

23 Novembre 2020

Gli antichi segreti del Carrè Tirolese Igp

Questa specialità del Trentino-Alto Adige si distingue per il sapore dolce e delicato dovuto all'accurata lavorazione tradizionale



Trentino Alto Adige

Specialità di una specialità, il **Carrè tirolese Igp** è una delle varietà di speck più apprezzate ed eleganti della tradizione altoatesina. Ne è stata fatta di strada da quando, molto tempo fa, questo salume veniva prodotto per soddisfare l'esigenza dei contadini, ovvero conservare la carne il più a lungo possibile. Oggi questa specialità del Trentino Alto-Agide è riconosciuta e richiesta in tutto il mondo, e non solo per il suo sapore inconfondibile: la passione e il rispetto per il metodo di **lavorazione artigianale** che caratterizza la sua produzione sono oggi più forti che mai ? un processo che è garanzia di qualità, gusto ed eccellenza.

Alla base della sua unicità si trova una semplice, ma importante regola: ?poco sale, poco fumo e molta aria fresca?. Una legge non scritta che contiene il segreto per la preparazione di un prodotto che non ha bisogno di presentazioni.

Il Carrè tirolese Igp è una delle versioni più raffinate di un prodotto già di per sé speciale, e si ottiene solo dai tagli di carne più magri e pregiati. A un'attenta selezione delle parti segue un'altrettanta **minuziosa procedura: l'affumicatura**, che è fondamentale, proviene infatti esclusivamente da legno di faggio, mentre l'essiccazione è affidata al paziente lavoro dell'aria delle montagne. Il Carrè tirolese Igp si distingue per un sapore dolce, delicato, che il prodotto acquista dopo una **lenta stagionatura**, tra le braccia del prezioso clima della regione.

Il miglior modo per gustare una prelibatezza come il Carrè tirolese Igp è abbinarlo a un'altra tipicità del suo territorio, in un momento che può riunire intorno alla tavola amici e familiari. Formaggi e vini bianchi del Trentino-Alto Adige si prestano, assieme al Carrè tirolese Igp, per una **merenda o un aperitivo**.

Potrebbe interessarti anche

Crocchette di riso con Asiago Dop e speck [1]

Canederli di Speck dell'Alto Adige [2]

Gnocchi di patate con speck e zucca [3]

Links

[1] <http://territori.coop.it/ricette/crocchette-di-riso-con-asiago-dop-e-speck>

[2] <http://territori.coop.it/territori/canederli-di-speck-dell%E2%80%99alto-adige>

[3] <http://territori.coop.it/ricette/gnocchi-di-patate-con-speck-e-zucca>