



Südtiroler Speck Consortium  
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

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

Lo Speck Alto Adige IGP (indicazione geografica protetta) 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.



Südtiroler Speck Consortium  
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

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 baffle. 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.

Ci sono molti diversi modi di tagliare lo speck Alto Adige: con o senza crosta, a fette a mano o con l'affettatrice in fettine sottilissime, eleganti e delicate, a dadini o a bastoncini. Ciascuno di questi modi conferisce un gusto e una sensazione diversi.



Südtiroler Speck Consortium  
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

In ogni caso, lo speck dev'essere sempre tagliato controfibra e quanto più sottile possibile, anche se affettato a mano. Maggiore è la superficie del prodotto a contatto con l'ossigeno, più forti saranno gli aromi che si sprigioneranno, così come accade per il vino rosso e per tutti gli altri alimenti. Inoltre, lo speck tagliato a fettine sottili si scioglie meglio in bocca.

Per ricette leggere, moderne e/o mediterranee è più adatto il taglio in fettine sottilissime con l'affettatrice dopo aver tolto la crosta. Un ultimo, importante consiglio per consumare lo speck tagliandolo a mano sul tagliere: bisogna sempre eliminare le prime fette, quelle più esterne e solitamente più dure, tagliandole controfibra.

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](http://www.speck.it).

## Valori nutrizionali

100 g Speck Alto Adige contiene

- 300 Kcal
- 30,7g proteine
- 1,2g carboidrati
- 19,1 grassi
- di cui insaturi 6,6g
- 4,1g Sodio (sale)

(Fonte: INRAN – Istituto Nazionale di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, 2011)

## Conservazione

Al fresco (circa 5°C) e al riparo dalla luce o in frigo, lo speck confezionato sottovuoto si conserva per molti mesi. È bene liberarlo dal sottovuoto almeno un quarto d'ora prima di consumarlo per consentirgli di sprigionare appieno il suo aroma. Lo speck privato della confezione può essere conservato avvolgendolo in un panno di stoffa o fra due piatti fondi per qualche settimana. Le eventuali muffe che dovessero svilupparsi sulla superficie a causa dell'elevato grado di umidità potranno essere facilmente asportate senza che la qualità del prodotto ne sia compromessa.



Südtiroler Speck Consortium  
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

## 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.

La Festa dello Speck si svolge ogni anno il primo fine settimana di ottobre 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 tradizionale sorpresa, che consiste nella presentazione di composizioni creative a base di speck, ideate da Hans Mantinger "Gletscherhons", maestro nel taglio dello speck.

Lo Festa dello Speck 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](http://www.speckfest.it).

### Per maggior informazioni:

#### Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Via Portici 71

I - 39100 Bolzano

Tel. +39 0471 300381

[info@speck.it](mailto:info@speck.it)

[www.speck.it](http://www.speck.it)