



Comunicato stampa

24.02.2020

Anno 2019 positivo per lo Speck Alto Adige IGP

Nell'ambito dell'annuale assemblea dei soci del Consorzio Tutela Speck Alto Adige a Glorenza, si è tirato un bilancio dell'anno ormai concluso e si sono poste le basi per il futuro. Nel 2019 è cresciuta la produzione dello Speck Alto Adige IGP registrando un incremento rispetto all'anno precedente. La produzione di speck senza indicazione geografica cala. Per il 2020 è atteso un aumento di prezzo.

Il bilancio annuale registra un aumento della produzione del +6,43% rispetto al 2018 delle baffe contrassegnate con il marchio di qualità Speck Alto Adige IGP. “Il mercato richiede un prodotto di qualità e i produttori di speck producono sempre più speck con il marchio “Speck Alto Adige IGP”.”, ha commentato il Presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige IGP Andreas Moser, durante l'assemblea dei soci. “Il bilancio conclusivo del 2019 ci dà anche un quadro completo sulla versatilità dello Speck Alto Adige IGP e le potenzialità di un prodotto unico nel suo genere”. Il 67%, infatti, della produzione dei consorziati viene commercializzata sul mercato italiano e di questa percentuale, una buona parte in Alto Adige.

Mercati e tipologie di confezioni

Se il 67% della produzione viene commercializzata in Italia, il restante 33% viene esportato nei mercati esteri, in particolare in Germania (26%) e USA (3,3%), nel quale la quota di esportazione si è raddoppiata rispetto al 2018.

Nel 2019 delle 2.932.519 baffe di Speck Alto Adige IGP ben 46% sono stati venduti come tranci di speck. Il 22% come baffe intere e il 32% in confezioni di preaffettato. Lo Speck Alto Adige IGP preaffettato piace sempre di più ai consumatori che danno grande valore alla comodità e praticità.

Nel 2020 il prezzo dello Speck Alto Adige IGP aumenta

Negli ultimi mesi, una forte contrazione della disponibilità di carne suina sul mercato globale ha comportato un incremento dei prezzi di salumi e insaccati su scala mondiale. Una situazione che coinvolge anche i 29 produttori di speck aderenti al Consorzio Tutela Speck Alto Adige. “Per il 2020 i prezzi dello Speck Alto Adige IGP saliranno notevolmente a causa dell'aumento di prezzo della materia prima”, commenta il Presidente Andreas Moser. “Per supportare al meglio i soci, il Consorzio intende intensificare ancora di più il proprio impegno nel raccontare e comunicare le caratteristiche che rendono unico lo Speck Alto Adige IGP, modello di qualità e di tradizione”, ha concluso Moser.

Eventi all'insegna del gusto dello Speck Alto Adige IGP

Nei prossimi mesi sono previsti diversi eventi dedicati allo Speck Alto Adige IGP. Per la prima volta lo “SpeckAperitivo Winter-Edition” ha luogo sulle piste da sci e stupisce con creazioni innovativi di Speck Alto Adige IGP. Lo Speck Alto Adige IGP in coppia con un panorama stupendo affrontano gli ospiti di sette baite all'area sci e malghe Rio Pusteria, tutti i fine settimana di marzo.

Nel 2020 continua l'Accademia dello Speck, offrendo oltre alla formazione “Diploma di esperto Speck” corsi serali come lo “Speck ABC”, “Speck e Vino”, “Speck e Formaggio” e nuovo un “cooking workshop” che dimostra tutta la versatilità dello Speck Alto Adige IGP in cucina. Più informazioni su www.speck.it

Contatto: Katrin Rottensteiner, Consorzio Tutela Speck Alto Adige, 0471/300 381, press@speck.it