



Speck Alto Adige IGP, una specialità regionale unica con cui conquistare anche i palati più golosi

Lo Speck Alto Adige IGP è un prosciutto crudo, leggermente affumicato e stagionato all'aria pura, dal gusto e dall'aspetto inconfondibile. Gli ingredienti naturali lavorati secondo tradizione danno vita ad una tipica specialità regionale sempre più apprezzata e presente sulle tavole dei consumatori italiani.

Il forte legame con la terra di origine

Lo Speck Alto Adige IGP deve il suo peculiare carattere proprio dallo stretto legame con la terra d'origine, l'Alto Adige. Qui, infatti, il clima particolarmente favorevole delle valli alpine, con tanto sole e aria pulita, gioca un ruolo fondamentale nella produzione dello speck. Lo speck è nato dalla simbiosi di due metodi di conservazione della carne: la stagionatura, diffusa nell'area mediterranea, e l'affumicatura, tipica del Nord Europa. Così, l'Alto Adige, terra di confluenza tra le due culture, ha dato origine ad un prodotto tipico inconfondibile nella produzione e nel gusto, secondo la tradizionale regola "poco sale, poco fumo e molta aria".

Lo speck ha una lunga tradizione. Già nel 1200 alcuni documenti testimoniano l'esistenza dello speck come prodotto derivante dalla necessità di conservare durante l'anno la carne dei suini macellati nel periodo natalizio. Nella tradizione altoatesina, lo speck era il cibo consumato dai contadini e costituiva una fonte di energia durante i lavori nei campi. Col tempo è diventata una delle pietanze principali in occasione di feste e banchetti, e, ancora oggi, insieme al pane e al vino, è il protagonista della tipica merenda sudtirolese.

Una lunga strada verso la specialità

Lo Speck Alto Adige IGP è un prodotto tipico di alta qualità che nasce dagli ingredienti migliori, dalla cura nel processo produttivo e dalla sapienza artigiana dei produttori altoatesini. Il metodo di produzione tradizionale prevede il rispetto della regola "poco sale, poco fumo e molta aria fresca".

Il primo fattore essenziale per la produzione di uno speck di qualità è la selezione della materia prima: per lo Speck Alto Adige IGP vengono utilizzate solo cosce suine magre e provenienti da allevamenti riconosciuti e appartenenti a Paesi facenti parte dell'Unione Europea.

Esse vengono selezionate in base ai criteri definiti nel capitolato sulla materia prima e tagliate secondo i metodi tradizionali. Le cosce selezionate vengono marchiate con la data di inizio produzione, a garanzia indelebile e come base per i successivi controlli.

Le baffe di speck vengono cosparse con una miscela speciale di spezie, sale, pepe, alloro, ginepro e rosmarino. Questa miscela è un segreto gelosamente custodito e tramandato nei secoli di generazione in generazione.

Esse vengono poi salmistrate a secco in ambiente controllato per tre settimane e girate più volte per agevolare la penetrazione uniforme della salamoia. Il contenuto di sale nel prodotto finale non deve superare il 5%.

Successivamente, le baffe vengono sottoposte alternativamente ad un'affumicatura leggera con legna poco resinosa, e all'aria fresca di montagna.

Infine si passa alla stagionatura, che dura almeno 22 settimane, durante la quale le baffe restano appese in locali pervasi da aria fresca. Durante questo processo si forma una leggera muffa la quale conferisce allo speck il suo aroma finemente speziato e inconfondibile ed evita che si secchi troppo.



Qualità controllata

Lo Speck Alto Adige IGP è un prodotto protetto dall'Unione europea attraverso il marchio "IGP", riconoscimento attribuito ai prodotti selezionati che seguono il metodo produttivo tradizionale in una particolare area geografica. Il marchio dello Speck Alto Adige, la tipica pettorina verde, è sinonimo di qualità controllata e assicura la genuinità del prodotto. Ma non tutto lo speck prodotto in Alto Adige può fregiarsi del marchio "Speck Alto Adige IGP": solo lo speck che risponde ai criteri imposti dal disciplinare di produzione e che ha superato i rigidi controlli di qualità può essere contrassegnato con la tipica pettorina verde.

Proprio a garanzia della qualità e dell'autenticità dello Speck Alto Adige IGP il Consorzio Tutela Speck Alto Adige in collaborazione con l'istituto di controllo indipendente INEQ (Istituto Nord Est Qualità) ha sviluppato un sistema di controllo inerente a tutte le fasi di produzione: dalla selezione della carne fino al prodotto finito.

Dati di produzione

La produzione totale di speck da parte dei produttori riconosciuti è stata nel 2009 di 5,5 milioni di baffe (25 milioni di Kg), di cui 2,2 milioni di baffe (10 milioni di Kg) possono portare la denominazione "Speck Alto Adige IGP", ovvero il 40% sulla produzione totale.

I mercati dello Speck Alto Adige IGP

Il mercato principale dello Speck Alto Adige IGP è da sempre il Nord Italia, tuttavia esso rappresenta uno dei principali articoli altoatesini d'esportazione, i cui principali mercati di destinazione sono la Germania meridionale e l'Austria (34% d'esportazione), dove è possibile reperirlo nella maggior parte dei migliori negozi di carni e salumi (dati anno 2009). I mercati della Germania settentrionale e del Sud Italia, della Francia, del Benelux, della Svizzera e delle aree dell'Europa centro-orientale stanno tuttavia acquisendo un'importanza sempre crescente.

Al di fuori dei confini europei, anche gli Stati Uniti, il Giappone e altri mercati in cui c'è molta richiesta di prodotti di qualità tradizionali europei costituiscono sbocchi importanti.

Protagonista di momenti gustosi

Grazie al suo gusto inconfondibile e alle sue ottime proprietà nutritive lo Speck Alto Adige IGP è sempre più apprezzato e utilizzato nell'alimentazione moderna. Secondo le più recenti ricerche di mercato (fonte: DEMOSKOPEA, 2010) uno dei motivi principali di consumo dello speck è proprio il suo "gusto unico" unito al sapore "affumicato". Un'altra ragione per il consumo di speck è il fatto che è considerato un salume magro. Inoltre, risultano molto importanti la naturalità degli ingredienti e la tradizione della zona di provenienza quali fattori decisivi per l'acquisto.

Uno dei punti di forza dello Speck Alto Adige IGP è il fatto che la sua unicità sia accompagnata da una sorprendente versatilità, che lo rendono protagonista in tavola, sia nella preparazione di piatti tradizionali, sia come ingrediente sfizioso in ricette moderne.



Sorprendentemente versatile

Nell'immaginario collettivo lo speck viene associato alla tipica bafra. Ma con gli sviluppi dei nuovi trend di consumo, anche lo Speck Alto Adige IGP si trova in commercio con soluzioni sempre più attente alle diverse esigenze dei consumatori. Esso è disponibile così in baffe intere, a tranci o pre-affettato, sia fresco che in confezioni sottovuoto. Le diverse confezioni sono state pensate per rispondere alle più svariate esigenze di acquisto e consumo, sia che si tratti di piccoli nuclei familiari, che di realtà più grandi, come ristoranti o negozi al dettaglio.

Lo Speck Alto Adige presenta molteplici possibilità oltre che di utilizzo anche di degustazione: può essere tagliato a pezzetti a mano sul tagliere o a fette sottili con l'affettatrice, con o senza crosta, a dadini o a bastoncini e ciascuno di questi modi conferisce un gusto e una sensazione alla masticazione diversi.