

"Adotta uno speck", in Trentino sabato battesimo e anagrafe

Iniziativa di Casa Largher, 20% sceglie materia prima locale



Redazione ANSA ROMA 11 ottobre 2016 09:28

 Scrivi alla redazione  Stampa



- ROMA - Un centinaio di speck, specialità trentina affinata per 12 mesi in grotta, andrà in adozione sabato prossimo a Segonzano, in provincia di Trento. Con tanto di Ufficio Anagrafe che, nel cuore della Valle di Cembra, assegnerà a genitore 1 e genitore 2, tanto per essere al passo coi tempi con le unioni civili, il gustoso salume di montagna.

Teatro della cerimonia la Becaria, luogo di stagionatura e cantina che risale al Cinquecento, del salumificio di Casa Largher. I "genitori" adottivi per circa 200 euro adottano una produzione molto speciale, che pesa il doppio di quelli Igp (a indicazione geografica protetta) e stagiona un anno invece che sei mesi. In contemporanea con Caneve (Cantine in dialetto locale, ndr) Aperte, "500 amanti della buona tavola, molti provenienti da Paesi esteri, completeranno il percorso enogastronomico nella cantina naturale di Casa Largher dove - racconta Loris Largher - l'Ufficio Anagrafe procederà alla registrazione degli stati di famiglia con l'assegnazione ai nei genitori di uno speck adottato. Quest'anno per la prima volta gli aspiranti 'genitori' hanno potuto esprimere una preferenza sulla materia prima da selezionare, con 8 su 10 che restano legati allo speck da suino pesante nazionale, le stesse carni dunque del prosciutto di Parma, di Modena o di San Daniele. Mentre il 20% ha optato per lo speck da suino trentino che mediamente ha esemplari più piccoli. Una volta assegnati gli speck vanno in affinamento nella nostra cantina naturale per 12 mesi. Sempre sabato ci saranno anche i genitori che passeranno per ritirare gli speck pronti, ed etichettati col nome di famiglia indicato un anno fa". Per tutti degustazione di vino e di pastrami, la specialità a base di carne bovina, tipica del Trentino, in voga nel regime alimentare del culto ebraico.

 **wineowine**
Grandi vini di piccole cantine

Degusta vini straordinari
selezionati fra i migliori
produttori artigianali.

€30 IN REGALO PER TE

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Assofertilizzanti, 2 persone su 5 devono vita a fertilizzanti
Mondo Agricolo



Mangroves: istituzioni



Olio: è annata nera, -37% stime produzione 2016
Mondo Agricolo



Campari, 12 spot per viaggio tra i cocktail nel mondo
In breve



Musei delle eccellenze del cibo a Parma in festa per la Giornata dell'Alimentazione
Fiere e Eventi