



## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

### Carne salà “ La Tenerona del Baldo “

#### **Premessa :**

La **Tenerona del Baldo** è la carne salà, poco salà, del Monte Baldo e delle montagne veronesi.

E' alimento di grande qualità organolettica, **è una logica di vita**, è stimolo della creatività culinaria, è pietanza da veri intenditori, **è un abbraccio inscindibile tra qualità del prodotto e qualità ambientale**.

Allo stato crudo ha un colore rosso-rosato, leggermente salata, delicata al palato, mai aggressiva.

Viene prodotta con metodi assolutamente tradizionali e non contiene conservanti di sintesi.

Come antipasto, Cruda e tagliata sottile con un filo di olio **extravergine del Garda e delle Colline Veronesi e/o scaglie di Monte Veronese D.O.P. stagionato**, è una vera raffinata prelibatezza.

Come secondo piatto, cotta pochissimo sulla piastra (mezzo minuto, anche meno), accompagnata da contorni e pietanze tipiche della tradizione quali **fasci** in umido (enbraghè), è buonissima.

Bevande consigliate : **Chiarretto Bardolino D.O.C.** (fermo o frizzante),

**Schiava della Valdadige D.O.C.**, **Vino I.G.T. delle Venezie Rosato** (mosso o frizzante).

#### **Cenni storici :**

La carne salà, nasce con gli antichi Greci, la pratica risale a circa 500 anni prima di Cristo.

In passato però questo alimento era una pietanza solo per i benestanti che possedevano del bestiame e preferivano comunque impiegarlo nella coltivazione dei campi.

Le bestie venivano quindi macellate solo al termine della loro vita (8-10 anni), quando ormai la loro carne era indurita.

Nel caso della **Tenerona del Baldo**, l'animale ha 18-19 mesi al massimo.

La dicitura riportata nel marchio “**aria buona e vista lago**” vuole evidenziare che la qualità delle produzioni alimentari risente moltissimo delle condizioni ambientali nelle quali vengono allevati gli animali.