

Carne & “Kaminwurzen” dell’Alto Adige

L’ultimo pasto di Ötzi era costituito di carne di stambecco. La carne, in particolare quella bovina, un tempo in Alto Adige era un vero lusso. La carne era presente sulle tavole altoatesine solo raramente o in occasioni speciali. Le salsicce affumicate “Kaminwurzen” venivano tradizionalmente conservate mediante affumicatura e quindi erano disponibili per lungo tempo.

NOZIONI DI BASE

Carne

Le proteine, i carboidrati e i grassi sono importanti per il genere umano perché garantiscono il fabbisogno nutrizionale di base. Oltre agli alimenti vegetali di base (ad esempio cereali, ortaggi a radice, legumi), la carne fa parte degli alimenti di origine animale insieme al latte, al pesce, al pollame e alle uova.

Nel 2010 è stato assegnato il marchio Qualità Alto Adige alla carne bovina, nel 2014 si è aggiunto il marchio di qualità alla carne suina e nel 2024 anche quello alla carne di selvaggina, capra e pecora altoatesina.

Wikipedia definisce [carne](#) come:

è la parte commestibile degli animali [omeotermi](#), e può comprendere vari tagli, principalmente [tessuto muscolare](#) e [grasso](#), ma anche [organi](#) interni o [frattaglie](#).

Nel linguaggio comune e in molte normative il termine esclude i prodotti ittici e della [pesca](#).

Comunemente per "pesce" si intende la carne dei [pesci](#).

La parola etimologicamente deriva dal [latino](#) car-nem che, come il [greco](#) κείρω, deriva dalla radice [indoeuropea](#) ker "tagliare". Il termine, a livello normativo può differire da quello di uso comune o specialistico. Oltre al [concetto religioso](#), espressioni come "carne umana"; riferita all'[antropofagia](#), o quando la parola è riferita a specie non commestibili, assume connotati diversi da quelli merceologici.

Nel 2004 il [Consiglio Europeo](#) ha definito il termine "carne" dal punto di vista alimentare, chiarendo che per "carne" si intendono tutte le parti commestibili, compreso il [sangue](#), di alcuni animali terrestri suddivisi nelle seguenti categorie:

- [ungulati](#) domestici: [bovini](#), [bufali](#), [bisonti](#), [suini](#), [ovini](#), [caprini](#) ed [equini](#) domestici
- [pollame](#): volatili d'allevamento, anche non domestici, con l'eccezione dei [ratiti](#) ([struzzi](#) e simili)
- [lagomorfi](#): [conigli](#), [lepri](#) e [roditori](#)
- [selvaggina](#), suddivisa in 5 tipologie comprensiva dei ratiti e simile "selvaggina da allevamento"

Il disciplinare per la produzione di carne e di “Kaminwurzen” prevede:

- Animali nati, cresciuti e macellati in Alto Adige;
- Nutrizione con fieno del maso o mangimi naturali;
- Divieto di OGM, antibiotici od ormoni;
- 100% tracciabilità fino al maso;
- 100% utilizzo di tutte le parti e di interiora;
- Allevamento attento al benessere degli animali;
- Trasporto al macello può durare al massimo 4 ore;
- Macellazione rapida e a regola d'arte secondo le norme e presso macelli con certificazione EU o con macelli mobili;
- Regolari controlli da parte di enti di controllo indipendenti.

Disposizioni aggiuntive per:

- **Carne bovina:**
 - Le categorie di prodotti e le classi di età consentite sono: vitello (<8 mesi), vitellone (8-12 mesi), bue (<36 mesi), vitelle (<36 mesi), manze (<36 mesi), toro (<24 mesi);
 - 110 giorni di libero movimento (alpeggio o pascolo libero) per buoi, vitelli, vitelloni, vitelle e manze;
 - I vitelli da latte possono essere allevati solo con latte materno;
 - Sono ammesse tutte le razze e gli incroci – le più comuni sono: Bruna, Grigia (Presidio Slow Food), Simmental, Sprinzen della Val Pusteria;
 - La qualità della carne (muscolatura) viene stabilita secondo il Regolamento (UE) nr. 1308/2013 e giudicata in base al sistema [SEUROP](#) (E = eccellente, ... , P = scarsa). Bisogna ottenere almeno la classificazione “R” (buona muscolatura). La qualità della carne (muscolatura) deve raggiungere il livello R secondo il (“profilo complessivamente lineare; buona muscolatura”).
- **Carne suina**
 - Limiti massimi di capi per suini da riproduzione (50 scrofe e verri), da ingrasso (150)
 - Razze ammesse: Landrace, Large White, Duroc e Magalica;
 - I suinetti da ingrasso devono essere per il 50% di razza Duroc (padre o madre);
 - Divieto di pavimenti fessurati e definizione di superfici minime in base al peso;
 - Mangiatoie liberamente accessibili (automatiche), quantità sufficiente di paglia o di foraggio secco sufficiente a tenerli occupati;
 - Disponibilità di acqua sufficiente.
- **Ovini e caprini:**
 - Sono ammesse tutte le razze caprine autoctone e razze ovine di montagna e i loro incroci, ad esempio la pecora Villnösser Brillenschaf (Presidio Slow Food) e la pecora della Val Senales (Presidio Slow Food), nonché la capra della Val Passiria;
 - Obbligo di pascolo per 60 giorni in alpeggio o all'aperto (a seconda delle condizioni meteorologiche);
 - Spazio sufficiente per stare in piedi, sdraiarsi, girarsi, distendersi e pulirsi;
 - I capretti possono essere allevati solo con latte materno;
 - Classi di età delle pecore: agnello da latte (<4 mesi), agnello (4-10 mesi), pecora (da 10 mesi in su);
 - Classi di età delle capre: capretto da latte (<2 mesi), capretto (2-8 mesi), capra (da 8 mesi in su).

Kaminwurzen

Wikipedia descrive “[Kaminwurzen](#)” nel seguente modo:

(letteralmente "salamino affumicato") è un tipico prodotto originario del [Trentino-Alto Adige](#). Essi vengono leggermente affumicati e asciugati in un'aria secca. Per lo più tale salsiccia/salame è composta da carne magra di [manzo](#) e [speck](#) di [maiale](#). A volte si possono trovare anche Kaminwurzen di altre carni, come ad esempio di [agnello](#), di [capra](#), di [capriolo](#) o di [cervo](#). Alla loro composizione e alla loro affumicatura vengono inoltre aggiunte alcune spezie naturali che gli donano un gusto aromatico. Esiste anche una variante alla paprika che conferisce una nota piccante al kaminwurz.

Il nome kaminwurz deriva dal fatto che l'affumicatura veniva solitamente effettuata nei [camini](#) delle case o in un'apposita [camera di affumicatura](#).

Si perdoni Wikipedia se si fa riferimento al Trentino-Alto Adige, quando in realtà è una specialità originaria solo dell'Alto Adige. Inoltre, con “case” si intendono in realtà masi, così come la “camera di affumicatura” era solitamente la cucina affumicata dei masi. In ogni caso, questo spiega la tradizione delle Kaminwurzen, che dal 2024 possono fregiarsi anche del marchio Qualità Alto Adige. Ogni anno vengono prodotte circa 140.000 Kaminwurzen.

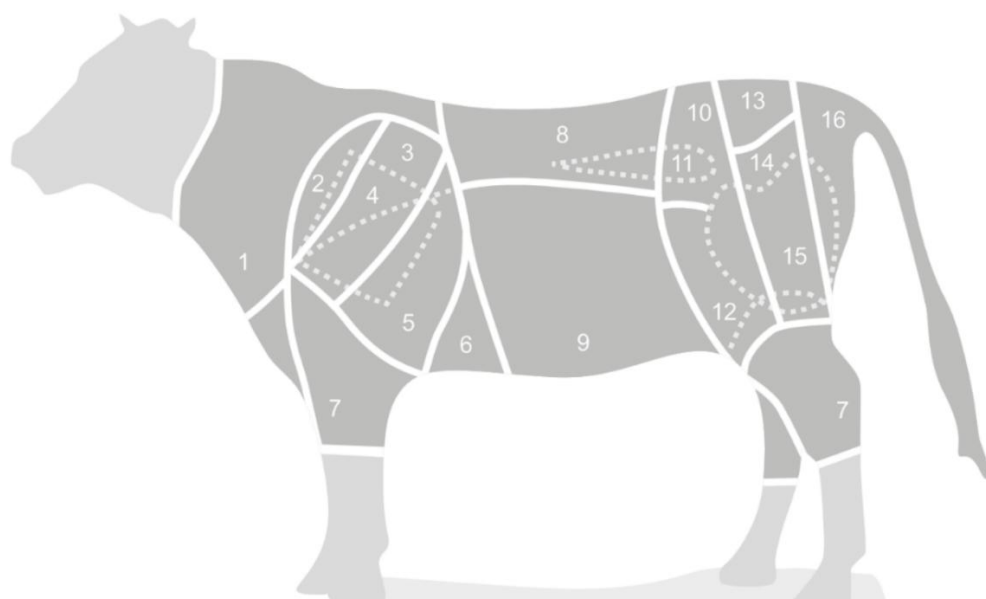
Il disciplinare per il settore carne comprende anche i criteri di qualità per le Kaminwurzen:

- 100% di carne cruda locale (bovina, suina, caprina, ovina, nonché di selvaggina viva proveniente da ambienti naturali come cervi, caprioli, camosci o stambecchi);
- Aggiunta di spezie (pepe, ginepro, coriandolo, aglio, pimento, chiodi di garofano);
- Senza aggiunta di coloranti e aromi;
- Utilizzo di budelli naturali;
- Affumicatura con legno di faggio e processo di essiccazione;
- Possono essere denominati Kaminwurz di bovino o di pecora o altro se almeno il 40% è della carne corrispondente, mentre per la restante parte è consentito l'utilizzo di carne suina o di altri tipi di carne;
- Ricette proprie e definite per i Kaminwurzen a base di:
carne suina e bovina, carne suina e selvaggina, carne suina e ovina/caprina

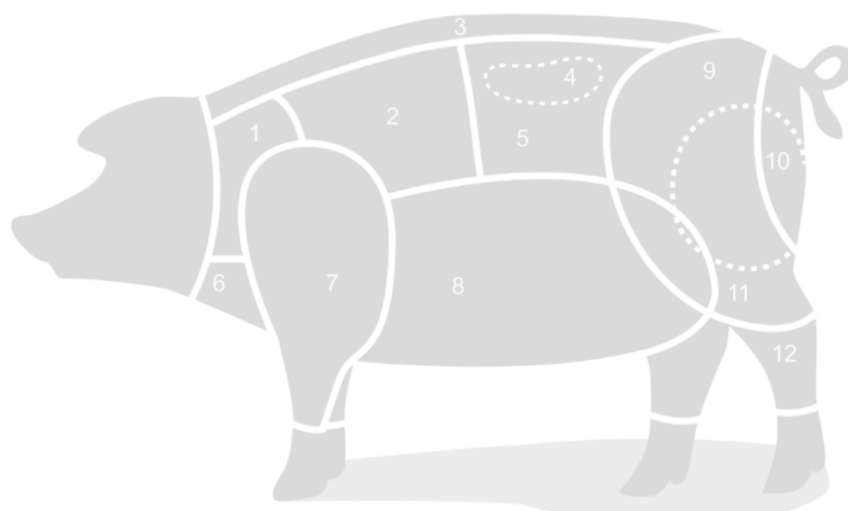
Buono a sapersi

- **Valore pH** della carne:
nei bovini deve scendere ad almeno 5,8 entro 24 ore (fattore di stress)
nei suini non deve superare 5,8 a 60 minuti dopo la morte (oltre tale valore la carne si deteriora);
- **I 215 allevamenti** sono per lo più a conduzione familiare e di piccole dimensioni;
- **Glossario delle razze:**
bovini: [Bruna](#), [Grigio Alpina](#) (Presidio Slow Food), [Pezzata Rossa](#), [Pustertaler Sprinzen](#)
suini: Landrace, Large White, Duroc e razze più rare quali Mangalica
caprini e ovini locali come Kreuzungen, z.B. [Pecora dagli occhiali \(Villnösser Brillenschaf\)](#) (Presidio Slow Food) und [Pecora della Val Senales \(Schnalser Schaf\)](#) (Presidio Slow Food) sowie [Capra della Val Passiria \(Psairer Ziege\)](#)

Carne: cosa e come



- | | |
|---|--|
| 1. Collo per macinato, consommé e carne da brodo | 9. Pancia per insaccati e carne da brodo |
| 2. Girello di spalla per stufati e bolliti | 10. Scamone (fianchi) per cotolette, costate, arrosti e tartare |
| 3. Sottospalla per stufati e bolliti | 11. Filetto cucinato in pezzo, per bistecche e fonduta |
| 4. Copertina di spalla per spezzatini, zuppe di gulasch e consommé | 12. Noce per scaloppine e stufati |
| 5. Brione per spezzatini, stufati e bolliti | 13. Lombata per bolliti e stufati |
| 6. Petto per insaccati, carne da brodo e arrosti | 14. Fesa per bolliti e stufati |
| 7. Stinco per spezzatini, stufati e bolliti | 15. Fiocco di fesa per scaloppine e arrotondati |
| 8. Roastbeef per arrosti, bracirole e entrecôte | 16. Girello per bolliti e stufati |



- | | |
|--|--|
| 1. Coppa per griglia, stufati e bistecche | 7. Spalla per arrosti, gulasch, macinato e ragù |
| 2. Nodini, bracirole per arrosti | 8. Pancetta, costine per griglia (spareribs), speck, lesso, stufati e arrosti |
| 3. Lardo, lardello per insaporire numerose ricette | 9. Coscia, prosciutto per speck e prosciutto |
| 4. Filetto per griglia, arrostito interno o a fette | 10. Culatello per arrosti, scaloppine e prosciutto |
| 5. Lombo, lonza per arrosti | 11. Noce per scaloppine, stufati e fonduta |
| 6. Guanciale, gola per arrosti o stufati | 12. Stinco, zampa per ossobuco, stinco, allo spiedo |

La frollatura

Secondo [Wikipedia](#) è:

è il procedimento di invecchiamento della [carne](#) dopo la [macellazione](#), finalizzato a renderla più morbida e gradevole al palato.

La carne dopo la macellazione viene portata in un luogo dove la temperatura è controllata e costante e dove rimane per 4/10 giorni per la sua "frollatura", processo che indica il suo ammorbidimento.

In generale, per la frollatura e la conservazione vale quanto segue:

- a +2-4 °C per 10 giorni (parti pregiate 3 settimane)
- il periodo massimo di conservazione è di 6 settimane

Storia

Secondo Wikipedia l'[homo sapiens](#) (l'essere umano moderno) è un [onnivoro](#) e come tale a partire dal [Paleolitico](#):

è riuscito a sopravvivere, a crescere come specie e a colonizzare anche le zone più aride.

L'ultimo pasto di Ötzi, l'uomo venuto dal ghiaccio, come hanno dimostrato degli studi, consisteva di carne fresca o essiccata come stambecco o cervo, farro monococco e tracce di felce aquilina tossica.

Strettamente legata al tema della carne è la storia delle [corporazioni](#), molto diffusa nell'Europa del nord. In Alto Adige era molto attiva quella dei macellai. Fino al Medioevo si macellava e si lavorava la carne direttamente ai masi. Solo nel XII secolo sono nati i primi registri e le prime regole.



I produttori di carne e di Kaminwurzen con il marchio Qualità Alto Adige sono elencati sul sito [Prodotti Qualità Alto Adige](#).

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Curiosità

Sapevate che

Animali e alpeggio

Secondo il disciplinare per la carne, sono previsti almeno 110 giorni al pascolo (alpeggio) o di libertà di movimento per bovini, ovini e caprini. L'[alpeggio o alpicoltura](#) in Alto Adige vanta una tradizione secolare. La più antica è sicuramente legata alla [transumanza annuale delle pecore della Val Senales](#) (dal dicembre 2019 patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO). Quasi il 35% della superficie dell'Alto Adige è costituito da pascoli alpini situati al di sopra del limite della foresta. A metà luglio 2024 erano 1.385 i pascoli alpini con bovini, ovini o caprini ([Alpicoltura dell'Alto Adige in cifre](#)). In questi alpeggi convivono persone e animali per circa 100 giorni. Qui c'è posto anche per gli ospiti, ma è necessario rispettare alcune [regole](#)

Le 10 regole per una buona convivenza:

1. Evitare il contatto diretto con gli animali al pascolo; non dar loro da mangiare né attirarli a sé in altro modo.
2. Non spaventare gli animali con rumori, gesti frenetici o correndo.
3. Le mucche proteggono i vitelli! Tenere lontani i cani sia dalle madri che dai giovani bovini.
4. Sorvegliare il proprio cane, tenerlo al guinzaglio corto, e di regola non lasciarlo libero.
5. Rimanere sul sentiero – vale ovunque, non solo nei pressi di animali al pascolo!
6. Se gli animali sostano sul sentiero, cercare di aggirarli senza scacciarli – tenere presente che è il loro territorio!
7. Non voltare le spalle agli animali che, pascolando, si avvicinano: allontanarsi con calma, senza correre e senza accucciarsi.
8. Se si notano segni di irrequietezza nella mandria, allontanarsi subito dall'area di pascolo.
9. Chiudere sempre gli steccati che recintano i pascoli.
10. Avere sempre rispetto sia nei confronti delle persone sia degli animali e della natura in generale.

Segnali di una situazione pericolosa:

1. L'animale vi fissa.
2. L'animale abbassa la testa: significa che è pronto a sfidarvi. Allontanatevi subito.

I colori della carne

Su Wikipedia alla voce "[carne](#)" si trova la seguente descrizione:

il colore è quello che definisce una prima suddivisione delle carni, in quanto la concentrazione di [mioglobina](#) determina una diversa colorazione delle carni.; in generale, si definiscono:

- *carni rosse, le carni degli animali da macello adulti come bue, cavallo, montone e di alcuni volatili come faraona, oca, piccione e anatra;*
- *carni bianche, quelle di pollo, tacchino, coniglio, quelle dei pesci e quelle degli animali giovani come agnello e capretto;*
- *carni rosate, le carni di suino e vitello.*

In aggiunta a queste e a seconda degli usi locali, sono utilizzate per il consumo alimentare le carni di animali selvatici, come opossum, cervi, conigli, alci, caribù, orso, orso polare, foche, trichechi, cammello, bufali, roditori. Tali carni sono individuate comunemente come "selvaggina" e spesso denominate, sempre per il colore, carni nere.

Metodi di frollatura

Thomas Mayr di [Meatery](#) sperimenta molto nel campo della frollatura della carne bovina. Oltre al metodo classico (sottovuoto ad una temperatura di refrigerazione molto bassa) c'è la frollatura in acqua minerale gasata, nella cenere e nel whisky.

Allevamento, razze e associazioni

Quali sono le razze esistenti, quanti capi di bestiame ci sono per ogni razza, chi sono gli allevatori, dove si svolgono le inseminazioni e le aste... Per tutte queste domande relative a bovini, caprini, ovini e suini, in Alto Adige esistono associazioni specifiche.

- Nel 2018 Federazione Sudtirolese Allevatori Razze Bovine e La Federazione Sudtirolese Allevatori della razza Pezzata Rossa nella [Federazione Sudtirolese Allevatori Razze](#). Questa associazione si occupa di tutte le questioni relative all'allevamento, alla commercializzazione, ai registri genealogici e alle aste delle seguenti razze: Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Pinzgauer e Pustertaler Sprinzen, Wagyu, Limousine, Piemontese, Blu belga, Galloway, Black Angus, Chianina, Charolais, Hereford, Yak, e molte altre.

- la [Federazione Provinciale Allevatori Di Razza Bruna](#) si occupa dei bovini di Razza Bruna e Jersey;

- l'Associazione Allevatori Piccoli Animali ([Verband der Südtiroler Kleintierzüchter](#) – sito solo in tedesco) dell'Alto Adige si occupa delle pecore (pecora tirolese di montagna, pecora bruna di montagna, pecora della Val Senales, pecora con occhiali Villnösser Brillenschaf, pecora del Giura, pecora tirolese delle rocce, pecora dal naso nero, pecora Suffolk e pecora

Ouessant), capre (capra di montagna della Val Passiria, capra nobile variegata, capra Saanen) e maiali (Landrace, Duroc, Pietrain).

Ricette

In passato la carne era un alimento raro sulle tavole altoatesine. Se capitava di mangiarla, era a Natale, nei giorni di festa o per riciclare gli avanzi. Il piatto tradizionale in questo contesto è sicuramente il “Gröstl”, la rosticciata. E si distingue tra Gröstl contadino o borghese. La differenza sta nella carne: il Gröstl contadino è preparato con carne di manzo, quello borghese con carne di vitello. La ricetta di base rimane la stessa. [Ecco](#) la ricetta di Margit Stabinger del Kinigerhof.

Anche lo “[Schöpserne](#)”, cioè lo stufato di carne d’agnello, montone o pecora, è un piatto tradizionale. Anche in questo caso, a seconda del tipo di carne, esiste una versione contadina e una versione borghese.

Alla scoperta di...

Vive al maso [Jörgnerhof](#) in Val di Vizze Verena Angerer, sommelière di carne. Offre visite guidate del maso con degustazioni. Nel negozio del maso è possibile acquistare i prodotti di produzione propria.

Fonti: Marchio Qualità Alto Adige, Wikipedia, Meatery, Iceman, Kulturverein Schnals, PAB Alto Adige – Ripartizione Agricoltura – Servizio Forestale, Gallo Rosso, Ass.Tur. Parcines