LA CARNE SALADA DEL TRENTINO È IGP

Un traguardo storico dopo 25 anni di impegno
del Consorzio Produttori Trentini di Salumi

Trento, 02 ottobre 2025 — Dopo venticinque anni di impegno instancabile, il Consorzio Produttori Trentini di Salumi annuncia con orgoglio di essere riuscito ad ottenere dall'Unione Europea un prestigioso risultato: il nome "Carne Salada del Trentino" è stato infatti riconosciuto Indicazione Geografica Protetta (IGP). Un successo che celebra non solo un prodotto, ma un'intera comunità.

Carne, sale e Trentino: una storia che affascina

La Carne Salada del Trentino non è il frutto dell'invenzione recente di un singolo produttore. Essa rappresenta piuttosto l'esito della lunga evoluzione di un sapere collettivo e condiviso: generazioni di macellai trentini hanno sviluppato e affinato un'antica tecnica di conservazione — la salagione — e l'hanno resa unica, adattandola alle risorse e alla cultura del territorio.

Da questo incontro tra necessità, abilità artigiana e cultura locale è nato un prodotto la cui essenza ancora oggi risiede in una formula semplice e potente: carne, sale e Trentino. Tre elementi che, insieme, hanno dato origine non solo a un alimento, ma a un vero e proprio simbolo di appartenenza, carico di valori identitari e capace di affascinare chiunque lo assaggi per la sua semplicità e per la storia che racconta.

Un patrimonio sociale e culturale

Produrre Carne Salada del Trentino non rappresenta solo un mestiere, ma anche un'attività che genera una responsabilità culturale e sociale.

Dai piccoli artigiani alle aziende storiche, questa tradizione dà lavoro a decine di famiglie trentine e custodisce un sapere tramandato da generazioni.

Il ridotto numero e la semplicità degli ingredienti — carne bovina, sale, spezie — fa sì che il loro valore risulti immediatamente percepibile e non possa essere in alcun modo nascosto, per cui si rende necessaria l'adozione di metodologie particolarmente accurate e attente alla qualità.

Le origini

Le prime testimonianze scritte relative a questa specialità risalgono al XV secolo. La produzione iniziò ad aumentare in modo significativo quando nel 1714 il Principato Vescovile di Trento introdusse una tassa sul transito delle mandrie dirette verso la Pianura Padana: un animale ogni cinque avrebbe dovuto essere macellato a Trento in giornata. Ciò avrebbe assicurato lunghi periodi di disponibilità costante di carne fresca e a buon prezzo. La necessità di garantirne la conservazione spinse ben presto i nostri antenati a perfezionare l'uso del sale: così nacque la Carne Salada del Trentino. Per oltre quattro secoli consumata bollita, ha poi iniziato ad essere apprezzata anche cruda, giungendo infine alla presentazione in carpaccio e tartare oggi tanto gradita.

Caratteristiche distintive

Secondo il disciplinare, la Carne Salada del Trentino IGP si distingue per:

- colore rosso rubino con venature bianche;
- consistenza soda e compatta;
- profumo delicato e aromatico;
- sapore caratteristico e inconfondibile, frutto della sapiente selezione della materia prima e di una miscela equilibrata di erbe locali, oltre che dell'esperienza dei produttori nell'adottare le tecniche di lavorazione più adeguate.

Un riconoscimento che valorizza il territorio

Dalle prime testimonianze in epoca tardo-medioevale e rinascimentale, passando per i ricettari ottocenteschi di Caterina Prato e Giulia Turco Lazzari, la Carne Salada del Trentino ha accompagnato la storia del nostro territorio. L'ottenimento del riconoscimento a livello comunitario ne attesta oggi l'autenticità e la tutela, garantendo tracciabilità e qualità in ambito europeo. Solo il prodotto che sia stato certificato come ottenuto "dove" e "come" stabilito dal disciplinare può infatti essere denominato "Carne Salada del Trentino": questo è appunto il valore e l'effetto della IGP.

Un impegno con nome e cognome

Il Consorzio Produttori Trentini di Salumi rivolge un sentito ringraziamento a tutti i soci, veri custodi della tradizione e protagonisti di questo traguardo:

- Franco Anselmi – Croviana (TN)
- La Salumeria Belli – Sopramonte (TN)
- Segata – Sopramonte di Trento
- Salumificio Val Rendena – Porte di Rendena (TN)
- Hauser Carni – Mezzocorona (TN)
- Salumificio Casa Largher – Cembra Lisignago (TN)
- Bome' S.r.l. – Pieve di Bono (TN)
- Salumificio Parisi – Bleggio Superiore (TN)
- Federazione Provinciale Allevatori – Trento (TN)
- Somadossi Maurizio – Pietramurata di Dro (TN)
- Fratelli Corrà – Smarano – Predaia (TN)
- Macelleria Torresani – Cloz – Novella (TN)

Cibo, cultura e racconto

«La Carne Salada del Trentino IGP è il simbolo di un territorio e della sua gente. È la dimostrazione che un prodotto può essere al tempo stesso cibo, cultura e racconto. Oggi celebriamo non solo un riconoscimento, ma anche la responsabilità condivisa di tutelare e tramandare questa eccellenza» — dichiara il Presidente del Consorzio Loris Largher.