



## Comunicato stampa

21.09.2016

### **Un fine settimana per tutti gli amanti dello speck**

***Sabato 1 e domenica 2 ottobre, a Santa Maddalena in Val di Funes, si terrà la 14a edizione della Festa dello Speck Alto Adige. Ad attendere i visitatori un programma all'insegna della varietà, ricco di specialità culinarie e musica tradizionale. Quest'anno poi verrà presentato per la prima volta un francobollo speciale, dedicato allo Speck Alto Adige IGP.***

Assaporare prelibatezze tradizionali di ogni genere al cospetto del magnifico scenario delle Odle: una visita alla Festa dello Speck Alto Adige in Val di Funes darà a grandi e piccini la possibilità di gustare lo speck altoatesino in tutte le sue sfaccettature – dallo Speck Alto Adige IGP (indicazione geografica protetta) al "Bauernspeck". Per due giorni di seguito si celebrerà il prodotto, simbolo per eccellenza dell'Alto Adige.

L'inaugurazione ufficiale della festa con il taglio della bafra di speck si terrà sabato 1 ottobre alle ore 12. Subito dopo verrà presentato ufficialmente il francobollo coniato per lo Speck Alto Adige IGP, il quale si potrà acquistare direttamente presso lo stand informazioni o dalla regina dello speck. Gli ospiti potranno quindi spedire una cartolina ad amici e parenti direttamente dalla festa. Nella giornata di domenica 2 ottobre, le regine dello speck degli anni passati saluteranno il pubblico in attesa dell'incoronazione della nuova Regina dello Speck 2016/2017, fissata per le ore 13. Accompagnato da musica tradizionale, il programma della festa include un mercato contadino con artigianato locale, un cinema dedicato allo speck e divertenti giochi per i bambini. L'estrazione della lotteria della Festa dello Speck è fissata per le ore 15 di domenica.

La manifestazione è organizzata dall'Associazione turistica della Val di Funes, in collaborazione con le associazioni della vallata, IDM Alto Adige e il Consorzio Tutela Speck Alto Adige. La manifestazione soddisfa tutti i requisiti di un evento green: l'organizzazione rispetta severi criteri legati alla sostenibilità, al rispetto dell'ambiente, al risparmio energetico nonché alla riduzione del rumore.

Lo Speck Alto Adige IGP viene celebrato per svariati buoni motivi: il suo gusto eccellente e le sue straordinarie qualità sono frutto del tipico metodo di produzione altoatesino, che prevede poco sale, una leggera affumicatura e una maturazione di almeno 22 settimane all'aria pura di montagna. Il marchio IGP garantisce l'autenticità di tali metodi di produzione e lavorazione, certificati da rigorosi controlli. Esso testimonia che lo speck è un prodotto protetto dall'Unione Europea, proveniente da una delle 29 aziende riunite nel Consorzio Tutela Speck Alto Adige.

La festa avrà inizio in entrambe le giornate alle ore 10. L'evento si svolgerà con qualsiasi condizione meteo e terminerà alle ore 20. Il sabato l'ingresso è gratuito; la domenica, il prezzo per gli adulti è di 6 euro e include una piccola sorpresa a base di speck.

Ulteriori informazioni sulla Festa dello Speck Alto Adige sono reperibili online al sito:  
[www.festadellospeck.it](http://www.festadellospeck.it)

**Contatto stampa:** Antonia Contato, tel. 0471 094105, [antonia.contato@idm-suedtiroel.com](mailto:antonia.contato@idm-suedtiroel.com)