



Un viaggio nel gusto attraverso la qualità e la genuinità dello Speck Alto Adige IGP

Lo Speck Alto Adige IGP è un prosciutto crudo, leggermente affumicato e stagionato all'aria pura, dal gusto e dall'aspetto inconfondibile. Il suo peculiare carattere deriva dallo stretto legame con la terra d'origine, l'Alto Adige, regione di transizione tra la cultura nordica e quella mediterranea. Il clima particolarmente favorevole delle valli alpine, con tanto sole e aria pulita, gioca un ruolo fondamentale nella produzione dello speck. La lunga tradizione, gli ingredienti migliori nonché la genuinità del prodotto e la qualità controllata, rendono lo Speck Alto Adige IGP una specialità tipica, unica ed inimitabile.

Alle origini del gusto

Lo Speck Alto Adige IGP deve il suo peculiare carattere proprio allo 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

Un prodotto tipico di alta qualità, come lo Speck Alto Adige, nasce solo dagli ingredienti migliori, dalla cura nel processo produttivo e dalla sapienza artigiana.

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

Le cosce vengono tagliate secondo i metodi tradizionali dando origine alla tipica baffe.

Segue poi la salagione e l'aromatizzazione delle baffe con una speciale miscela di spezie, sale, pepe, alloro, ginepro e rosmarino che costituisce un segreto di famiglia, per cui ogni produttore conferisce al suo speck un tocco personale.

Successivamente le baffe vengono esposte alternativamente ad un'affumicatura leggera con legna poco resinosa, e all'aria fresca di montagna. Durante la stagionatura che dura circa 22 settimane le baffe rimangono appese in locali pervasi dall'aria pura e fresca delle valli di montagna altoatesine. Durante questo processo si forma uno strato naturale di muffa aromatica la quale, oltre ad evitare che lo speck si secchi troppo, gli conferisce un aroma inconfondibile con una nota di porcini e noci.



Il marchio di qualità

Non tutto lo speck prodotto in Alto Adige può fregiarsi della denominazione "Speck Alto Adige IGP", ma solo quello che abbia superato i rigidi controlli di qualità effettuati da parte del Consorzio Tutela Speck Alto Adige e da parte di un istituto specializzato indipendente, INEQ- Istituto Nord Est Qualità, accreditato dal Ministero.

Oggetto del controllo sono le carni selezionate, la salmistratura, l'affumicatura leggera con legna poco resinosa, la stagionatura per almeno 22 settimane, la giusta consistenza, il rapporto fra parti grasse e parti magre, il contenuto salino, l'aroma ed il gusto unico ed equilibrato. Solo dopo aver superato questi controlli lo speck viene marchiato a fuoco e può essere contrassegnato in etichetta con il logo dello Speck Alto Adige, la tipica pettorina verde.

Lo speck in cucina tra tradizione e modernità

Lo Speck Alto Adige IGP è un alimento prezioso che riunisce in sé molteplici qualità: contiene molte proteine, si conserva ottimamente, può essere gustato da solo o in combinazione con altri ingredienti, nelle pietanze tradizionali o nei piatti della cucina moderna.

Lo speck si gusta al meglio secondo la tradizione, vale a dire, tagliato a pezzetti o a fettine sottili e accompagnato con un buon bicchiere di vino altoatesino e un pezzo di Schüttelbrot (tipico pane altoatesino di segale).

Ricette gustose a base di speck si possono trovare sul sito: www.speck.it/it/speck-alto-adige-ricette.html

L'Ambasciatore del gusto per eccellenza

Lo Speck Alto Adige IGP, in quanto specialità altoatesina apprezzata anche a livello internazionale, viene celebrato con una festa ad hoc in Val di Funes che richiama migliaia di buongustai dall'Italia e dall'estero.

Lo "Speckfest Alto Adige" avrà luogo dal 1 al 3 ottobre 2010 a Santa Maddalena, ai piedi delle Odle, uno dei posti più suggestivi e affascinanti dell'Alto Adige. Uno dei momenti più attesi della Festa dello Speck è quello della "Specküberraschung", ovvero la tradizionale sorpresa, che consiste nella presentazione di composizioni creative a base di speck, ideate da Hans Mantinger "Gletscherhons", maestro nel taglio dello speck.

Lo Speckfest Alto Adige si pone l'obiettivo di far conoscere un prodotto tipico di qualità e le usanze e le tradizioni della zona. Accanto alle specialità culinarie, la festa offre anche tanta musica, un mercato di prodotti contadini e il pane fragrante sfornato per l'occasione.

Maggiori informazioni e curiosità al sito www.speckfest.it