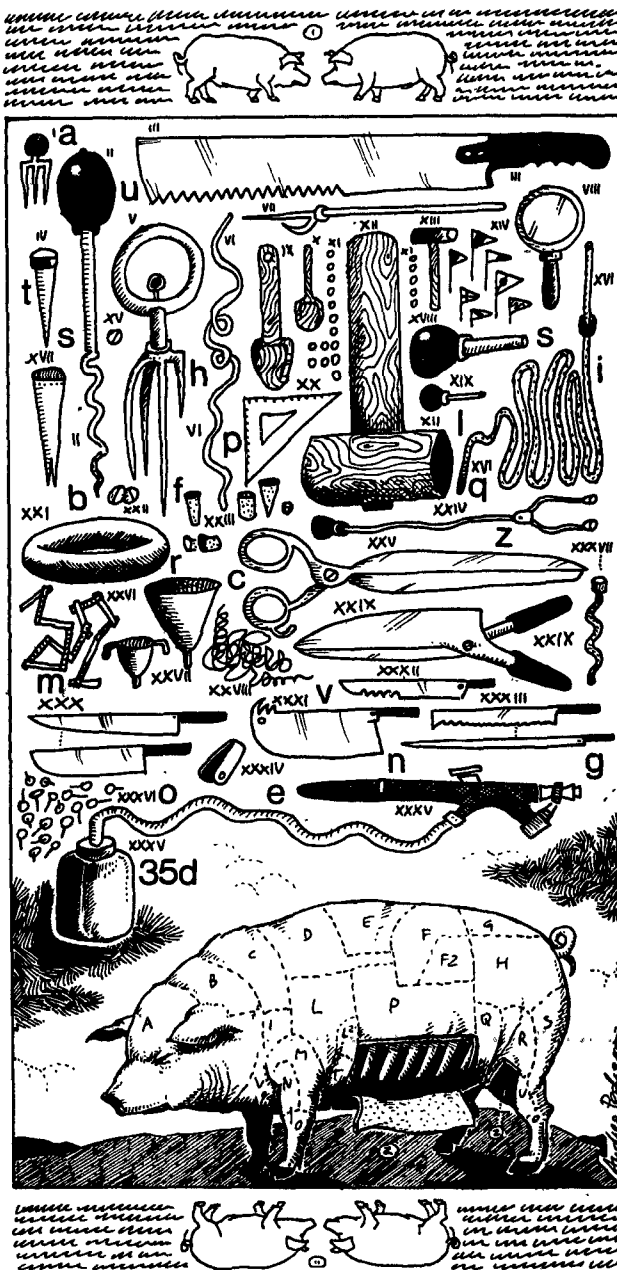


lo speck

SERGIO SPINA



I profumo del fumo. Scuserete certo l'allitterazione del titolo che rende però magnificamente il pregio principale dell'affumicazione: la dolce, accattivante suadanza di aromi che una sapiente affumicazione riesce a dare agli alimenti. Si dice che l'umanità, la storia dell'umanità, sia nata con: 1) la scoperta del fuoco; 2) la scoperta della parola; 3) la capacità di utilizzare il pollice opponibile; 4) l'allungamento del periodo infantile (cioè del periodo di apprendimento); 5) la scoperta della conservazione dei cibi! Punto esclamativo. Quando un gruppo di scimmie preadriaci si rese conto che in alcune grotte, ricche di salnitro, i cibi si conservavano così a lungo da permettere «pause di meditazione» tra una caccia e l'altra.

Conservare è dunque (molto ultimativo questo «dunque») alla base della civiltà: salare, seccare, zuccherare, caramellare, confettare, confire (mettere sotto grasso, in francese), sottolire, sottoacetare e oggi liofilizzare, congelare, surgelare, antiossidare: la storia dell'uomo è strettamente legata ai modi di ottenere (cacciare, allevare, raccogliere) cibo e soprattutto di conservarlo. Il «modo affumicatore» è quello che certamente esalta più di ogni altro i caratteri qualitativi, gustativi degli alimenti.

E siccome il porco è l'animale alimentare per eccellenza per il 3/4 della popolazione mondiale; e siccome la carne di maiale si eleva nel panorama proteico per magnificenza di

gusto così come per «disponibilità d'uso» ecco che lo speck, carne affumicata anzi «tagliata» pregiata affumicata, vive o meglio muore nell'empireo dei cibi di più alta e sofisticata qualità.

«... E dove lascio sotto il ciel Germano/ il tentator Westfalo prosciutto?/...» In origine per fare lo speck si usava l'intera carcassa del porco sapientemente e pazientemente disossata (1) a guisa del «bacon» degli inglesi.

Solo più tardi, agli inizi del nostro secolo, si cominciò a utilizzare la polpa della sola coscia (il prosciutto insomma per parlar volgare). Speck in tedesco significa lardo e si può pensare che per analogia (?) con speck si intendesse tutta la carcassa del maiale. Più tardi, come dicevo, lo speck si è nobilitato scegliendo la parte più pregiata del maiale: la coscia. Un momento, C'è coscia e coscia: lo speck proviene dalla zampa posteriore (volgarmente prosciutto) ma solo la parte tagliata all'articolazione femorale-rotula così da escludere la parte più polposa ma meno saporita che sovrasta l'osso femorale. Dopodiché si disossa e si

E' un prodotto silvano buono col pane scuro

DECIO G.R. CARUGATI

Il sale distingue la geografia del prosciutto. Emilia, Friuli, Toscana, non hanno la stessa misura. Le prime due regioni, avere nel gesto, affidano al dolce incontro di biancoroso grasso e polpa rosata il conferimento di un prodotto da secoli di origine controllata. Là dove si suona la generosità del condimento è garante di medesima peculiarità. Lo speck non è prosciutto, anche se parte di esso, esclude l'osso e firma con il fumo credenziali di grande rispetto. Il primo uomo scaldò le membra davanti al fuoco nella caverna e appese alta la preda frutto di faticosa caccia per difenderla da fame altrui, il sapore di legna penetrò le carni. La notte dei tempi riflette l'origine dell'arte di affumicare. Seguendo sempre la carta geografica, i boschi sono ricchi di suggestioni olfattive. Raccolte con opportuno ed intelli-

gente scandaglio, le essenze generano, bruciate adagio, il concentrato, l'aroma che sale e assicura la buona preparazione. Lo speck è quindi prodotto silvano, legato alla cultura della montagna, alla farina integrale che cuoce pane scuro. Si affetta a mano sottile e sposa il vino secco e profumato di vigne schive di sole cocente. Il suo ingresso in cucina suggerisce attenzioni. Gli accostamenti sono molto limitati. Se mirati a salvarne il gusto. La «puccia» o pane focaccia al sapore di anice accompagna la funzione più semplice. In Emilia, ad esempio, la farina è bianca e la tagliatella tinge il giallo delle uova. Qui, ai confini dell'ultima ridotta alpina, se pasta vogliamo condire, sia essa scura, di grano pieno e ruvida. Ecco che all'immediato lo speck vi soccorre. Ritrova il suo dialetto e trionfa in tavola.

Tagliatelle di farina integrale

Per quattro commensali disponiamo sulla spianata 200 grammi di farina integrale e due uova intere al centro. Impastiamo e stendiamo la sfoglia più spessa della consueta. Tagliamo a strisce lunghe e larghe con la «scottella». Non dimentichiamo di lasciare prima asciugare la pasta sulla tavola di legno. Ricaviamo una dadolata da due lette di speck opportunamente ripulite del misto droghe insaporente. Disponiamo in una padella di rame due noci di burro e bolliamo le pappardelle in acqua moderatamente salata ritardando alla prima capriola. Aggiungiamo al burro fonde due cucchiai di brodo di manzo, di seguito lo speck, di seguito la pasta scolata. Scaldiamo a fuoco vivo e pochi attimi prima di servire spolverizziamo di barba di finocchio selvatico battuto finemente. Un consiglio: accompagniamo con un calice di Müller Thurgau fresco.

Insalata

Per quattro commensali procuriamoci dall'erbivendolo un misto di erbe di campo sufficiente a confezionare una buona insalata e rilaviamo accuratamente i vegetali e liviamo di radici troppo resistenti. Disponiamo in quattro ciotole. A parte ricaviamo un dadolata da due lette di speck opportunamente ripulite del misto droghe insaporente. In una padella di ramp poniamo due noci di burro e un cucchiaio di olio extravergine, di seguito lo speck e saltiamo a fuoco vivo. Scoliamo del grasso eccessivo e ripartiamo in egual misura al centro di ciascuna insalata. Con una lama regolabile da tartùo tagliamo scaglie di formaggio grana direttamente su ciascuna delle ciotole. Mandiamo in tavola fragranti le nostre insalate. L'amaro di fondo delle erbe di campo incontrerà, piacevole nel gusto, lo speck affumicato. Un consiglio: accompagniamo con un calice di fresco Traminer aromatico.

A CENA DA

Gallinacci e Knödel nel vecchio castello

XAVIER ZAUBERER

Gustare il Söldtirol in tutti i suoi ingredienti: la bellezza delle montagne, l'atmosfera di un vecchio castello e la sapida cucina sudtirolese nei suoi piatti tipici.

Per avere tutto questo basta scegliere come meta la valle di Anterselva (Antholz in tedesco) che si imbrocca dalla statale della Valpusteria - dopo Brunico per chi arriva dall'autostrada del Brennero - a Valdaora, girando sulla destra.

È la valle dove si conclude ogni anno la Skimaraton, una delle più prestigiose gare di sci di fondo e dove si svolgono anche i campionati mondiali di biathlon.

Dopo pochi chilometri si incontra il paese di Rasum e poco più avanti, in una splendida aperta vallata, tra il verde dei prati e delle conifere, con lo sfondo dei ghiacci delle vedrette di Ries e delle crode nera e rossa, sulla destra sorge un antico castello del 1551.

Il vecchio maniero cinquecentesco è stato ristrutturato e ora funziona come albergo ristorante, uno dei migliori del mondo - si dice - tanto da avere attirato l'attenzione e l'interesse di Silvio Berlusconi che, attraverso la società Mediolanum assicurazioni, lo ha acquistato con l'intenzione di farne un suggestivo centro congressi.

L'albergo è l'Hotel Ansis Heutler e si la ammirare innanzitutto per l'arredo che mantiene tutto il sapore della cinquecentesca vetustà. A cominciare dal bar, che si trova nella cucina annessa dal fumo dove si affumica lo Speck, e che è stata conservata intatta malgrado la nuova destinazione del locale. Naturalmente qui si potrà fare uno spuntino a base di Speck, tanto per togliersi lo sfizio di mangiarlo sul luogo di nascita. Che poi non è, ovviamente, quello ma il salume resta sicuramente di buona qualità e sapore.

Proseguendo nella visita del castello-albergo, troviamo una serie di Stuben - le classiche

stanze di soggiorno sudtirolesi - conservate splendidamente tanto da aver avuto l'onore di una presentazione e di una citazione sulle più note riviste di arredamento del mondo.

In un secondo tempo si può passare ai piani superiori dove ci sono le camere da letto che sono delle suite molto particolari, suddivise in zona soggiorno nella parte inferiore e zona letto in quella superiore, completamente foderate in legno. Una particolarità ha sempre suscitato l'entusiasmo dei clienti: i letti con il baldacchino.

Ma torniamo al ristorante, «alloggiato» in una delle stupende Stuben. La cucina sudtirolese è autentica e verace. Si possono gustare gli Schützkräften, gustosi ravioli tirolesi ripieni di ricotta e spinaci, i Knödel (canederli, per dirla con la brutta traduzione italiana), gnocchi ai vari gusti: allo Speck, oppure al formaggio o, ancora, al fegato.

Notevoli sono qui i salumi di selvaggina: la bresaola di cervo, il prosciutto di camoscio. Poi, ancora, i Kaminwürstler che sono dure salsicette affumicate, ottime per gli spuntini.

D'estate, poi, da queste parti è il vero e proprio festival dei funghi. All'Ansis Heutler ne potrete trovare in abbondanza, soprattutto i porcini e i gallinacci, gustosissimi specialmente se abbinati alla selvaggina.

Quanto ai vini troverete tutte le migliori qualità italiane, accanto, ovviamente, a quelle sudtirolesi: il Blauburgunder, la Grauvenermatsch, il Magdalener, il Kaiterer per quanto riguarda i rossi, il Silvaner, l'aromatico Gewürztraminer per i bianchi. Il tutto per un costo che non è eccessivo: diciamo che potrete pagare attorno alle 40 mila lire. E ne vale la pena, non soltanto per il mangiare, come a questo punto avrete capito.

Hotel Ansis Heutler, Rasum (Bz), tel. 0474/46288, apertura stagione in inverno ed estate, senza turno di riposo.

Una prima classifica per il concorso Feste

Numerose le adesioni dei ristoranti al concorso per le migliori cucine delle Feste dell'Unità.

Ad ogni ristorante che aderisce a questa iniziativa (inviando un vaglia o assegno di lire 75.000) l'Arcigola invia immediatamente in omaggio la copia della guida «Vini d'Italia». Il ristorante viene visitato da un ispettore Arcigola che esprime un giudizio sulla cucina e i suoi piatti, per le materie prime e la loro lavorazione (da 0 a 250 punti a disposizione) sulla scelta del vino (da 0 a 150 punti), sull'ambiente, la cordialità e la buona organizzazione (da 0 a 100 punti). Ecco i primi tre ristoranti visitati dai nostri ispettori con relativo punteggio: 1° Ristorante Festa Unità di Ania (Fe), totale 370 punti; 2° Ristorante Festa Unità di Isola Dovarese (Cr), totale 330 punti; 3° Ristorante Festa Unità di Brescello (Re), totale 315 punti.

Notizie Arcigola
Sabato 2 luglio alle 21 l'Arcigola di Asti organizza per i soci della condotta la «Festa del solstizio d'Estate» presso la casa Quarelli di Cossombrato (At). Menu estivo con piatti della tradizione monferrata, musica, canti e balli. Il prezzo, tutto compreso, è di lire 25.000. Per adesioni telefonare al fiduciario Giovanna Ruffa 0141/217130.

Condotta Fiorentina
«Operazione Porcello 88/89»: essa consiste nel selezionare appassionati allevatori di suini alla maniera tradizionale che allevano con diete rigorose e garantiscono il «crescimento e l'ingrasso» avengono nei tempi dovuti (slow food anche per i suini). Si sono infine assicurati i servizi di abili norcini adusi a fare salsicce, salami, coppe e prosciutti, il tutto secondo l'antica ed illustre tradizione senese. Fra dicembre '88 e gennaio '89 verranno quindi macellati e lavorati massimo 10 suini e distribuiti ai Soci Arcigola che avranno prenotato entro giugno '88 almeno 1/4 di suino. Naturalmente questa operazione sarà conclusa con una grande pappata a base di rosticceria, ro-

gnoni, legatelli, budelline, roventini, ecc...

Condotta Catanese
Martedì 21 giugno inaugurerà un nuovo ristorante affiliato all'Arcigola, si chiama «Schiabata» che in arabo vuol dire Sorbetto al limone, si trova a Giarre in corso Italia 145.

Condotta del Monferrato Casalese
«Corso teorico-pratico di erboristeria» che si terrà a Vignale Monferrato dal 16 al 23 luglio. È previsto il trattamento a pensione completa in camere doppie (dalla cena di sabato 16 alla colazione di domenica 23 presso le Aziende Agrituristiche dell'Associazione al prezzo di lire 425.000 (tutto compreso), lire 400.000 per i soci sapienti. Occorre prenotarsi entro il 30 giugno presso le «Terre del Grignolino» via Piave 2, 15049 Vignale Monferrato, oppure telefonicamente ai seguenti numeri: 0142/923313; 923390.

Condotta delle Langhe
Giovedì 30 giugno alle 20 presso il circolo Arcigola «Bocondino» in via Mendicizia 14, Brà - simposio estivo per i soci Arcigola, lire 30.000. Per prenotazioni telefonare al numero 0172/425674. Lunedì 4 luglio alle 21 presso la Sala Congressi del Palazzo Mostre in piazza Medford ad Alba, si terrà un importante convegno organizzato dall'Arcigola, tema: «Può la Langa stare al Piemonte come la Côte d'Or sta alla Borgogna?».

Condotta Valle Susa
Martedì 5 luglio presso la Festa dell'Unità di Rivoli, la Trattoria «La Rava e la Fava» (affiliata all'Arcigola) effettuerà una cena ad invito (massimo 30 persone) con abbinamento di vini consigliati dall'Arcigola.

Condotta Riviera del Ponente
Sabato 2 luglio alle 21 presso la taverna del Borgo Antico, via Lungomare Colombo 114 a Porto Maurizio (Im) simposio estivo per i soci Arcigola. Prezzo lire 40.000 vini inclusi. Per prenotare telefonare a: Arci Imclusa al numero 0183/651631 oppure a De-lucis Alfea al numero 0183/400919.

prepara per la «concia», che è, con l'affumicatura, il primo grande miracolo e il primo grande segreto.

Sale, salnitro (ecco ritorna l'elemento fulcro della nostra storia) per il 3%, pepe, aglio, alloro, ginepro in proporzioni segretissime che le grandi famiglie di allevatori si tramandano gelosamente. A questo punto la carne viene stesa e impilata (ecco perché lo speck è di forma appiattita) su tavole inclinate in modo da perdere la maggior parte dei liquidi (complice il sale). Tre settimane dura la salagione e ogni giorno il liquido raccolto viene ributtato sulla carne (c'è chi vi aggiunge del vin rosso, ma è l'eccezione che conferma, come si sa, la regola).

Il secondo grande mistero gaudioso del rito è l'affumicatura: dura 20 giorni, di norma, al massimo un mese; il fumo deve essere «freddo», non deve superare cioè la temperatura di 20 gradi e non deve durare tutta la giornata. In più la stanza, il «fumo», deve essere ventilata (i valligiani, un tempo, usavano tener aperta la porta della cucina per alcune ore del giorno,

per avere un'ottima ventilazione). Che più? Ah! la legna deve essere di faggio miscchiata con cespugli di ginepro che danno il profumo giusto: il fumo freddo, odoroso, umido, e sottile, impregna a poco a poco la carne dandole un aroma irripetibile.

Il poeta altoatesino Josef Wenter dice: «... deve essere al dente, come le noci appena mature; la parte grassa bianca, la parte magra color rosso sangue un po' brunastro. Deve sa- per di fumo e di salnitro un poco, essere né troppo dolce né troppo saporito e si accompagna soavemente col vino rosso delle nostre terre». Il poeta dimentica di dire che lo speck deve essere non troppo magro e non troppo grasso: lo speck ideale ha il bianco e il rosso in parti pressoché uguali. Gli speck DOC (è nato da poco un consorzio) hanno una giusta proporzione perché provengono solo e esclusivamente da maiali «magroni» (20 chili) di razza locale. Ci sono assaggiatori di speck, come ci sono degustatori di vino: la concia particolare, l'uso di certe radici, di vino d'uva schiava (molto indicato) o di burgunder, di certa legna piuttosto che d'altra, di certa aria (trovarete in Alto Adige dei fissati che cercheranno di farvi credere anche questa corbelleria) permette di riconoscere la vallata di provenienza, o addirittura il paese o la famiglia, proprio come per i cru dei vini più famosi.

«Una donna, una pappera, un porco mettono subbuglio il paese» dice un proverbio altoatesino: ciò significa che presto, dopo il divin'porcello, dovremo parlarvi di «monna Pappera».

Ci vuole soprattutto l'aria dell'Alto Adige

MARCO DI CAMERINO

Il prosciutto che normalmente è sulle tavole italiane ha un concorrente che viene dalle meravigliose terre alto-atesine. Si tratta di un prosciutto particolare che solo in quella regione sanno fare e che si chiama speck. Prima degli anni Settanta, lo si conosceva solo di fama; poi, ad opera di alcune aziende dell'Alto Adige è comparso sul mercato nazionale. Dapprima come prodotto di lusso, oggi alla portata di tutte le tasche. Dal gennaio dell'87, si ha una garanzia in più per l'acquisto di questo prodotto: si è, infatti, costituito il «Consorzio Produttori Speck dell'Alto Adige». Attenzione quindi al marchio a caldo sulla cotenna ed ogni pezzatura in commercio deve avere una specie di carta di identità e cioè l'etichetta del produttore completata dal marchio del Consorzio. Le aziende che aderiscono al Consorzio nell'86 hanno prodotto 6 milioni di chili di speck. Di questo il 70% è stato venduto in Italia; mentre il restante 30% in Europa per lo più nei Paesi di lingua tedesca.

È una realtà alimentare che si è inserita a pieno titolo nelle abitudini culinarie italiane. Per questo motivo abbiamo pensato di saperne di più e ci siamo rivolti al dottor Heinz Peter Hager, consulente economico del Consorzio. Qual è il periodo della preparazione dello speck? «Una volta cominciava al mercato di Stegione che si teneva dal 24 al 27 ottobre, o al mercato di Chiusa nel giorno di Santa Caterina, il 25 novembre». Perché? «Ma perché in quei giorni c'era il mercato dei maialini di cinque o sei settimane e che pesavano quindi otto o dieci chili». E venivano subito macellati? «Sì, sempre in quel periodo avveniva la macellazione e la lavorazione. E un po' come in tutto il resto del mondo, questo era un avvenimento,

una festa. Anche qui esistono quelli che a Norcia definiscono «spiatori»? «Sì, in genere era un contadino esperto anche in macellazione e, giurava di mano in mano».

Ma non abbiamo finito la descrizione sulla lavorazione dello speck. «È vero. Allora, una volta che la carne è piatta, viene marinata in salsa di sale e spezie quali alloro, la noce moscata, il ginepro, pepe bianco e nero, la cannella, il coriandolo ed il pimento». Ovviamente la mistura cambia da produttore a produttore, ciascuno ha il proprio segreto ed il convincimento che la propria mistura sia quella «perfetta». E dopo la marinata? «Seguono nell'ordine l'affumicatura e la stagionatura». Come avviene l'affumicatura? «Avviene a freddo, cioè in locali a temperatura ambiente e comunque mai superiore ai 20° e l'aria deve circolare con l'«effetto camino». Una volta (ma avviene tuttora) lo speck veniva appeso nel camino delle cucine. L'affumicatura in genere viene fatta con pino e ginepro e mediamente dura 10 giorni». Eppoi? «Eppoi vengono messi a stagionare. Questa è la fase più delicata perché bisogna stare molto attenti all'umidità che devono essere molto lenti, le celle devono essere ben aeree e a temperatura costante. Secondo gli ispettori il ciclo di maturazione ottimale si aggira intorno alle 20 settimane durante le quali lo speck ha una diminuzione di peso pari al 7-8%. Quali in definitiva le caratteristiche della bontà dello speck? «La bontà dello speck deriva dal giusto rapporto fra il grasso e magro; dall'armonico convivere dei gusti salato, speziato, affumicato, e nessuno deve prevalere sugli altri. Ma soprattutto ci vuole l'aria e la sapienza delle genti delle valli dell'Alto Adige».

AL SAPOR DI VINO

Dai colli di Termeno un bianco «impossibile»

PIERO SARDO

La Hofstätter, quasi centenaria casa vinicola tra le più blasonate del Trentino Alto Adige, non fa mistero del suo antico lignaggio. Con una fama di snobismo veste le sue bottiglie di fiori stemmi e riproduzioni di vecchie casine, un po' art-deco, un po' puro Biedermeier; di scritte in un allegro gotico popolare; di colori squallidi e pastosi, vagamente retrò; etichette che un moderno manager ben nutrito di nuove filosofie dell'immagine disdegnerebbe assolutamente, ma che invece lette nel contesto della storia della casa Hofstätter e della sua splendida collocazione geografica ed ambientale, non fanno che confermare la prima sensazione di chi si avvicina e consuma queste bottiglie: quella di essere di fronte a prodotti di gente che fa le cose per bene nella sostanza, ma che non ha tempo e voglia per frivolezze tipo grafica, marketing, look, ecc.

Paolo Foradori e Franz Oberhofer, gli attuali tecnici-produttori che dirigono l'azienda, pur sempre sotto lo sguardo vigile del vecchio Konrad Oberhofer, ottantunenne di prodigiosa vitalità, preferiscono impegnarsi nell'aspirato continuo miglioramento della materia prima, nella ricerca sperimentale. Ad esempio, quel mirabile vino «De Vite» che va ormai conquistando vasti e meritati consensi, nasce proprio da un vitigno di laboratorio, da un «impossibile» incrocio di Schiava con Riesling renano, battezzato Kerner. (Anche qui però è riconoscibile il tocco di aristocratica ironia che caratterizza l'impostazione di immagine della ditta: Kerner era un poeta, oggi pressoché sconosciuto, che nei primi anni dell'Ottocento cantò le lodi del vino). Il «De Vite» è un bianco di bassa acidità, profumo non invadente ma persistente, gusto particolare: un vino dalla marcata personalità, che compie il prodigio di potersi accompagnare ai tradizionalmente intrattabili asparagi.

Altra gemma della produzione Hofstätter, nata all'insegna della selezione continua ed implacabile, è il premiatissimo Blauburgunder, il Pinot nero che venne piantato nel secolo scorso nella tenuta Bartherau, dalla Borgogna,

terra d'elezione di questo nobilissimo ceppo. E se già Francesco Giuseppe passeggiava con questo vino, come amano ricordare in casa Hofstätter, soltanto dall'affinamento meticoloso degli impianti e dalla raffinata tecnologia di cantina, questo Blauburgunder è potuto salire ai vertici dell'enologia italiana. Ma non vogliamo suggerire l'impressione di trovarsi alle prese con una piccola cantina di fanatici inventori: qui si tratta di una delle più grandi aziende della zona, dalla produzione grandissima e variegata. Nella loro prezeliste, listino prezzi, naturalmente bilingue, leggerete ben 22 vini diversi e leggerete anche, mirabile cosa, una serie di prezzi eccezionalmente contenuti. Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon, Gewürztraminer, Müller Thurgau, Riesling Renano, Gold Muskateller, Lago di Caldaro: tutti i nomi in somma della grande enologia trentina sono qui presenti alle vette della qualità, imbattibili forse nel rapporto qualità prezzo.

È un miracolo che scaturisce proprio da quella loro magica abilità di saper coniugare con rigore tradizione e nuove tecnologie, storia e mercati. Ve ne renderete conto quando visiterete la loro bellissima azienda, in quel cortile di Termeno di fianco alla chiesa. Vi mostreranno sicuramente la grande botte simbolo dell'azienda, fabbricata 120 anni fa per i conti Esterhazy in un piccolo villaggio tra Vienna e Budapest: pare sia la più grande botte in Italia, ancora perfettamente efficiente. Contiene la bellezza di 85 mila bottiglie, assorbe ogni mese 40-50 litri del vino che contiene. Anche questa, faie cosa, una nota vagamente sopra le righe, tra il carnevale tedesco e la dotta vestigia museale. Ma sorridendo poi, vi faranno vedere le scintillanti torri in acciaio, le imbottigliatrici automatiche, gli impianti per la tempo regolazione: quasi a dirvi che oggi è pur vero che senza un po' di poesia, di tradizione non si farà mai un grande vino; ma che la poesia da sola non basta più.

Cantine Vini J. Hofstätter, piazza Municipio 5, Termeno (BZ), tel. 0471-860213