



# CORSO ASSAGGIATORI DI SALUMI

**1° Livello**

**2° Modulo**

**3<sup>^</sup> Lezione**

**SPECK E BRESAOLA**

**STORIA, TECNOLOGIA, ANALISI SENSORIALE**

---

*Andrea Russo*

*Pratola Peligna, 4 giugno 2017*



# **Bresaola della Valtellina**

**(pezzo anatomico intero, crudo, non affumicato)**

Salume costituito da un **pezzo anatomico intero**, che si differisce da altri prodotti, stessa categoria (mocetta), per la natura della **carne esclusivamente bovina**. Il salume ha ottenuto il riconoscimento **IGP** e il **disciplinare** descrive il processo produttivo, ma **tralascia l'origine della carne**.

I tagli anatomici provengono (ormai da decenni) dal **Sud America** (Argentina, Brasile, Uruguay) e sono frutto di **razze Zebuine** (*Brahma-Zebù*) incrociate **bovine europee**.

## Le origini



## della Bresaola

Deriva dall'abitudine dei popoli alpini di conservare la carne mediante **salatura** ed **essiccazione**. Tecnica appresa dalle **popolazioni barbare «Unni»** che scendevano dal **Passo del Maloja** e dal **Passo dello Spluga** in sella ad un cavallo ove vi attaccavano pezzi di carne salata che facevano essiccare.

Inizialmente fu prodotta in **Valchiavenna** per poi espandersi in tutta la Valtellina (Provincia Sondrio).

## Le origini



## della Bresola

Come testimonianza a **Chiavenna** sono presenti i «**Grotti**» antichi locali naturali di stagionatura **nella montagna** che mediante **buchi** prelevano l'aria dall'alto mantenendo una temperatura interna di **7-9°C** tutto l'anno. Le prime documentazioni relative alla bresaola risalgono al **XV secolo** (fonti letterarie locali).

La produzione rimane nell'**ambito domestico** fino ai primi decenni dell'**Ottocento**.

# ETIMOLOGIA DELLA PAROLA BRESAOLA

## Le forme dialettali

“*Sala come Brisa*”

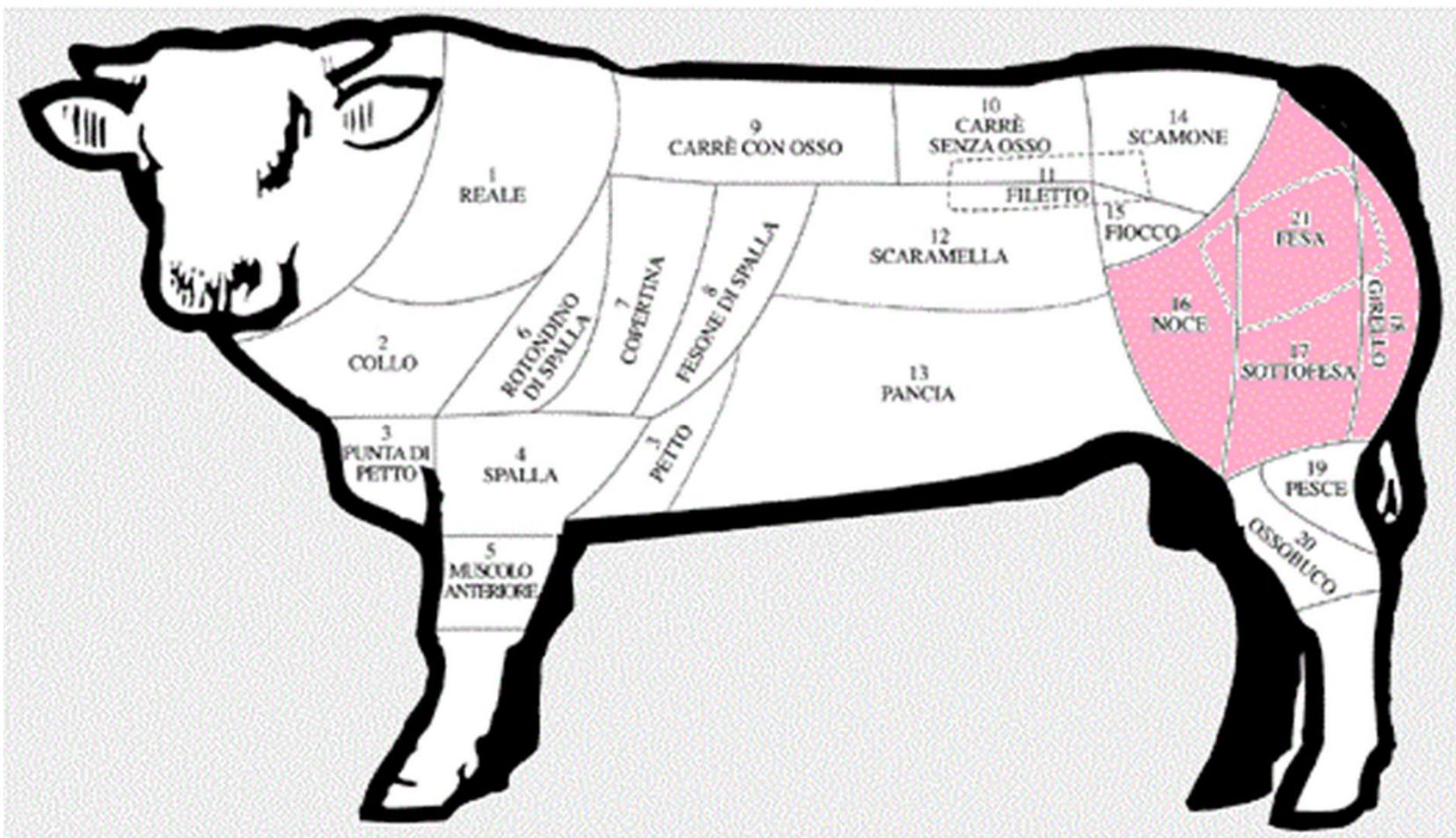


“*Brasa*”

- A. L'espressione “**Sala come Brisa**” suggeriva di salare “**Sala**” la carne come la “**Brisa**” che in Valchiavenna indicava una ghiandola bovina fortemente salata.
- B. Potrebbe derivare da “**Brasa**” (brace) poiché un tempo l'asciugamento delle carni (permettere una corretta stagionatura) avveniva in locali riscaldati da bracieri alimentati con carbone di legna di abete e bacche di ginepro, timo, foglie di alloro.



**Da quale tagli si ricava la Bresaola della Valtellina Igp?**



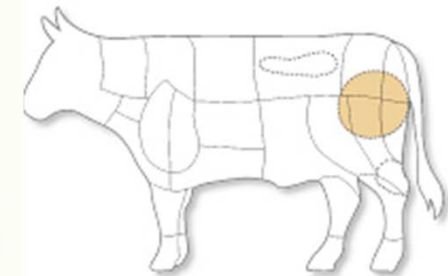
# I TAGLI DELLA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Selezionati manualmente  
da bovini di razze **Zebuine**  
di 18 mesi - 4 anni  
al pascolo brado



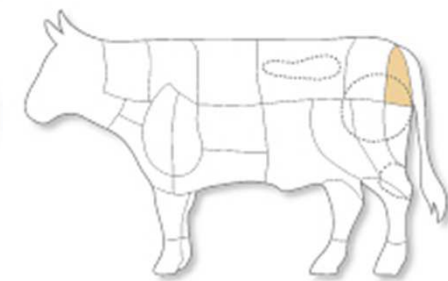
## ❖ Fesa (rosa)

Porzione muscolare posteromediale  
della coscia comprendente muscoli:  
**retto posteriore, adduttore,**  
**semimembranoso** (*punta d'anca*)



## ❖ Punta d'anca

Taglio più pregiato, corrisponde  
alla parte della **fesa privata del**  
**muscolo semimembranoso**



# I TAGLI DELLA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

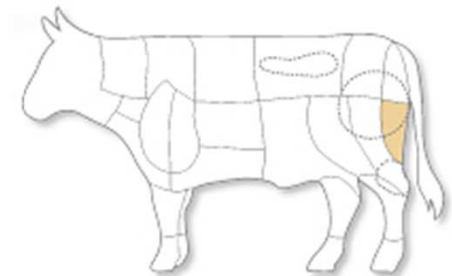
## ❖ **Sottofesa** (cotrogirello)

Porzione muscolare posterolaterale della coscia chiamata **muscolo lungo vasto** (*bicipite femorale*)



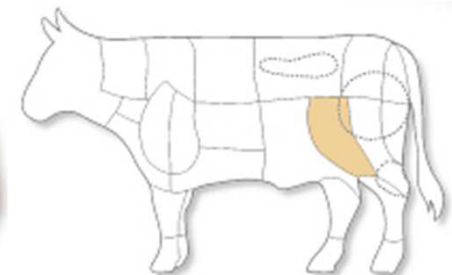
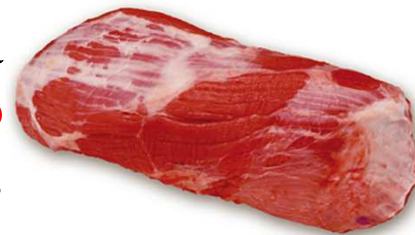
## ❖ **Magatello** (girello)

Porzione muscolare posterolaterale della coscia: il **muscolo semitendinoso**



## ❖ **Sottosso** (porzione di noce)

Fascia anteriore della coscia comprendente muscoli: **retto anteriore, vasto esterno, interno, intermedio** (*quadricipite femorale*)





# BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

## TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE

### MATERIA PRIMA CONGELATA O FRESCA



Essendo un prodotto **industriale**, **commercializzato** su vasta scala si è deciso di acquisire **materia prima estera** poiché risultava difficile detenere tutta la filiera produttiva in Valtellina (vacche da latte).



Per i **capi** di **importazione** risulta necessario operare su **cosce congelate** le cui carni devono rispettare la catena del freddo ed essere scongelate gradualmente.

Le **cosce fresche** passano subito in mano all'operatore dopo una breve sosta in **cella di climatizzazione** (2-4°C).

# BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

## REPARTO RICEVIMENTO MERCE

### MATERIA PRIMA CONGELATA O FRESCA



**A. Congelato -18 -20°C** in pancali di cartoni (60-80 kg)

Al ricevimento della merce viene effettuato il **controllo** del tagli anatomici e lo relativo **stoccaggio**.



Il prodotto «**A**» viene estratto dai cartoni (carne avvolta in film protettivo) messo sulle **balresche** (supporti in acciaio) e trasferito nella **cella** di **scongelo** per **3 giorni** fino ad ottenere una temperatura a cuore di **3-4°C**

**B. Fresco** sacchetti sottovuoto refrigerati **2-3°C**

Il prodotto «**B**» è tolto dal sottovuoto e **subito lavorato**.

# BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

## TERMINE DELLA FASE DI SCONGELAMENTO

### MATERIA PRIMA CONGELATA



Le **baltresche** sono **prelevate** dalla cella di scongelamento e caricate su una pedana dove l'**operatore** **toglie** il **cellophane** protettivo che avvolgeva la carne congelata.



I pezzi anatomici vengono fatti scorrere su nastri trasportatori e gli operatori effettueranno un'eventuale rifilatura per togliere **tendini** e **grasso** di **copertura**.

Ogni **pezzo** (nastro trasportatore) sarà **pesato** sulla **bilancia** il **linea** e secondo il peso verrà **destinato** in **vasche** di **acciaio** (circa 150 kg) in base alla pezzatura.



## BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

### SALAGIONE E CONCIA



Alle vasche verrà **aggiunto** un **sacchetto** contenente la **concia** (sale, aromi, additivi, coadiuvanti tecnologici).

Ogni **sacchetto** di aromi è **identificato** ed è assegnato a ciascuna vasca. A fronte di un eventuale problema su aromi e/o spezie sarà facile **identificare** la **vasca** e la relativa **concia** effettuando la «**procedura di recall**».

Al **sale a secco** (2-3kg x 100kg) si unisce: **aglio**, **noce moscata**, **cannella**, **pepe**, **alloro**, **coriandolo**, **ginepro**.

**Facoltativo**: **vino**, **zuccheri** (sacc. dest. frut.), **nitrato** sodio e/o potassio, **nitrito** sodio e/o potassio, **acido ascorbico**

# BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

## SALATURA E ZANGOLATURA

Dopo l'aspersione del sale e della concia le **vasche** contenenti le **carni conciate** verranno inserite in apposite **zangole** (diverse da quelle per prosciutto crudo).



Si effettuerà un **massaggio automatico** per far assorbire meglio la concia.

Il massaggio sarà variabile a seconda della pezzatura e dell'assorbimento della concia da parte della carne.



Le carni (nelle vasche) sosteranno in **celle** a **6-7 °C** (presa di sale) per **2-3 giorni** intervallati da **cicli** di **massaggi**. La salatura terminerà dopo **10-15 giorni** (Igp).



# BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

## INSACCO

La **carne** con la salatura si **imbrunisce** (processi enzimatici-fermentativi) e viene **trasferita** (vasca) alla **linea di insacco** dove l'operatore preleva ogni pezzo e lo inserisce nella **macchina pressatrice** che opera uno «**stampo**» per conferire una forma adeguata e consentire il corretto inserimento del **budello naturale** o di **collagene** (da carne bovine) o **reti traspirati** (artigianale).

Il budello è **chiuso** superiormente (fondo cucito) tramite **clip di acciaio** e inviato alla **legatrice automatica** che inserirà una **rete esterna** per garantirne la compattezza.



# BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

## ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA

I pezzi anatomici **insaccati** sono **trasferiti** nelle **celle** di **stagionatura** per un periodo che varia da **4 a 8 settimane** (in alcune produzioni **anche 12**) ridotto a **3 settimane** per **solo** per il **prodotto** venduto **sfuso**.

La **stagionatura** si suddivide in **2 fasi**: **Asciugatura** (breve) e **stagionatura** (lunga) si effettua in celle munite di **impianti climatizzati** dove grazie a numerosi **ugelli distribuiti** su tutto il **perimetro** si è in grado di assicurare l'ottimale **ricambio dell'aria** (area esterna filtrata) e **condizioni adeguate** di **temperatura** e **umidità**.



# BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP



## ASCIUGAMENTO

Dura in media **1 settimana** e deve consentire una **rapida disidratazione** del prodotto grazie ad una **temperatura decrescente** da **30** a **20°C** e **umidità crescente** dal **35** al **65%**

## STAGIONATURA (PIUMATURA)

Effettuata a **temperatura decrescente** da **18** a **12°C** e **umidità crescente** da **70** a **90%** permettendo lo sviluppo di **muffa superficiale** significativa di una corretta maturazione. L'operatore **controllerà quotidianamente**: **visivamente**, al **tatto** e **tagliano** a campione valuterà **compattezza** e **assenza incrostazioni** superficiali.

# BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

## LAVAGGIO

Terminata la fase di stagionatura ogni carrello a più piani (giostra) contenente i pezzi anatomici comprensivi di piumatura verranno condotti in un'apposita **macchina** «**lava bresaola**» che le irrorerà con **acqua a perdere**

## PELATURA E SOTTOVUOTO (EVENTUALE)

Le bresaole lavate saranno condotte nel reparto **confezionamento** dove operatori **toglieranno la rete di contenimento** e il **budello** per poi passate sulla **macchina tranciatrice**. Il trancio sarà inserito in sacchetti termoretraibili per essere messo sottovuoto.



## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

### **DIVIETI E CONTROLLI ANALITICI E SENSORIALI**

Il Disciplinare **vieta** l'adozione di **tecniche che prevedano una disidratazione accelerata del prodotto.**

Ma tenuto conto dei favorevoli fattori climatici della Valtellina (aria secca e pulita) è consentita la ventilazione e l'esposizione all'umidità naturale (mattina).

### **ENTE CERTIFICATORE**



Il prodotto stagionato **deve** superare i controlli: **chimici, sensoriali, merceologici** per essere contrassegnato con il marchio IGP. La certificazione da parte del **CSQA** è determinante per il conferimento del **marchio di tutela.**



# BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Di forma **cilindrica-ovoidale**, in alcuni casi a **mattonella** se i tagli vengono **pressati** (prod. artigianale).

Il **peso minimo** della «Bresaola della Valtellina»  
varia in relazione al **pezzo anatomico**

utilizzato:



- a. bresaola di **fesa** > 3,5 kg
- b. bresaola di **punta d'anca** >2,5kg - >2kg (affettata)
- c. bresaola di **sottofesa** > 1,8 kg
- d. bresaola di **magatello** > 1 kg
- e. bresaola di **sottosso** > 0,800 kg

# BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

## COMMERCIALIZZAZIONE



Il prodotto che **non rispetta** i **requisiti** minimi previsti dal **Disciplinare** non può essere commercializzato come «Bresaola della Valtellina IGP» e **deve essere declassato**.

La Bresaola che **supera** i **controlli** ottiene il marchio e può essere **commercializzata**:

- **intera** (sfuso o sottovuoto)
- a **pezzi**
- in **tranci** (sottovuoto o in atmosfera protettiva)
- **affettata** (sottovuoto o in atmosfera protettiva)



## BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Reg.to CE n.1263 del 01 luglio 1996 – Reg. UE n.893 del 22 agosto 2011

Certificato da C.S.Q.A. (Certificazioni S.r.l. Qualità Alimentare)

Zona di produzione: intero territorio della provincia di Sondrio



**Aspetto esterno:** cilindrico, soda

**Aspetto al taglio:** compatta, elastica, **fenditure assenti**

**Colore:** rosso uniforme con **bordo scuro appena accennato** (magro) e bianco (parte grassa).

**Profumo:** delicato e leggermente **aromatico**

**Gusto:** gradevole, moderatamente saporito, **mai acido**

**Abbinamenti con vino:** rosso con profumi di frutta rossa matura, persistente, morbido, tannini vellutati, giusta freschezza di acidità.

## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

**Abbinamento territoriale:** Valtellina Superiore Docg (Nebbiolo). Di gusto: Alto Adige Lagrein Dunkel, Forlì Igt Sangiovese, Salento Igt Aglianico.

**Pane:** *Brasciadèl*, ciambella di segale e frumento, lievito m. e b., sale. Sapido e croccante. Si può aggiungere semi di anice.



**Birra:** *Kölsch* (A.F.T.) delicato aroma fruttato (mela, uva) con note tostate. Secca, amara, media frizzantezza.

**Frutta:** mela Granny Smith, kiwi, pompelmo rosato.

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



## **SPECK ALTO ADIGE IGP**

**Storia - Tecnologia - Analisi Sensoriale**



## LE ORIGINI



## DELLO SPECK

L'Alto Adige è il luogo di unione tra **due grandi aree culturali**:

- **cultura mitteleuropea** (Clima Temperato Alpino)
- **cultura mediterranea** (Clima Mite Mediterraneo)

Nella sua preparazione unisce il **metodo europeo** che dell'**affumicatura** con quello mediterraneo della **stagionatura**. L'obiettivo è di raggiungere un gusto molto equilibrato tra il **dolce** e l'**affumicato**.



## L'AFFUMICATURA

La **Salatura** porta alla **disidratazione** della **carne** impedendo lo sviluppo dei batteri patogeni (arte norcina dell'area mediterranea)

L'**Affumicatura** è l'esposizione al fumo di legni aromatici (non resinosi), sistema per la **conservazione** della carne più usato nel **Nord Europa**.

L'**Alto Adige**, trovandosi in posizione intermedia rispetto alle due zone e godendo di un particolare microclima, ha **fuso i due metodi di conservazione**.

Oggi lo Speck A.A.Igp viene prodotto secondo la tradizionale regola: "**poco sale, poco fumo, molta aria**" ovvero **salatura moderata, alternanza di fumo freddo e aria fresca**.



## LE ORIGINI DELLO SPECK

- Lunghissima **tradizione** in **Tirolo** (Alto Adige) il ruolo del maiale nell'**economia contadina**
- **Differenziazioni** per **gusto, qualità, conservabilità**
- **Sapere contadino: Luna, Essiccazione, Piogge...**
- Crescita della **domanda** dalle **regioni limitrofe**
- **Concorrenza**
- Maggiori **aspettative** del **consumatore**
- Necessaria una «precisa» **definizione del prodotto**
- **1978 Legge Provinciale A.A.** introduce il marchio «**Alto Adige**» e la **prima definizione** di **Speck A.A.** e relativi **requisiti qualitativi** a norma di legge



## LE ORIGINI DELLO SPECK

- Inizi anni '90 richiesta alla CEE della denominazione «**Speck Alto Adige Igp**»
- **21.06.1996** ottenimento del **Marchio IGP**
- **Qualità** e fitta rete di **severi controlli** cui si devono sottoporre solo i produttori di **Speck A.A. Igp!!**
- Il **prodotto** denominato **Speck A.A.** (**60%** della **produzione**) offre un riferimento **storico-geografico** (**provenienza regionale** e non il prodotto)
- L'indicazione geografica **Speck A.A. Igp** fornisce invece un preciso **referimento qualitativo (40%)**
- **Speck A.A. non significa Speck A.A. Igp!!!**



## CENNI STORICI

L'identificazione del prodotto, pur con nomi e definizioni differenti, compare nel **XIII secolo** grazie a registri contabili dei **macellai locali** e dei **principi tirolesi**.

I primi documenti in cui viene nominata la **parola "speck"** risalgono invece al **XVIII secolo** (*paken mezen*).

In origine era **autoprodotta** dalle singole **famiglie contadine Tirolesi**, per la **necessità** di conservare la carne. Successivamente iniziò la **commercializzazione** a livello **artigianale** dai macellai del paese.

Dagli anni '60 è **prodotto** in maniera **industriale**.





## LO SPECK CONTADINO

- **Tirolo → Cultura Germanica**
- Cura del maiale (allevamento di almeno un maiale) **dall'estate all'inverno** spettava alle **giovani donne** che si occupavano:
  - **alimentazione** del suino
  - **gestazione** (fecondazione, gravidanza, parto)
- La «**Fockndirn**» era una **figura importante** ma poco considerata! (animale inferiore = lavoro di basso livello) La stalla: luogo **buio, sporco, cattivo odore**
- Si poneva attenzione alla **Fockndirn solo** durante l'**uccisione** del maiale con: il «**diritto alla coda**»!!



## **SPECK, un salume antico...**

Inizialmente lo **speck** rappresentava soprattutto per i ceti meno abbienti e la popolazione **contadina** l'unica opportunità di mangiare carne e far fronte al fabbisogno di **lipidi** e **proteine** per **affrontare il duro lavoro**.

Negli anni, con il miglioramento della vita sociale, cambia il suo utilizzo diventando **protagonista** di ricchi **banchetti** in occasione di eventi folcloristici e cerimonie.

Oggi, insieme al **pane integrale** di **frumento** o di **segale** e il **vino rosso locale**, riveste il posto d'onore nella classica merenda sudtirolese.

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI

## Lo Speck



### Un mercato in crescita

- ❖ **1970** l'Alto Adige diventa un'ambita **destinazione turistica** di vacanza, si apprezzano i prodotti carnei Altoatesini e aumenta la **domanda di Speck**
- ❖ **1980** lo Speck A.A. diventa il principale prodotto di esportazione uscendo dai confini dell'Alto Adige:
  - **Italia settentrionale, Germania meridionale, Austria**

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI

## Lo Speck



### Un mercato in crescita

- ❖ **Inizi anni '90** l'esportazione coinvolge anche:
  - **Germania settentrionale, Italia meridionale, Francia, Paesi Bassi, Svizzera, Europa Centro-Orientale**
- ❖ **Fine anni '90 inizio 2000** l'esportazione si estende a:
  - **Europa (tutta), Usa, Giappone, Canada**



## Le origini



## del Consorzio

- ❖ **1980** quattro produttori di Speck AA hanno creato una **associazione** di produttori per difendersi dalla concorrenza crescente (prodotti non sottoposti a controllo)
- ❖ **1992** Costituzione del Consorzio Tutela Speck Alto Adige sotto l'amministrazione dalla **C.C.I.A.A. di Bolzano** da parte di **17 imprese** (oggi **28 produttori**);
- ❖ **21.06.1996** Ottenimento dalla CE dell'**I.G.P.**;





## Le date più significative...

- ❖ **1997** Instaurazione di una gestione auto Consorzio di tutela;
- ❖ **1998** **nuovo marchio consortile** per una migliore identificazione del prodotto modificato il **9 luglio 2007**;
- ❖ **2001** introduzione del **nuovo sistema di certificazione** ai sensi della normativa **CEE EN 45011**;
- ❖ **2003** **riconoscimento** da parte del **Ministero** delle Politiche Agricole e Forestali del **Consorzio di Tutela** ai sensi della Legge 526/99;
- ❖ **22.12.2011** approvazione dalla **UE** della modifica del disciplinare di produzione
- ❖ **1° fine settimana di ottobre** a **S. Maddalena in Val di Funes** Festa dello Speck



## Le otto regole fondamentali...

- ❖ Si ottiene **esclusivamente** da **cosce suine** magre e consistenti (peso, temperatura, ph, verifica genetica, allevamento corretto, mangime somministrato)
- ❖ **timbro a fuoco** sulla **cotenna** indica la data **inizio lavorazione** di ogni *baffa* (rintracciabilità e tempo di stagionatura)
- ❖ Le *baffe* sono **conciate a secco** per **3 settimane** e **rivoltate più volte** (no siringatura, no zangolatura)
- ❖ L'**affumicatura** a **< 20°C** (pori aperti) usa **solo legni poco resinosi**, segue **esposizione all'aria di montagna**
- ❖ Stagionatura **20 settimane** in ambienti ventilati a **15°C max** e **umidità 60-90%** con **esposizione all'aria di montagna**



- ❖ **Formazione di muffa (*Penicillium*) sulla superficie** che evita l'asciugatura dei bordi **garantendo uniformità di stagionatura** (armonia tra fumo e aromi)
- ❖ Un **Ente indipendente (INEQ) verifica e gestisce il rispetto del processo di produzione mediante controlli analitici: durata stagionatura, temperatura affumicatura, umidità, temperatura nella stagionatura) e sensoriali: consistenza, aspetto, profumo** (con l'ago d'osso), **sapore**
- ❖ Le *baffe* **non conformi sono scartate** e non possono essere vendute come “Speck Alto Adige Igp”. Su quelle **idonee** viene **impresso il marchio a fuoco “Südtirol” in più punti sulla cotenna**. Le *baffe* possono essere commercializzate con il **logo “Speck Alto Adige Igp”** (pettorina)

## TECNOLOGIA DI PREPARAZIONE

Nasce dalla **coscia suina intera** e **disossata** che viene **rifilata** secondo il metodo tradizionale, a forma di **cuore** (metodo antico) oppure **squadrata** (metodo attuale), Asportando o mantenendo la fesa.



Dopo la **rifilatura**, prima della **salatura**, ogni **coscia** viene **marchiata** a caldo sulla **Cotenna** con la **data di produzione** ben visibile.



## SALAGIONE

La caratteristica di questo crudo è l'utilizzo parsimonioso del sale, per ottenere un **prodotto finito** che non superi la quantità del 5%

La miscela di spezie, (variabile secondo ricette familiari) prevede alloro, ginepro, maggiorana, rosmarino, pepe nero, coriandolo, aglio.



## MATURAZIONE

Fase di riposo (< 4°C) in cui aromi e spezie sono distribuite omogeneamente sulle *baffe* e devono penetrare uniformemente per aromatizzare la carne.



## **AFFUMICATURA**

**Leggera** mediante combustione < 20°C di **legni** locali (aromatici) e **bacche** di **ginepro**.

Nel prodotto **Igp**, il disciplinare **prevede** l'utilizzo solo di **legna poco resinosa**.



## **STAGIONATURA**

Avviene in locali a temperatura controllata **10-15°C** con **umidità** compresa tra **60-90%** e per un periodo variabile in base alla pezzatura delle *baffe*.  
(da **3,70 kg** → **20 settimane** a **7,5kg** → **32 settimane**).





## **PIUMATURA**

La **formazione** di un sottile strato di **muffa** è un tratto caratteristico dello **speck Alto Adige**, che conferisce al prodotto quel profumo rustico di noci e di porcini freschi impedendo l'asciugamento troppo veloce e bordi troppo secchi (asportazione prima della vendita).

## **ENTE CERTIFICATORE**

La certificazione da parte dell'**Istituto Nord Est Qualità** è **determinante** per il conferimento del marchio consortile di tutela Alto Adige «**Südtirol**»



## CONTROLLI

L'Ente Certificatore verificherà:

- ✓ tempi di **stagionatura**
- ✓ calo **peso** (37% minimo)
- ✓ **consistenza**
- ✓ **spillatura** per la verifica olfattiva
- ✓ contenuto di **sale** (<5%)

Solo le *baffe* conformi al disciplinare di produzione vengono **marchiate a fuoco** e munite del logo consortile.



## DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

La designazione del prodotto Igp è:

- ❖ "Speck Alto Adige" (**lingua italiana**);
- ❖ "Sudtiroler Markenspeck" o "Sudtiroler Speck" (**lingua tedesca**).

La designazione non può essere tradotta in altre lingue e deve essere apposta sull'etichetta in modo indelebile.

Lo "Speck dell'Alto Adige Igp" può essere commercializzato:

Intero

Tranci

Affettato

confezionato **sottovuoto** o in **atmosfera modificata**





**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



## **SPECK ALTO ADIGE IGP**

Reg.to CE n. 1107 del 12 giugno 1996- GUCE L.148 del 21 giugno 1996

Certificato da Istituto Nord Est Qualità

Zona di produzione: intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano  
Alto Adige (Südtirol)



**Consistenza:** resistente e sufficientemente elastica.

**Aspetto al taglio:** colore rosso e in parte bianco-rosato.

**Odore:** aromatico, moderata percezione del fumo.

**Gusto:** intenso, garbatamente salato, equilibrato tra il dolce della carne e l'amaro dell'affumicatura.

**Masticabilità:** netta, priva di un effetto gommoso.

**Abbinamenti con vino:** rosso, fruttato intenso (prugna), sottobosco, speziato, sapido e fresco in acidità, poco tannico, con finale mandorlato.



## **SPECK ALTO ADIGE IGP**

**Abbinamento territoriale:** Alto Adige Lagrein Doc.

Di gusto: Taburno rosso, Montepulciano d'Abruzzo.

**Pane:** Bauern-paarl (Alto Adige) farina di segale, acqua calda, lievito m., sale, semi di finocchio, cumino, trifoglio.



**Birra:** *Rauchbier* (Lager T.) intenso profumo di malto affumicato con aromi di carne affumicata e legno aromatico, dolcezza e amaro ben equilibrati.

**Frutta:** mela Granny Smith, melagrana, ananas, mela Renetta.



## QUALITÀ EXTRA: BAUERNSPECK

È chiamato “SPECK CONTADINO” ovvero un piccolo **progetto** che coinvolge **4 aziende di trasformazione** regolato da **Legge Provinciale del 1978** dove i requisiti di qualità sono assoluti.

- ❖ I **suini** provengono da **30 masi altoatesini** (1000 capi l'anno-2000 *baffe*) allevati con **mangimi OGM free**
- ❖ **Stalle** e gli **ambienti** devono essere **ampi**
- ❖ I suini sono **macellati oltre l'anno** di vita (+ pesante)
- ❖ Oltre le **cosce** si lavora: **coppa, carré, pancia, spalla**
- ❖ Per le **cosce** la **stagionatura** è di **8 mesi**, mentre per gli altri tagli **coppa, carré, pancia, spalla 3-5 mesi**



## **LE SPECIALITÀ TRENTINE**

**CARNE SALADA - CIUÍGHE DEL BANALE - LUGANECA TRENTINA**

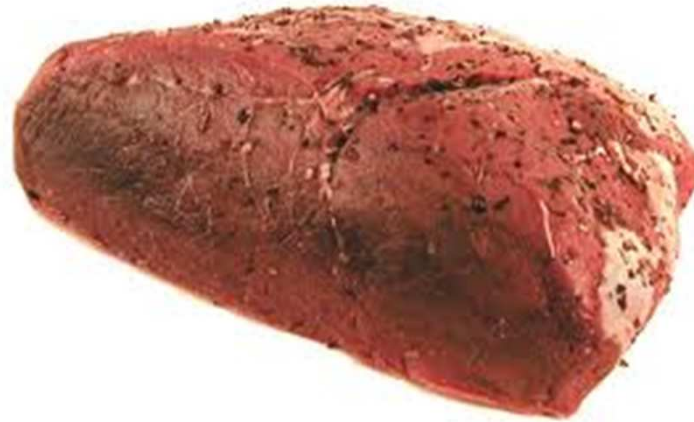
**MORTANDELA DELLA VAL DI NON**

AREA DI PRODUZIONE:

TRENTO

(VALLE DEI LAGHI)

## CARNE SALADA



Ottenuta da carne **bovina**, **equina** o **lingua** di **vitellone** messa in un **recipiente** di **legno** con **spezie** ed **aromi naturali** per molti giorni. Si consuma **scottata** nel burro, **cruda**, **condita** con olio e limone.

**Un tempo era conservata in pitale di terracotta (*Pitar*).  
Se affumicata prende il nome di “Carne Fumada”.**

## CARNE SALADA - TECNICHE E FASI DI PRODUZIONE

### MATERIA PRIMA

Bovina	Equina
Carne di manzo Lingua di vitellone	Coscia

MASSAGGIO CON SPEZIE E AROMI NATURALI CON SALNITRO

COLLOCAZIONE A STRATI IN RECIPIENTI DI LEGNO

### CONCIA

Sale	Pepe	Aglio	Rosmarino	Alloro
Bacche di ginepro		<u>VARIANTI</u>	Limone Cipolla (PERGINE)	Cannella (CANEZZA)

MATURAZIONE PER 30-35 GIORNI

EVENTUALE CONSERVAZIONE SOTTO VUOTO



AREA DI PRODUZIONE:  
SAN LORENZO IN BANALE (TN)  
GIUDICARIE ESTERIORI



# CIUÍGHE DEL BANALE



**Insaccato misto e affumicato** tipico della zona fra Lago di Garda e Dolomiti di Brenta (prodotto da ottobre ad aprile) ottenuto da **rifilature** di **scarto suine** mescolate con **rape**, **oggi integrate** da tagli di **spalla**, **capocollo**, **pancetta**, **gola**. Si consuma entro un mese, crudo o cotto. **Oggi la percentuale di carne utilizzata è aumentata rispetto alle rape (35-45%).**

## **CIUÍGHE DEL BANALE - TECNICHE E FASI DI PRODUZIONE**

### **MATERIA PRIMA**

<b>Suina</b>	<b>Ortaggi</b>
<b>Magro 40%</b> <b>Grasso di gola 30%</b>	<b>Rape</b> <b>30%</b>

**COTTURA DELLE RAPE IN GRANDE PAIOLO E TORCHIAGGIO**

**ASSEMBLAGGIO CON LE PARTI MAGRE E GRASSE DEL SUINO**

### **CONCIA**

**Pepe nero  
macinato**

**Aglio tritato**

**Sale fino**

**INSACCO IN BUDELLO GENTILE**

**AFFUMICATURA PER 8 GIORNI**

**STAGIONATURA IN LOCALI INTERRATI PER 3-4 GIORNI**

AREA DI PRODUZIONE:  
PROVINCIA DI TRENTO

# LUGANEGA TRENTINA



**Insaccato **suino** di piccola pezzatura (10-15 cm) macinato a grana media a base di carne di prima scelta addizionata a salnitro. Se fresca può essere cotta alla piastra e servita con polenta o con canederli o nel *tronco de pontesel* (spezzatino).**

**Ogni valle apporta leggere modifiche aggiungendo altre carni: bovine, ovine, caprine, selvaggina o spezie: chiodi di garofano e cannella. Se prodotto in Alto Adige subisce **affumicatura** su braci cui si aggiungono bacche di ginepro.**

## **LUGANEGA TRENTINA - TECNICHE E FASI DI PRODUZIONE**

### **MATERIA PRIMA**

**Suino**

**Tagli di prima scelta**

**CARNI MACINATE A GRANA GROSSA**

### **CONCIA**

**Sale**

**Pepe macinato**

**Aglio tritato  
o  
macerato nel vino bianco**

**INSACCO IN BUDELLO NATURALE (A CORONA 4 METRI)**

**AFFUMICATURA IN ALTO ADIGE**

**STAGIONATURA 40-120 GIORNI**

AREA DI PRODUZIONE:

VAL DI NON (TN)

# MORTANDELA DELLA VAL DI NON



**Salume suino affumicato** ottenuto da varie rifilature, compreso eventuali frattaglie (**cuore** e **polmone**) unite a **grasso di gola**, macinate aggiungendo **sale** e **spezie** ed **erbe aromatiche** (ricetta segreta). Con la “pasta” si fanno **piccole palline** con la farina di grano saraceno da **2 etti** che vengono asciugate e **affumicate** per una **settimana** girandole ripetutamente (6-7 ore). **Si possono consumare crude o cotte con polenta, patate, verdure di campo.**



## **MORTANDELA DELLA VAL DI NON - TECNICHE E FASI DI PRODUZIONE**

### **MATERIA PRIMA**

**Suina**

**Varie rifilature compreso eventuale cuore e polmone**

**RIFILATURA DEL MAGRO**

**MACINATURA MEDIA DEL MAGRO E DEL GRASSO DI GOLA**

**CONCIA CON SALE - SPEZIE - ERBE AROMATICHE**

**PORZIONATURA A SFERE DI 2 ETTI COSPARSI DI FARINA DI  
GRANO SARACENO**

**COLLOCAZIONE DELLE PALLINE SU ASSI DI LEGNO**

**ASCIUGATURA PER 12 ORE**

**AFFUMICATURA TRADIZIONALE A 25°C PER UNA SETTIMANA**

**PERIODICI RIVOLTAMENTI (6-7 ORE)**

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



## **LE SPECIALITÀ ALTOATESINE**

**Seitenspeck - Selchkarré - kaminwurz - Speck**

AREA DI PRODUZIONE:

ALTO ADIGE

## KAMINWURZ



**Insaccato affumicato di **suino** o carne mista (**cervo**) a grana media, piccolo diametro e lunghezza 20-25 cm. I migliori Kaminwurz offrono un'ottima complessità di aromi (carne, sottobosco, fumo, spezie) e delicata affumicatura. **L'affumicatura, un tempo ottenuta nel camino del *maso* altoatesino, oggi è eseguita in moderne camere d'affumicatura in masi ristrutturati o salumifici a valle.****

## **KAMINWURZ - TECNICHE E FASI DI PRODUZIONE**

### **MATERIA PRIMA**

<b>Suina</b>	<b>Selvaggina</b>
<b>100%</b> <b>o</b> <b>Magro 40%</b> <b>Grasso 30%</b>	<b>30% Cervo</b> <b>o</b> <b>30% Capriolo</b> <b>30% Pecora (raro)</b>

### **ASSEMBLAGGIO DELLE CARNI E CONCIA**

### **CONCIA**

<b>Sale</b>	<b>Aglio</b>	<b>Alloro</b>	<b>Ginepro</b>	<b>Pepe nero</b>
<b>Rosmarino</b>	<b>Maggiorana</b>	<b>Coriandolo</b>	<b>Erbe aromatiche</b>	

### **INSACCO**

### **AFFUMICATURA**

### **STAGIONATURA**

AREA DI PRODUZIONE:

ALTO ADIGE

## SEITENSPECK



**Mezzena suina** affumicata prodotta come vuole la tradizione nei *masi altoatesini* dopo l'uccisione del maiale il giorno di **San Tommaso** (21 dicembre). Da un suino si ottengono due mezzene che dopo l'asportazione delle ossa (operazione delicata) sono conciate con spezie. Segue una **lunga maturazione** in cantina che termina nell'affumicatoio tradizionale. **Stagionerà per quasi un anno in cantina.**



## **SEITENSPECK - TECNICHE E FASI DI PRODUZIONE**

### **MATERIA PRIMA**

**Suino**

**Mezzena**

**SUDDIVISIONE IN MEZZENE E ASPORTAZIONE DELLE OSSA**

**CONCIA CON SPEZIE SU ASSI DI LEGNO (RIUTILIZZO DELLA SALMISTRATURA)**

### **CONCIA**

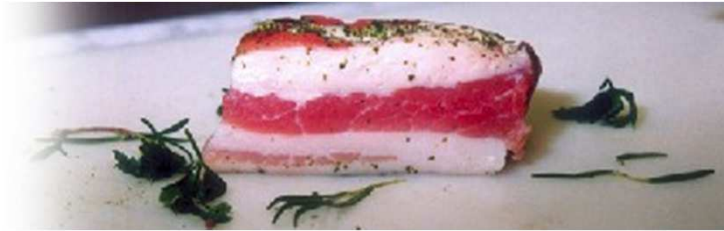
<b>Sale</b>	<b>Pepe</b>	<b>Alloro</b>	<b>Ginepro</b>	<b>Aglio</b>
<b>Pimento</b>				

**MATURAZIONE DELLE MEZZENE POSTE UNA SU L'ALTRA PER 15 GIORNI**

**AFFUMICATURA TRADIZIONALE PER 2-3 SETTIMANE**

**STAGIONATURA IN CANTINA 8-10 MESI**

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



***Grazie per l'attenzione***

