



## SPECK ALTO ADIGE IGP E MELONE MANTOVANO IGP UNO SFIZIOSO INCONTRO DI SAPORI

### **Lo Speck Alto Adige IGP incontra il Melone Mantovano IGP** Irresistibile unione di sapori e qualità

Il sapore tradizionale dello Speck Alto Adige IGP incontra il gusto inconfondibile del melone mantovano IGP creando una sorprendente armonia di piaceri per il palato. Un fantastico connubio che lega due prodotti gastronomici nati da territori caratteristici e da una lunga tradizione di qualità e genuinità. Una tradizione il cui valore è riconosciuto e tutelato anche dall'Unione Europea.

Indissolubilmente legato alle montagne e alle tradizioni altoatesine, lo Speck Alto Adige IGP speziato e delicatamente affumicato porta con sé la tecnica mediterranea della stagionatura all'aria fresca e quella nordica dell'affumicatura con legna poco resinosa.

Un sapore deciso che si unisce al gusto delicato e dolcemente fragrante del melone mantovano IGP. Quest'ultimo deve le sue straordinarie qualità alla zona e al clima in cui è coltivato. Terreni particolarmente fertili che seguono il corso del fiume Po nella pianura lombardo-emiliana e che godono di temperature miti e di giusta piovosità; essenziali per conferire al melone mantovano IGP un aroma e un profumo intenso. Ma anche un'alta concentrazione di sostanze salutari come il sodio e il potassio.



Uno sposalizio gastronomico equilibrato e genuino, tra qualità, gusto e tradizione. Da assaporare in purezza o in creative ricette come quelle proposte da due grandi chef: sono di Manuel Astuto dall'Alto Adige e di Elisabetta Arcari dal Mantovano le squisite creazioni quali Salmone mi-cuit con tapioca di melone mantovano e speck croccante oppure Ravioloni con millefoglie di melone e burrata, burro fuso e sale allo speck. Come resistere?



[www.speck.it](http://www.speck.it)  
[www.melonemantovano.it](http://www.melonemantovano.it)