

Vitassoci Attiva



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 molitudine 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.

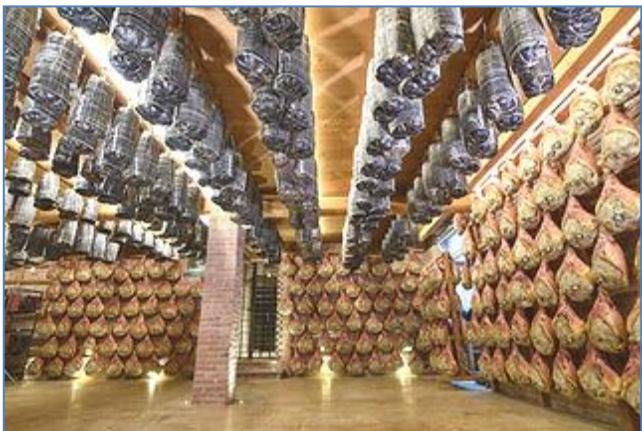
I produttori veneti si distinguono per l'attenzione alla qualità, alla tradizione e all'innovazione, contribuendo a mantenere alta la reputazione dei prodotti tipici e a promuovere il patrimonio gastronomico regionale nel mondo.

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,

