



## 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.

È 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 **fasoì** 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.

## **Disciplinare di Produzione**

Il presente Disciplinare ha lo scopo di offrire maggiori garanzie sull'origine e la provenienza dei bovini da carne, sulle tecniche di alimentazione, di stabulazione, sulle modalità di allevamento, la salubrità ambientale. Per produrre animali destinati alla produzione de "LA TENERONA DEL BALDO", l'allevatore dovrà espressamente accettare il presente Disciplinare di Produzione e garantirne la massima tracciabilità. L'allevatore risponderà personalmente del mancato rispetto del disciplinare tutto.

### **Zona di Produzione**

Le carni devono essere prodotte nella **zona del Baldo** e della sua pedemontana, nonché la **zona montana della Lessinia**.

**Baldo Veronese** comuni di :

Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Brentino Belluno in parte, Ferrara di Monte Baldo, Costermano in parte, San Zeno di Montagna, Affi in parte, Cavaion in parte, Pastrengo in parte, Bussolengo in parte, Bardolino in parte, Garda, Torri del Benaco, Brenzone, Malcesine

**Baldo Trentino** i comuni di :

Ala in parte, Avio in parte , Brentonico

**Lessinia** i comuni di :

Badia Calavena, Boscochiesanuova, Cerro Veronese, Dolcè - parte Erbezzo, Grezzana - da Stallavena in su, Marano V.IIa - sopra il centro del paese, Negrar - da Villa in su, Roverè Veronese, Fumane - sopra Mazzurega, S.Ambrogio di V.IIa - da S.Giorgio, Sant'Anna d'Alfaedo, S.Mauro di Saline, Selva di Progno, Tregnago, Velo Veronese, Vestenanuova , Lavagno da S.Briccio in su, Mezzane , Cazzano – zona Campiano, Illasi - sopra Cellore, Soave - zona di Castelcerino e Fittà, Verona in parte, San Martino B.A. - da Marcellise in su.

### **Il benessere dell'animale**

Agli animali allevati dovranno essere garantite le condizioni di benessere ed una gestione appropriata del microclima.

Gli allevamenti a stabulazione fissa, per essere ammessi alla produzione della " Tenerona del Baldo " dovranno trovarsi a **distanza considerevole da strade di grande percorrenza** quali autostrade e superstrade.

**La qualità dell'aria è elemento fondamentale per la produzione di alimenti di alta qualità**

### **Le razze**

Le razze considerate più idonee a produrre carni di alta qualità e valorizzare le produzioni foraggere prodotte nei comuni cui al presente disciplinare di produzione, sono prevalentemente la razza Bruna Alpina e la razza Frisona o eventualmente incroci derivanti da queste due razze o eventuali altre razze.

### **L'alimentazione**

La valorizzazione di dette produzioni zootecniche è riferita ad animali e alimenti per l'allevamento NON OGM.

I foraggi destinati all'alimentazione del bestiame valorizzato dal Convivio devono essere esclusivamente prodotti nei comuni sopra indicati, nonché con granaglie selezionate.

L'alimentazione è un aspetto molto importante dell'allevamento contribuisce in maniera determinante al raggiungimento dell'obiettivo "qualità e sicurezza alimentare".

### **L'età di macellazione**

La produzione de " **LA TENERONA del Baldo**" può derivare esclusivamente da bovini macellati aventi massimo di mesi 18 - 19, la parte più indicata è la fesa.

### **Il controllo veterinario**

I capi destinati alla produzione di Carni Valorizzate dal Convivio come la "**Tenerona del Baldo**" dovranno essere allevati in stalle regolarmente denunciate e controllate dal Servizio Veterinario pubblico, e l'allevatore dovrà dimostrare non solo con prove documentali, di aver ottemperato a tutti gli obblighi di legge atti a garantire la salubrità delle carni ed il rispetto ambientale (direttive nitrati ecc..)

### **La carne e la preparazione**

**La Tenerona del Baldo**, viene prodotta con parti nobili dell'animale quali la fesa.

vengono usati per la sua preparazione, prevalentemente **piante officinali di montagna, ortaggi, rosmarino, alloro e poco sale.**

### **Commissione**

La carne dovrà essere tenerissima tendente al rosso-rosata, le sue qualità organolettiche saranno periodicamente testate da **apposita commissione** nominata dal Convivio Valorizzazione Carni Montebaldine che valuterà l'opportunità di mettere in commercio le varie partite di **Tenerona del Baldo**.

### **Dove mangiarla dove comprarla**

La **Tenerona del Baldo** si potrà acquistare presso i punti vendita al dettaglio, ristoranti o agriturismi, che potranno essere anche al di fuori della zona di produzione e che sottoscriveranno un patto di professionalità e che saranno autorizzati volta per volta dal Convivio Valorizzazione Carni Montebaldine; sarà venduta esclusivamente in vaschette che con apposita etichetta che indicherà la data di confezionamento e scadenza, il nome dell'allevatore, di chi l'ha preparata e il marchio del Convivio.