# Adotta uno speck: il "gioco" diventa marketing

adottaspeck-b1bd1ee4

Lo speck della Val di Cembra, nelle alte valli del Trentino, muove buongustai di mezzo mondo che, chi dall'America Latina chi dalla Finlandia, hanno detto sì all'iniziativa "Adotta uno speck" promossa da Lo Scrigno di Casa Largher a Segonzano, nella provincia autonoma di Trento.

"Raccogliamo le adesioni - racconta **Loris Largher** - per l'adozione del nostro speck presso la Becaria, luogo di stagionatura e cantina che risale al Cinquecento. A fine ottobre, dopo la salatura e la prima stagionatura, il rito del battesimo dello speck a cui viene dato il nome, tra i più gettonati **StarSpeck o Peppa Pig**. I "genitori" adottivi arrivano anche dal nord Europa, e da tutta Italia. Per circa 200 euro adottano una produzione molto speciale, che pesa il doppio di quelli Igp (a indicazione geografica protetta) e stagiona un anno invece che sei mesi".

Le cosce di suino sono come quelle destinate al Prosciutto di San Daniele e pesano 13 kg a inizio ciclo per attestarsi sui dieci Kg a fine stagionatura. Durante la quale la famiglia adottiva può venire in cantina per vedere come procede, e partecipare alle degustazioni proposte dagli artigiani del gusto trentino, noti anche per la produzione di Pastrami da carni bovine.