

Progetto ludico-educativo per la Scuola Primaria

IL GIORNALINO DEGLI STUDENTI



IGP. Il Gusto Prelibato

ALLA
SCOPERTA
DEI DONI DEL
TERRITORIO



Anno scolastico 2024-2025

PIACERE, TOBIAS!

Ciao! Come ti chiami? Io sono Tobias, ho 9 anni e frequento la quinta elementare. Le mie cose preferite sono la natura, gli animali e le merende... e da grande voglio diventare custode forestale, proprio come mio nonno!

Il mio più grande sogno, infatti, è difendere la natura e gli animali del mio territorio, l'Alto Adige. Per questo sono così felice di trascorrere ogni estate insieme ai miei nonni nella loro bellissima fattoria didattica tra i boschi altoatesini!

Lì ogni giorno posso svegliarmi, affacciarmi alla finestra e respirare a pieni polmoni la profumatissima aria di montagna; posso godere del gusto prelibato dei piatti tipici altoatesini preparati freschi freschi dalla nonna; posso esplorare a mio piacimento la strabiliante natura che ci circonda e avvistare gli animali meravigliosi che popolano i dintorni.

Pensa che proprio l'altro giorno ho fatto amicizia con l'animaletto più buffo e simpatico che abbia mai incontrato: un ermellino!

Grazie a lui e ai racconti della nonna ho scoperto che la natura altoatesina offre tutti gli ingredienti fondamentali per la preparazione di uno dei miei cibi preferiti, lo Speck Alto Adige IGP.



Non vedo l'ora di continuare ad andare alla scoperta dei doni del mio territorio!

Avanti, vieni anche tu: ci aspettano tante altre incredibili avventure!

INVITO AL GIOCO

Prepara il tuo zainetto e seguimi: insieme andremo alla scoperta della storia e della natura dell'Alto Adige, e giocando capiremo l'importanza di valorizzare al massimo i preziosi doni offerti dal nostro amato territorio.



SPECK ALTO ADIGE IGP... IL GUSTO PRELIBATO!

L'altra mattina ho fatto una bellissima passeggiata nei dintorni della fattoria insieme al mio nuovo amico ermellino. E grazie a lui ho scoperto che la natura ci regala tutti gli ingredienti necessari per la preparazione dell'alimento altoatesino più conosciuto e amato... lo Speck Alto Adige IGP, la mia merenda preferita!



Aiutami a trovare l'unico percorso possibile per uscire dalla fattoria, passare a cogliere erbe aromatiche nell'orto, arrivare al faggeto per raccogliere la legna e tornare dalla nonna!



Quando siamo tornati alla fattoria la nonna mi ha spiegato che le erbe aromatiche e il legno di faggio che avevo raccolto per gioco sono fondamentali per ottenere un alimento davvero inimitabile, che può essere prodotto qui e soltanto qui in Alto Adige. È lo Speck Alto Adige IGP!

Ma cosa significa IGP?! Si tratta di un acronimo, cioè di una sigla composta dalle iniziali delle parole che la compongono... e mi ha spinto a indovinare.



Ci ho pensato un po', e poi ho esclamato:
"IGP sta per... Il Gusto Prelibato!"
Cosa c'è infatti di più prelibato di un soffice panino imbottito di gustoso Speck Alto Adige IGP?
Ma non era la risposta giusta.
Allora ci ho pensato ancora un po', e ho ritentato:
"IGP sta per... Inimitabile, Ghiotto, Piacevole!"
Perché non esiste davvero nulla come lo Speck Alto Adige IGP...
Ma nemmeno quella era la risposta giusta.

E tu? Sei capace di indovinare il significato dell'acronimo IGP? Fai il tuo tentativo!

I

G

P

Ora che ci hai provato anche tu, la nonna ci rivelerà finalmente qual è il vero significato dell'acronimo IGP.

"IGP sta per 'Indicazione Geografica Protetta' ed è la certificazione attribuita ad alcuni prodotti alimentari provenienti da un'area geografica specifica e che vengono prodotti secondo modalità legate al territorio di provenienza.

Nel caso dello Speck Alto Adige IGP, questo marchio serve a evidenziare che il nostro ottimo Speck Alto Adige IGP proviene dal territorio altoatesino ed è stato prodotto secondo i nostri metodi tradizionali."

I nostri metodi tradizionali... sei curioso di scoprirli? Allora gira la pagina!

La produzione dello Speck Alto Adige IGP è una vera e propria arte, che si basa su diverse fasi. La nonna me le ha raccontate tutte!



LA MIA RICETTA DI FAMIGLIA

LA SPEZIATURA



Le cosce di suino vengono cosparse di sale e una miscela di spezie, che con il tempo formano la tipica crosta speziata che conferisce allo Speck Alto Adige IGP il suo aroma particolare. Ogni produttore ha la sua miscela segreta... anche la nonna! E quello che producono i miei nonni è talmente speciale che ogni volta che lo assaggio esclamo... cosa esclamo?

Per scoprirlo trova tutte le parole dell'elenco nel crucipuzzle e metti insieme le lettere rimanenti!

CRUCIPUZZLE

N	O	C	E	M	O	S	C	A	T	A	C
P	H	O	E	O	B	U	H	A	O	N	I
A	S	R	M	C	U	M	I	N	O	P	A
P	S	I	O	N	O	V	O	I	D	I	N
R	T	A	O	N	L	I	D	O	P	M	I
I	G	N	O	A	I	G	I	D	D	E	C
K	E	D	S	L	C	P	D	O	N	N	E
A	R	O	S	M	A	R	I	N	O	T	S
D	O	L	O	O	N	A	G	I	R	O	T
O	L	O	R	N	N	S	A	L	E	M	E
L	E	O	O	T	E	S	R	T	R	U	L
C	M	N	I	A	L	L	O	R	O	F	L
E	M	I	L	G	L	O	F	T	E	A	A
R	U	N	G	N	A	R	A	I	T	I	T
O	K	A	A	A	G	I	N	E	P	R	O
P	E	P	E	N	E	R	O	R	I	A	O

- ALLORO
- ROSMARINO
- GINEPRO
- AGLIO ROSSO
- CORIANDOLO
- CUMINO
- PIMENTO
- NOCE MOSCATA
- PEPE NERO
- CHIODI DI GAROFANO
- ANICE STELLATO
- CANNELLA
- PAPRIKA DOLCE
- KUMMEL
- TIMO
- ORIGANO
- SALVIA
- DOP
- IGP
- STG
- ARIA
- MONTAGNA
- FUMO
- PANINO
- DONI
- SALE



Sono sicuro che anche nella tua famiglia si cucinano piatti della tradizione preparati secondo originali ricette... e magari con un ingrediente segreto! Chiedi alla mamma o al papà, agli zii o ai nonni, e scrivi la tua ricetta di famiglia qui sul tuo giornalino!

L'AFFUMICATURA



Dopo la speziatura è il momento dell'affumicatura: le cosce di suino vengono avvolte dal fumo prodotto bruciando del legno di faggio e poi lasciate asciugare all'aria. Attraverso questo procedimento lo Speck Alto Adige IGP acquista il suo inimitabile sapore delicato. La regola per una buona affumicatura infatti è:



Risolvi questo rebus e scopri qual è la regola fondamentale per la buona affumicatura dello Speck Alto Adige IGP!



La soluzione del rebus è "Poco fumo e tanta aria di montagna"

Dopo l'affumicatura, lo Speck Alto Adige IGP viene lasciato a stagionare in media per 22 settimane (quasi 6 mesi!) in luoghi pervasi dall'aria fresca e pura delle montagne altoatesine.

In questa fase lo Speck Alto Adige IGP si ricopre di uno strato naturale di muffa aromatica che lo protegge e lo fa maturare in maniera uniforme all'interno, e che poi verrà rimosso. La muffa dà allo Speck Alto Adige IGP il suo tipico sapore delicato, equilibrato e con una sottile nota di....

Di cosa?

LO SCOPRIRAI RISOLVENDO QUESTO INDOVINELLO!

SONO BUONISSIME, FANNO UN GRAN BENE,
LO SA LO SCOIATTOLO, CHE NE HA LE GUANCE PIENE.
NASCOSTE DA UN GUSCIO,
DAL FRESCO GHERIGLIO,
NE MANGEREI UN CESTO
SENZA BATTERE CIGLIO!



SCRIVI QUI LA SOLUZIONE

IL CONTROLLO QUALITÀ'

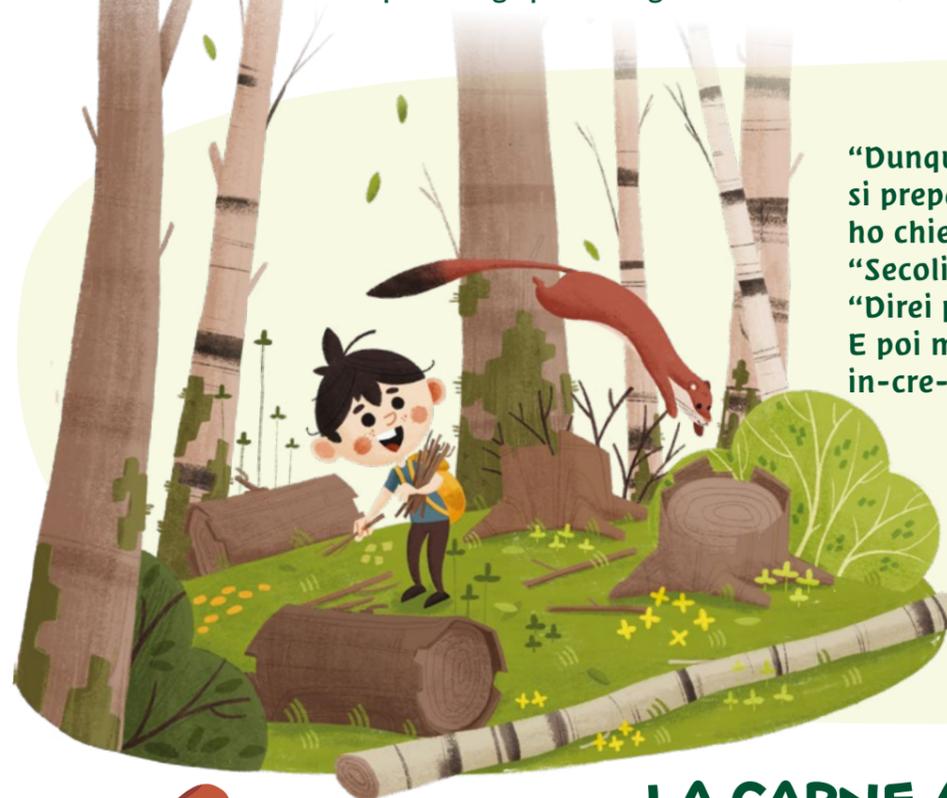
L'alta qualità dello Speck Alto Adige IGP è garantita da controlli molto precisi. Speciali addetti ne controllano la stagionatura, la consistenza, l'aroma e il sapore. Solo quando supera questi test riceve il marchio di qualità e può essere definito un prodotto IGP!

Mentre ci concentravamo sul controllo qualità l'ermellino se ne è approfittato per rubare un panino in cucina! Si è nascosto da qualche parte a mangiarlo... ma non abbastanza bene!

Riesci a scovarlo?



Grazie alla nonna ho scoperto che c'è una ragione precisa per la particolare preparazione dello Speck Alto Adige IGP... precisa e antichissima! In passato infatti la carne era un prodotto di lusso e i contadini cercavano di farla durare il più a lungo possibile grazie alla salamoia, all'affumicatura e alla stagionatura.



“Dunque in Alto Adige lo speck si preparava già secoli fa?” ho chiesto alla nonna. “Secoli?” ha risposto lei. “Direi più da millenni!” E poi mi ha raccontato una storia in-cre-di-bi-le!

LA CARNE AFFUMICATA DELL'ETA' DELLA PIETRA

Le origini dello Speck Alto Adige IGP risalgono addirittura a... 5300 anni fa. Come facciamo a saperlo? Grazie a una mummia! Nel 1991, infatti, sulle Alpi al confine tra l'Italia e l'Austria vennero ritrovati i resti di Oetzi, un cacciatore vissuto durante l'Età della Pietra. E dalle analisi condotte sui suoi resti, gli studiosi hanno scoperto che il suo ultimo pasto prima di morire trafitto da una freccia era stato... a base di carne di cervo affumicata! Questo significa che gli uomini dell'epoca conoscevano già le tecniche di conservazione della carne oggi alla base della produzione dello Speck Alto Adige IGP.



Quali credi che siano gli alimenti tipici del tuo territorio consumati già nell'antichità? Sei al corrente di storie o leggende che li riguardano?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

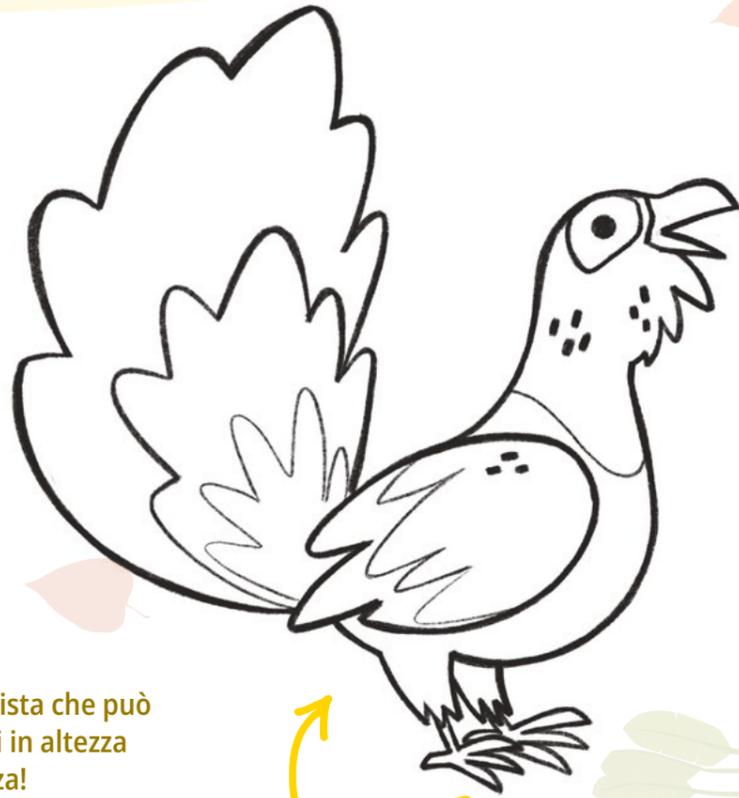
.....

Come ti ho raccontato, da grande diventerò un custode forestale! Per questo il nonno ha accettato di guidarmi in una serie di incredibili passeggiate alla scoperta del nostro territorio e delle sue incredibili ricchezze.

Grazie al nonno ho scoperto per esempio alcuni tra gli animali più belli (e anche buffi!) che abitano il nostro territorio. Tra questi...

IL GALLO CEDRONE

un galletto serio serio con una grande passione per i frutti di bosco: come me, infatti, è golosissimo di lamponi, fragole e mirtilli!



IL CAMOSCIO

un eccezionale alpinista che può saltare quasi 2 metri in altezza e 6 metri in lunghezza!



COLORALI TUTTI!

LA MARMOTTA ALPINA

mangia seduta sulle zampe posteriori, proprio come se fosse seduta a tavola... ci manca solo che usi le posate!



Certo: nessuno occupa nel mio cuore lo stesso posto del mio amico ermellino. È così dolce, simpatico e carino... e cercando su Internet ho trovato tante curiosità sul suo conto! Vuoi scoprirle?

Un **ERMELLINO** è un animaletto molto piccolo ma sorprendentemente veloce! Pensa che su brevi distanze può raggiungere anche i 35 km orari. È agile e molto snodato: vederlo esibirsi nelle sue tipiche capriole è davvero spassoso! Ho inoltre scoperto che il suo mantello, marrone in estate, in inverno diventa tutto bianco... tranne la punta della codina!



L'inverno scorso il nonno ha fatto questa foto del prato innevato di fronte alla fattoria. Unisci i puntini seguendo i numeri in modo progressivo... e scopri chi è il vero protagonista della foto!



E tu? Cosa sai degli animaletti tipici del tuo territorio, quali ti piacciono di più, e perché?

.....

.....

.....

.....

.....

Ma in Alto Adige la natura non offre solo la possibilità di avvistare animali stupendi. La nostra aria di montagna è anche ricca dei profumi e dei colori di una flora ricchissima: alberi, fiore e piante tipici del nostro territorio e che mi sono divertito a scoprire durante le mie passeggiate con il nonno!

Tra questi...



I CROCHI

sbocciano in primavera e trasformano i prati alpini in meravigliose distese bianco-viola... e costituiscono una delle "merendine" preferite di caprioli, cervi e camosci, che ne adorano sia il sapore che l'odore!

LE PRIMULE FARINOSE

così chiamate perché in parte ricoperte da una polvere bianca e sottile che ricorda la farina.

Ma quella che preferisco in assoluto è la stella alpina!



LE STELLE ALPINE

più che semplici fiori sono un vero simbolo delle nostre montagne! Dalla caratteristica forma di stella, sono ricoperte da una specie di peluria... Perché? ho chiesto come al solito io. E la nonna allora mi ha raccontato una storia...

LA LEGGENDA DELLA STELLA ALPINA

Tanto tanto tempo fa c'era un'alta montagna che piangeva, piangeva, piangeva perché si sentiva molto sola. Avrebbe tanto voluto un vero amico! Così, una notte, una stellina coraggiosa scivolò giù dal cielo e si posò tra le sue rocce gelide per consolarla con la sua presenza. Faceva così freddo che subito la stellina cominciò a tremare. La montagna, commossa per quel gesto gentile, la avvolse con una peluria bianca e la legò a sé donandole radici profonde. Così nacque la prima stella alpina!

E tu? Quali sono i fiori, le piante, gli alberi tipici del tuo territorio che ti piacciono di più?

Usa questa pagina per disegnarli!



La fattoria del nonno e della nonna è una fattoria didattica, e questo significa che durante l'anno accoglie visitatori e scolaresche interessati a scoprire di più sulla storia e la natura della nostra bellissima regione.

Ma non solo! Spesso la fattoria dei nonni ospita anche grandi eventi dedicati ai prodotti tipici della nostra tradizione... come oggi!

Il grande giardino di fronte alla fattoria si è popolato di banchetti variopinti dove i migliori produttori di alimenti tipici altoatesini espongono e vendono i loro prodotti. Ci sono tutti i miei preferiti...



LA POLENTA

deliziosa farina di mais che diventa ancora più saporita se preparata con ingredienti gustosi come lo Speck Alto Adige IGP, funghi porcini e formaggio di montagna.

LO SCHÜTTELBRÖT

pane croccante a base di farina di segale, acqua, lievito, sale e spezie come cumino, semi di finocchio, anice e coriandolo.



I CANEDERLI

gnocchi di pane raffermo, farina, uova, Speck Alto Adige IGP, prezzemolo e parmigiano che la mia nonna mi prepara sempre in brodo quando fa freddino!



LE MELE DELL'ALTO ADIGE

L'Alto Adige è la terra di tante e diverse bontà alimentari. Preziose per la tipicità, ricche nella loro varietà, uniche nei sapori. È il caso, per esempio, delle mele: dolci o acidule, delicate o aromatiche, con la polpa morbida oppure croccante.

Io mi diverto a sceglierne ogni volta un tipo diverso e a comporre dei gustosi e colorati spiedini con cubetti di mela leggermente grigliata, fettine arrotolate di Speck Alto Adige IGP, bocconcini di mozzarella e striscioline di zuccina, grigliate anche quelle. Si alternano tutti gli ingredienti sullo stecchino, si aggiunge un filo d'olio al basilico e... è pronto uno stuzzichino estivo che farà felice tutta la famiglia.

LA MARENDE

Ma oggi io ho occhi per una sola cosa... la marende, la tradizionale merenda altoatesina! Originariamente era il pasto che consumavano i contadini dopo una lunga e faticosa giornata nei campi: la nostra marende è sostanziosa, ottima per rimettersi in forze dopo tanta fatica o per scaldarsi un po' nelle giornate più fredde... talmente nutriente che a volte sostituisce la cena! Si tratta infatti di un tagliere di Speck Alto Adige IGP, formaggio di malga, burro, sottaceti e Schüttelbrot.



Anche nella tua regione c'è una merenda tipica? Assomiglia alla nostra marende, e se no quali sono le differenze? Scrivi qui sotto la ricetta della tua merenda preferita a base dei prodotti tipici del tuo territorio!

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Vuoi scoprire di più sullo Speck Alto Adige IGP e sui tipici prodotti altoatesini? Visita il sito del Consorzio Tutela Speck Alto Adige su www.speck.it

IGP. Il Gusto Prelibato

ALLA SCOPERTA DEI DONI DEL TERRITORIO



Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige è un'associazione nata più di trent'anni fa, nel 1992. Negli anni il Consorzio è cresciuto e oggi conta 27 produttori di speck dell'Alto Adige con lo stesso obiettivo: proteggere e promuovere la qualità dello Speck Alto Adige IGP.

Si occupa di controllare tutto il processo di produzione, si assicura che il marchio "Speck Alto Adige IGP" sia usato sempre in modo corretto e organizza campagne pubblicitarie, fiere ed eventi per raccontare la bontà dei suoi prodotti, fatti in modo sicuro, garantito e nel rispetto del territorio.

Nasce così anche questo progetto, per incoraggiare giovani come te a esplorare i segreti e le sorprese legate alla tua regione, a conoscere nel profondo ciò che ti circonda, ad amarlo, rispettarlo... e a scoprirne gli inimitabili gusti prelibati!

.....

Centro coordinamento Alto Adige IGP - Il Gusto Prelibato

email: centrocoordinamento@lafabbrica.net

numero verde: 800.049229 - 388.7375939

.....

