

Speck Igp, qualità standardizzata Nasce il dispositivo per i controlli

Ricerca, Consorzio e Centro Laimburg lanciano lo strumento d'analisi

BOLZANO Ventinove aziende, 2,54 milioni di baffe prodotte nel 2015 e contrassegnate con il marchio Qualità Alto Adige, il 34% della produzione complessiva destinata all'estero. Sono i numeri censiti dal Consorzio Speck Igp che, oggi, potenzia gli strumenti nella determinazione scientifica dei parametri di certificazione. Obiettivo: uniformare gli standard. È con simili premesse che dopo un anno di lavoro, lo scorso settembre s'è chiusa la ricerca condotta dal Centro di ricerca Laimburg e da Ssica (ossia la Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari). Risultato: nasce un dispositivo, che sarà subito utilizzato dai tre ispettori del Consorzio, per verificare la consistenza dello speck.

Con un investimento di 125.000 euro, sostenuto dalla Provincia, il Consorzio nel settembre 2015 si è affidato alla scienza per individuare un meccanismo che favorisca i controlli. Lo Speck Alto Adige Igp, infatti, proviene solo da 29 produttori riconosciuti dal Consorzio di tutela e devono rispettare — da contratto — criteri di produzione e stagionatura. Lo studio s'è così concentrato sulla consistenza e sul colore dello speck. I test condotti su 120 campioni hanno consentito ai ricercatori di affinare la tecnica di misurazione. «Lo strumento Zwick/Roell è in grado di analizzare oggettivamente la consistenza



Tecnologia e tradizioni A partire da sinistra, il vicepresidente Günther Windegger e il direttore Matthias Messner

dei tranci di Speck Alto Adige Igp e verrà utilizzato da subito dai tre ispettori negli stabilimenti di produzione», spiega il direttore del consorzio Matthias Messner.

È pronta ad essere utilizzata, dunque, la nuova apparecchiatura di controllo che gli addetti ai lavori possono utilizzare in ambito produttivo per la verifica di criteri di qualità. Günther Windegger, vicepresidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige, sintetizza il senso del progetto che fonde tecnologia (nei controlli) e tradizioni (nella produzione Igp). «La determinazione scientifica dei parametri di qualità — spiega — è un passo

importante per il Consorzio Tutela Speck Alto Adige e siamo estremamente soddisfatti della realizzazione di uno strumento tecnologico per la rilevazione della consistenza del prodotto».

Ora la famiglia del consorzio si allarga. La macelleria Silberagl di Castelrotto farà parte della rete di aziende e da dicembre 2016, per la prima volta, potrà contrassegnare le proprie baffe con il rinomato marchio di qualità. Con la *new entry*, i produttori del Consorzio diventano quindi ventinove, ventuno artigianali e otto industriali.

La partnership con il mondo della ricerca, poi, non si

esaurisce qui. L'indagine condotta con il Centro Laimburg ha anche valutato, attraverso uno spettrometro, i colori maggiormente apprezzati dai consumatori. La risposta? Il rosso più acceso. Nei prossimi mesi lo studio approfondirà i dettagli cromatici, per inserirli eventualmente nei controlli. «Insieme alle nostre aziende associate, riteniamo una priorità il costante miglioramento della qualità destinata ai consumatori» ribadisce Messner.

Infine una novità: a partire dal 2017 il logo dello Speck Alto Adige cambierà aspetto, dopo il rinnovo del 2007

Ma. Da.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La novità



● Dopo l'ultima modifica, apportata nel 2007, il logo dello Speck alto

Adige cambia nuovamente e sarà ufficialmente utilizzato a partire dal 2017

● La prima modifica risale al 1997

