

QUOTIDIANO.NET / Cosa Fare / Mangiare

MANGIARE

Adotta uno speck: l'iniziativa di Casa Largher, in Trentino

Investendo 200 euro è possibile acquistare uno speciale speck da ritirare fra un anno, terminata la stagionatura. Bisogna andare il 15 ottobre a Segonzano, provincia di Trento

Ultimo aggiornamento: 11 ottobre 2016



Foto: CC0 Public Domain Richardthelion

Sabato 15 ottobre a Segonzano, in provincia di Trento, **gli amanti dello speck potranno "adottarne" uno presso il salumificio di Casa Largher.** L'evento si terrà all'interno della cantina del Cinquecento utilizzata per la stagionatura di questo salume.

Versando 200 euro, i "genitori" potranno acquistare una produzione speciale che pesa il doppio rispetto agli speck IGP (10-12 chili) e che stagiona un anno invece di sei mesi. Raccontano i proprietari di Casa Largher che « l'adozione a distanza degli speck è una moderna **riproposizione di un'antica usanza** con la quale si dividevano gli spazi di stagionatura identificando il proprio prodotto con un biglietto indicante il nome del proprietario». Nata qualche anno fa, l'iniziativa «è cresciuta trovando molto consenso di pubblico. Persone giovani e meno giovani, vicine e lontane hanno varcato l'antico portone di castagno per assaporare quell'antica atmosfera e tutti pazientemente sono stati disposti ad attendere 12 mesi per poter assaggiare il loro speck».

L'adozione avviene nel contesto di **Caneve Aperte** (Caneve significa cantine nel dialetto locale), l'evento che consente agli appassionati di visitare nove cantine locali, degustando cibo e vino.

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



MANGIARE

Adotta uno speck: l'iniziativa di Casa Largher, in Trentino



MANGIARE

Al via Gnam, il festival europeo del cibo di strada