

SPECK DEL CADORE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Speck o spech.



La storia

Nell'Agordino, come in tutte le vallate montane del Veneto, si tramanda da secoli la tradizione della produzione dello speck. Questo salume, prodotto con le cosce salate e affumicate dei suini, è molto apprezzato per il gusto e per la facilità di impiego. L'affumicatura della carne consente, inoltre, una maggiore conservabilità dello speck che può così essere consumato durante tutto l'anno.

Descrizione del prodotto

È un prosciutto crudo di maiale disossato. Si presenta esternamente di colore marrone, mentre al taglio è rosato, con strisce bianche di grasso. Presenta un aroma caratteristico gradevole, mentre al palato è saporito e intenso.

Processo di produzione

La coscia del maiale, solitamente destinata alla produzione di prosciutto crudo, viene disossata e ricoperta di sale e aromi naturali per alcuni giorni. Successivamente si procede all'affumicatura dello speck in stanze apposite, utilizzando segatura d'abete rosso e/o larice e rami di ginepro comune. La camera d'affumicatura è un'opera muraria sul cui pavimento viene destinato uno spazio per l'accensione del fuoco. La fiamma è lenta o inesistente, perché soffocata dalla segatura, mentre il fumo avvolge per alcune ore la carne.

Il prodotto va stagionato in "cantina" (magazzino di stagionatura) per alcuni mesi sino a quando la cotenna non si ricopre di muffa. A questo punto la muffa esterna viene spazzolata e il prodotto è pronto per il consumo.

Usi

Lo speck è un salume moderatamente calorico, comunque ricco di colesterolo, fosforo e calcio. Viene utilizzato tagliato in fette sottili, crudo accompagnato da verdure bollite o al vapore, o per avvolgere carni da arrostire.

Reperibilità

È facilmente reperibile durante tutto l'anno, presso le macellerie e i dettaglianti della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, Agordino: Livinallongo del Col di Lana e Colle S. Lucia.

