



CORSO ASSAGGIATORI DI SALUMI

1° Livello

2° Modulo

7[^] 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 **referimento 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.



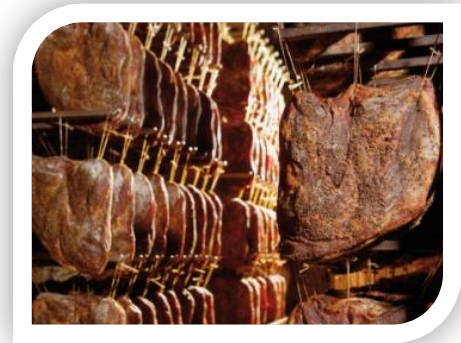
AFFUMICATURA

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

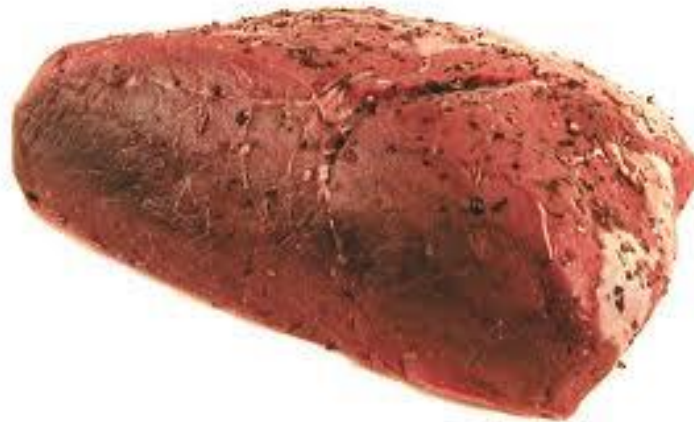
MORTANDELA DELLA VAL DI NON

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

Suina	Ortaggi
Magro 40% Grasso di gola 30%	Rape 30%

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

Suina	Selvaggina
100% o Magro 40% Grasso 30%	30% Cervo o 30% Capriolo 30% Pecora (raro)

ASSEMBLAGGIO DELLE CARNI E CONCIA

CONCIA

Sale	Aglio	Alloro	Ginepro	Pepe nero
Rosmarino	Maggiorana	Coriandolo	Erbe aromatiche	

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

Sale	Pepe	Alloro	Ginepro	Aglio
Pimento				

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

Sale	Aglio	Ginepro	Pepe	Macis
Pimento				

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[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



Buona degustazione

