



# TONCO DEL PONTESEL, UN GUSTO TUTTO TRENINO

## Il Tonco del Pontesel è un piatto tipico trentino.

Di origini povere, nasce come intingolo di condimento per le patate o per la polenta di Storo, una polenta fatta con grano Marano dall'intenso colore rosso. Il Tonco del Pontesel non è altro che uno spezzatino di carni miste e salsiccia Luganega fresca. La storia di questa specialità trentina è molto vecchia e curiosa, secondo il racconto, un giorno, proprio mentre lo stufato era servito in tavola, il nonno dovette correre in bagno, situato all'esterno dell'abitazione su un poggiolo o terrazzo detto proprio "pontesel". Nel frattempo la famiglia affamata, non potendo aspettare oltre, per la fame divorò tutto lo stufato, lasciando il nonno a bocca asciutta. La nuora per rimediare al danno, tagliò a pezzettini la carne avanzata e aggiunse del brodo per raccogliere i succhi rimasti, aggiunse un po' di farina stemperata, "il brustolin", e ottenne un piatto squisito e appetitoso. Tipico della zona di Trento, questo piatto rappresentativo del territorio ha visto nascere nel 2015, grazie allo chef Andrea Bassetti, la [Confraternita del Tonco del Pontesel](#). Insieme ad un gruppo di amici presso il suo ristorante "Mas dela Fam", cercano di tutelare e promuovere l'enogastronomia del territorio. Ogni anno organizzano una competizione per il miglior Tonco del Pontesel.



A maggio 2016 è stato vinto dal [Rifugio Serot](#).

**Difficoltà** :facile **Tempo di preparazione** :30' **Tempo di cottura** :2 h

---

## ***Ingredienti per 4 persone***



- Spezzatino di maiale 250 g
- Spezzatino di vitello 250 g
- Luganega fresca 1
- Lardo 50 g
- Pancetta affumicata 50 g
- Mezzo litro di brodo
- Vino bianco secco 100 ml
- Concentrato di pomodoro 1 cucchiaio
- Rosmarino 1 rametto
- Salvia 3 foglie
- Bacche di ginepro 4



- Cipolla 1
- Olio extra vergine di oliva q. b.
- Burro q. b.
- Sale q. b.
- Pepe q. b.

## Preparazione

Fate sciogliere il lardo tritato in una casseruola con un filo di olio; unite la cipolla finemente tritata e lasciatela dorare, poi toglietela con un mestolo forato e tenetela da parte, su un piatto. Fate soffriggere la pancetta affumicata tagliata a dadini nella stessa casseruola, aggiungete i pezzetti di carne leggermente infarinati e fateli rosolare da ogni parte, mescolandoli. Salate, pepate e aromatizzate con il rosmarino, la salvia e le bacche di ginepro. Rimettete nella casseruola la cipolla tenuta da parte, irrorate con il vino, lasciate evaporare e versate un po' di brodo; coprite e proseguite la cottura a fuoco molto basso per 2 ore circa, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo gradualmente altro brodo bollente, quando necessario. Verso fine cottura, unite la Luganega tagliata a pezzi regolari. Fate tostare 2 cucchiaini di farina in un padellino con una noce di burro, finché diventerà color nocciola; unite il concentrato di pomodoro diluito con un mestolo di brodo e aggiungete il tutto alla carne, filtrandolo con un colino; mescolate e lasciate addensare per qualche minuto. Servite il tutto accompagnandola con la polenta di Storo avendo cura di eliminare le erbe aromatiche e le bacche di ginepro.



## Consigli



Al Tonco del Pontesel l'attentissima [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) abbina ovviamente un prodotto altoatesino. Un Giralan Lagrein del rosso morbido e caratteristico. Dal colore granato scuro e dal bouquet che evidenzia note fruttate intense di marasca e note floreali di lillà e alloro cotto. Inoltre si avvertono sentori di

pietra focaia e cioccolato. Gusto pieno e leggermente asprigno con un tannino raffinato che dona al sorso una pienezza accattivante. Ideale quindi per questa delizia della tradizione gastronomica trentina.