

# Speck Alto Adige IGP

Indicazione Geografica Protetta dal 1996



**Lo Speck Alto Adige IGP ha ricevuto l'indicazione di origine protetta nel 1996. L'accurata selezione della materia prima (carne magra di maiale di primissima qualità), linee guida chiare e rigorosi controlli rendono lo speck dell'Alto Adige assolutamente inconfondibile.**

Lo Speck Alto Adige IGP è un prosciutto disossato, rifilato, salmistrato a secco e leggermente affumicato. Si tratta di un prodotto più delicato rispetto al prosciutto affumicato tipico del Nord Europa, sebbene più deciso rispetto al prosciutto mediterraneo, e si caratterizza per il sapore speziato e leggermente affumicato. Lo speck deve la sua unicità al particolare clima delle valli alpine altoatesine e al tradizionale metodo di produzione.

Il motto dei produttori "Poco sale, poco fumo e tanta aria fresca" fa parte della tradizione viva e vissuta, tramandata di generazione in generazione. Solo se è conforme a tutte le linee guida e ha superato tutti i controlli, lo speck può essere chiamato "Alto Adige" e ricevere lo storico marchio a fuoco.

Il Consorzio Speck Alto Adige si impegna a vigilare sul rispetto dei criteri di qualità.

## POCO SALE, POCO FUMO E TANTA ARIA FRESCA

Buone materie prime sono il presupposto per un prodotto di qualità. Per questo si utilizzano per la produzione dello Speck Alto Adige solo cosce magre e senza osso ottenute da maiali allevati in aziende certificate e controllate.

Per conservare la carne i produttori combinano sapientemente un'asciugatura all'aria ad una leggera affumicatura.

Lo speck viene:

- > aromatizzato in maniera tipica: le baffe vengono massaggiate perlopiù a mano con sale, pepe, alloro, ginepro e rosmarino e salmistrate per tre settimane in locali freschi. L'esatta composizione della miscela di aromi dipende dal produttore. Il tenore di sale nel prodotto finale non può tuttavia superare il 5%.
- > affumicato in maniera tipica: dopo la salmistratura le baffe vengono sottoposte per cinque giorni alternativamente ad una leggera affumicatura con legno senza resina e all'aria fresca delle valli alpine altoatesine. La temperatura del fumo non può superare i 20 °C. Solo così lo speck ottiene il suo particolare aroma finemente speziato.
- > stagionato in maniera tipica: le baffe devono stagionare in media per 22 settimane, durante le quali restano appese in particolari locali costantemente controllati a livello di temperatura e umidità e rinfrescati dall'aria incontaminata delle valli alpine altoatesine. Durante la stagionatura lo speck perde circa un terzo del suo peso originale e gli viene conferita la tipica consistenza soda.

## AREA, QUANTITÀ PRODOTTA ED ESPORTAZIONE

Lo Speck Alto Adige IGP viene prodotto in Alto Adige. Qui vengono prodotte ogni anno circa 2,4 milioni di baffe, con un peso per ciascuna di circa 4,5 kg.

I mercati principali dello Speck Alto Adige sono Italia, Germania e Austria. Inoltre, si stanno facendo avanti anche altri paesi come Belgio, Francia, Paesi Bassi, Svezia e Svizzera. Al di fuori dell'Europa si osserva un incremento delle vendite negli Stati Uniti, in Canada e in altri mercati dove vengono sempre più apprezzate le specialità tradizionali europee di alta qualità.

## PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Lo Speck Alto Adige IGP viene prodotto da 30 aziende riconosciute dal Consorzio Tutela Speck Alto Adige. In base agli accordi stipulati, si impegnano ad operare nel rispetto delle rigorose linee guida per questo prodotto di qualità, ad adeguare gli stabilimenti in base ad esse e a garantire in ogni momento l'accesso ad ispettori indipendenti.

## VALORI NUTRIZIONALI

Grazie al suo valore nutrizionale e all'elevata percentuale di proteine nobili, lo Speck Alto Adige rappresenta un'alternativa ideale alla carne fresca, al pesce o alle uova.

### Valori per 100 g di prodotto:

Proteine.....	30,7 g
Carboidrati.....	1,2 g
Grassi.....	19,1 g
di cui acidi grassi saturi.....	6,6 g
Calorie per 100 g di prodotto: .....	300 kcal/1.254 kJ

## LO SPECK IN CUCINA

Lo Speck Alto Adige si conserva in confezione sottovuoto ad una temperatura di circa 5 °C in luogo fresco e oscurato oppure in frigorifero per vari mesi. Affinché possa sprigionare tutto il suo aroma, va rimosso dalla confezione alcune ore prima del consumo. Un consiglio per tagliarlo: iniziare sempre dal bordo della baffle, poiché si asciuga più facilmente, e tagliare controfibra. In questo modo la tenerezza dello speck si sprigiona completamente in bocca.

Lo Speck Alto Adige si può gustare con o senza crosta, affettato sottile o tagliato a mano, a fette, striscioline o dadini. In ogni modo sarà un'esperienza gustativa sempre diversa.

### Contatti:

Consorzio Tutela Speck Alto Adige  
Via dei Portici 71  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 300 381  
info@speck.it  
www.speck.it

