

## **Giornata dello Speck Alto Adige IGP a Naturno: una giornata all'insegna del gusto, della buona cucina e di piatti saporiti**

L'apprezzata manifestazione dedicata allo **Speck Alto Adige IGP** giunge, il **10 Maggio 2026**, alla sua quinta edizione. Per l'intera giornata, **dalle ore 10:00 alle 18:00**, **Piazza Municipio a Naturno** si trasformerà nel cuore della gastronomia locale, offrendo un programma variegato che unisce tradizione, musica e divertimento. Residenti e turisti potranno immergersi in un'atmosfera autentica, dove il mercato del gusto presenterà le eccellenze del territorio, dai formaggi ai vini, fino alle mele della Val Venosta e ai piatti creativi realizzati a base di Speck Alto Adige IGP.

L'**accompagnamento musicale** giocherà un ruolo centrale per tutta la durata dell'evento. La giornata si aprirà con le note della banda musicale di Naturno, e, successivamente, i gruppi **Karussell** e **Riffblech** intratterranno il pubblico con un repertorio vivace che spazia dalla musica popolare al rock, garantendo intrattenimento per grandi e **piccoli**, per i quali è previsto anche un **programma di animazione dedicato**.

Una delle grandi novità di questa edizione è rappresentata dai **due appuntamenti di degustazione guidata** con l'**Ambasciatore del Gusto**. Il primo incontro, previsto dalle ore 11:00 alle 12:00, esplorerà il connubio tra lo Speck Alto Adige IGP e la mela Alto Adige IGP, mentre nel pomeriggio, dalle ore 14:00 alle 15:00, l'attenzione si sposterà sull'abbinamento tra lo speck e i raffinati vini DOC dell'Alto Adige. Queste sessioni sono riservate agli adulti a partire dai 15 anni al costo di **10,00 € per degustazione**. Gli interessati possono iscriversi presso l'**Ufficio Turistico di Naturno**, chiamando il numero 0473 666 077, consultando il sito **naturans.it** o rivolgendosi direttamente alla **propria struttura ricettiva**.

La manifestazione è resa possibile grazie alla sinergia tra la **Società Cooperativa Turistica Naturno** e il **Consorzio Speck Alto Adige IGP**, con il fondamentale sostegno delle associazioni locali. Naturno si conferma così una meta d'eccellenza non solo per i suoi monumenti storici, ma anche come custode delle tradizioni legate a un prodotto unico come lo **Speck Alto Adige IGP**, stagionato all'aria fresca di montagna secondo metodi secolari.

## CONTATTO DI RIFERIMENTO STUDIO MONIKA CARBONARI

Giuseppe Rossetto  
Matilde Inzoli Govoni  
Ettore Pupo  
T +39 049 775020

giuseppe.rossetto@studiomonikacarbonari.it  
matilde.inzoli@studiomonikacarbonari.it  
ettore.pupo@studiomonikacarbonari.it

Paul Zandanel  
PR Prodotti di Qualità dell'Alto Adige  
IDM Südtirol - Alto Adige  
paul.zandanel@idm-suedtirol.com  
[www.speck.it](http://www.speck.it)

Martin Knoll  
Consorzio Speck Alto Adige  
  
press@speck.it

### ALTRI LINK



Alto Adige: [www.facebook.com/suedtirol.officialIT](https://www.facebook.com/suedtirol.officialIT) #Suedtirol #AltoAdige  
Prodotti di qualità: [www.facebook.com/suedtirol.prodotti](https://www.facebook.com/suedtirol.prodotti)  
#speckaltoadige #speckaltoadigeigp



Alto Adige: [www.instagram.com/suedtirol.official](https://www.instagram.com/suedtirol.official) #Suedtirol #AltoAdige #speckaltoadige #speckaltoadigeigp  
Speck Alto Adige IGP: [www.instagram.com/speckaltoadige/](https://www.instagram.com/speckaltoadige/)  
#speckaltoadige #speckaltoadigeigp



[www.tiktok.com/@suedtirol.official](https://www.tiktok.com/@suedtirol.official) #Suedtirol #AltoAdige



Alto Adige: [www.youtube.com/@suedtirol.official](https://www.youtube.com/@suedtirol.official)  
Prodotti di qualità: [www.youtube.com/channel/UC9Z1Zmh3XnOzqogpN6v7KZQ](https://www.youtube.com/channel/UC9Z1Zmh3XnOzqogpN6v7KZQ)