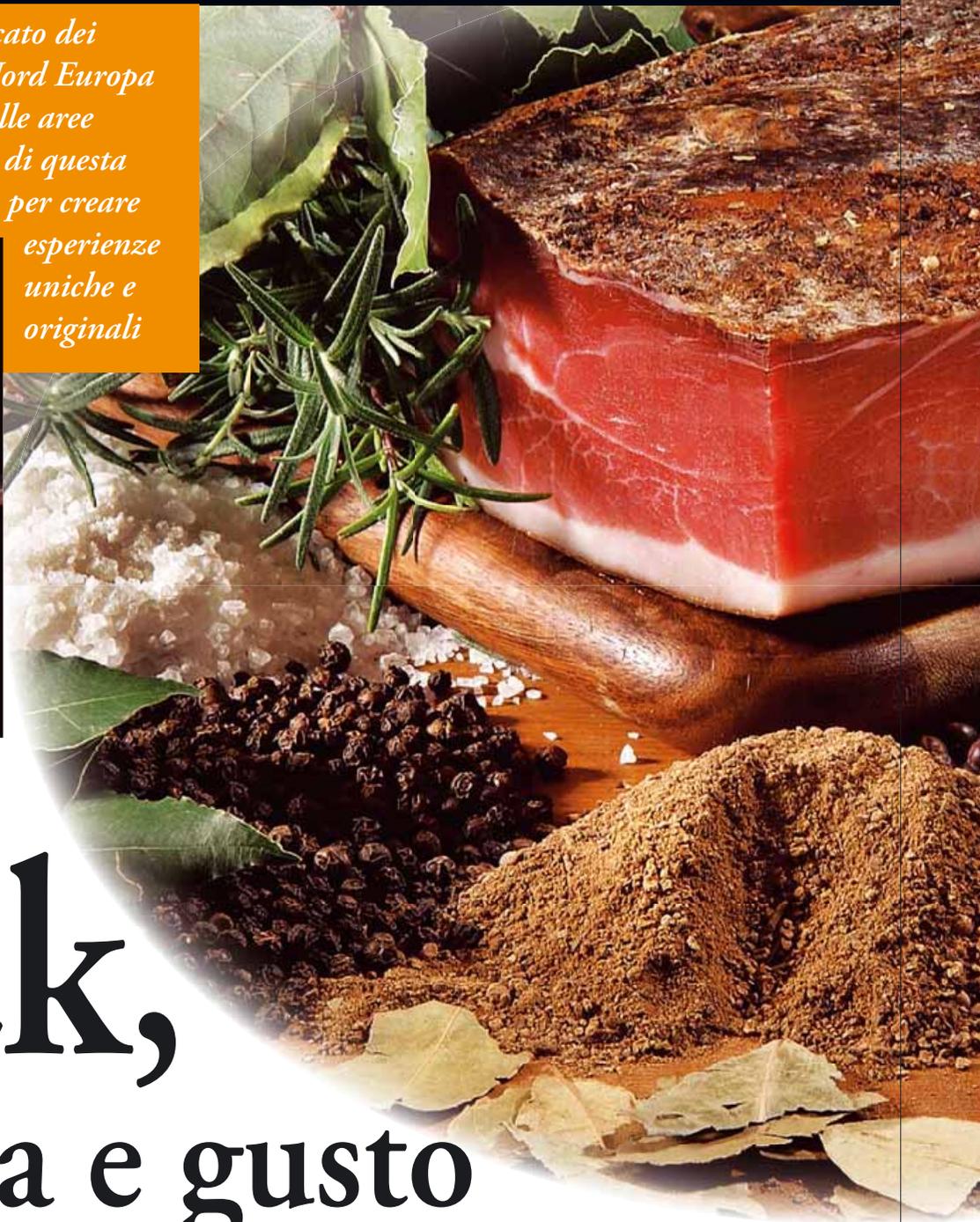
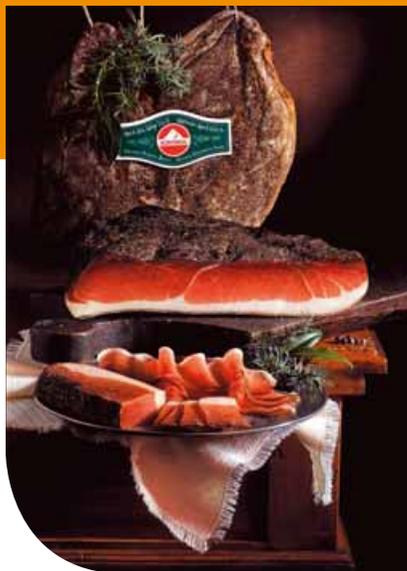


Ha un gusto equilibrato, più delicato dei crudi fortemente affumicati del Nord Europa e più deciso dei prosciutti dolci delle aree mediterranee. Rispecchia l'anima di questa terra, dove Nord e Sud si fondono per creare

esperienze uniche e originali



Speck, fraganza e gusto di paesaggi montani

Immaginatevi di essere in una vecchia stube tirolese, stanchi dopo una lunga camminata su sentieri che passano tra boschi di abeti e larici e le suggestive cime delle Dolomiti. La tipica merenda che vi verrà servita sarà la degna conclusione di una giornata ricca di emozioni: al centro del tagliere di legno spicherà sicuramente un invitante pezzo di speck.

I mercatini di Natale e la Speckfest di Bolzano sono in assoluto i due «highli-

HERBERT TASCHLER



un festival dedicato totalmente allo Speck Alto Adige igp (indicazione geografica protetta). La tradizione, i costumi e la cultura popolare dell'Alto Adige emergono per tutta la durata della festa, accanto allo Speck e a tanti altri prodotti tipici come il vino, il pane, i formaggi, le mele e gli asparagi. Il palato viene soddisfatto in tutti i sensi dalle prelibatezze presentate sui caratteristici banchetti (per informazioni: Consorzio Speck - Alto Adige).

L'ALTO ADIGE E LO SPECK

«Di fronte a un modesto aumento del mercato dei salumi, lo speck e in particolare lo Speck Alto Adige igp vantano un trend decisamente positivo». Franz Senfter, presidente del Consorzio per la promozione dello Speck dell'Alto Adige, è soddisfatto. «La bontà e la genuinità che lo caratterizzano garantiscono il riconoscimento di una qualità sempre più apprezzata dal pubblico italiano. Le più recenti ricerche di mercato dimostrano una crescita che si distingue per continuità e costanza e che conferma il successo del prodotto».

Fra i vari prodotti che l'Alto Adige offre, lo Speck Alto Adige igp è sicuramente quello più rappresentativo. È il vero e proprio ambasciatore di questa terra particolare, risultato di un metodo di lavorazione che concilia tradizione e innovazione. Il suo aspetto rustico, la fragranza e il gusto evocano paesaggi montani di grande suggestione. Infatti, anche in virtù della speciale posizione geografica, questo speck ha un gusto equilibrato, più delicato dei crudi fortemente affumicati del Nord Europa e più deciso dei prosciutti dolci delle aree mediterranee. Rispecchia quindi l'anima di questa terra, dove Nord e Sud si fondono per creare esperienze uniche e assolutamente originali.

Lo speck porta in sé secoli di storia, esperienze ed eventi personali. Il suo gusto è il frutto, oltre che di tecniche particolari, anche della passione trasmessa di generazione in generazione.

Un momento della Speckfest a Bolzano



ghts» della stagione turistica in Alto Adige, gli eventi più famosi, che anno dopo anno attirano centinaia di migliaia di turisti e ospiti da tutta Italia. I mercatini invitano a respirare un po' d'aria natalizia in un ambiente pittoresco e romantico; la Speckfest garantisce nei mesi estivi tradizione autentica, folclore particolare e un prodotto che ha reso famosa la regione.

Nel 2007 la Speckfest si svolgerà nel weekend dal 17 al 20 maggio, in piazza Walther nel centro storico di Bolzano:

I primi documenti in cui viene citato il termine «speck» risalgono al XVIII secolo. Compare però già nel 1200, pur con nomi e definizioni differenti, nei regolamenti dei macellai e nei registri contabili dei principi tirolesi. Inizialmente veniva prodotto per la necessità di conservare la carne, ed era destinato al consumo familiare. La conservazione avveniva essenzialmente tramite la salatura e l'affumicatura. La salatura era, ed è ancora, il primo e tipico metodo di conservazione dei prosciutti di area mediterranea; l'affumicatura, invece, è il sistema preferito nel Nord Europa per conservare la carne. L'Alto Adige, come ponte tra Nord e Sud, ha fuso i due metodi. «Poco sale, poco fumo e molta aria», questa è la regola principale di produzione dello Speck Alto Adige igp. Essa consiste soprattutto nel salare moderatamente e nell'alternare fumo freddo e aria fresca.

IL PRODOTTO

Lo Speck Alto Adige igp è un prosciutto crudo leggermente affumicato e stagionato per circa 22 settimane. La peculiarità del suo profumo e del suo sapore derivano dalla tecnica di lavorazione tradizionale, protetta dall'Unione Europea dal 1996. La disciplina di produzione prevede infatti un'affumicatura a una temperatura del fumo inferiore ai 20 °C, una stagionatura media di 22 settimane e un contenuto di sale non superiore al 5%. La materia prima deve essere di ottima qualità: solo dopo un'accurata selezione delle cosce suine e dopo severi controlli che verificano le relazioni tra parti grasse e magre, peso, temperatura e grado di acidità delle carni si può procedere con il percorso di lavorazione. Un appunto che si deve fare è che i suini – come per la maggior parte degli altri grandi prosciutti italiani – provengono quasi tutti da Paesi del Nord Europa.

Se tutti i parametri di produzione sono rispettati, il prodotto finito viene marchiato a fuoco e sull'etichetta vengono posti la scritta «Speck Alto Adige igp» in italiano e in tedesco e il simbolo «Südtirol».

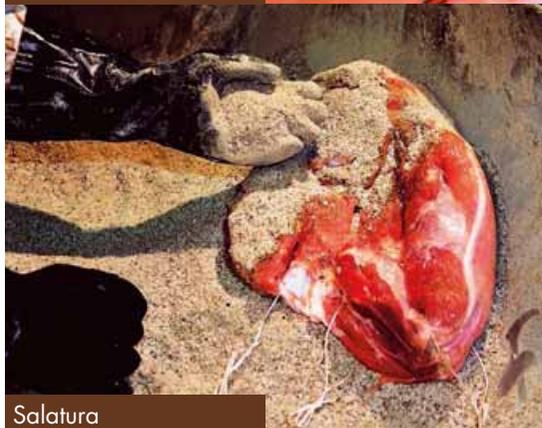
Il marchio europeo di indicazione geografica protetta garantisce sicurezza, ti-



Disossamento



Marchiatura



Salatura



Affumicatura

Poco sale, poco fumo e tanta aria buona

Disossamento. Le cosce suine selezionate vengono disossate e rificate secondo il tradizionale metodo con o senza fesa. È importante che la superficie sia omogenea e quindi non siano presenti fessurazioni né sacche.

Marchiatura. Ogni coscia viene marchiata sulla cotenna con la data di inizio della produzione ben visibile. Questo costituisce una garanzia vera e indelebile, per il controllo dei tempi di stagionatura che avverrà in seguito.

Salatura. Le baffe vengono preparate a mano e salmistrate a secco per tre settimane in ambiente controllato. Vengono girate più volte, per agevolare la penetrazione uniforme della salamoia. Dall'antica tradizione artigiana derivano i segreti relativi alla salatura e all'aromatizzazione. La miscelazione degli aromi è l'unica fase che conferisce al produttore la facoltà di caratterizzare liberamente il prodotto. Una sorta di «ultimo tocco» che rende lo speck di ogni produttore ancor più unico e irripetibile. Il produttore deve stare attento soprattutto al sale: se nel prodotto finale la sua percentuale supera il 5%, il prodotto non può essere venduto come Speck Alto Adige.

Affumicatura. Particolare importanza hanno le fasi di affumicatura e asciugatura: il pieno rispetto delle regole dona allo Speck il noto, inconfondibile aroma. L'affumicatura avviene con legna scelta e poco resinosa, per non conferire un sapore troppo deciso. La temperatura del fumo non può superare i 20 °C: le nuvole di fumo sono particolarmente leggere e le baffe vengono esposte a intervalli regolari al fumo e all'aria frizzante. Affinché il fumo penetri in modo uniforme, è necessario che i pori delle carni non si chiudano e lascino entrare uniformemente l'aroma del fumo.

Stagionatura. Inizia l'importantissima fase di stagionatura, la cui durata è definita tenendo conto del peso finale della baffe ed è in media di 22 settimane. Il peso minimo delle baffe che ricevono il marchio igp è di 3,7 chilogrammi. Con il prezioso contributo dell'aria fresca e di ambienti ben aerati con temperatura non

PER FARE LO SPECK ALTO ADIGE IGP

oltre i 15 °C e tasso di umidità pari al 60-90%, avviene la maturazione completa del prodotto: la bafra ha raggiunto il peso ideale, inferiore del 37% rispetto a quello iniziale.

Formazione muffa. La formazione di un sottile strato di muffa è un tratto caratteristico dello Speck Alto Adige, che infatti è l'unico prosciutto crudo che la utilizza per evitare un'asciugatura troppo rapida. La muffa, inoltre, conferisce al prodotto quel sapore rustico di noci e di funghi porcini freschi, impedisce alle baffe di asciugarsi troppo velocemente e di avere dei bordi troppo secchi, ammorbidendo tutte le altre componenti del sapore.

Controlli. L'elemento fondamentale di un marchio è la qualità. I controlli sono garantiti fin dall'inizio della produzione, ma in questa fase viene svolta una verifica finale per valutare se tutti i criteri imposti siano stati rispettati. L'istituto di controllo indipendente accreditato dal Consorzio deve rispettare in pieno le norme secondo il regolamento Cee n. 2081/92 art. 10:

- verifica della data di inizio lavorazione impressa sulla cotenna, per la valutazione dei tempi di stagionatura;
- controllo della consistenza e spillatura per la verifica olfattiva;
- misurazione a campione della quantità di sale presente nel prodotto, che non deve superare il 5%.

I controlli concretamente si svolgono con la visita ai grandi produttori due volte alla settimana e l'esame di ogni singola bafra nei piccoli stabilimenti da parte di quattro ispettori dell'INEQ (Istituto Nord Est Qualità), l'ente specializzato indipendente e autorizzato dal Ministero delle politiche agricole e forestali per il controllo di prodotti tipici.

Gli ispettori hanno anche il compito di visionare i registri tenuti dal produttore e sorvegliare i processi produttivi in atto. La qualità dello Speck Alto Adige igp viene poi verificata tramite l'analisi sensoriale di un campione statisticamente significativo, sulla base di uno schema comprendente oltre 40 possibili difetti. Per ogni singolo controllo viene poi stilato un rapporto dettagliato.

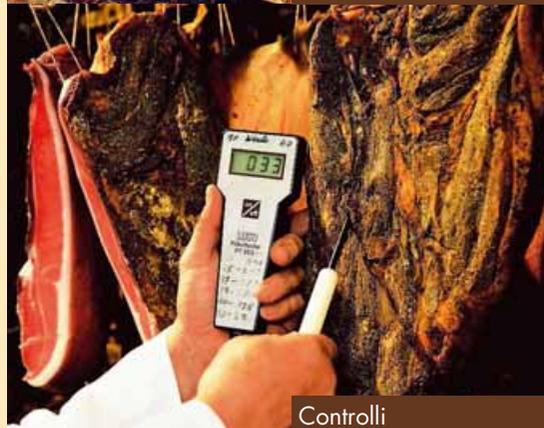
Marchiatura a fuoco. Solo gli speck che hanno superato i parametri imposti dal disciplinare di produzione vengono marchiati a fuoco sulla cotenna in quattro differenti punti, con l'apposito stampo in metallo. Solo gli speck marchiati sono quindi Speck Alto Adige igp. ●



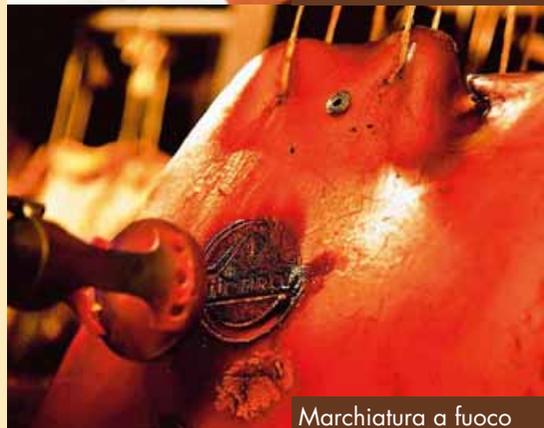
Stagionatura



Formazione muffa



Controlli



Marchiatura a fuoco

picità e genuinità; il prodotto che lo ottiene deve essere originario della regione geografica di cui porta il nome, e quindi possedere caratteristiche che lo rendono unico e non riproducibile al di fuori di essa. Ma per lo Speck una commissione, nominata dalla Giunta provinciale di Bolzano, ha deliberato da poco l'introduzione di nuove regole ancora più severe per garantire la qualità della carne, di un nuovo schema per l'analisi organolettica e di nuove regole per l'impostazione grafica delle etichette dello Speck dell'Alto Adige.

TUTELA E CONTROLLI

L'immagine e il grado di notorietà dello Speck dell'Alto Adige negli ultimi anni sono però stati sfruttati da diversi produttori. Questo ha dato origine a imitazioni e a denominazioni come, ad esempio, «speck delle Dolomiti», «speck pusterese», «speck di Fié» oppure «speck Burggräfler». Da quando allo Speck dell'Alto Adige è stata riconosciuta l'igp, questa prassi è severamente vietata. Mentre il Consorzio si era limitato sinora a informare gli utilizzatori sulla illegalità di tali evocazioni, è ora costretto ad agire. Espleta quindi l'attività di vigilanza, anche per vie legali: obbligo che deriva dal riconoscimento ufficiale da parte dello Stato, avvenuto con il decreto ministeriale del Ministero delle politiche agricole e forestali del 4-12-2003 e da un decreto ministeriale che stabilisce disposizioni sanzionatorie anche nei confronti del Consorzio.

«Da sempre lo speck prodotto in Alto Adige può fregiarsi del nome della nostra provincia solo se, fra altro, ha superato i severi controlli. L'anno scorso – spiega Franz J. Mitterrutzner, direttore del Consorzio Speck dell'Alto Adige – ciò è avvenuto per la metà della produzione complessiva dei produttori di Speck dell'Alto Adige. Per lo speck non controllato è in vigore il divieto non solo di recare la denominazione “Südtirol-Alto Adige”, ma anche dell'uso di ogni ulteriore indicazione o testo che potrebbe indurre il consumatore a credere che il prodotto sia Speck dell'Alto Adige. Di questa categoria fanno parte in particolare i

Speck, una specialità tutta da provare

Lo Speck Alto Adige igp è una delizia in svariate occasioni di consumo ed è un ingrediente essenziale in piatti gustosi e raffinati. L'inconfondibile sapore, i valori nutrizionali equilibrati e l'eccellente versatilità ne fanno una specialità tutta da provare.

• ANTIPASTO

Carpaccio di Speck Alto Adige igp e funghi porcini

Si tratta di una ricetta di Herbert Hintner, chef pluripremiato del Ristorante «Zur Rose» di Appiano.

INGREDIENTI PER 1 PERSONA

50 g di Speck Alto Adige igp, 20 g di funghi porcini freschi (in alternativa, porcini sott'olio), 15 g di valeriana, 10 g di formaggio Asiago stagionato in scaglie, 8 g di noci grattugiate, 1 cucchiaio di vinaigrette (olio d'oliva, succo di limone, sale e pepe quanto basta).

PREPARAZIONE

Disporre su un piatto le fette di Speck Alto Adige igp in forma circolare, tagliate sottili, lunghe circa 10 cm e senza crosta.

Cospargerle con le scaglie di formaggio Asiago. Aggiungere le noci grattugiate, poi i funghi porcini freschi o sott'olio tagliati sottili.

Guarnire con l'insalata valeriana. Infine, condire leggermente con la vinaigrette.



• PRIMO

Fusilli alle verdure e Speck Alto Adige igp

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g di pasta formato fusilli, 2 zucchine, 1 carota, 2 fette di Speck Alto Adige igp, mezza bustina di zafferano, 1 cucchiaio di curry, 1 spicchio d'aglio, formaggio grana grattugiato, olio, sale.

PREPARAZIONE

Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata nella quale avrete aggiunto lo zafferano. Tagliate a listarelle lo Speck, mondate e lavate le zucchine e la carota, poi affettatele sottilmente. Versate in una casseruola piuttosto capiente 4 cucchiai d'olio, lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato. Fatelo rosolare, poi eliminatelo e aggiungete lo Speck e le verdure preparate e il curry. Cuocete il tutto a fuoco moderato per 5 minuti rigirando spesso e delicatamente. Scolate la pasta ancora al dente, trasferitela nella padella con le verdure e spadellate il tutto per un minuto. Servite accompagnando con formaggio grana grattugiato.

Vino consigliato: Pinot bianco A.A.

• SECONDO

Gamberi avvolti con Speck Alto Adige igp

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

12-16 gamberi puliti, 1-2 spicchi d'aglio, 2 limoni, 2-3 cucchiai d'olio d'oliva, 6-8 fette di Speck Alto Adige igp senza crosta, pepe, una foglia di menta.

PREPARAZIONE

Tagliate finemente l'aglio e un limone a fette sottili, spremete l'altro.

Mescolate il succo di limone con l'aglio e un cucchiaio d'olio d'oliva. Pulite i gamberi e marinateli per almeno 30 minuti con il succo di limone, l'aglio e l'olio d'oliva. Asciugateli con carta da cucina e avvolgeteli in mezza fetta di Speck. Arrostite i gamberi in una padella con 1-2 cucchiai d'olio d'oliva per circa 2-3 minuti. Regolate con il pepe e servite su un piatto con le fette di limone e le foglie di menta.

Vino consigliato: Sylvaner Valle Isarco A.A.

• PIATTI UNICI

Soufflé di Speck Alto Adige igp con patate e carciofi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 carciofi, 3 patate, 100 g di Speck Alto Adige igp a fette, formaggio grana grattugiato, 1 scalogno, 1 limone, 200 g di panna, olio d'oliva, sale e pepe.

PREPARAZIONE

Tagliate i carciofi dopo aver tolto le foglie esterne e metteteli in acqua fredda con succo di limone, così che mantengano il colore verde. Sbucciate le patate e tagliatele a fette sottili. Mettete lo scalogno tagliato finemente in una casseruola con 3 cucchiai d'olio d'oliva.

Disponete a strati i carciofi, le patate e lo Speck. Grattugiate sopra ogni strato il formaggio grana e condite con sale e pepe. Versate sopra l'ultimo strato la panna, 2 cucchiai d'olio d'oliva e ancora formaggio grana grattugiato. Mettete la casseruola nel forno e gratinate a 180 °C per circa 50 minuti.

Vino consigliato: Santa Maddalena A.A.

La «Brettljause»

Insieme al pane e al vino lo Speck costituisce la «trinità» della «sacra» merenda sudtirolese: la Brettljause. È una merenda stuzzicante, semplice e genuina. Salsicce, speck, formaggi e cetrioli vengono presentati su un tagliere in legno, accompagnati da pane casereccio e vino. È un'usanza che trae origine dalla tradizione contadina ed è tuttora viva nei masi e nelle baite caratteristiche.

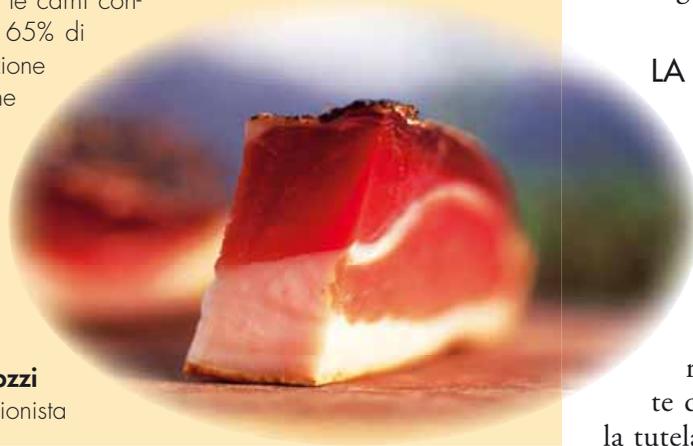
Per la Brettljause, lo Speck viene generalmente servito come pezzo intero dallo spessore di circa 3 cm e poi viene tagliato a tocchetti. Per questo motivo è molto importante, che lo Speck sia ben stagionato.

Vino consigliato: Schiava A.A.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Proteine e grassi costituiscono quasi il 50% dei nutrienti di questo salume, il resto è sostanzialmente acqua (48%), minerali e tracce di carboidrati. La stagionatura migliora la digeribilità di questo prodotto (soprattutto della componente proteica), a patto che sia praticata con criteri tradizionali e non accelerata artificialmente. I grassi (si tratta di una delle percentuali più limitate tra le carni conservate, sia crude che cotte) sono per il 65% di tipo insaturo. La tecnologia di conservazione prevede, ovviamente, l'aggiunta di sale che nel prodotto pronto al consumo arriva fino a superare i 1.500 mg per 100 grammi. Una caratteristica che fa dello speck un alimento controindicato a chi soffre di insufficienza o infiammazioni renali, agli ipertesi, a chi tende a trattenere i liquidi, ai cardiopatici (in special modo se non sono ben compensati).

Paolo Pigozzi
Medico nutrizionista



UNA VERA E RARA SPECIALITÀ DI NICCHIA

Südtiroler Bauernspeck Alto Adige

Il Südtiroler Bauernspeck, di produzione assolutamente artigianale, merita una particolare attenzione: è l'unico che garantisce l'utilizzo di suini allevati in regione. È un prodotto particolare ed esclusivo, disponibile in quantità limitata, pensato per i veri buongustai, consapevoli anche dell'importanza di un'adeguata quantità di grasso nella carne.

La carne proviene da suini cresciuti in Alto Adige, allevati in piccoli gruppi presso aziende agricole (masi) a conduzione familiare, nutriti con mangimi selezionati.

Il risultato è uno speck particolarmente tenero, tanto da sciogliersi in bocca, ma al contempo dalla giusta consistenza.

Il Bauernspeck Alto Adige, così speciale da dare particolare lustro all'arte altoatesina di produrre speck, viene prodotto secondo un procedimento tradizionale, descritto nel disciplinare minuziosamente e controllato rigorosamente. La lavorazione del prodotto, dall'allevamento alla macellazione dei suini, dalla salatura e aromatizzazione della carne fino all'affumicatura, all'essiccazione e alla stagionatura, implica un'abilità manuale vecchia di secoli e tramandata di generazione in generazione. La miscela degli aromi impiegata, composta tra l'altro da sale, pepe, alloro, rosmarino e ginepro, deriva da ricette di famiglia, ereditate dalle generazioni passate.

Per produrlo si usano, oltre alla coscia, anche altri tagli, così da utilizzare, come da antica tradizione, per quanto possibile il suino intero. Si può scegliere tra i seguenti tagli: coppa, spalla, carré, pancetta e coscia. A seconda del peso e dello spessore dei singoli tagli, la stagionatura varia tra i 3 e i 5 mesi; per la coscia è in media di 8 mesi. Poiché l'allevamento dei suini in Alto Adige non trova le condizioni essenziali e necessarie, la quantità immessa sul mercato è limitata.

I produttori di Bauernspeck Alto Adige al momento sono soltanto quattro, che adempiono alle severe norme di lavorazione e si sottopongono alle verifiche da parte dell'istituto di controllo indipendente autorizzato. Solo presso questi produttori si ha la garanzia di acquistare un prodotto di prima qualità.

- Macelleria Windegger - Via J. G. Plazer, 1 - Appiano (BZ) - Tel. 0471.662153
- Macelleria Senfter - Via Mercato Vecchio, 4 - San Candido (BZ) - Tel. 0474.913139
- Moser Speck - Via Stein, 17 - Naturno (BZ) - Tel. 0473.671000
- Macelleria Von Pföstl Stefan - Strada Vecchia, 33/A - Lagundo (BZ) - Tel. 0473.448713

A causa della quantità limitata di prodotto è consigliabile verificarne in anticipo la disponibilità direttamente nei punti vendita.

Bauernspeck Alto Adige è disponibile anche on line: www.gutesaussuedtirol.com

nomi geografici relativi alla nostra provincia, ma anche ad esempio denominazioni come "Törggelespeck" in quanto si tratta di un'usanza esclusivamente dell'Alto Adige, oppure l'uso di immagini di montagne tipiche dell'Alto Adige.

LA PRODUZIONE

Nel 2005 la produzione di Speck Alto Adige per la prima volta ha superato la soglia di 5 milioni di «baffe» (questo è il nome della tipica forma dello speck, appiattita visto che la coscia viene lavorata aperta e disossata) prodotte dai soci uniti nel Consorzio per la tutela dello Speck Alto Adige, di cui 2,4 milioni di Speck igp, con un incremento dell'8,3% rispetto all'anno precedente.

Considerando la distribuzione secondo le diverse tipologie di confezionamento, il comparto dell'affettato in vaschetta raggiunge gli 11,5 milioni di pezzi, quasi il 12% della produzione di speck di marca.

Qualità e bontà dello Speck Alto Adige dipendono dalla selezione di materia prima ottima, ma non possono prescindere da un metodo di lavorazione che rispetta un disciplinare di produzione severo che parte con il disossamento delle cosce e dalla marchiatura con la data di inizio produzione per proseguire con la miscelazione degli aromi, fase in cui ogni produttore ha la possibilità di personalizzare il proprio prodotto, seguendo le ricette tramandate di padre in figlio, variando le spezie da aggiungere e la loro quantità.

A influenzare il sapore concorrono anche la salmistratura e l'affumicatura, effettuata con legna poco resinosa a temperatura del fumo non superiore ai 20 °C. Durante la stagionatura le baffe vengono esposte a intervalli regolari all'aria fresca, per conferire allo Speck un sapore di fumo particolarmente leggero e delicato.

La stagionatura prosegue in ambienti specifici, tenuti sotto costante osservazione per quel che riguarda l'umidità e la temperatura.

DIVERSO ALLA VISTA, AL TATTO, ALL'OLFATTO E AL GUSTO

Speck igp, istruzioni per l'uso

Se volete toccare con mano la differenza tra lo Speck Alto Adige igp e uno sprovvisto di marchio di tutela, non c'è niente di meglio di un assaggio, ma ci sono anche degli indizi che potete utilizzare.

Per prima cosa fate attenzione al sale! Una salatura eccessiva non appartiene alla tradizione dello Speck marchiato Alto Adige. Il prodotto igp ha gusto equilibrato, saporito e delicato allo stesso tempo, ottenuto per merito dell'uso parsimonioso del sale.

Un altro parametro per valutare la qualità dello Speck è la consistenza. Basta una leggera pressione: se risulta troppo molle non sono stati rispettati i tempi di stagionatura imposti dalla tradizione e richiesti per ottenere un prodotto di qualità.

A questo punto, lo Speck non chiede che di essere degustato.

Le caratteristiche dello Speck Alto Adige igp sono pienamente apprezzabili quando viene servito a una temperatura sufficientemente alta, in modo che sia la parte magra sia il grasso acquistino la giusta morbidezza e possano al contempo sprigionare gli aromi assunti durante le fasi di lavorazione e la stagionatura. Aromi che vanno preservati nella conservazione visto che, è noto, soprattutto i grassi assorbono e fissano le molecole odorose «estrane» di altri cibi conservati nel frigorifero.

Per gustarlo appieno, inoltre, deve essere tagliato a regola d'arte e secondo i gusti. Alcuni sostengono che assuma un sapore leggermente diverso a seconda del taglio, tanto che su questo aspetto ci sono vere e proprie scuole di pensiero. A modificarne l'impatto al gusto, inoltre, contribuiscono lo spessore del grasso che si lascia con il taglio e la presenza o meno della crosta con la sua ricca speziatura.

Come conservarlo

Se si sceglie lo Speck Alto Adige igp a pezzo intero in confezione sottovuoto, sarà opportuno, una volta aperto, lasciarlo a temperatura ambiente per qualche ora prima di consumarlo, affinché possa sviluppare l'aroma e raggiungere la migliore consistenza per la degustazione. Privo di incarto, lo Speck rimanente va avvolto in un canovaccio, in una carta traspirante o tra due piatti fondi e riposto nella parte inferiore del frigorifero, e comunque lontano da cibi dal gusto forte che potrebbero alterarne il sapore.

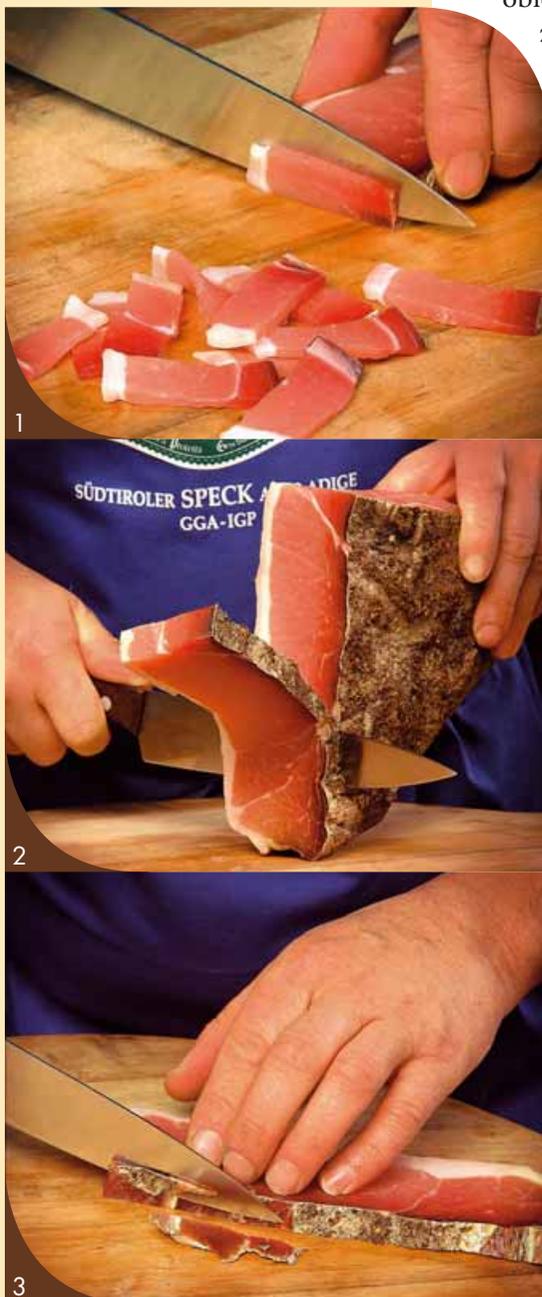
Come tagliarlo

Sono diversi i modi di apprezzare lo Speck Alto Adige igp: con o senza crosta, tagliato a mano o a macchina, grosso o finissimo, a cubetti o a tocchetti (foto 1).

In ogni caso, è opportuno tagliarlo nel senso contrario alle fibre; per apprezzarne al meglio le caratteristiche è consigliabile ricavare da un pezzo di speck una fetta di circa 3 cm (foto 2).

Da questa si toglie la cotica, poi si sceglie se lasciare una striscia di grasso più o meno spessa, a seconda del gusto personale; infine, gli amanti dei sapori ricchi e decisi terranno la crosta, mentre chi preferisce i gusti più miti e raffinati la toglierà (foto 3).

Cle.Pa.



Un efficace sistema di controllo si occupa di verificare se nel corso dell'intera lavorazione siano stati rispettati gli standard di qualità previsti, in base alla normativa europea di certificazione del sistema qualità (EN 45011).

PROMOZIONE E MERCATI

Il Consorzio per la promozione dello Speck dell'Alto Adige/Südtirol igp (via Renon, 33/A - 39100 Bolzano - Tel. 0471.300381 - info@speck.org) è stato costituito nel 1992 da 17 imprese e viene amministrato dalla Camera di commercio di Bolzano.

Si impegna nel raggiungimento di precisi obiettivi ed essenzialmente nell'attuazione di tre importanti funzioni,

finalizzate a tutelare ed esaltare la qualità dello Speck Alto Adige igp: politica di qualità, difesa del marchio e promozione.

Il mercato italiano è il più importante per lo Speck Alto Adige. In Italia le vendite di questa prelibatezza altoatesina sono in crescita a dispetto di una stasi generale dei salumi.

Seguono per importanza il mercato tedesco e quello austriaco.

In Germania è il primo prosciutto crudo d'importazione e anche in Austria i tradizionali produttori di salumi devono fare i conti con lo Speck dell'Alto Adige.

Per l'anno 2007 si prevedono ampie iniziative pubblicitarie con numerose degustazioni sul mercato italiano.

Secondo Mitterrutzner, cresce infatti l'importanza della distribuzione.

Per i produttori diventa sempre più importante sviluppare azioni e iniziative per incrementare e intensificare le collaborazioni con partner commerciali.

In questo senso le degustazioni rappresentano una preziosa opportunità di avvicinare il prodotto al consumatore.

Herbert Taschler