

SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP

Tappa del 100° Giro d'Italia: Bressanone, 14 maggio

CARATTERISTICHE:

Lo Speck dell'Alto Adige IGP è un prodotto di salumeria dalla forma appiattita ed allungata, leggermente affumicato (temperatura del fumo inferiore ai 20 °C) e stagionato secondo gli usi e le tradizioni locali. E' prodotto con cosce di suino disossate, rifilate con o senza fesa. Si presenta all'esterno di colore marrone, mentre al taglio è rosso con parte in bianco rosato. L'odore e il gusto sono caratteristici affumicati, aromatici e gradevoli.

ZONA DI PRODUZIONE:

La zona corrisponde all'intero territorio della provincia di Bolzano.

STORIA:

La tradizione e gli storici fanno risalire la produzione di cibi a base di carne conservata, quindi anche di speck, al periodo delle invasioni longobarde. Le prime testimonianze storiche sullo Speck dell'Alto Adige risalgono ai primi del '300, quando già erano utilizzate le tecniche per la produzione di un salume che veniva chiamato "bachen". Nel 1307 viene definito "lardum" dall'Ordinamento dei macellai di Trento e trova menzione in numerosi documenti medioevali.

<i>Aziende interessate</i>	<i>2005</i>	<i>2006</i>
<i>N° strutture artigianali e/o industriali</i>	35	30
<i>N° aziende con prodotto certificato</i>	27	29
<i>N° aziende socie del Consorzio</i>	19	20
<i>Quantità prodotte e certificate</i>	2,4 mln di baffe	2,2 mln di baffe
<i>Giro d'affari</i>		
<i>Volume di affari alla produzione</i>	87.828.420 mln euro	91.000.000 mln di euro