



# **CORSO ASSAGGIATORI DI SALUMI**

**1° Livello**

**2° Modulo**

7<sup>^</sup> Lezione

**SPECK DELL'ALTO ADIGE**

**I PRODOTTI DEL TRENINO  
E LE SPECIALITÀ ALTOATESINE**

*Andrea Russo*  
*Roma, 7 aprile 2016*



## **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 (crudi dell'area mediterranea)

L'**Affumicatura** è l'esposizione al fumo di **legni aromatici** (no resinosi), **sistema per conservare** la 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 CE 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%)** offre un riferimento **storico-geografico** (provenienza regionale e non il prodotto)
- L'indicazione geografica **Speck A.A. Igp** fornisce invece un preciso **riferimento qualitativo (40%)**
- **Speck A.A.** non significa sempre **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**» 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: 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.

## 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**

## 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.**;



SÜDTIROLER SPECK - CONSORTIUM - SPECK ALTO ADIGE



## Le date più significative...

- ❖ **1997** Instaurazione di una gestione autonoma del 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



## 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.



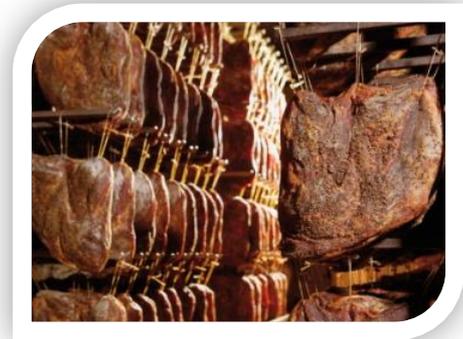
## **AFFUMICATURA**

**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



## **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**



## **SPECIALITÀ TRENTINE**

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

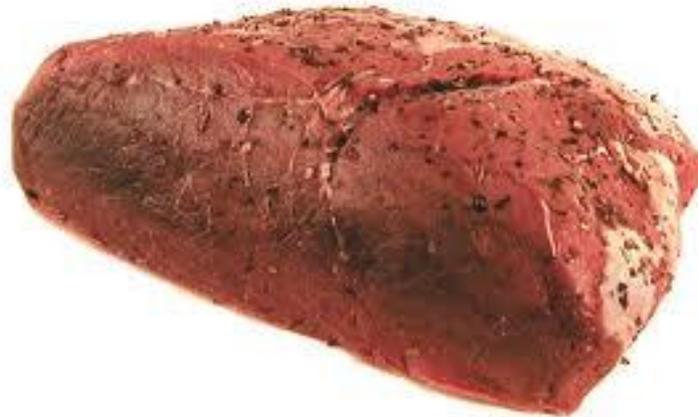
**MORTANDELA DELLA VAL DI NON**

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



Presidio Slow Food®

# 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**

**Aglione 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



Presidio Slow Food®



**Salume suino affumicato** ottenuto da varie rifilature, compreso eventuali frattaglie (**cuore** e **polmone**) unite a **grasso** di **gola**, macinate aggiungendo sale e una miscela di spezie ed erbe aromatiche che ogni produttore mantiene segreta. Con la “pasta” si fanno **piccole palline** 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**

**COLLOCAZIONE DELLE PALLINE SU ASSI DI LEGNO COSPARSI  
DI FARINA DI GRANO SARACENO**

**ASCIUGATURA PER 12 ORE**

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

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



## **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**

AREA DI PRODUZIONE:

ALTO ADIGE

# SELCHKARRE



**Tipico salume sudtirolese un tempo prodotto solo nei mesi invernali insieme allo speck.** È ottenuto dal **lombo intero** (*carré*) comprensivo della parte ossea (ormai disossato), aromatizzato con una **salamoia bollente** e poi **affumicato** tradizionalmente nei **Masi** (fattorie di alta quota) dove l'ambiente del focolare chiamato "*Räucherkuchl*" è quotidianamente areato per permettere al fumo di arricchirsi d'aria di montagna. Di rapido consumo se conservato in ambiente fresco può essere consumato **entro 2 settimane**.

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

## **MATERIA PRIMA**

**Suina**

**Lombo intero comprensivo di parte ossea**

**BAGNO CON SALAMOIA BOLLENTE PER 24 ORE**

## **SALAMOIA BOLLENTE**

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

## **ASCIUGATURA**

**AFFUMICATURA TRADIZIONALE PROLUNGATA A 40° C  
NELLA RÄUCHERKUCHL CON LEGNO DI FAGGIO**

**VIRAGGIO DEL COLORE IN DORATO**

**RAFFREDDAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE**

## 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.

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



***Buona degustazione***

