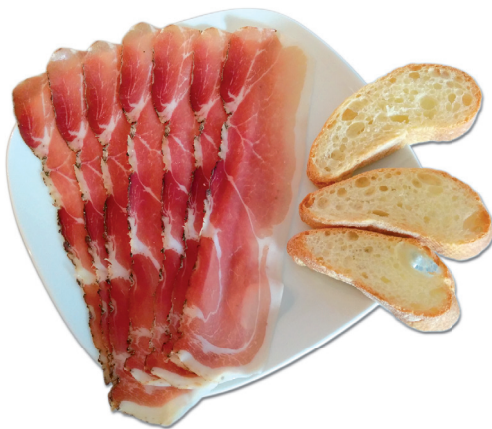


SENKILAM - SPECK DI SAPPADA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Senkilam, Speck di Sappada.



La storia

Lo speck è un prodotto della tradizione alimentare contadina, che aveva nell'affumicatura un ottimo metodo per la conservazione della carne nel lungo periodo. Nella zona di Sappada, nell'estremo lembo nord orientale del Veneto, la produzione di questo salume è antica e viene ancora oggi fatta con tecni-

che tipiche. Il prodotto, inoltre, riesce ad assumere particolari caratteristiche organolettiche grazie alle peculiarità ambientali che influiscono positivamente sia sull'allevamento degli animali, sia sui metodi di lavorazione e conservazione della carne.

Descrizione del prodotto

Lo "senkilam" è una coscia di suino disossata, preparata con sale, spezie ed aromi.

Assume varie dimensioni a seconda delle pezzature in cui viene prodotto e commercializzato e si presenta esternamente di colore marrone, mentre all'interno la carne è rossa con parte bianco rosata; l'odore è aromatico, affumicato e gradevole, mentre il gusto è moderatamente intenso e saporito.

Processo di produzione

Sono usati due differenti metodi per la sua produzione, a seconda che si parta da una coscia intera disossata o da una coscia sezionata.

Nel primo caso si procede alla salatura manuale per un periodo di circa 30 giorni, cui segue una leggera affumicatura e la "messa in pressa" per la stagionatura, di non meno di dieci mesi, in locali freschi e umidi.

Nel secondo caso, invece, la coscia sezionata in "pendoli", viene messa in salamoia con sale, pepe, aglio, alloro, ginepro e successivamente affumicata e stagionata per 4-8 mesi.

Per ottenere un buon prodotto è importante sia la fase di allevamento dell'animale, che deve avvenire in un ambiente salubre e non stressante, sia la tecnica di alimentazione. Fondamentale importanza rivestono, inoltre, le tecniche di affumicatura che avvengono con il fumo proveniente dalla combustione di legni non resinosi, e la stagionatura, condotta in ambienti a temperatura ed umidità controllata.

Usi

Lo speck è un alimento nutriente, moderatamente calorico e altamente proteico. Viene consumato crudo, tagliato in fettine sottili e accompagnato con verdure o frutta che ne fanno risaltare il gusto.

Reperibilità

Lo "speck di Sappada" è reperibile presso i rivenditori dell'Alto Cadore, durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Sappada, in provincia di Belluno.

