

Speck Alto Adige IGP

Tipicamente gustoso



unico e
inconfondibile



Tipicamente Speck, tipicamente Alto Adige

NON VI È DUBBIO: LO SPECK APPARTIENE ALL'ALTO ADIGE ESATTAMENTE COME LE MONTAGNE, LE MELE E IL VINO. UNICO NELLA PRODUZIONE E NEL GUSTO, LO SPECK ALTO ADIGE CON LA SUA AFFUMICATURA LEGGERA E LA SUA STAGIONATURA ALL'ARIA FRESCA È CONOSCIUTO DAI BUONGUSTAI DI TUTTO IL MONDO.

Tuttavia, non tutto lo speck proveniente dall'Alto Adige è anche il vero "Speck Alto Adige". Cosa lo rende tale? In poche e semplici, ma fondamentali parole: i rigidi criteri e controlli di qualità, i migliori ingredienti, una lunga tradizione, il clima particolare.

E l'amore delle persone per il proprio prodotto.

Poco fumo, tanta aria fresca

CHI LO HA PROVATO UNA VOLTA CONTINUA A SCEGLIERE LO SPECK ALTO ADIGE IGP. INCONFONDIBILE NELL'ASPETTO E NEL GUSTO, HA UNA LUNGA TRADIZIONE, TRAMANDATA CON ORGOGLIO NEI SECOLI DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE.

Lo speck deve il suo peculiare carattere proprio alla particolare posizione geografica dell'Alto Adige, dove la cultura nordica e quella mediterranea s'incontrano in modo singolare. Qui, tra le montagne e le valli del versante alpino meridionale, la natura dà vita ad un clima davvero speciale, con tanto sole e aria pura. Solo qui potrebbe nascere il tipico Speck Alto Adige. Poiché, mentre al nord si conserva il prosciutto attraverso l'affumicatura e al sud lo si essicca all'aria, gli altoatesini hanno unito le due cose: per tradizione lo Speck Alto Adige viene affumicato leggermente e trasformato in specialità con la stagionatura all'aria aperta. Questo procedimento lo rende finemente speziato e delicato al tempo stesso.

Inconfondibile per l'appunto.



Un segreto rigorosamente custodito

LA TIPICA CROSTA INTRISA DI SPEZIE CONFERISCE ALLO SPECK ALTO ADIGE IL SUO AROMA DAVVERO PARTICOLARE. DIETRO ALLA SPECIALE MISCELA DI AROMI SI NASCONDE UNA SINFONIA DI INGREDIENTI NATURALI – E SEMPRE ANCHE UN PICCOLO SEGRETO.



Mentre le cosce vengono accuratamente aromatizzate, si sprigiona nell'aria un profumo di alloro, rosmarino e ginepro. Fanno parte della miscela di aromi anche il sale e il pepe, e, a volte, si aggiunge anche un pizzico di aglio, coriandolo o cumino. Gli ingredienti naturali sono sempre gli stessi, ma rimane segreta la loro esatta miscelazione.

Ogni produttore ha una sua propria ricetta, per lo più custodita come segreto di famiglia e tramandata di generazione in generazione. E così lo Speck Alto Adige assume di volta in volta un tocco personale.

Ogni pezzo un pezzo unico.



Una lenta stagionatura

LE COSE BUONE HANNO BISOGNO DEL LORO TEMPO, GLI ALTOATESINI LO SANNO DA SEMPRE. LASCIANO ALLO SPECK SEMPRE TUTTO IL TEMPO NECESSARIO PER STAGIONARE E DIVENIRE UNA SPECIALITÀ UNICA IN ARMONIA CON LA NATURA. E OGGI È ANCORA COSÌ.

Ci vuole una certa esperienza per sapere quando i tempi sono maturi: maturi per il miglior gusto, maturi per la più alta qualità. Per lo Speck Alto Adige ci vogliono circa 22 settimane. Questo è ciò che ha insegnato la tradizione e così viene tramandato da generazioni. Così a lungo può durare la stagionatura dello Speck Alto Adige, in locali ben areggiati, pervasi dall'aria fresca e pulita delle valli di montagna altoatesine. Proprio questa calma rende lo Speck Alto Adige ciò che è da sempre: un autentico pezzo della natura.





La strada verso la specialità

VIENE FREGIATO DELLA DENOMINAZIONE "SPECK ALTO ADIGE IGP"
SOLO LO SPECK PRODOTTO SECONDO LE REGOLE TRADIZIONALI
DELLA PRODUZIONE DI SPECK ALTOATESINO.

Alla base di un buon prodotto vi è una buona materia prima. Per questo per lo Speck Alto Adige IGP vengono utilizzate solo cosce suine magre, sode e provenienti da allevamenti trattati correttamente, riconosciuti e controllati. Le cosce vengono tagliate secondo i metodi tradizionali.

Così nasce la tipica bafra.



Tipicamente speziato

Le baffe di speck vengono cosparse di sale e di una speciale miscela di aromi e salmistrate a secco per tre settimane in un ambiente fresco. Ogni produttore ha la propria personale ricetta, tenuta segreta, per l'esatta miscelazione di sale, pepe, alloro, ginepro e rosmarino. Deve solo fare attenzione che il contenuto di sale finale non superi il 5%.



Tipicamente affumicato

Dopo la salmistratura, le baffe vengono esposte, alternativamente, per cinque giorni ad un'affumicatura leggera con legna poco resinosa e all'aria fresca delle valli di montagna altoatesine. La temperatura del fumo non può superare i 20° C. Solo allora lo speck acquista il suo inconfondibile aroma finemente speziato.



Tipicamente stagionato

Le baffe hanno circa 22 settimane di tempo per stagionare e divenire una specialità. Restano appese in locali pervasi dall'aria pura e fresca delle valli di montagna altoatesine. In questa fase lo speck perde circa un terzo del suo peso iniziale, acquistando così la sua tipica consistenza solida.

LA SINFONIA UNICA DI AROMI, FUMO, ARIA DI MONTAGNA E MUFFA CONFERISCONO ALLO SPECK ALTO ADIGE IL SUO GUSTO EQUILIBRATO E INCONFONDIBILE.

Durante la stagionatura si forma uno strato naturale di muffa aromatica. Essa arrotonda il gusto caratteristico dello Speck Alto Adige e viene rimossa a fine stagionatura.

Il sigillo di qualità dell'Alto Adige

UN PRODOTTO DI ALTA QUALITÀ NASCE SOLO DAGLI INGREDIENTI MIGLIORI, DALLA CURA E ATTENZIONE NEL PROCESSO PRODUTTIVO, DALLA SAPIENZA ARTIGIANA. COME LO SPECK ALTO ADIGE IGP. QUESTO PRINCIPIO È GARANZIA DI UN RIGOROSO SISTEMA DI CONTROLLO E DELLA TIPICA MARCHIATURA A FUOCO.

Solo quando viene impresso a fuoco il marchio Alto Adige nella cotenna, tutto è veramente come vuole la tradizione. Solo ora lo speck è un autentico "Speck Alto Adige".

Proprio per garantire questa qualità è stato fondato già nel 1992 il Consorzio Speck Alto Adige. In collaborazione con l'istituto di controllo indipendente Istituto Nord Est Qualità (INEQ) è stato sviluppato un sistema per verificare il rispetto dei parametri di qualità in tutte le fasi di lavorazione: dalla selezione della carne fino al prodotto finito.

Lo "Speck Alto Adige IGP" può essere prodotto solo da quei produttori che si sono impegnati contrattualmente alla produzione secondo il metodo tradizionale e si sottopongono ai relativi rigidi controlli. Gli ispettori hanno libero accesso in ogni momento ai siti produttivi. Ispezionano la stagionatura, il rapporto tra parti grasse e magre, nonché il contenuto salino. Così come la consistenza, l'odore e ovviamente il gusto: leggermente affumicato, con una nota di porcini e noci.



Il sigillo di qualità "Speck Alto Adige IGP" assicura una qualità controllata.

Al momento dell'acquisto fate attenzione al marchio di qualità contraddistinto dalla pettorina verde.



L'importanza del nome

IL MARCHIO “SPECK ALTO ADIGE IGP” GARANTISCE LA MASSIMA QUALITÀ. VI DA LA GARANZIA DI GUSTARE UNA SPECIALITÀ REGIONALE UNICA. POICHÉ NON TUTTI GLI SPECK ALTOATESINI POSSONO PORTARE LA DENOMINAZIONE “SPECK ALTO ADIGE”.

La sigla IGP sta per “indicazione geografica protetta”. Tale riconoscimento viene attribuito dall’Unione Europea ai prodotti selezionati che seguono il metodo produttivo tradizionale in una particolare area geografica.

Può assumere la denominazione “Speck Alto Adige IGP” solo lo Speck prodotto in Alto Adige, lavorando le cosce suine e secondo l’antico procedimento. Gli ingredienti sono rimasti gli stessi da secoli: poco sale, poco fumo, tanta aria fresca di montagna e una stagionatura più lunga. Solo dopo che tutti i criteri sono stati soddisfatti e i controlli superati, lo speck può ricevere la sua denominazione d’origine.

Effettivamente, lo Speck Alto Adige IGP risulta uno dei prodotti di qualità italiani più controllati. Ed esso costituisce attualmente uno dei più importanti prodotti di esportazione dell’Alto Adige. Tuttavia, solo il 40% dei 5,5 milioni di baffe di speck prodotte annualmente in Alto Adige può essere contrassegnato con la prestigiosa etichetta. La migliore dimostrazione di quanto rigidi ed efficaci siano i controlli di qualità!

Speck Alto Adige IGP – gusto tipico

A RENDERE LO SPECK ALTO ADIGE IGP COSÌ TIPICO SONO LO STRETTO LEGAME CON LA NATURA, IL RISPETTO DELLA TRADIZIONE E IL PRESUPPOSTO CHE SOLO IL PRODOTTO MIGLIORE SIA BUONO ABBASTANZA.

Lo Speck Alto Adige riunisce in sé molteplici qualità: contiene molte proteine, si lascia conservare ottimamente ed è buonissimo gustato da solo, così come in combinazione con altri ingredienti. In poche parole: lo Speck Alto Adige è un alimento prezioso, di cui avere sempre una scorta in casa.

Potete gustare lo Speck Alto Adige in svariati modi: in modo classico nella tipica merenda contadina, come componente finemente saporito nelle pietanze tradizionali o come ingrediente creativo in piatti della cucina moderna. Non importa come lo preparate: lo Speck Alto Adige è sempre una vera delizia per il palato.

Con la giusta affettatura, il gusto ci guadagna!

A OGNUNO IL SUO: QUESTO VALE ANCHE PER LO SPECK ALTO ADIGE IGP! MOLTI AMANO LO SPECK TAGLIATO SOTTILE SOTTILE CON L'AFFETTATRICE, ALTRI PREFERISCONO IL METODO TRADIZIONALE E LO AFFETTANO A MANO. SCOPRITE ANCHE VOI COME PREFERITE GUSTARE LO SPECK ALTO ADIGE IGP!

Cominciate a tagliare lo speck dai lati più duri del trancio poiché essi si seccano più velocemente.

Tagliate un pezzo largo circa due dita e togliete la cotenna. Chi lo preferisce più delicato allontana anche la crosta con gli aromi. Tradizionalmente la crosta viene lasciata e lo speck ha un gusto più deciso e speziato.

Il pezzo così ottenuto può essere tagliato a fette, a listarelle o a cubetti. E vedrete come ogni variante conferisca allo Speck Alto Adige una specifica esperienza di gusto.

SUGGERIMENTO: Lo Speck dovrebbe essere tagliato quanto più sottile possibile e sempre controfibra. Così si ottiene il boccone giusto.



UNA CORRETTA CONSERVAZIONE
PRESERVA IL TIPICO AROMA

Nella confezione sottovuoto lo Speck Alto Adige si conserva per molti mesi, in frigorifero o in un luogo fresco e lontano dalla luce. Lo speck non confezionato può essere conservato in frigorifero per qualche settimana avvolgendolo in uno straccio o tra due piatti fondi, facendo attenzione a non porlo vicino a cibi dall'odore forte.

I suoi buoni valori nutrizionali e l'alta percentuale di preziose proteine rendono lo Speck Alto Adige un'alternativa ideale alla carne fresca, al pesce e alle uova.

Calorie	335,31 Kcal/1395,95 KJ
Proteine	31,37 g
Grassi	23,30 g
Carboidrati	<0,50 g

Valori nutrizionali per 100 g di Speck Alto Adige
(Consorzio Tutela Speck Alto Adige, 2006)

Sorprendentemente versatile

POTETE OSSERVARLO, ODORARLO, ASSAPORARLO: NESSUN ALTRO SPECK ASSOMIGLIA ALLO SPECK ALTO ADIGE IGP. E NELLA SUA UNICITÀ È ALLO STESSO TEMPO VERSATILE.

Lo Speck Alto Adige è di per sé un piacere: si gusta al meglio a fettine sottili e accompagnato con un buon bicchiere di vino altoatesino. Non solo è buono freddo, come spuntino sfizioso preparato velocemente, ma è eccellente combinato con altri ingredienti nella preparazione di pietanze calde. E in così tanti modi, che difficilmente uno se lo aspetta.

Cucinate con noi e lasciatevi sorprendere dalle ricette del cuoco gourmet altoatesino Herbert Hintner!



Canederli di speck

Ingredienti per 4 persone: 200 g di pane bianco tagliato a cubetti, 100 g di Speck Alto Adige a cubetti, 40 g di farina, 50 g di cipolle brasate (ricetta base a pagina 34), sale, un cucchiaio di erba cipollina o prezzemolo tagliato finemente, 3 uova

Preparazione: Amalgamare bene i pezzettini di pane e speck, la farina e le cipolle brasate, il sale e il prezzemolo (o l'erba cipollina); aggiungere le uova e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare risposare per 10 minuti, modellare i canederli e farli cuocere per 8-10 minuti in acqua salata.

Suggerimento: Togliere dal frigo lo speck almeno un quarto d'ora prima di essere servito affinché il suo aroma possa essere apprezzato appieno.





Patate ripiene con speck e panna acida

Ingredienti per 4 persone: 8 patate di media grandezza, 100 g di panna acida, sale, pepe, 160 g di Speck Alto Adige, 50 g di cipolle brasate, 10 g di erba cipollina, 2 rametti di timo, 4 foglie di basilico, 4 foglie di prezzemolo

Preparazione: Lessare le patate con la buccia in acqua salata. Mantecare la panna acida e insaporirla con sale e pepe. Aggiungere le erbe aromatiche tagliate finemente. Tagliare le patate a circa un terzo della loro altezza e svuotarle delicatamente con un cucchiaino. Tagliare lo speck a fettine, unirlo alle cipolle brasate e usare il composto per riempire le patate svuotate. Distribuire la panna acida sui piatti, adagiare le patate e guarnire a piacere.



Grissini allo speck

Ingredienti per 4 persone: 25 g di lievito, 1/4 l di acqua, 15 g di sale, 500 g di farina di grano, 1/8 l di olio d'oliva, 160 g Speck Alto Adige

Preparazione: Sciogliere il lievito in acqua tiepida e aggiungere il sale e la farina. Sbattere il composto in un frullatore, incorporando lentamente l'olio. Lasciare riposare l'impasto per circa un'ora. Infine formare un grosso rotolo, tagliare a fette spesse e arrotolarle a loro volta fino a formare dei lunghi e sottili bastoncini. Cuocere i grissini per 15 minuti a 140° in forno preriscaldato. Far raffreddare i grissini e avvolgerli a piacere con delle fettine di speck.

Tagliere di speck

Ingredienti per 4 persone: patate ripiene di speck (ricetta a pagina 26), 200 g di Speck Alto Adige tagliato a mano, 200 g di Speck Alto Adige a fettine sottili, 200 g di speck, olio d'oliva, sale, pepe, 4 ravanelli, 40 g di salsa di rafano alla panna.

Preparazione: Per il rotolo di speck tagliare lo Speck Alto Adige in lunghe fette sottili di ca. 5 mm. Stendere le fettine di speck sovrapponendole una sull'altra fino a creare una sequenza larga 10 cm. Ripetere la procedura con le restanti fettine disponendole man mano coprendo le prime fino a formare un rettangolo 10x30 cm. Arrotolare il quadrato e tagliarlo a rondelle sottili. Disporre sul tagliere le patate ripiene di speck con il rotolo, lo speck tagliato a mano e a fettine sottili. Guarnire a piacere con ravanelli, cetrioli, salsa di rafano oppure insalata valeriana.





Insalata di asparagi con carpaccio di speck

Ingredienti per 4 persone: 8 asparagi di Terlano, insalata a piacere, 20 fettine sottili di Speck Alto Adige, 80 g di Parmigiano Reggiano in scaglie sottili, 8 cucchiaini di vinaigrette

Preparazione: Lessare gli asparagi in acqua salata e lasciarli raffreddare. Disporre 2 asparagi su ogni piatto. Posizionare al centro l'insalata, aggiungere 5 fette sottili di speck, cospargere con delle scaglie di parmigiano e guarnire con vinaigrette.



Tagliatelle con speck

Ingredienti per 4 persone: 100 g di speck, 100 g di cipolle, 50 g d'olio d'oliva, 250 g di pomodori in pezzi, 1 foglia di alloro, sale, pepe macinato al momento, 1 peperoncino secco, 1 cucchiaino di prezzemolo, 320 g di tagliatelle (paglia e fieno), 4 cuori di basilico, 4 fette di pomodoro secco

Preparazione: **Per la salsa:** tagliare lo speck a listarelle. Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà e tagliare anch'essa a listarelle. Rosolare la cipolla nell'olio d'oliva e poi unire la pancetta. Aggiungere il pomodoro in pezzi e l'alloro, condire con il sale, il pepe, il peperoncino e far cuocere per ca. 10 minuti. Prima di terminare la cottura unire l'aglio tritato finemente. Lavare il prezzemolo, tagliarlo finemente e unirlo alla salsa. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, saltarle poi nella salsa e servire con le foglie di basilico e le fettine di pomodoro secco.



Pizza di patate con speck alla mediterranea

Ingredienti per 4 persone: 200 g di patate farinose, 200 g di Speck Alto Adige, 50 g di pomodori stufati, 40 g di olive snocciolate, 30 g di capperi, 100 g di cipolle brasate (ricetta base a pagina 34), 4 foglie di basilico, sale, pepe, olio d'oliva

Preparazione: Sbucciare le patate, tagliarle a pezzetti e lessarle in acqua salata. Pulire lo Speck Alto Adige raschiando la crosta aromatizzata, tagliarlo prima a fettine sottili e poi a cubetti. Scaldare appena i pomodori stufati. Scolare le patate, schiacciarle e sbatterle con una frusta aggiungendo un po' di sale. Distribuire in parti uguali il purè sui piatti, stendervi sopra una pellicola trasparente e picchiettare con un batticarne. Ricoprire a piacere con lo speck, le olive e i capperi e guarnire con le foglie di basilico.



Risotto ai porri con speck e Schüttelbrot

Ingredienti per 4 persone: Pasta di porri: 200 g di porri sbollentati (solo la parte verde), 50 g di burro. Risotto: 280 g di riso (Carnaroli), olio d'oliva, 1 l di brodo vegetale (ricetta base a pagina 34), 40 g di parmigiano grattugiato, 50 g di burro, sale, pepe, 100 g Schüttelbrot, 150 g di Speck Alto Adige, tagliato a cubetti

Preparazione: Per la pasta di porri: frullare i porri e il burro. Per il risotto: cuocere il riso nell'olio d'oliva senza che prenda colore. Versare il brodo vegetale in modo da coprire il riso e continuare ad aggiungere gradualmente del brodo ogni volta che la quantità versata in precedenza è stata assorbita. Far cuocere per circa 13 minuti continuando a mescolare. Infine insaporire con l'aggiunta della pasta di porri, del parmigiano, del sale e del pepe. Rompere a piccoli pezzi lo Schüttelbrot e mescolarlo con lo speck. Disporre il risotto al centro del piatto con l'ausilio di un cerchio di metallo e guarnire con speck e Schüttelbrot.

Ricette base

Cipolle brasate

Ingredienti per 4 persone: 1 cipolla di media grandezza, 50 g di burro o 50 g di olio d'oliva

Preparazione: Scaldare il burro o l'olio d'oliva in una padella e aggiungere la cipolla tritata. Fare appassire senza che prenda colore. Scolare l'olio e lasciare raffreddare le cipolle.

Brodo vegetale

Ingredienti per 4 persone: 2 l di acqua, 1 carota, 1 cipolla di media grandezza, 1/2 gambo di sedano, 1/2 sedano rapa, 1 spicchio d'aglio, 2 gambi di prezzemolo, 1 rametto di rosmarino, 1 foglia di alloro, 5 foglie di basilico

Preparazione: Mettere tutti gli ingredienti in una pentola e far cuocere per circa 2 ore a fuoco lento. Filtrare e riscaldare per il successivo impiego.

Coordinamento: EOS – Organizzazione export Alto Adige della Camera di Commercio

Concept, testo e layout: Conzepta

Fotografia: Frieder Blicke, Alessandro Trovati, Augustin Ochsenreiter, Südtirolfoto, SMG

Ricette: Tagliatelle (pag. 31) Gasteiger, Bachmann, Wieser; tutte le altre ricette sono di Herbert Hintner.

I produttori



www.senfter.it



www.recla.it



www.christanell.it



www.moser.it



www.merano-speck.com



info@sudtirolerspeck.com



www.vontavon.it



www.nocker.it



www.mendelspeck.com



www.fleischundwurst.com



www.galloni-meran.it



Martin_speck@rolmail.net



www.siebenfoercher.it



www.winderger.info



www.trocknerspeck.com



info@pramstrahler.eu



www.stephanvonfoestl.it



Goetsch.toni@rolmail.net



www.max-siebenfoercher.it



www.gasser.to



Tel. 0473/831 207



www.gstoer.com



info@metzgerei-christanell.com



www.metzgerei-steiner.com



rossi@rolmail.net



Tel. 0472/410 168



Consorzio Tutela Speck Alto Adige
via Renon, 33/A - I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 300 381
info@speck.it | www.speck.it