



## 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.

#### Produttore:

**Fratelli Corrà S.r.l.**

Via Roen 2/C fr. Smarano 38012 Predaia (Trento) - Tel. +39 0463 536160

[www.fratellicorra.it](http://www.fratellicorra.it) | [info@fratellicorra.it](mailto:info@fratellicorra.it)

