

## 10 ricette per celebrare lo Speck Alto Adige Igp

28 Settembre 2021 di Stefania Leo

Alzi la mano chi ama lo **speck**. Le sue note affumicate e la sua estrema **versatilità in cucina** lo rendono l'alimento principe di strategie culinarie ricche di gusto o di **ricette antispreco**. Amato in tutti il mondo, la patria dello speck però resta l'Alto Adige, dove questo salume gode del marchio **IGP**. Allo speck, questo territorio dedica diverse settimane celebrative. Dal **29 settembre al 10 ottobre**, lo **Speck Alto Adige** è al centro di escursioni, degustazioni e piaceri gastronomici vari al cospetto di un magnifico scenario alpino. Sebbene quest'anno l'idilliaca Val di Funes nelle Dolomiti non accolga l'apprezzata **Festa dello Speck** (rimandata al 2022), il **Consorzio Tutela Speck Alto Adige**, insieme all'Associazione Turistica Val di Funes, ha deciso di organizzare un evento dedicato agli amanti di questa specialità tradizionale: **le Settimane dello Speck Alto Adige**. Tra le tante attività in programma da non perdere la presenza di *Gletscherhans*, simpatico ambasciatore della Val di Funes, noto come il tagliatore di speck più rapido al mondo. Ma come possiamo usare lo speck in cucina? Se il solito tagliere con le profumate fettine vi ha stancato, provate qualcuna di queste ricette.



### Pasticcio di zucca, speck e taleggio

► 25/09/2021

Il **pasticcio di zucca** è un piatto piuttosto semplice da realizzare anche se la preparazione richiede una buona dose di pazienza per assicurarsi che la zucca sia completamente cotta. La zucca fa parte della famiglia delle cucurbitacee di cui fanno parte anche cetriolo e melone, si tratta del frutto di una pianta annuale che si differenzia in numerose varietà suddivise in due categorie principali, le estive e le invernali. Delle estive fa parte la zucca che è semplicemente una zucca raccolta prima della maturazione. La zucca invernale invece si raccoglie a piena maturazione quando la sua buccia è dura e sua la polpa dal colore arancione intenso, è soda ed asciutta. Il sapore della zucca è zuccherino e per questo viene spesso utilizzata anche per la preparazione di numerosi **dolci**.

Nelle ricette salate è spesso abbinata ad ingredienti saporiti che ne bilanciano il gusto. Anche la nostra ricetta prevede questo tipo di abbinamento che dona al piatto un sapore equilibrato. Il taleggio e lo speck sono ingredienti molto saporiti che potete sostituire con gorgonzola, pecorino, bacon o pancetta coppata in base alle vostre preferenze. Servite il pasticcio di zucca tiepido.

## PREPARAZIONE PASTICCIO DI ZUCCA

1



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

### Zucca violina

900 g

### Edam

100 g

### Taleggio

120 g

### Speck

70 g

### Pane (mollica)

15 g

### Semi di zucca

10 g

### Rosmarino

1 rametto

### Sale grosso

1 cucchiaino

### Olio extravergine di oliva

Quanto basta



► 25/09/2021

Eliminate la buccia e i semi dalla zucca, tagliatela a fette spesse mezzo centimetro. Disponete la zucca su una teglia. Lavate ed asciugate il rosmarino, tritatelo con il sale. Conditeci la zucca. Coprite la teglia con un foglio di alluminio e cuocete in forno per circa 50 minuti a 180°C. Controllate la cottura con una forchetta. Lasciate intiepidire la zucca.

2



Ungete una teglia pirofila da 20 centimetri con un filo d'olio. Realizzate un primo strato con la zucca cercando di non lasciare spazi vuoti.

3



Fate un secondo strato con metà del formaggio edam tagliato a fette sottili.

► 25/09/2021

4



Proseguite con un terzo strato: unite metà dello speck spezzettato, sovrapponetevi il taleggio a pezzi.

5



Continuate con altri 4 strati e terminate con uno di zucca. Frullate la mollica di pane con 5 grammi di olio ed i semi di zucca. Distribuite il composto sul pasticcio di zucca e infornate per 20 minuti, impostate il forno con modalità grill e lasciate dorare la superficie 3-5 minuti. Lasciate riposare 15-20 minuti prima di servire.

## VARIANTE PASTICCIO DI ZUCCA

A piacere potete arricchire il piatto con un filo di aceto balsamico di Modena.