

Europa, dove la qualità è di casa

Sapori autentici e garantiti dall'origine:

Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP,
Speck Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio DOP.



Speck Alto Adige IGP: la qualità certificata dell'Alto Adige

Il marchio di qualità " Speck Alto Adige IGP" contraddistingue lo speck prodotto secondo i metodi tradizionali

Bolzano/Italia, 16 aprile 2020 Chiunque sia stato in Alto Adige conosce lo speck Alto Adige IGP.



Südtirol Wein
Vini **Alto Adige**

Consorzio Vini Alto Adige
Via Crispi 15
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 978 528
info@vinaltoadige.com
www.vinaltoadige.com



Consorzio Tutela Speck
Via Portici 71
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 300 381
info@speck.it
www.speck.it



Consorzio Mela Alto Adige
Via Jakobi, 1/A
I-39018 Terlano
Tel. +39 0471 054 066
info@melaaltoadige.com
www.melaaltoadige.com



Consorzio Formaggio Stelvio
Via Innsbruck 43
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 451 111
www.stilfser.it

www.europaqualita.eu



CAMPAGNA
FINANZIATA CON
L'AUTO DELL'UNIONE
EUROPEA.

Europa, dove la qualità è di casa

Sapori autentici e garantiti dall'origine:

Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP,
Speck Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio DOP.



È la punta di diamante culinaria della regione ed è profondamente radicato nella tradizione altoatesina. La carne dello speck Alto Adige IGP proviene dalla coscia magra del maiale. Combina il lungo processo di stagionatura, uguale a quello del prosciutto crudo nell'area del Mediterraneo, con il processo di affumicatura tipico del nord Europa, dando vita a un prodotto che viene prodotto secondo la regola tradizionale: "poco sale, poco fumo e molta aria". Nel prodotto finale può essere contenuto al massimo il cinque per cento di sale. Il particolarissimo aroma è dato dall'aria fresca della provincia più settentrionale d'Italia, circa 300 giorni di sole all'anno e una speciale crosta di spezie che, oltre al sale e al pepe, contiene spezie come il ginepro, l'alloro e il cumino. Nel corso dei secoli, un totale di 29 produttori autorizzati hanno ripetutamente affinato lo speck in Alto Adige e sviluppato le proprie note speziate - per un gusto inconfondibile.

Il marchio di qualità " Speck Alto Adige IGP"

Dal 1996 lo speck altoatesino porta il marchio di qualità europeo IGP. L'indicazione geografica protetta garantisce la qualità del prodotto e il rispetto di alcune linee guida relative alla regione, agli ingredienti e alla lavorazione. Queste linee guida fanno parte del disciplinare di produzione conforme all'UE e sono strettamente controllate da un comitato di controllo indipendente: dalla selezione della carne, attraverso l'affumicatura del prosciutto, fino allo speck altoatesino finito. Oltre al tempo di stagionatura, al rapporto tra il contenuto di magro e grasso e il contenuto di sale, gli ispettori esaminano anche l'aspetto, la consistenza, l'aroma e il gusto. Lo speck Alto Adige IGP è infatti uno dei prodotti di qualità più controllati in Italia: circa un terzo dei prosciutti viene regolarmente controllato da ispettori indipendenti. E solo il miglior speck viene premiato con il sigillo del marchio storico.

Insieme al Consorzio delle Mele dell'Alto Adige, al Consorzio del Formaggio dello Stelvio e al Consorzio del Vino dell'Alto Adige, il Consorzio dello speck dell'Alto Adige ha lanciato la campagna "Europa, dove la qualità è di casa". Con l'obiettivo di comunicare la garanzia dell'origine e della qualità dei cibi altoatesini. Il programma, cofinanziato dall'Unione Europea, offre azioni di informazione in quattro paesi: in Italia e nei mercati di esportazione di Germania, Olanda e Svezia. Utilizza i quattro prodotti di qualità altoatesini come esempi eccezionali di qualità alimentare europea.

Speck Alto Adige IGP: il sapore della tradizione

Lo speck Alto Adige IGP vive della passione e della dedizione dei produttori regionali, che da sempre producono lo speck in modo tradizionale. Il prosciutto viene stagionato per tre settimane, poi affumicato e asciugato alternativamente all'aria. Durante l'affumicatura, la temperatura del fumo è strettamente controllata. Non deve superare i 20 gradi, perché solo a temperature più basse il fumo può rilasciare in modo ottimale il suo aroma alla carne. Questa alternanza di affumicatura, di solito su legno di faggio e di essiccazione all'aria, conferisce al prodotto finale il caratteristico sapore delicato. L'aroma si completa nella fase finale di produzione: lo speck matura per 22 settimane a temperature fresche e in locali ben ventilati. L, la carne riduce il proprio peso e si concentra in una struttura densa e solida.

Europa, dove la qualità è di casa

Sapori autentici e garantiti dall'origine:

Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP,
Speck Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio DOP.



Da solo o in abbinamento a pane, formaggio o vino, il pregiato Speck Alto Adige IGP è una vera delizia. Si è affermato anche nella cucina pluripremiata ed è un ingrediente importante in molti piatti tipici dell'Alto Adige, come ad esempio:

Tagliatelle di segale con pesto alla salvia e croccante speck Alto Adige IGP

Difficoltà: media - preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per le tagliatelle:

200 g	200 g di farina di segale
175 g	175 g di farina di grano tenero tipo 550
3	3 uova
2	2 tuorli d'uovo
35 g	35 g di semola di grano duro

Per il pesto:

50 g	prezzemolo senza gambo
40 g	pinoli
50 g	parmigiano reggiano grattugiato
1	spicchio d'aglio
4	foglie di salvia
200 ml	olio d'oliva delicato
	sale e pepe

Per guarnire:

12	fette di speck altoatesino IGP
----	--------------------------------

Preparazione

Le tagliatelle: impastare bene la farina di segale, la farina di frumento e la semola di grano duro su un piano di lavoro pulito, quindi creare una montagnola, con le mani aprire un buco al centro e aggiungere le uova e i tuorli d'uovo. Create un impasto con le mani, avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.

Il pesto: gli ingredienti devono essere freddi prima della preparazione. Mescolare l'olio d'oliva con i pinoli, l'aglio, il prezzemolo e la salvia. Mettete questo composto in una ciotola, aggiungete il parmigiano, sale e pepe.

Far cuocere lo Speck Alto Adige IGP in forno a 180 ° Con un filo d'olio fino a farlo diventare croccante e poi lasciarlo asciugare su un foglio di carta da cucina. Stendere la pasta finemente con un po' di farina, dividerla in pezzi di circa 25x15 cm, arrotolarla e tagliarla a strisce sottili con un coltello. Far cuocere i tagliolini in acqua bollente per 2-3 minuti, scolarli e farli saltare in una padella con il pesto e un po' di acqua di cottura. Disporre le porzioni di pasta nei piatti e decorare con lo speck croccante.

Europa, dove la qualità è di casa

Sapori autentici e garantiti dall'origine:

Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP,
Speck Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio DOP.



Contatti stampa:

Sopexa Italia

Numero di telefono: +39 02 863 7436

E-mail: ufficiostampa@sopexa.com

I prodotti di qualità altoatesini: la mela, lo speck, il formaggio e il vino

Il formaggio Stelvio o Stilsfer DOP è riconosciuto dall'UE come l'unico formaggio altoatesino a denominazione di origine protetta dal 2007. Questo la dice lunga sulla qualità tradizionale e sul richiamo storico alla zona d'origine: la produzione dello "Stilsfer" risale infatti al 1914. È un formaggio tipico della regione e viene stagionato per almeno 60 giorni. La lavorazione del latte vaccino fresco viene effettuata nel giro di 48 ore nei masi montanari altoatesini, la maggior parte dei quali si trova a oltre 1.000 metri sul livello del mare. Lo Stelvio del marchio Mila è attualmente prodotto nello stabilimento di Brunico e nel caseificio alpino di Burgusio.

La Mela Alto Adige IGP è riconosciuta dall'UE con indicazione geografica protetta dal 2005. Con 300 giorni di sole all'anno, abbondanti piogge in primavera, un'estate e un autunno generalmente miti, la regione offre le condizioni ideali per la coltivazione delle mele fino a 1.000 metri di altitudine. Questo clima unico, unito ad una coltivazione controllata, naturale ed ecologica, conferisce alla mela altoatesina la sua tipica qualità succosa e croccante. Attualmente, 13 varietà portano il marchio IGP: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Morgenduft, Jonagold, Pinova, Red Delicious, Topaz, Winesap.

Lo Speck Alto Adige IGP ha ottenuto l'indicazione geografica protetta nel 1996. L'accurata selezione della carne suina, nonché chiare linee guida e controlli durante la produzione rendono lo Speck Alto Adige IGP inconfondibile. Il motto dei produttori "poco sale, poco fumo e tanta aria fresca" fa parte della tradizione artigianale tramandata di generazione in generazione. Tipico dello speck altoatesino è il suo gusto piccante e leggermente affumicato - solo il miglior speck riceve il sigillo storico del marchio.

La denominazione d'origine dei vini altoatesini esiste dal 1971. Oggi più del 98% dell'intera superficie vitata dell'Alto Adige è classificata DOC. Tutti i vini della zona DOC sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità - ad esempio con una limitazione della resa massima, valori minimi di alcol e acidità e molto altro ancora. Grazie alla sua posizione geografica e al mite clima continentale alpino, l'Alto Adige è una regione vinicola estremamente variegata con 5.400 ettari di vigneti. Qui crescono 20 diversi vitigni - circa il 60% sono bianchi e il 40% sono rossi.