

Speck Alto Adige IGP
**Tipicamente
gustoso**





Speck Alto Adige: un perfetto connubio culinario

Un tocco di sale, una lieve affumicatura e abbondante aria alpina: ecco il capolavoro di una tradizione millenaria, che combina metodi mediterranei e nordici nella lavorazione del prosciutto crudo. Lo Speck Alto Adige IGP incarna l'autentica identità del nostro territorio, punto d'incontro tra culture diverse. Oggi, questa specialità deve la sua elevata qualità e varietà di sapori all'instancabile lavoro dei produttori certificati e controllati dal Consorzio Tutela Speck Alto Adige.

Il marchio di qualità europeo IGP

(Indicazione Geografica Protetta)

State cercando l'originale Speck Alto Adige? Solo quello prodotto secondo i rigorosi metodi tradizionali può fregiarsi del marchio IGP. Al momento dell'acquisto, prestate attenzione al sigillo IGP e alla pettorina verde (vedi illustrazioni).



Il primo passo

Tutto ha inizio con l'accurata selezione delle carni, perché una pregiata materia prima è il presupposto per l'ottima qualità: lo Speck Alto Adige è prodotto esclusivamente con cosce magre provenienti da allevamenti controllati e certificati.

La produzione



Speziatura

Le baffe vengono frizionate con una miscela di spezie, come alloro, rosmarino, ginepro, e un pizzico di sale, e lasciate salmistrare per due-tre settimane.



Affumicatura

La regola d'oro vuole l'impiego di una quantità ridotta di fumo, misto a fresca aria alpina. Questa delicata affumicatura a freddo (< 20°C), con legno di faggio a basso contenuto di resina, conferisce allo speck un sapore equilibrato e lievi aromi affumicati.



Stagionatura

La stagionatura alla fresca aria alpina della durata media di 22 settimane causa una perdita di almeno il 35% del peso, conferendo allo speck la tipica consistenza compatta. Durante questo periodo, ha anche origine una muffa naturale che arricchisce il sapore caratteristico dello speck.

La straordinaria combinazione di spezie, affumicatura, aria alpina e nobili muffe dona allo Speck Alto Adige IGP un sapore equilibrato e inconfondibile. Solo quello che soddisfa i severi requisiti di qualità e supera rigorosi controlli ottiene il marchio di qualità "Speck Alto Adige IGP", impresso sulla cotenna.





Lo Speck Alto Adige IGP, una montagna di bontà

Come aperitivo o per una merenda, lo Speck Alto Adige IGP è una sana e preziosa fonte energetica.

- ✓ **Proteine:** con un contenuto di oltre 30 g di proteine ogni 100 g, lo Speck Alto Adige rafforza muscoli, pelle e organi.
- ✓ **Grassi:** poiché il corpo umano non è in grado di produrre acidi grassi polinsaturi, lo Speck Alto Adige è una fonte preziosa di tali nutrienti.
- ✓ **Vitamine:** l'elevato contenuto di vitamine B1, B2, B3, B6 e B12 è essenziale per la produzione di energia, il metabolismo energetico, la protezione di cellule, vista e pelle, oltre che per la riduzione di stanchezza affaticamento.
- ✓ **Sale:** il basso contenuto di sale (max. il 5%) e le spezie conferiscono allo speck un aroma equilibrato.

Il taglio

Lo Speck Alto Adige IGP confezionato sottovuoto va tolto dal frigorifero circa un'ora prima del consumo. Affettato a macchina, sprigiona al meglio il suo sapore delicato. Se, invece, si preferisce tagliarlo a mano è opportuno osservare le seguenti regole:

- con un coltello ricavare una fetta dello spessore di ca. 3 cm nel senso della lunghezza.
- rimuovere la cotica
- tagliare lo speck a fettine, strisce o cubetti nella direzione opposta alla fibra.

Consiglio: se si preferisce un sapore più delicato, eliminare la crosta speziata.



Conservazione

Una volta aperta la confezione, lo Speck Alto Adige può essere avvolto in un panno umido o racchiuso tra due piatti fondi e riposto in frigorifero per alcune settimane.

Se sottovuoto, si conserva in frigorifero anche diversi mesi.

Gustosa varietà

I buongustai conoscono lo Speck Alto Adige come saporito salume da affiancare a formaggio e Schüttelbrot nella tradizionale merenda al tagliere. In realtà questo prodotto è molto di più: fritto a striscioline come tocco saporito nell'insalata di cappuccio, ingrediente dei canederli, alternativa al prosciutto accanto agli asparagi, affettato sottilissimo come carpaccio o mantello di verdure, frutta, pesce e carne o aroma aggiuntivo nelle moderne ricette della cucina gourmet. Insomma, non vi sono limiti alla fantasia!

Speck Alto Adige IGP: autentico, versatile, saporito

Melone alla griglia con speck Alto Adige IGP e pesto di rucola



Ingredienti per 4 persone:

100 g rucola
2 rametti di menta
2 rametti di basilico
30 ml olio di oliva
1 lime
1 melone Galia
180 g speck Alto Adige IGP tagliato a fette sottili
1 limone
sale, pepe
crescione fresco



Alla ricetta

Merenda altoatesina



Ingredienti per 4 persone:

200 g Speck Alto Adige IGP
2 Kaminwurz (salamini affumicati)
2 Schüttelbrot Alto Adige IGP (pane croccante di segale)
1 mela Alto Adige IGP



Alla ricetta



Altre ricette su www.speck.it



Quali sono gli obiettivi del Consorzio Tutela Speck Alto Adige?

Nel 1992, i produttori di Speck Alto Adige si sono uniti per tutelare e promuovere la qualità di questo prodotto. Le loro linee guida si basano sulle tre competenze principali del consorzio.

- 1 Politica di qualità: definizione dei criteri di qualità e monitoraggio dell'intero processo produttivo.
- 2 Tutela del marchio: garanzia dell'uso corretto del marchio "Speck Alto Adige IGP".
- 3 Iniziative pubblicitarie: campagne stampa, spot televisivi e radiofonici, partecipazione a fiere ed eventi nonché altre promozioni commerciali e pubbliche relazioni.

Godetevi lo Speck Alto Adige IGP a casa vostra

Non potete fare a meno dello Speck Alto Adige IGP e volete gustarlo anche a casa vostra? Nessun problema: potete acquistare questa prelibatezza direttamente dal produttore o ordinarla comodamente online e farvela consegnare al vostro indirizzo! Scansionate il codice QR per visualizzare l'elenco di negozi e punti vendita online.



Consorzio Tutela Speck Alto Adige

39100 Bolzano

Portici 71

Tel. 0471 300 381

info@speck.it

www.speck.it



@speckaltoadige