

Speck Alto Adige

Speck Alto Adige IGP: oltre 2,3 milioni di baffe vendute in Italia e Germania

Nonostante la crisi dei consumi in Italia, la produzione di Speck Alto Adige Igp si mantiene stabile.

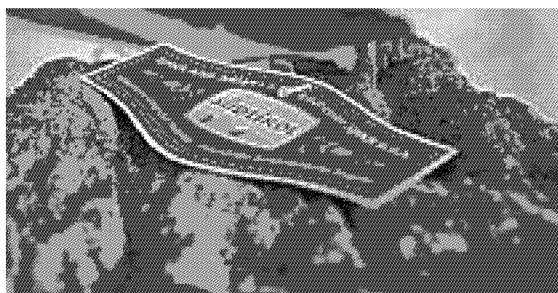
Se nel 2012 lo Speck complessivamente prodotto in Alto Adige - a marchio IGP e non - aveva mantenuto le posizioni e rafforzato l'export in Europa, nel 2013 la produzione ha conosciuto un significativo balzo in avanti. Positiva soprattutto la risposta di mercati esteri, come la Germania e gli Stati Uniti.

Lo scorso anno sono state prodotte in Alto Adige 6.409.151 baffe, pari a circa 28.850 tonnellate, con incremento del 3 per cento rispetto al 2012. In termini assoluti la produzione dello Speck Alto Adige IGP è di 2.372.845 baffe, che equivalgono al 37% del totale.

In Italia, e in particolare nelle regioni settentrionali, viene venduto il 62 per cento della produzione di Speck Alto Adige IGP, mentre la quota di esportazioni oltre confine cresce in Europa,

facendone uno dei prodotti italiani di salumeria più esportato. Quasi la metà dello Speck Alto Adige IGP viene venduta in tranci sottovuoto (48 per cento), mentre le baffe intere coprono il 21 per cento del mercato. In costante crescita anche la quota di prodotto affettato, pari al 31 per cento del totale, il che conferma il crescente interesse dei consumatori per questa tipologia di confezionamento, preferita per la sua praticità e il risparmio di tempo in cucina, senza rinunciare a un prodotto di alta qualità.

Il successo dello Speck Alto Adige e l'interesse che riscuote sui nuovi mercati sono dovuti soprattutto all'impegno dei produttori sul fronte della qualità e della salubrità: da oltre vent'anni il Consorzio di Tutela è in prima linea nel salvaguardare la produzione tradizionale, promuovendo l'autentico Speck Alto Adige IGP e garantendone la tracciabilità, la sicurezza alimentare e il gusto inconfondibile.



Lo Speck Alto Adige IGP è garantito da un Consorzio di Tutela con proprio marchio di qualità

