



Cofinanziato  
dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



## SCHEDA INFORMATIVA

# Originali, dalle vette d'Europa.

Momenti di qualità con Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP.

### 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, linea guida tutelata della speziatura, affumicatura leggera, stagionatura e rigorosi controlli rendono lo Speck Alto Adige assolutamente inconfondibile.**

Lo Speck Alto Adige IGP (Indicazione Geografica Protetta) è un prosciutto crudo, leggermente affumicato e stagionato all'aria pura. 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.

### AREA, QUANTITÀ PRODOTTA ED ESPORTAZIONE

Lo Speck Alto Adige IGP viene prodotto in Alto Adige. Nel 2022 sono state contrassegnate con il marchio di qualità Speck Alto Adige IGP 2.883.777 baffe, con un peso per ciascuna di circa 4,67 kg.

Nel 2022, 31,2% della produzione è stata esportata, gran parte in Germania (24,7%), principale acquirente, seguita dagli Stati Uniti (2,7%), Francia (1,7%), in Austria (0,6%) e in Svizzera (0,7%). Crescono le attività di export anche in mercati finora debolmente esplorati, come la Polonia, il Regno Unito e il Canada.

### PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E MARCHIO DI QUALITÀ

Lo Speck Alto Adige IGP proviene solo da 28 produttori riconosciuti dal Consorzio Tutela Speck Alto Adige, i quali sono tenuti da contratto a rispettare i criteri di produzione, ad uniformare in base a questi i siti di produzione e a garantire ai controllori di un istituto di controllo indipendente il libero accesso in ogni momento.

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, IFCQ, accreditato dal Ministero.

Oggetto del controllo sono le carni selezionate, la speziatura, 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.



### Consorzio Tutela Speck Alto Adige

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



Cofinanziato  
dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



## LE FASI DI PRODUZIONE

### 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.

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.

### Lo Speck Alto Adige IGP viene:

#### Tipicamente speziato:

Le baffe di speck vengono cosparse di sale e di una speciale miscela di aromi (sale, pepe, ginepro, rosmarino e alloro).

Esse vengono salmistrate a secco in ambiente controllato per tre settimane e girate più volte per agevolare a penetrazione uniforme della salamoia.

Ogni produttore ha una ricetta segretissima per miscelare il sale, il pepe, il ginepro, il rosmarino e l'alloro.

Si deve però fare attenzione che il contenuto di sale nel prodotto finale non superi il 5%.

#### Tipicamente affumicato:

Dopo la salmistratura, le baffe vengono sottoposte per cinque giorni alternativamente alle fasi di affumicatura, leggera e con legna poco resinosa, e di asciugatura all'aria fresca delle valli altoatesine.

La temperatura del fumo, inoltre, non può superare i 20°C. Solo così lo speck assume il suo inconfondibile aroma finemente speziato.

#### Tipicamente stagionato:

In seguito all'affumicatura, le baffe restano appese in locali pervasi dall'aria fresca delle valli di montagna altoatesine, all'interno dei quali viene continuamente controllata la temperatura e l'umidità.

La durata della stagionatura è in media di 22 settimane, durante le quali lo speck perde parte del suo peso iniziale, acquistando così la sua tipica consistenza solida.





Cofinanziato  
dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



## 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 IGP: 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.

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).

## CONSERVAZIONE

Al fresco (circa 5°C) e al riparo dalla luce o in frigo, lo Speck Alto Adige IGP 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 Alto Adige IGP 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.

## 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

