 giorni
PRODUTTORE	Fratelli Corra' - Smarano (TN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questo antico salume si ottiene disossando le carni di maiale, sgrassandole, snervandole, macinandole e aggiungendo una miscela di spezie. L'impasto così ottenuto si divide in piccole porzioni di circa due etti. A questo punto le carni vengono appallottolate e adagiate 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 mortadelle devono essere girate, una ad una, perché si asciughino e affumichino in modo uniforme. Vengono distribuite solo se hanno almeno un mese di stagionatura
CURIOSITÀ	Prodotto molto ricercato, nasce come cibo umile e anti spreco
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Consigliamo di degustarla in purezza oppure nei taglieri misti insieme allo speck, agli insaccati e ai formaggi tipici trentini. Si mangia tutta, non va tolta la "pelle" (ovvero l'omento che l'avvolge)