

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.



Speck, nordico e mediterraneo

di EUGENIA MAZZALI

L'Alto Adige, che coincide con la provincia di Bolzano, si distende nel versante alpino meridionale in una zona geografica cruciale, al confine con l'Austria ma facilmente accessibile anche da Sud. La posizione centrale rispetto all'Europa e le caratteristiche climatiche sono gli elementi che possono spiegare la nascita di uno dei più importanti prodotti della cultura agricola e alimentare di queste valli, lo Speck Alto Adige, un particolare prosciutto crudo affumicato che nel 1996 è diventato a indicazione geografica protetta (igp).

Il riconoscimento è stato assegnato dall'Unione Europea a questo salume, ottenuto «solo» nell'area altoatesina, per sancirne l'unicità e per poterne difendere denominazione e sistema produttivo. Ma si tratta anche di un riconoscimento all'originale sistema di conservazione delle cosce dei suini qui «inventato», che mette insieme l'uso del fumo, tipico dei Paesi del Nord Europa, e una prolun-

In Alto Adige si è sviluppato un metodo di conservazione della carne suina che abbina l'uso del fumo, tipico dei Paesi nordici, con la stagionatura all'aria, adottata nelle aree mediterranee. Tra le vallate altoatesine il risultato è lo speck, dolce e affumicato



Lo speck si taglia a listarelle trasversali

gata asciugatura all'aria, metodo adottato per la stagionatura dei prosciutti nelle aree centro-mediterranee poste più a sud. E naturalmente l'igp è un premio alla bontà del prodotto, dolce e al tempo stesso aromatico e affumicato; insomma, una sublime fusione tra meridione e settentrione.

RISULTATO E SIMBOLO DI UN TERRITORIO

Franz Senfter è il presidente del Consorzio tutela Speck Alto Adige, di cui è stato uno dei promotori e fondatori nel 1984, e va giustamente fiero per aver compreso in tempi non sospetti l'importanza di tutelare questo particolarissimo prodotto. Lo Speck infatti è ottenuto in un'area ristretta e rischiava di essere sopraffatto dalle imitazioni, soprattutto una volta raggiunto il successo.

Sempre come presidente Senfter ha vissuto il traguardo dell'igp e l'attuale successo dello speck marchiato (che signifi-

ca 2,2 milioni di pezzi corrispondenti al 40% della produzione totale) sancito alla crescente affermazione sui mercati interni ed esteri.

Senfter vive in Val Pusteria, a San Candido, dove si trova anche il suo salumificio che trasforma ogni settimana 40.000 «baffe» (questo è il nome dato alla coscia del maiale disossata e debitamente rifilata). «Lo speck parla della cultura di questa comunità e della vita sociale e dell'economia di questi luoghi – spiega Senfter. La Val Pusteria in particolare non è mai stata isolata, anzi, è sempre stata una valle di passaggio a cavallo tra l'Austria e il territorio italiano, molto vivace ai tempi della monarchia austro-ungarica di cui facevamo parte».

L'AFFERMAZIONE DEL «CRUDO» ALTOATESINO AFFUMICATO

Con il XX secolo le cose sono cambiate. L'Alto Adige è passato all'Italia e anche la chiusura delle vie verso l'Est dopo la Seconda guerra mondiale ha contribuito a modificare il profilo commerciale della vallata.

«Dovevamo inventarci *ex novo* e il nostro orientamento puntò verso il turismo. Fummo favoriti, oltre che da una natu-

SPECK ALTO ADIGE, DONO SPECIALE

Per chi si trovasse in **Val Pusteria** e volesse acquistare lo Speck Alto Adige ecco qualche indirizzo.

• **Macelleria Salumeria Senfter**

Via Mercato Vecchio, 4
San Candido (BZ)
Tel. 0474.913139
Fax 0474.913046
www.senfter-metzgerei.it

• **Macelleria Salumeria Nocker**

Via Dolomiti, 19/A - Dobbiaco (BZ)
Tel. 0474.972186 -
Fax 0474.972773 -
speck@nocker.it - www.nocker.it

• Tutti i produttori delle altre vallate dell'Alto Adige e i relativi indirizzi si possono trovare sulla pagina Web del Consorzio di tutela: www.speck.it.

ra superba, da un collegamento ferroviario diretto con Roma. Il turismo sia estivo che invernale – racconta Senfter – è prosperato. Nei rifugi gli ospiti potevano assaggiare i prodotti dei contadini e lo speck in particolare piaceva, perché era sì un crudo, ma aromatico, direi allegro, moderno e più maneggevole, con la fetta più stretta e facile da tagliare anche con

il coltello. Iniziarono ad acquistarlo e noi a produrne di più. Ma cominciammo anche a ritenerne urgente la protezione dalla presenza sul mercato di altro prosciutto affumicato che ricordasse lo speck dell'Alto Adige ma che veniva prodotto altrove e con metodi diversi da quelli tradizionali ereditati dai nostri padri.

Tuttavia i bollini non bastano, ritiene Senfter, occorre che lo speck sia buono e che tale sia percepito dal consumatore. Ecco dunque come deve essere prodotto lo Speck Alto Adige igp per assicurarne la bontà.

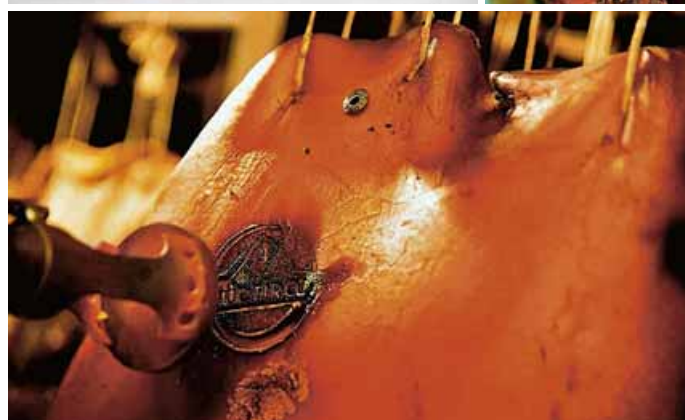
«POCO SALE, POCO FUMO, TANTA ARIA» E... CALMA

Il detto che accompagna la preparazione dello speck viene ripetutamente ricordato dai produttori: «poco sale, poco fumo e tanta aria», ma anche «calma», cioè il tempo che ci vuole, e ottima materia prima. In queste parole sono riassunti la filosofia, ma anche il concreto sistema di produzione adottato, riportato tra l'altro nel «disciplinare» depositato a Bruxelles (che ha permesso l'accesso all'igp) e in 5 manuali che ricevono i trasformatori che vogliono produrre Speck Alto Adige igp. I produttori accettano anche, attraverso la firma di un contratto, i severi e inappellabili controlli di un ente certificatore, l'Istituto Nord est qualità (Ineq), il cui solo benessere dà la definitiva garanzia della sicurezza del prodotto.

SOLO LE COSCE PERFETTE DIVENTANO SPECK

Le cosce di suino destinate a produrre speck devono provenire da maiali cresciuti entro i confini europei, in allevamenti controllati dal Consorzio di tutela, del quale devono rispettare il capitolato di produzione. Uno dei requisiti riguarda l'alimentazione che deve essere conforme alla normativa dell'Unione Europea, ovvero basarsi solo su alimenti vegetali.

«Non importiamo bestiame vivo e neppure carni congelate – spiega Michael Desaler, direttore del Consorzio – ma selezioniamo cosce di suino (che sono la parte più tenera e buona del maiale) intere e provenienti dai nostri fornitori autorizzati e regolarmente controllati, prevalentemente tedeschi e austriaci».



Lo speck Alto Adige igp segue un iter di lavorazione dettato dal disciplinare a partire dalla rifilatura delle cosce fino alla marchiatura



Speck dell'Alto Adige pronto per essere degustato

ARIA E PROFUMI DELL'ALTO ADIGE

Con la stagionatura l'aria della montagna altoatesina diventa protagonista. «Tanta aria» ribadisce Nocker, rammentandoci anche che i contadini del luogo in passato trattavano le cosce del maiale solo nei mesi invernali, perché questa fase richiede, oltre all'aria, il fresco. «Minimo 22 settimane», recita il disciplinare, è il tempo necessario perché lo speck maturi, si stabilizzi e si formino sulla cotenna muffe e lieviti nobili, rimossi solo dopo la stagionatura perché indispensabili per arrotondare il gusto rustico e aromatico. Questi microrganismi sono ceppi caratteristici, specifici del territorio, per non dire di ogni singola sala di stagionatura, perciò sono uno dei segni tangibili con cui la natura «si firma», imprimendo nel prodotto l'unicità del luogo in cui avviene la produzione.

In questa fase lo speck perde acqua e peso, ma intensifica il suo profumo derivato dalla concia speziata, consolida il sapore e matura la sua dolcezza.

Non bisogna avere fretta e, una volta finita la stagionatura, è il momento solenne della marchiatura di ogni baffa che sancisce con quattro sigilli a fuoco (perché ogni trancio possa essere riconoscibile) che è divenuta Speck Alto Adige igp. L'immagine impressa è il marchio dell'Alto Adige, con la scritta «Südtirol» e, sotto, i monti stilizzati, cosicché ogni trancio porterà con sé in modo definitivo il ricordo della montagna. A esso si aggiungerà la pettorina verde, logo dell'igp.

Eugenia Mazzali

Per informazioni



Consorzio tutela Speck Alto Adige - Südtiroler Speck Consortium Alto Adige

Via Renon, 33/A - Bolzano
Tel. 0471.300381
Fax 0471.302091
info@speck.it - www.speck.it

I controlli prevedono anche l'analisi di alcuni parametri chimici e fisici delle cosce. Un valore determinante è il pH, cioè il grado di acidità: se elevato, la carne faticherà ad asciugare, denotando una non corretta alimentazione dell'animale, un'errata conservazione o un non idoneo trattamento prima della macellazione.

«Il pH – afferma Desaler – dice molto sulla vita dell'animale: da un suino stressato non è possibile ottenere speck perché la carne trattiene l'acqua e occorrerebbe troppo sale per asciugarla. Se la stessa

coscia di suino – aggiunge – venisse lavorata a Parma, nella Foresta Nera o nel Tirolo Settentrionale, per i diversi metodi di lavorazione ma anche per le differenti condizioni climatiche, alla fine avremmo tre prodotti diversi fra loro».

Si tratta di un concetto basilare che ribadisce l'unicità dei prodotti legati al territorio e alle tradizionali tecniche di produzione.

LA FORMA CLASSICA È A CUORE

Giunte in Alto Adige nello stabilimento in cui si realizzerà la trasformazione in speck, le cosce vengono disossate e rifilate seguendo il criterio tradizionale codificato nel disciplinare di produzione. Divengono così «baffe» che hanno una forma che ricorda un cuore o uno scudo e per questo detta anche «a scudetto». Questa è la forma classica che da sempre

ha lo speck prodotto in Alto Adige e che abbiamo visto venire alla luce nel salumificio di Walter Nocker di Dobbiaco, che lavora 1.500 baffe alla settimana.

In alcuni salumifici più grandi oltre alla forma a cuore, a un certo numero di

baffe fresche viene data una forma più squadrata, modellandole in gabbiette per la cosiddetta «formatura». Lo scopo è quello di rendere più agevole il taglio dei tranci di speck e soprattutto l'affettamento, dato che lo speck già affettato è sempre più richiesto dal mercato.

Una volta rifilate, le baffe iniziano il percorso

di trasformazione, ma non prima che sia stato impresso sulla cotenna un marchio con la data di inizio della produzione e la sigla del produttore. Dopo questa operazione, la baffa viene cosparsa di sale (meno del 5%) e di una studiata combinazione di spezie che può comprendere pepe, ginepro, alloro, rosmarino, cumino in dosi che dipendono dal peso della carne da trattare e in proporzioni scelte dai produttori: su composizione e percentuali della concia si gioca la differenza tra speck e speck. Un vero segreto di famiglia. Seguono tre settimane di salmistratura poi, dopo qualche giorno di riposo in ambiente ventilato, viene il tempo dell'affumicatura. «Un'affumicatura leggera, distribuita in una settimana – dice Nocker, – fatta alternando ogni giorno a qualche ora di fumo l'esposizione all'aria. Poco fumo, dunque, legno di faggio duro e poco resinoso e temperatura bassa».



Franz Senfter