

Tiroler Speck I.G.P



I Tiroler Speck IGP è un prodotto della salumeria ottenuto dalla lavorazione di coscia di suino con aggiunta di alcuni aromi naturali. Ha ottenuto l'IGP il 12/06/1997

La zona di produzione del Tiroler Speck IGP ricade nell'intero stato federale del Tirolo.



E' il frutto di un'antica tradizione, tramandata di generazione in generazione

Processo di produzione:

- La coscia di suino viene disossata e ridotta in pezzi che, successivamente, **vengono salati ed aromatizzati con varie erbe e spezie fra cui l'alloro, il pepe e la noce moscata.**
 - I pezzi vengono poi fatti riposare per circa 30 giorni trascorsi i quali inizia la fase dell'affumicatura.
 - Per essere **affumicati**, i pezzi di carne vengono messi **su telai di ferro**, all'interno di grandi camini alimentati da **trucioli di acero e faggio.**
- Il processo di affumicatura dura circa 10 giorni e viene effettuato a temperature non superiori ai 20°C.
- Terminata questa fase, il prodotto affumicato viene fatto stagionare per circa cinque mesi.

Speck su telai di ferro per l'affumicatura



Caratteristiche:

Il Tiroler Speck IGP ha una forma appiattita ed allungata.

Non presenta una grande quantità di grasso, il colore è piuttosto rosato e il profumo e il sapore sono piacevolmente affumicati e speziati.



Nota distintiva:

Il Tiroloer Speck IGP, viene controllato dal **maestro dello speck**.

È sottoposto ad un accurato controllo che comprende **l'esame delle caratteristiche del taglio e della percentuale di grasso presente**.

Per assicurare che la qualità del prodotto sia eccellente **solo i pezzi che superano quest'analisi vengono commercializzati**.



Commercializzazione e consumo:



È commercializzato intero, in tranci o affettato protetto da carta alimentare o in vaschette sottovuoto.

Si consuma tal quale, accompagnato da pane, ma può essere utilizzato anche come ingrediente in molte preparazioni gastronomiche.

Solitamente viene consumato come antipasto o come secondo accompagnato con formaggi e vino.

Gastronomia:

Tradizionale è il suo utilizzo nella gustosa ricetta tipica della **Patata al cartoccio alla tirolese**.



SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI



PRODOTTO _____ Campione n° _____ gg maturazione _____

Assaggiatore _____ data ____ / ____ / ____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPETTO VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ASPETTO VISIVO

- **Esame esterno:**
Regolarità forma, colore budello/cotenna, colore mufte
- **Esame della Fetta:**
Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, ematomi, marezzatura, tenuta della fetta, fessurazioni, omogeneità distribuzione grasso/magro

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**
Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (*rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, ecc.*)
- **Intensità:**
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**
Speziato, carne fresca, difetti (*rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.*)
- **Persistenza aromatica:**
Durata della percezione degli aromi

STRUTTURA

- **Consistenza:**
Gommosità, elasticità, coesione
- **Masticabilità:**
Facilità e piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scioglievolezza del grasso

EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.

Prosciutto della Foresta Nera I.G.P.



Schwarzwälder Schinken I.G.P.: noto come **prosciutto della Foresta Nera**, è un salume tedesco stagionato, che dal 1997 gode dell'Indicazione Geografica Protetta.

L'IGP è tutelata in Germania da una severa normativa che garantisce al consumatore qualità, bontà e rigorosa provenienza del prodotto dalla zona di cui porta il nome.



La Foresta Nera è la più estesa e rinomata località turistica della Germania, posta al confine con la Svizzera e la Francia. Tutta la zona è famosa per le sue bellezze naturali, per i costumi, le antiche tradizioni ed i prodotti tipici.

Zona di Produzione:

La zona di produzione del Schwarwalder Schinken IGP ricade nello **Schwarzwald**, nello stato federale **Baden-Württemberg**.



Il **Baden-Württemberg** è uno dei 16 stati federali della Germania, posto nel versante sud-occidentale della Germania. E' il terzo Land (stato) tedesco, sia per estensione sia per popolazione, con capitale Stoccarda.

Processo di produzione:

Il prosciutto originariamente era ricoperto di sangue di manzo per dargli quel colore scuro distintivo. Questa pratica è scaduta da tempo.

Processo di produzione: disosso, taglio, speziatura, salamoia, affumicatura e maturazione.

La coscia viene strofinata con sale da cucina, grani di pepe, bacche di ginepro, aglio e coriandolo. Viene poi posto in un contenitore di stoccaggio (tini) e si forma la salamoia. Il prosciutto è tenuto così per due settimane.

Viene quindi portato in una camera di stagionatura per due settimane.

Posto poi nelle torri di affumicatura per almeno una settimana. Sarà affumicato a 20° - 30°C su abete naturale e segatura di abete.

Il prosciutto trascorrerà poi da quattro a sette settimane in una stanza di invecchiamento refrigerata.

Caratteristiche:

Il prosciutto disossato ha una carne di colore rosso acceso con un'importante quantità di speck (circa 1/5) e un tipico aroma affumicato.

È commercializzato con o senza cotenna, tagliato a fette o a tranci da 1,8 kg, 2,5 kg, 2,6 kg, fino a 3 kg.

NOTA DISTINTIVA

L'accurato metodo di affumicatura con rami verdi, legna e segatura di abete è un processo fondamentale nella lavorazione dello Schwarzwaldler Schinken IGP, grazie al quale il prosciutto acquista il suo caratteristico aroma.

Gastronomia:

Questo prosciutto raggiunge l'apice del suo sapore tagliato a fette sottilissime.

Esempi di piatti gustosi e molto apprezzati sono il carpaccio di Schwarzwald Schinken IGP condito con aceto balsamico e scaglie di formaggio stagionato o l'abbinamento con patate e pesto alle noci.

Le parti finali del prosciutto sono ideali per essere consumate come pezzi da spuntino, o, una volta tagliate, essere utilizzate per fare frittate o per aromatizzare salse

Bigoli rossi con radicchio e Prosciutto della Foresta Nera



SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI



PRODOTTO _____ Campione n° _____ gg maturazione _____

Assaggiatore _____ data ____ / ____ / ____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPETTO VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ASPETTO VISIVO

- **Esame esterno:**
Regolarità forma, colore budello/cotenna, colore mufte
- **Esame della Fetta:**
Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, ematomi, marezzatura, tenuta della fetta, fessurazioni, omogeneità distribuzione grasso/magro

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**
Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (*rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, ecc.*)
- **Intensità:**
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**
Speziato, carne fresca, difetti (*rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.*)
- **Persistenza aromatica:**
Durata della percezione degli aromi

STRUTTURA

- **Consistenza:**
Gommosità, elasticità, coesione
- **Masticabilità:**
Facilità e piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scioglievolezza del grasso

EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.