Speck del Trentino – Equilibrio alpino tra dolcezza e affumicatura

Lo **speck del Trentino** è un salume tipico delle valli alpine, realizzato con cosce di suino selezionate, leggermente salate, speziate e affumicate a freddo con legni di montagna. Il suo sapore è equilibrato, delicatamente affumicato, con una consistenza tenera e profumata. Un'eccellenza della norcineria trentina.

Come proporlo: tradizionale, raffinato o fusion

1. Tradizionale e montano:

Servilo in tagliere con pane di segale, formaggi stagionati (tipo Puzzone di Moena o Asiago), cetriolini e una birra artigianale ambrata. Perfetto per un antipasto tipico di montagna.

2. Raffinato e leggero:

Disponi fette sottili su un'insalata di mele, finocchi e noci, condita con olio EVO e aceto di mele. Un piatto fresco, bilanciato e originale.

3. Fusion e creativo:

Arrotola lo speck attorno a prugne secche o datteri denocciolati e passali qualche minuto in forno. Un finger food agrodolce, ideale per buffet e aperitivi gourmet.