

06 Settembre 2019

Rifugio Crucolo

Speck Rifugio Crucolo, passione e qualità da un tempio del gusto di montagna

Ottenuto da cosce di suino selezionate e stagionato a regola d'arte, il salume tipico è protagonista della merenda di malga e di numerose ricette trentine



Trentino Alto Adige

Lo speck fa subito pensare all'aria frizzante di montagna e ai rifugi dove trovare ristoro. Nel cuore di una delle vallate più suggestive di questa regione, la Val Campelle che solca il territorio di confine tra la Valsugana e il gruppo montuoso del Lagorai dominato da Cima d'Asta, si trova un tempio dei sapori di montagna. Su un "cucuzzolo" di montagna, alla bellezza di 1.100 metri di altezza, dal 1782 ad oggi la cucina del [Rifugio Crucolo](#) [1] (ovvero "cucuzzolo") continua a servire specialità che hanno conquistato il palato di tanti commensali. Tanto che i prodotti del Rifugio Crucolo come lo speck di qualità, oggi raggiungono anche i negozi e i punti vendita di [Coop Alleanza 3.0](#) [2].

La passione per la tradizione della **famiglia Purin**, che da sempre produce salumi e formaggi, non solo ha fatto amare l'osteria trentina, ma anche i suoi prodotti. Lo sapeva bene **Giordano Purin**, patron dell'osteria e inventore del famoso Parampampoli (caffè, vino, grappa, zucchero e spezie), che era solito ripetere: "Da 'na roba fata ben, par farla mejo, basta 'na nina de passion". Una passione che non si è mai persa. Non è un caso che prima di lasciare Rifugio Crucolo i proprietari hanno l'abitudine di accompagnare gli ospiti nelle cantine dove stagionano il **famoso e aromatico speck**, salumi, lucaniche e formaggi.

Gli ingredienti dello speck sono di altissima qualità e garantiti dalla filiera agroalimentare trentina. Al resto ci pensano le **condizioni microclimatiche ideali**, che permettono una stagionatura perfetta del prodotto. Lo speck del Rifugio Crucolo è ottenuto da **cosce di suino selezionate**. La particolare attenzione nella selezione delle spezie al successivo trattamento in salamoia, rende il prodotto unico. Per l'affumicatura, seguita passo passo, si utilizza il legno di faggio trentino che dona alla carne un aroma delicato e leggermente dolce. Dopo

l'affumicatura, lo speck viene fatto stagionare per 6-7 mesi.

Sulla tavola lo speck diventa protagonista di **numerose ricette** come i famosi canederli, asciutti o in brodo, sformati, gli **spätzle** conditi con speck e burro o panna. Un grande classico è servirlo come merenda con **pane di segale** e nel tagliere **insieme ai formaggi tipici di montagna**. Lo speck può essere conservato sia in frigorifero o in un luogo fresco e asciutto.

Foto: Rifugio Crucolo

Links

[1] <https://www.crucolo.it/>

[2] <https://www.coopalleanza3-0.it/>