

Una visita a Montagnana tra sapori e tradizione della norcineria veneta

Report della **Assocuochi Patavium** – Padova
di Stefano Pepe
per la rubrica della rivista IL CUOCO

Il Veneto fra una moltitudine di cose, è rinomato per la sua tradizione nella produzione di insaccati e prosciutteria stagionata di alta qualità, riconosciuti sia a livello nazionale che internazionale, in quanto realizzati secondo rigidi metodi tradizionali che valorizzano le materie prime locali.

Le tecniche di produzione prevedono l'uso di carni selezionate esclusivamente locali, pepe, sale e mix di spezie, con un processo di stagionatura che varia dai pochi mesi a oltre un anno, e per prosciutti crudi in osso, sino a 20 - 22 mesi (a seconda della loro pezzatura e forma anatomica) garantendo così sapori intensi e caratteristiche organolettiche uniche.



I produttori veneti si distinguono per l'attenzione alla qualità, alla tradizione e all'innovazione, contribuendo a mantenere alta la reputazione dei prodotti tipici e a promuovere il patrimonio gastronomico regionale nel mondo.

Per capirne di più l' **Assocuochi Patavium** ha fatto visita a Montagnana, la nota azienda "**Salumi Bertelli**", condotta da **Paolo Bertelli** e la sua secondogenita **Giulia**, supportati dal nonno "**Bepi**" oramai pensionato, ma sempre attivo nel dispensare consigli del buon

operare, in un settore che meritatamente lo potrebbe definire "Gran Maestro". Chi si aspetta di vedere uno stabilimento industriale, rimane deluso in quanto ci si ritrova in una semplice grossa struttura di edificio, di un'area che introduce alla storia e alla filosofia dell'azienda, legata al tempo passato, al rispetto delle tecniche artigianali, al senso della famiglia e delle tradizioni.





Procedendo all'interno, si attraversano le zone di lavorazione, dove si percepisce immediatamente il profumo intenso di carne stagionata e spezie. La prima tappa è la sala ricevimento merce con le varie celle di stazionamento (per le carni fresche da lavorare) e in linea e adiacenti, i laboratori con i vari macchinari; qui mani esperte preparano con cura e grande attenzione i prodotti, evidenti

in ogni fase del processo di lavorazione.

Successivamente si visita la prima area dedicata di trasformazione del prodotto, la cosiddetta **cella di stufatura** (asciugatura), e successivamente a quella vera e propria di **stagionatura**, distinte per tipologia di prodotto. Qui, i salumi vengono lasciati maturare in ambienti controllati, con temperature e umidità ottimali per garantire un affinamento perfetto, sviluppando i suoi sapori unici e inconfondibili.



Durante la visita si ha anche modo di conoscere i metodi di lavorazione, nonché di strumentazione per assicurare qualità e sicurezza alimentare. La tecnologia alla "Bertelli" viene integrata con tecniche tradizionali, creando un equilibrio tra innovazione e rispetto per le metodologie artigianali.



La visita si conclude con una raffinata degustazione dei loro prodotti più pregiati, esaltati dalla squisita panetteria dell'azienda **"Pane Quaglia"**. Si è potuto assaporare pani, grissini, pagnotte e altre specialità, tutte di produzione artigianale e con materie prime biologiche, in un connubio perfetto di sapori autentici e alta qualità.

Al termine di questa piacevole e

"gustosissima" esperienza, tutti i presenti hanno espresso un sentito ringraziamento alla famiglia Bertelli e a Massimo Quaglia (quest'ultimo partner in questo evento), entrambi per la loro calorosa accoglienza, e per le preziose e numerosissime nozioni tecniche che hanno arricchito la bella e speciale visita "didattica". Un ulteriore plauso da parte di Stefano Pepe, Presidente di Assocuochi Patavium, alla collaboratrice **Gabriella Pizzo** per essersi prodigata nella sua ottima organizzazione in quel di Montagnana,

