

Dal Massimo Goloso: mortandela & Co.

Testi e foto di Massimiliano Rella



Massimo Corrà gestisce l'impresa di famiglia con la moglie Orietta, il figlio Davide e i collaboratori Paolo, Carla e Stefano. Una squadra affiatata per una storica macelleria di quinta generazione

I Corrà selezionano personalmente le carni che propongono nella loro macelleria di Coredò di Predaia (TN), seguendone tutta la filiera produttiva e privilegiando allevamenti della loro regione o italiani, garantendo salumi e carni con caratteristiche organolettiche eccellenti. Tra i prodotti più richiesti nel negozio due capisaldi della salumeria locale, la luganega e la super premiata mortandela della Val di Non, entrambe realizzate da carni di suino rosa del Trentino

Premiata ogni anno dai giudici del *Campionato Italiano del Salame*, accreditata alla corte del GAMBERO Rosso, la più premiata mortandela della Val di Non viene prodotta — anzi, fatta! — a Coredò, un piccolo paese a 831 metri d'altitudine che, grazie alla macelleria-norcineria *Dal Massimo Goloso*, è diventata una tappa gourmet per buongustai a caccia di specialità. In laboratorio e dietro il bancone c'è un personaggio di primo piano della salumeria artigianale italiana, il norcino-macellaio **MASSIMO CORRÀ**, il quale gestisce l'impresa di famiglia con la moglie **ORIELLA**, il figlio **DAVIDE** e i collaboratori **PAOLO**, **CARLA** e **STEFANO**; una squadra al gran completo per una storica macelleria di quinta generazione, nata nell'Ottocento, quando il bisnonno, "norcino a domicilio", aprì un'osteria con salumeria.

Incontriamo i Corrà anche per realizzare la foto di copertina di questo numero speciale di **EURO-CARNI**, dove la protagonista della "pagina delle pagine" è un gioiello di Dolomitica, una gustosissima Grigio alpina.

Premiati negli anni '60, i Corrà (nonno e padre) decisero di aprire una nuova rivendita di carne a Coredò, da cui prese il via l'attività *Dal Massimo Goloso*. Oggi come allora i clienti trovano tagli di carne tradizionali di bovini e suini trentini lavorati direttamente, salumi e insaccati prodotti nel laboratorio retrostante e bontà anche affumicate e stagionate "in casa".

Fanno parte del catalogo: speck al naturale e di maiale trentino, salami, pancette, schiena di maiale, lardo alle erbe e specialità anche di selvaggina di montagna (cervo, manzo, bue), tutto con varietà e un pizzico di fantasia, come quando Massimo, cercando d'accontentare alcuni clienti "preoccupati" per la presenza di grasso nello speck trentino, ideò uno *speck di petto di pollo*, una prelibatezza che ha la speziatura e le note affumicate dello speck, ma fatto di carne bianca e magra. Adesso è nella linea "creativa" del catalogo, insieme a mortandele rivissate come la *Canapela* (alla canapa)

e la *Mortandela aromatica*; nel primo caso è la farina di canapa a sostituire il retino del maiale, nel secondo sono le erbe di montagna.

Dal Massimo Goloso si rifornisce di bovini di razza Limousine allevati in Trentino dall'azienda agricola *Dal ponte Candido* a Vigo Lomaso, carni frollate con cura 25-30 giorni, costate e fiorentine di varie frollature, minimo 30 giorni, che per i buongustai diventano 60-70 giorni. Su ordinazione i Corrà preparano anche tagli all'americana per cotture al barbecue (*brisket*, *beef ribs*, *tomahawk steak*, *hanger steak*, *cubercoll*, *tri-tip*) e propongono diverse selezioni estere, dal Black Angus americano alla Galiziana spagnola, dal Wagyu giapponese all'Aberdeen angus inglese; un modo anche per fare cultura carnivora sui gusti nel mondo.

Un aiuto alla clientela arriva poi dai video pubblicati sul sito internet su come cucinare i prodotti, su tagli e tecniche di cottura per esaltarne sapore e tenerezza; un'utile guida on-line per stare al passo coi tempi.

In estate, inoltre, i clienti trovano una pregiata carne di bue, cioè di bovino adulto castrato, ormai quasi introvabile, che l'allevatore fornisce in esclusiva e in modica quantità; una carne con più marezza e copertura di grasso rispetto ad un bovino tradizionale, molto gustosa, succulenta, splendidamente tenera.

Tra i prodotti più richiesti nel negozio troviamo però due capisaldi della salumeria locale: la **luganega** e la **mortandela della Val di Non** da carni di suino rosa del Trentino. La luganega è un salume storico e versatile, utilizzato dai risotti alla griglia, passando per la versione stagionata, un tempo una piccola merenda da portare al seguito quando si andava in montagna o a lavorare. Una volta, quando in casa si uccideva il maiale, si faceva una prima scelta per la stagionata e una seconda scelta per la versione cotta, da mangiare coi crauti o la polenta. Oggi Massimo produce in media 50 kg di luganega fresca a settimana, 80 di stagionata.



La mortandela della Val di Non appartiene invece alla famiglia della carne pestata in mortaio (ne esistono diversi tipi in Nord Italia) ed è un salume a forma di "polpetta" nato per recuperare le parti povere del maiale, che negli anni '90 è stato nobilitato con la sostituzione di tagli "ricchi" come pancetta, spalla e fesa, in proporzioni pressoché uguali, impastati con un mix di sale, pepe spezzato, aglio, pimento, cannella e chiodi di garofano. Il tutto pressato fino a farne una "pallotta" che viene avvolta nell'omento, l'involucro della rete del maiale, affumicata con legno di faggio e ginepro e stagionata 30-40 giorni.

La mortandela è ormai un salume reperibile in tutta la regione, chi la fa col retino, chi senza, chi utilizza spezie surrogate e altro, il risultato è che nel tempo si sono persi principi e radici, anche se fare

una mortandela di qualità non è mai banale.

Partendo da queste considerazioni, a marzo 2021, durante una buona bevuta di vino rosso in compagnia dell'amico macellaio GIANNI FLAIM, ora in pensione, i due hanno avuto l'idea di recuperare la *mortandela storica*, andata persa con la nobilitazione del prodotto perché fatta con tagli molto poveri: lingua, cuore e diaframma. Un impasto che veniva appallottolato, avvolto in omento e riposto su asticelle di legno ad affumicare.

«Però — puntualizza Massimo Corrà — poiché queste carni rischiano di risultare mollicce, la facciamo bollire al vapore e la vendiamo cotta». Storica sì, ma per palati moderni.

Massimiliano Rella

Link: www.dalmassimogoloso.com

Mortandela della Val di Non e luganega della macelleria Dal Massimo Goloso. La prima appartiene alla famiglia della carne pestata in mortaio ed è un salume storico a forma di "polpetta" nato per recuperare le parti povere del maiale, del quale i Corrà propongono diverse versioni.