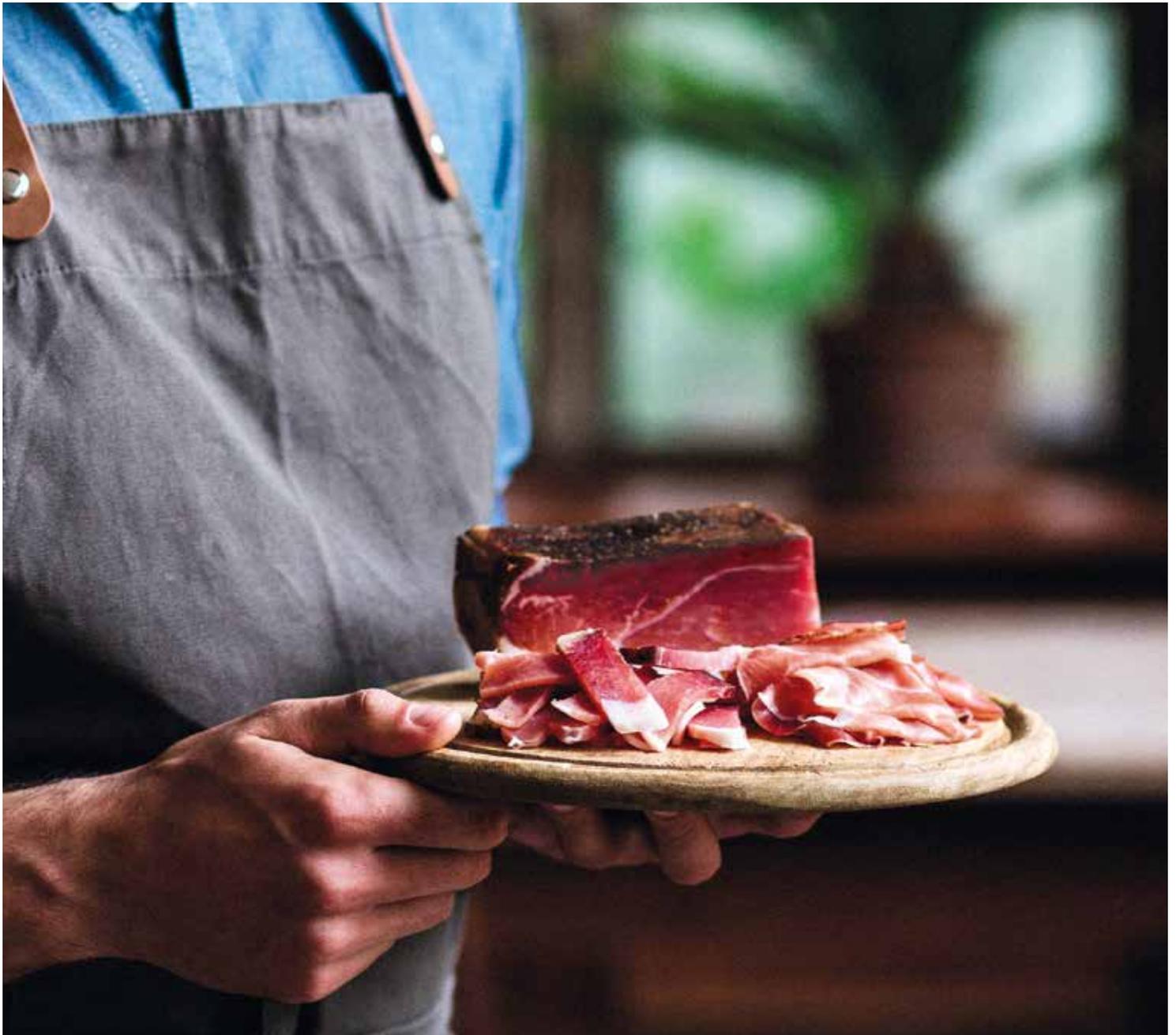




Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Relazione annuale 2017



Indice

PREMESSA	5
PRODUZIONE	6
MERCATI DI SBOCCO E CANALI DI VENDITA.....	7
TIPOLOGIE DI CONFEZIONAMENTO	8
CONTROLLI DI QUALITÀ	9
VIGILANZA DI MERCATO	10
PROTEZIONE DEL MARCHIO	12
COMUNICAZIONE E MARKETING	13
Alto Adige	13
Italia	16
Germania	19
Attività trasversali	23
ALTRE ATTIVITÀ.....	25
I NOSTRI PRODUTTORI.....	29

Editore

Consorzio Tutela Speck Alto Adige
Via Portici 71
39100 Bolzano
www.speck.it

Redazione

Matthias Messner
Katrin Rottensteiner
Barbara Rossi, IDM Alto Adige

Foto

Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Grafica

Friesenecker & Pancheri, Bolzano

Stampa

Ferrari Auer, Bolzano

Premessa

Fedeli a quella che ormai da anni è divenuta una tradizione, inviamo con la presente una panoramica delle attività del Consorzio Tutela Speck Alto Adige nel 2017.

I focus tematici del Consorzio Tutela Speck rimangono invariati. Cerchiamo infatti di migliorare costantemente la qualità dello Speck Alto Adige IGP e di accrescere ulteriormente la notorietà del marchio "Speck Alto Adige", tutelandolo da un uso improprio.

Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige, associazione che raggruppa 29 produttori di speck, in collaborazione con l'organismo di controllo INEQ, verifica l'osservanza dei regolamenti in materia di qualità e provvede a far eseguire controlli sul mercato, con un monitoraggio dell'intera filiera di produzione, dalla materia prima alla conformità della presentazione al punto vendita.

Grazie alla stretta collaborazione con IDM Alto Adige si sono inoltre realizzate diverse iniziative di comunicazione sui mercati target altoatesino, italiano e tedesco. A livello locale si è proseguita la realizzazione di video individuali dei vari produttori e si sono attivati progetti comuni con i prodotti che vantano il Marchio di Qualità Alto Adige.

Nel 2017, insieme ai Consorzi nostri partner a livello nazionale, negli USA e in Canada è partita una campagna pubblicitaria cofinanziata dall'Unione Europea. Accanto allo Speck Alto Adige IGP vi partecipano l'Asiago DOP e il Pecorino Romano DOP.

In qualità di presidente del Consorzio Tutela Speck e a nome di tutti i produttori, desidero cogliere qui l'occasione per ringraziare sentitamente il presidente della Provincia Arno Kompatscher e tutti i collaboratori della Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige per la stretta collaborazione e il fattivo sostegno. Un grande grazie anche al vicepresidente Günther Windegger, al consiglio di amministrazione, al consiglio di vigilanza, al direttore Matthias Messner e alla nostra collaboratrice Katrin Rottensteiner. Vorrei infine ringraziare tutti i partner che ci supportano e che tanto contribuiscono al successo del Consorzio, e tra questi in special modo il team di IDM Alto Adige e di INEQ, auspicando che la nostra sempre ottima collaborazione possa proseguire anche in avvenire.

Buona lettura a voi tutti!

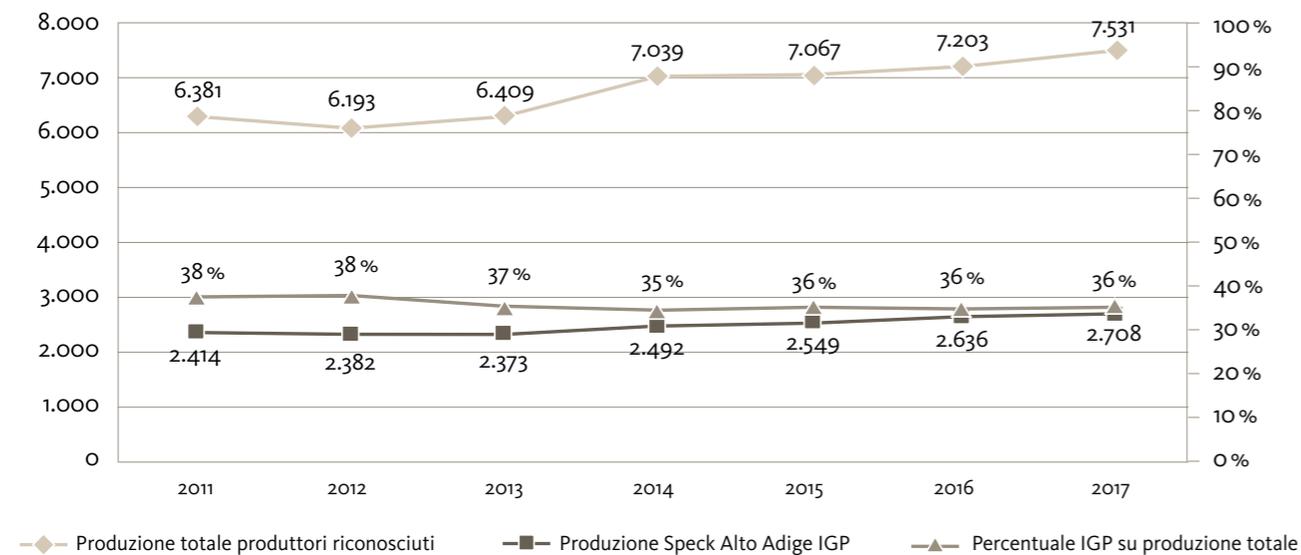


Andreas Moser
Presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige



Produzione

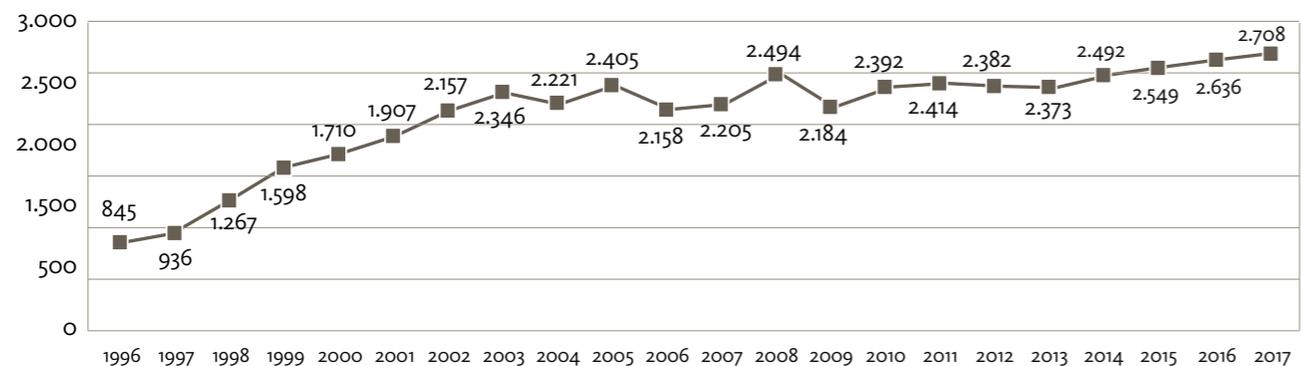
ANDAMENTO DEI DATI DI PRODUZIONE



Nel 2017 sono state contrassegnate con il marchio di qualità Speck Alto Adige IGP **2.708.181 baffe**, corrispondenti al 36% della produzione complessiva dei produttori del

Consorzio di Tutela, evidenziando una crescita del 2,7% rispetto al 2016. Questa è la produzione più elevata di Speck Alto Adige IGP di tutti i tempi.

ANDAMENTO STORICO 1996-2017 DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP



Negli ultimi anni la produzione di Speck Alto Adige IGP è cresciuta notevolmente. Dal 2003 al 2013 si rileva una sta-

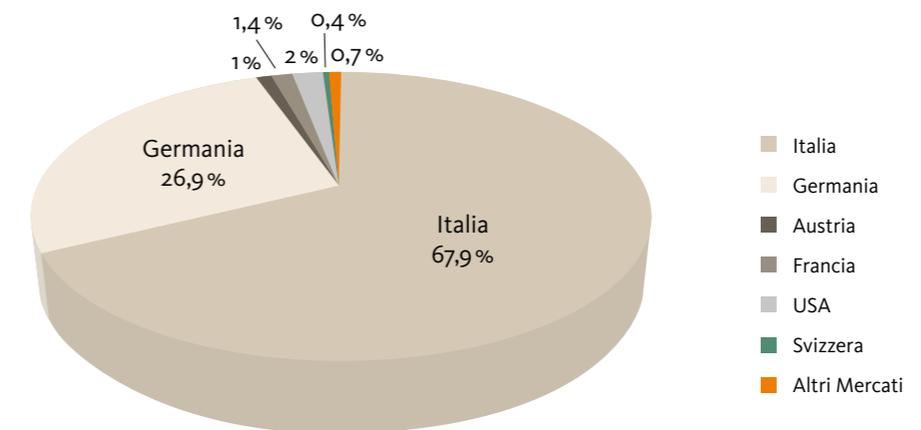
gnazione della produzione di Speck Alto Adige IGP e negli ultimi quattro anni la produzione è cresciuta nuovamente.

Mercati di sbocco e canali di vendita

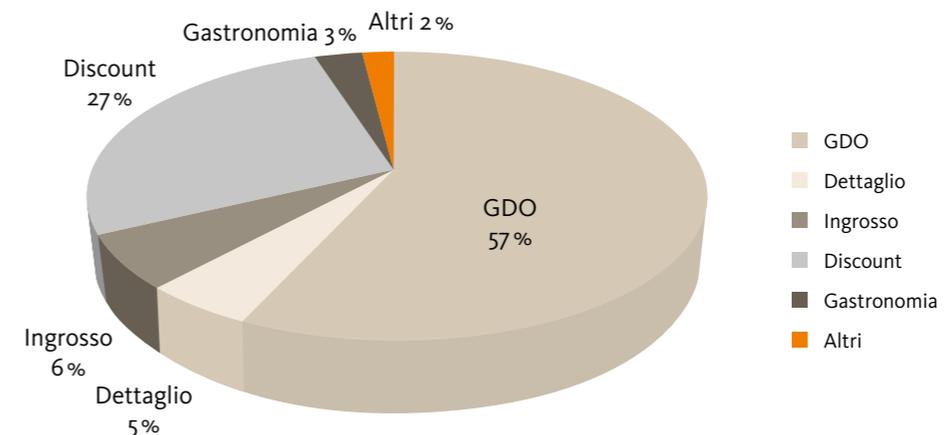
Il **67,9 % della produzione** di Speck Alto Adige IGP viene commercializzato in Italia, principalmente in Alto Adige e nelle regioni settentrionali. Tuttavia lo Speck Alto Adige è un prodotto molto richiesto anche oltre i confini nazionali. Con una **quota export del 32,1%** lo Speck Alto Adige è uno dei prodotti di salumeria italiana più esportati, mentre solo il 18% dello speck privo della denominazione di qualità viene venduto all'estero. Il mercato d'esportazione più importante per lo Speck Alto Adige resta la **Germania con il 26,9%**, seguito dagli USA (2%), Francia (1,4%), Austria (1%), Svizzera (0,5%) e da altri mercati come Belgio, Slovenia, Svezia, Paesi Bassi, Canada, Giappone e altre 20 nazioni (0,7%).

In Italia il **57%** della produzione di Speck Alto Adige IGP viene venduta attraverso il canale della grande distribuzione (GDO). Seguono altri canali di distribuzione quali i discount con il **27%**, i grossisti con il **6%**, la vendita al dettaglio con il **5%**, la gastronomia con il 3% e altri canali di distribuzione con il **2%**. La vendita al dettaglio è particolarmente diffusa soprattutto in Alto Adige. Il 58% delle vendite di Speck Alto Adige IGP viene venduto attraverso il dettaglio nella provincia. Nel 2016 l'incremento del turismo si è inciso positivamente alla quantità nel dettaglio.

MERCATI DI SBOCCO DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP 2017



CANALI DI DISTRIBUZIONE IN ITALIA 2017

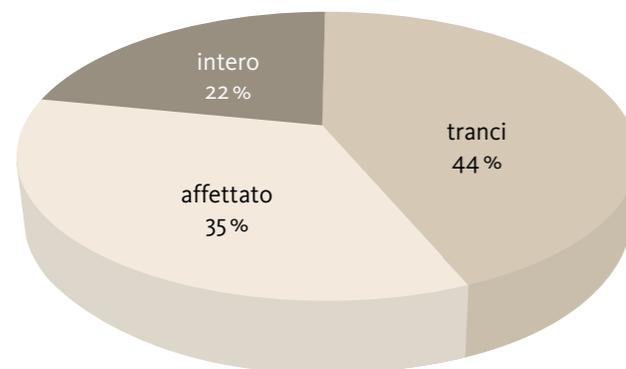


Tipologie di confezionamento

Mentre nel 2014 le confezioni da scaffale per la prima volta non avevano registrato alcuna crescita, negli ultimi tre anni si riscontra nuovamente un forte aumento. Nel 2017 sono stati prodotti **41,1 milioni di confezioni di speck preaffettato**. Questo significa una crescita del 9,7% nei confronti dell'anno precedente. Speck preaffettato soddisfa ancora al meglio le esigenze dei consumatori moderni, i quali devono gestire bene il proprio tempo e danno grande valore alla comodità e praticità.

Nel 2017 è cresciuto soprattutto il numero delle confezioni piccole. Le confezioni da 50 g, 70 g, 80 g, 90 g e 100 g hanno registrato un forte aumento. Come negli anni passati anche nel 2017 la confezione da 100 g resta quella più venduta: ne sono state prodotte ca. 26,2 milioni di unità. Ciò significa una crescita del 9% rispetto al 2016. Complessivamente nel 2017 il 35% della produzione è stato venduto preaffettato.

TIPOLOGIE DI CONFEZIONI NEL 2017



PANORAMICA SUL NUMERO DELLE CONFEZIONI

SPECK INTERO	2017 Unità	2016 Unità	%
Speck intero	545.059	494.397	10,25%
Totale Speck intero	545.059	494.397	10%

TRANCI	2017 Unità	2016 Unità	%
½ Speck	764.713	799.081	-4%
¼ Speck	529.884	431.534	23%
1/5 Speck	810	951	-15%
1/6 Speck	130.549	130.430	0%
1/7 Speck	562.436	504.925	11%
1/8 Speck	2.171.872	1.691.232	28%
1/9 Speck	3.416	2.912	17%
1/10 Speck	1.423.298	1.731.909	-18%
1/11 Speck	587.058	603.028	-3%
1/12 Speck	30.283	4.893	519%
1/14 Speck	55.492	82.112	-32%
1/16 Speck	0	96	
1/35 Speck	27.855	10.238	172%
Totale tranci	6.287.666	5.993.341	4,91%

AFFETTATO	2017 Unità	2016 Unità	%
50 grammi	144.808	35.910	303%
60 grammi	1.397.739	1.530.452	-9%
70 grammi	2.303.811	1.629.595	41%
80 grammi	1.306.959	1.138.985	15%
90 grammi	5.149.530	4.594.420	12%
100 grammi	26.171.314	24.080.723	9%
110 grammi	2.630	10.810	-76%
120 grammi	3.784.436	3.794.591	0%
125 grammi	107.245	99.186	8%
130 grammi	126.249	126.252	0%
150 grammi	363.395	216.005	68%
240 grammi	17.301	30.229	-43%
300 grammi	241.448	205.095	18%
Totale tranci	41.116.865	37.492.253	10%

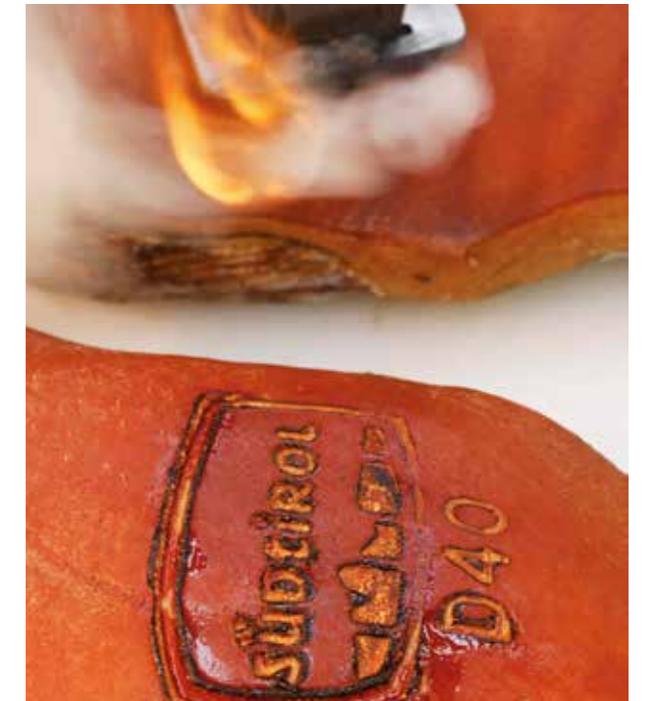
Controlli di qualità

I controlli di qualità dello Speck Alto Adige IGP vengono effettuati dall'istituto indipendente INEQ e interessano l'intera filiera dalla materia prima fino al prodotto finito. Il 18 dicembre 2017 le attività di controllo sono state trasferite da INEQ a IFCQ Certificazioni. La gestione operativa e le persone di riferimento restano invariate.

Nel corso dell'anno 2017 sono stati controllati **5 fornitori di materia prima** relativamente alle normative contenute nel relativo capitolato, con particolare attenzione alla tracciabilità della carne. Inoltre, all'arrivo delle merci presso l'impianto di produzione sono stati analizzati **5 campioni delle cosce fresche di maiale** per verificare l'eventuale presenza di batteri della salmonella e listeria.

Nel corso del processo produttivo, i tre ispettori dell'INEQ hanno effettuato **1.426 visite di controllo e analizzato 335.035 baffe**, ovvero il 12,3% della produzione complessiva.

Alla fine del processo produttivo, **307 baffe di speck** sono state sottoposte ad **analisi organolettiche e 67 baffe** all'analisi delle caratteristiche chimiche.



Vigilanza di mercato

ETICHETTATURA

Da alcuni anni il Consorzio Tutela Speck Alto Adige collabora intensamente con Massimo Malnerich, ispettore riconosciuto e accreditato dal Ministero delle politiche agricole, che controlla il corretto utilizzo della denominazione "Speck Alto Adige IGP" nei punti vendita a livello nazionale. Inoltre, nel 2017 sono stati compiuti per la prima volta 204 controlli all'estero (Germania, Francia, Svizzera e Inghilterra) e supervisionate 200 pagine internet relativamente all'uso della corretta denominazione. Complessivamente nel 2017 sono state effettuate visite ispettive in 879 punti vendita in Italia con lo Speck Alto Adige IGP.

I controlli sul mercato riguardavano i seguenti aspetti:

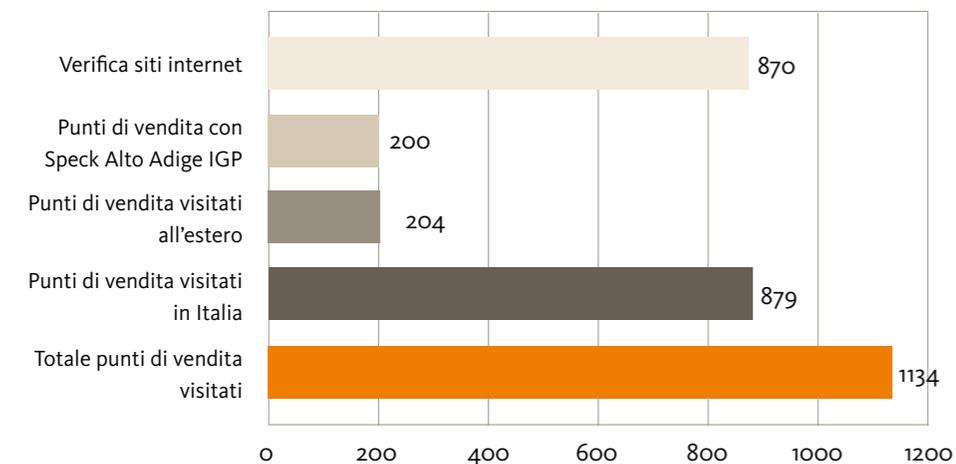
- > indicazione della denominazione sul cartellino del prezzo del punto vendita;
- > conformità dell'etichetta del prodotto;
- > utilizzo della denominazione e del marchio sui volantini pubblicitari e nell'ambito delle attività promozionali;
- > utilizzo della denominazione per i prodotti preconfezionati.

Sono stati controllati 75 punti vendita nella Regione Trentino Adige. La maggior parte dei controlli è stata sviluppata nel Italia settentrionale e centro Italia.

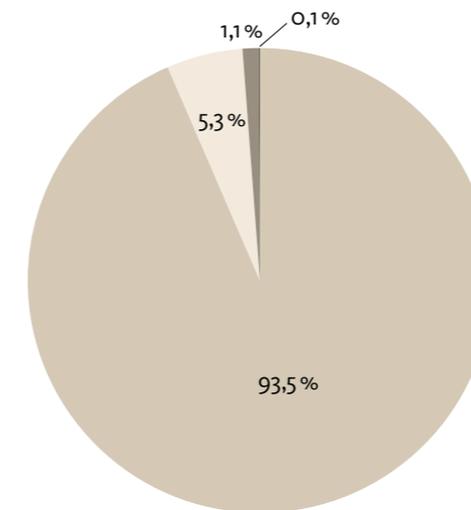
Le visite ispettive sono state compiute nei diversi canali di distribuzione, ponendo particolare attenzione ai punti vendita della catene dei supermercati. Sono state controllate anche le filiali di discount, negozi specializzati e ipermercati. Grazie all'intensificazione delle ispezioni nei mercati nel corso degli ultimi 8 anni, è stato possibile ridurre ulteriormente il numero delle **non-conformità** riscontrate **(-90% rispetto al 2010)**. Mentre nel 93,5% delle visite non sono state riscontrate non-conformità sul prodotto o sul cartellino del prezzo, nel 5,3% dei casi la denominazione è stata riportata in modo incompleto sul cartellino segnaprezzo o sui volantini pubblicitari.

Gravi non-conformità sono state riscontrate nel 1,2% dei prodotti controllati: in alcuni casi parliamo dell'utilizzo scorretto della denominazione di origine "Speck Alto Adige IGP" per lo speck affettato e confezionato nel punto vendita; in altri casi del suo utilizzo per lo speck non marchiato.

VIGILANZA DI MERCATO – ETICHETTATURA DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP 2017



VIGILANZA DI MERCATO CONFORMITÀ ETICHETTATURA



- Prodotto conforme
- Utilizzo non corretto delle abbreviazioni denominazione "Speck Alto Adige IGP"
- Utilizzo della denominazione per prodotto preincartato
- Utilizzo della denominazione per speck non marchiato



QUALITÀ PRODOTTO

Nel 2017 per la seconda volta sono stati svolti controlli di qualità al mercato in collaborazione con il Consorzio Controllo Qualità Alto Adige. L'obiettivo di questi controlli era di coinvolgere la qualità percepita dai consumatori nell'attività di controllo per raggiungere uno standard il più uniforme possibile per la vendita dello Speck Alto Adige IGP. La vigilanza è stata accompagnata dal gruppo di lavoro qualità che semestralmente ha approfondito la valutazione con il Consorzio Controllo Qualità Alto Adige. Il focus era soprattutto sulla consistenza e il colore dei pezzi. Complessivamente sono stati controllati 1.152 pezzi di speck. 2017 per la prima volta sono stati svolti dei con-

trolli anche presso dei punti di vendita in Germania. Circa il 50% dei pezzi sono stati controllati in Alto Adige, il 35% nell'Italia del Nord e il 15% in Germania. Nel caso di un pezzo non classificato adeguatamente è stato mandato all'Istituto di controllo INEQ e al produttore. Con i progetti di ricerca e sviluppo e con i provvedimenti interni dei produttori i controlli sul mercato hanno influsso positivamente sull'ottimizzazione continua della qualità nell'anno 2017. Inoltre, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige svolge dei controlli ad hoc con il Centro Consumatori dell'Alto Adige.

Protezione del marchio

Poiché lo Speck Alto Adige acquista una sempre maggiore notorietà sui mercati internazionali e la normativa europea sulle denominazioni tutelate non è riconosciuta al di fuori dell'Unione Europea, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha svolto per la prima volta uno studio sui marchi registrati con le denominazioni "speck", "Alto Adige" e "Südtirol" nella categoria merceologica dei salumi.

Nel 2017 è stata portata avanti la registrazione del marchio in Cina e la tutela delle denominazioni "Speckfest" e "Festa dello Speck" è stata rinnovata per altri 10 anni nell'Unione Europea.

Con il 2017 l'accordo commerciale CETA tra l'Unione Europea e il Canada è entrato in vigore e lo Speck Alto Adige IGP è incluso nella lista dei prodotti tutelati anche in Canada.



Comunicazione e marketing

Le attività di comunicazione e marketing relative allo Speck Alto Adige IGP hanno rappresentato uno dei compiti fondamentali del Consorzio Tutela Speck Alto Adige anche nello scorso 2017. Tutte le attività in merito vengono coordinate e realizzate da IDM Alto Adige. Anche nel 2017, da un lato sono state proseguite una serie di misure già dimostratesi positive e, dall'altro, si è dato vita a iniziative nuove. Per quanto concerne il marketing, sono state intra-

prese tra l'altro attività di supporto stampa e online e si sono organizzate manifestazioni rivolte sia al pubblico che alla stampa specializzata. Oltre all'Alto Adige, il focus di tali campagne si è concentrato sui due principali mercati, Italia e Germania.

Di seguito, obiettivi e gestione delle varie azioni marketing sui singoli mercati strategici.

ALTO ADIGE

SPECKAPERITIVO A BOLZANO, MERANO, BRESSANONE E BRUNICO

Tutti i giovedì di maggio si è svolta l'iniziativa SpeckAperitivo, mirata a far conoscere e apprezzare lo Speck Alto Adige IGP al pubblico più giovane. Per tutta la durata dell'evento, i partecipanti avevano occasione di concludere la giornata gustando un aperitivo e sperimentando la versatilità dello Speck Alto Adige. Gli stuzzichini proposti erano pensati come uno spunto, ad esempio per preparare e servire poi l'aperitivo anche a casa. Chi partecipava a SpeckAperitivo aveva inoltre la possibilità di prendere parte a un gioco a premi, semplicemente postando una foto in compagnia degli amici sulla pagina facebook "Prodotti tipici dell'Alto Adige" o su Instagram "visitsouthtyrol" con l'hashtag #meinspeck. Ogni settimana, tra tutti i par-

tecipanti veniva estratto un cesto regalo con Speck Alto Adige e altri prodotti locali Qualità Alto Adige. Alla fine di maggio, inoltre, sono stati designati altri cinque fortunati vincitori che hanno potuto consumare gratuitamente assaggi a base di speck e bevande a scelta per quattro persone nei locali aderenti. All'iniziativa hanno partecipato il Parkhotel Laurin e il Franz-Bar di Bolzano, il Cocktailbar Sketch di Merano, la Alte Schlachthof di Bressanone e il Capuzina di Brunico. L'azione è stata preannunciata su diversi media altoatesini e promossa tramite vari canali. Oltre ai consueti comunicati stampa si sono infatti attivati anche annunci su stol.it, sulla app di stol e su facebook e video su SDF/Video 33.

24.849
clicks su STOL - on Tour



LA FESTA DELLO SPECK IN VAL DI FUNES, COME SEMPRE ALL'INSEGNA DI GUSTO, TRADIZIONE E INTRATTENIMENTO

Il fine settimana del 1° di ottobre, a Santa Maddalena in Val di Funes si è svolta la 15^{ma} edizione della Festa dello Speck Alto Adige. Ai piedi del Gruppo delle Odle, i visitatori hanno avuto occasione di conoscere tante cose che forse ancora non sapevano dello Speck Alto Adige e, naturalmente, di assaggiarlo. Sulla lista delle vivande della Festa dello Speck c'erano prelibatezze di ogni genere, dai tradizionali taglieri di speck a creazioni particolari, come ad esempio la vellutata di zucca con striscioline di speck. In occasione dell'an-

niversario il programma collaterale è stato particolarmente ricco. Per la prima volta si sono tenuti dei workshop, durante i quali i visitatori hanno potuto approfondire quanto sapevano sulla produzione dello Speck Alto Adige IGP e di metterlo poi anche in pratica cucinando insieme e degustando i canederli allo speck. I visitatori hanno potuto immergersi nel mondo dello speck anche virtualmente, utilizzando appositi occhialini. A completare il programma della Festa, un mercato contadino con balli e tanta musica.



CAMPAGNA PRODUTTORI SU SDF E VIDEO 33

Già nel 2016, sulle emittenti televisive SDF e Video 33 era partita una serie di interviste agli associati del Consorzio Tutela Speck Alto Adige, progetto che è proseguito anche nel 2017. La campagna si proponeva di presentare a un più vasto pubblico locale lo speck quale prodotto di qualità, ma anche e soprattutto il lavoro e le persone che vi stanno dietro. Sono stati quindi realizzati dei brevi video, in cui i produttori di speck dell'Alto Adige si presentavano e illustravano diversi aspetti della produzione. Così, accanto al prodotto di qualità si è dato un volto alle donne e agli uomini che stanno dietro ad esso e li si è fatti conoscere. Ognuna di queste interviste, della durata dai 3 ai 5 minuti, è stata proposta una volta alla settimana al pubblico. I video sono stati inoltre messi online sul sito web speck.it. I produttori hanno inoltre facoltà di utilizzare liberamente i video anche per il proprio marketing, ad esempio sul loro sito e/o sui vari social.



ACCOPIATA SPECK E VINO ALLO SKISAFARI IN ALTA BADIA

Nell'ambito dello Skisafari di metà marzo in Alta Badia si è consolidato il bel connubio tra Bauernspeck dell'Alto Adige e vino dell'Alto Adige. I visitatori hanno inoltre potuto rendersi conto di come questi due prodotti a marchio Qualità Alto Adige si completino perfettamente e si esaltino a vicenda a qualsiasi quota. In occasione del Wine Skisafari, sciatori locali e non hanno avuto occasione di degustare diversi vini altoatesini e lo Speck Alto Adige davanti al panorama delle Dolomiti. Quattro baite hanno invitato a degustare i vini dell'Alto Adige sugli sci, accompagnando le proposte con il sapore inconfondibile del Bauernspeck, sia al tagliere che nei panini allo speck.



SPECK, VINO E POLVERE DI STELLE: LA NOTTE DI SAN LORENZO A BOLZANO

Un appuntamento dell'estate bolzanina da non perdere è la Notte di San Lorenzo, che lo scorso anno si è svolta il 10 di agosto. Anche in quest'occasione, lo Speck Alto Adige IGP è stato proposto accompagnato da vini altoatesini, vini che sa esaltare al meglio grazie al suo aroma leggermente affumicato e al sapore delicato. Come nelle scorse

edizioni, accanto alle eccellenze di una ventina di cantine e di produttori di Bolzano, nella cornice dei Portici i visitatori hanno degustato anche lo Speck Alto Adige, rappresentato per l'occasione dalla Macelleria Rinner di Laces. Neppure il tempo inclemente ha guastato la bella atmosfera e i panini allo speck sono stati molto apprezzati.

IN CUCINA CON I PRODOTTI QUALITÀ ALTO ADIGE: “ASTUTO’S KITCHEN” SU SDF/VIDEO 33

Manuel Astuto, di professione chef presso il Parkhotel Laurin di Bolzano, è divenuto testimonial dei prodotti che vantano il Marchio di Qualità Alto Adige. Il bolzanino dalle radici siciliane ha cucinato per SDF e Video 33 piatti sia semplici che più complessi in soli dieci minuti, utilizzando prodotti di Qualità Alto Adige. Una campagna mirata a fornire spunti interessanti per preparare in poco tempo piatti gustosi utilizzando prodotti di provenienza locale. Con cinque puntate in primavera e cinque in autunno, i cooking show con le nuove ricette sono stati seguiti sia da un pubblico di lingua tedesca che di lingua italiana. Allo Speck Alto Adige IGP sono state dedicate complessivamente cinque puntate. Chi fosse interessato, può ancora scaricarle cliccando su www.prodottitipicaltoadige.com.



“KUCHLFIT”, IL PRIMO COOKING SHOW ONLINE DELL'ALTO ADIGE

Nell'aprile 2017 ha preso il via la seconda tornata di “Kuchlfit”, il primo cooking show online dell'Alto Adige. Come in “Astuto's Kitchen”, anche qui si sono utilizzati prodotti che vantano il Marchio di Qualità Alto Adige. Obiettivo: dare risalto ai prodotti agroalimentari altoatesini. Nel primo duello ai fornelli dello show il cuoco stellato Karl Baumgartner fungeva da giudice, mentre i cabarettisti Lukas Lobis e Thomas Hochkofler cercavano di convincerlo delle loro arti culinarie. Nel secondo round si sono invece scambiati i ruoli: nove candidati si sono cimentati contro Karl

Baumgartner, supportati da Lobis e Hochkofler, che si sono alternati alla moderazione delle dieci trasmissioni. Il professionista doveva cucinare al meglio un piatto a lui sconosciuto, mentre il moderatore assaggiava e dava una valutazione. La decima puntata è stata invece “a sorpresa”: i due cabarettisti si sono sfidati ai fornelli, con Karl Baumgartner nella veste di giudice. In apertura di ogni puntata veniva mostrata una breve clip in cui il candidato si presentava e illustrava anche i prodotti Qualità Alto Adige utilizzati. Allo Speck Alto Adige IGP sono state dedicate tre puntate.

ITALIA

ATTIVITÀ DI PR

I comunicati per la stampa specializzata e per il pubblico e altre cooperazioni media hanno fornito tutte le informazioni necessarie in materia di Speck Alto Adige IGP. Le inserzioni e le collaborazioni con media selezionati, rivolte al grande pubblico o di settore, hanno inoltre contribuito ad accrescere ulteriormente la visibilità. Il settore PR ha

svolto un costante lavoro di comunicazione sulla stampa tradizionale e online attraverso materiali e temi diversificati, talvolta assolutamente nuovi, e ha intrattenuto contatti personali intensi con giornalisti e media. Nel 2017 le pubblicazioni sono state 220, di cui 121 sulla carta stampata e 99 online.

PUBBLICITÀ INDIRETTA AI PROGRAMMI DI CUCINA DELLA TV ITALIANA. SULLA SCENA, UN PRODOTTO IMPORTANTE

Grazie a una serie di iniziative mirate di pubblicità indiretta (product placement) durante diversi programmi di cucina della TV italiana, anche nel 2017 un numero crescente di spettatori ha avuto modo di notare e conoscere meglio lo Speck Alto Adige IGP. Lo Speck Alto Adige è stato infatti presentato come versatile talento multitasking, sia nei piatti della tradizione che in quelli più contemporanei, sottolineandone le caratteristiche uniche. Grazie a un'abile pubblicità indiretta, nel 2017 lo Speck Alto Adige è comparso sulla

lista degli ingredienti utilizzati sia in una puntata di “SOS Pausa Pranzo Perfetta” con la nutrizionista Samantha Biale su La5 che, per ben due volte, a “Detto fatto” con Caterina Balivo su Rai2. Lo Speck Alto Adige è stato inoltre presente per due volte su Rai 1 alla trasmissione “La Prova del Cuoco” condotta dalla nota moderatrice televisiva Antonella Clerici. Un aspetto di straordinaria importanza al riguardo è che, in media, la trasmissione viene seguita da 1,7 milioni di spettatori, pari a una quota di mercato del 15,76%.

COOPERAZIONE CON IL BLOG DI CUCINA GIALLOZAFFERANO.IT

Giallozafferano.it è uno dei più noti blog di cucina italiani, e come tale si rivolge sia a persone che desiderano imparare a cucinare e preparare piatti classici, sia a cuochi per diletto, alla ricerca di nuove idee. Da metà ottobre a metà novembre, giallozafferano.it ha ospitato una campagna online con lo Speck Alto Adige IGP. Oltre a tanti spunti utili per le proprie ricette, si sono volute fornire anche tutta una serie di informazioni riguardanti un prodotto che vanta il Marchio di Qualità Alto Adige. Su tutto il territorio nazionale sono stati selezionati sei blogger che hanno ricevuto una cesta regalo contenente Speck Alto Adige.

I blogger hanno utilizzato lo speck come base per realizzare 15 ricette: dalla classica focaccia con rucola e speck agli Schlutzkräpfen con ripieno di speck, mele e cipolla fino al risotto con speck, zucca e finferli. Tutte le ricette sono state pubblicate su giallozafferano.it in una rubrica dedicata, con la videoricetta appositamente realizzata. Le informazioni proposte ai blogger presentavano una grafica particolarmente accattivante e riguardavano sia la provenienza dello Speck Alto Adige IGP sia vari consigli su come conservarlo e tagliarlo correttamente.



PARTECIPAZIONE ALLA FIERA ANUGA

La fiera leader mondiale del settore food & beverage Anuga si è svolta a Colonia dal 7 all'11 ottobre e ha visto presente anche il Consorzio Tutela Speck Alto Adige che ha voluto partecipare per proporre lo Speck Alto Adige al pubblico internazionale del settore food.

Presso uno stand allestito da IDM Alto Adige, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige si è presentato come associazione che rappresenta gli interessi di 29 produttori di Speck Alto Adige IGP. Quattro di questi 29 produttori espongono a loro volta alla fiera: Recla di Silandro, Pfitscher di Postal,

Pramstrahler di Prato Isarco e Mendelspeck di Termeno. I visitatori hanno potuto assaggiare lo Speck Alto Adige IGP e rendersi conto del gusto assolutamente unico di questo prodotto di qualità. E poi, grande successo ha riscosso il video virtual reality sullo Speck Alto Adige, con il quale i visitatori potevano compiere un volo virtuale sopra l'Alto Adige e vedere un gruppo di amici gustarsi uno spuntino a base di speck e, alla fine, assaggiare a loro volta lo speck.



SPECK DELL'ALTO ADIGE & MELA ALTO ADIGE. BLOGGER IN TOUR CON DESTINAZIONE ALTO ADIGE

In collaborazione con Mela Alto Adige IGP, all'inizio di settembre, 15 blogger tedeschi hanno ricevuto una golosa cesta regalo contenente Speck Alto Adige, Mele Alto Adige e altri prodotti locali, e sono stati invitati a lasciare un loro commento sul blog o a realizzare un post su facebook e/o instagram relativo ai due prodotti. Due blogger hanno lasciato un commento particolarmente accattivante e sono state invitate a trascorrere in Alto Adige un fine settimana lungo. Il loro tour ha naturalmente posto sempre l'accento su Speck Alto

Adige e Mela Alto Adige. Le due blogger hanno avuto infatti modo di imparare l'arte di preparare i tradizionali canederli allo speck, hanno visitato i Giardini di Castel Trautmannsdorf, sono state ospiti in un locale tipico per il Törggelen e hanno gustato un brunch all'Ottmangut di Merano. L'iniziativa aveva come obiettivo di potenziare ulteriormente le sinergie esistenti tra i due prodotti Qualità Alto Adige, lo speck e le mele, e di innalzarne il grado di notorietà grazie ai commenti sul blog.



I PRODOTTI QUALITÀ ALTO ADIGE IN CONFEZIONE DA TRE NEI PUNTI VENDITA

In tutta la Germania, durante il mese di ottobre e fino all'inizio di novembre i prodotti Qualità Alto Adige speck, mele e formaggio potevano venire acquistati in confezione da tre. In circa 130 punti vendita delle catene alimentari al dettaglio tedesche EDEKA e REWE Dortmund si sono infatti svolte delle cross promotion. Dal momento che la Germania continua a essere uno dei principali mercati di esportazione non solo per lo Speck Alto Adige IGP, ma anche per la Mela Alto Adige IGP e per i prodotti lattiero-caseari a marchio Qualità Alto Adige, associarli nella vendita mirava a promuoverne ulteriormente l'immagine e anche la vendita. Presso le filiali aderenti, i consumatori avevano occa-

sione di degustare i prodotti, mentre promoter preparati fornivano loro informazioni in merito alla destinazione Alto Adige e ai suoi prodotti a marchio Qualità Alto Adige e suggerivano ricette e spunti interessanti per l'utilizzo in cucina. EDEKA e REWE Dortmund si sono rivelate particolarmente adatte a questo tipo di collaborazione, che ha ulteriormente rafforzato importanti reti di vendita e ha inoltre raggiunto il target desiderato, ovvero i consumatori finali, che apprezzano la qualità e la provenienza dei prodotti e, non da ultimo, la cultura del gusto e il piacere autentico di assaporare la vita che contraddistinguono l'Alto Adige.



ATTIVITÀ TRASVERSALI

IL RILANCIO DI SPECK.IT

A partire da settembre 2017, il sito ufficiale speck.it vanta un nuovo look. Dopo una lunga e intensa fase di pianificazione e attuazione, il sito risulta ora più user friendly e più fresco. Oltre a ridefinire la grafica si sono aggiornati e adeguati anche i vari contenuti. Il sito dello Speck Alto Adige sempre più spesso è il primo riferimento utilizzato per acquisire informazioni sul prodotto, registra ogni anno moltissimi visitatori ed è quindi un biglietto da visita importante per il prodotto Qualità Alto Adige. Per gli utenti, speck.it è soprattutto un modo per trovare spunti in cucina e una piattaforma per reperire informazioni. Il sito dello Speck Alto Adige IGP risponde inoltre ai quesiti più frequenti in fatto di speck. Del tipo: quali sono le caratteristiche fondamentali del vero Speck Alto Adige IGP e cosa lo differenzia dagli altri prosciutti crudi affumicati? Come conservare lo speck al

meglio e come tagliarlo e affettarlo? Accanto alle informazioni in merito a provenienza, metodo di produzione e marchio di qualità, le rubriche più gettonate sono due: quella delle ricette e quella dei produttori. Sul nuovo sito le ricette vengono proposte in maniera ancora più accattivante, per offrire ogni giorno un punto di riferimento ancora più user friendly e interessante ai cuochi per hobby italiani e stranieri che lo visitano ogni giorno alla ricerca di nuove idee e di ricette. Giusto rilievo viene poi conferito anche ai produttori e agli associati del Consorzio Tutela Speck Alto Adige. I potenziali clienti hanno così modo di aggiornarsi in maniera ancora più rapida e più semplice in merito a cosa stia dietro al prodotto e a quali siano le aziende che lavorano nell'ambito della produzione di speck secondo la tradizione.

CAMPAGNA ONLINE, OVVERO INNANZITUTTO RICETTE

Circa un terzo degli utenti di speck.it clicca le pagine delle ricette, su cui in effetti si è basata la campagna online 2017 per l'Italia e la Germania. Il focus della campagna sono state soprattutto le ricette e le nuove videoricette su speck.it, mirate a mostrare ai potenziali clienti la versatilità d'impiego dello Speck Alto Adige IGP in cucina. Il fulcro della campagna, che ha raggiunto complessivamente oltre 30.000 persone, sono state sia le ricette tradizionali che quelle nuove nonché le videoricette del sito speck.it. Anche la durata della connessione al sito indica un notevole interesse degli utenti alle ricette.



ULTERIORI INIZIATIVE ONLINE

Su facebook e tramite inserzioni AdWords si sono condotte ulteriori iniziative di marketing online. Durante tutto l'anno si sono attivate inserzioni su Google per raggiungere potenziali clienti e generare traffico sul sito di Speck Alto Adige IGP. Sulla pagina facebook ufficiale "Prodotti tipici dell'Alto Adige", la comunicazione è stata incentrata per mesi su vari blocchi tematici riguardanti lo

Speck Alto Adige. In particolare, ogni tema è stato promosso utilizzando il format promozionale di volta in volta più adatto (foto, video, slideshow o carosello). I focus sono stati le proposte di ricette con video realizzati ad hoc, i produttori, la Festa dello Speck e altri appuntamenti e manifestazioni.

LO SPECK ALTO ADIGE IGP ALLA CONQUISTA DI USA E CANADA

Nell'aprile 2017, negli USA e in Canada ha preso il via la campagna pubblicitaria triennale "Uncommon Flavors of Europe". Obiettivo di questa azione informativa e promozionale è far conoscere al consumatore finale di tali paesi i prodotti a indicazione geografica europea, accrescere ulteriormente la loro notorietà sul mercato nordamericano e innalzarne la competitività. In questa campagna, lo Speck Alto Adige IGP si propone insieme ai formaggi Asiago DOP e Pecorino Romano DOP. L'iniziativa comune è già stata presentata ai rappresentanti della stampa e del settore commerciale degli USA e del Canada alla fine di ottobre. Le

attività promozionali che, nel quadro del progetto, proseguiranno fino al 2020, riguarderanno soprattutto le grandi città USA e canadesi. Alla stampa, ai rivenditori e ai consumatori verrà fatta conoscere la qualità di questi prodotti, realizzati secondo un'antica tradizione, con una particolare cura e nel rispetto dei criteri più rigorosi. Un'operazione che si avvarrà di attività di PR, social media, educational tour nelle zone di provenienza dei prodotti, workshop e degustazioni nei punti vendita. La campagna viene cofinanziata dall'Unione Europea nell'ambito di "Enjoy, it's from Europe" e dispone di un budget complessivo di 2,5 milioni di euro.



MATERIALE PUBBLICITARIO, FOTO E VIDEO

Durante tutto l'anno, allo Speck Alto Adige IGP è stata data visibilità nell'ambito di varie iniziative sia in Italia che all'estero: presentazioni e presenza nei punti vendita food al dettaglio, durante manifestazioni del settore e rivolte al grande pubblico, fiere, eventi sponsorizzati e progetti locali. Tali iniziative sono state integrate da materiale pubblicitario molto gradevole e accattivante, così che lo Speck Alto Adige è stato chiaramente e stabilmente recepito dai destinatari. Il materiale pubblicitario comprende opuscoli, banchi vendita, espositori, gadget e manifesti, ma anche capi di abbigliamento come cappellini con visiera, grembiuli, T-shirt e borse, giacche e decorazioni di vario genere. Per l'attività stampa e media si è inoltre costantemente rinnovato il materiale foto e video sulle varie tematiche affe-

renti allo Speck Alto Adige, per cui si hanno a disposizione immagini sempre nuove. La realtà virtuale, di cui tutti ormai parlano, contribuisce poi a catturare l'attenzione dei visitatori durante le manifestazioni del settore, le fiere e le campagne ai punti vendita. Nell'estate 2017 è stato girato un video virtual reality, uno strumento di marketing che ora viene spesso utilizzato per supportare la presenza dello Speck Alto Adige IGP in occasione di vari eventi. Durante la fiera food & beverage Anuga e anche in occasione della Festa dello Speck Val di Funes, i visitatori più curiosi hanno potuto così indossare gli appositi occhiali per sperimentare un volo sopra le Dolomiti e atterrare sulla Plose dove, al termine di una gita, due amici si godono una meritata pausa davanti a uno splendido panorama gustando dello speck.

Altre attività

2ª EDIZIONE DEL CALENDARIO CON LE RICETTE A BASE DI SPECK A FAVORE DI "SÜDTIROL HILFT - L'ALTO ADIGE AIUTA"



Si è potuto realizzare nuovamente il calendario con le ricette a favore di "Südtirol hilft - L'Alto Adige aiuta", che tanto era stato apprezzato. Quest'anno con una novità: la partecipazione del foodblogger Stefano Cavada, che ha creato le varie nuovissime ricette e ha realizzato anche le foto. Il fotoshooting con i collaboratori è stato ospitato dall'atelier culinario Condito, con innegabili ottimi risultati. Tutti i collaboratori hanno partecipato al fotoshooting con la massima concentrazione e professionalità, anche se per la maggior parte di loro si è trattato di un "lavoro" piuttosto particolare e decisamente inconsueto. Il ricavato, sempre di 5,00 euro a copia, è stato interamente devoluto all'organizzazione "Südtirol hilft - L'Alto Adige aiuta", per un totale di 6.250,00 euro da mettere a disposizione di famiglie altoatesine bisognose.

La colletta di quest'anno ha visto la partecipazione dei seguenti produttori:

- > Grandi Salumifici Italiani
- > Macelleria Silbernagl
- > Moser Speck
- > G. Pfitscher
- > Galloni Thomas & Andreas
- > Windegger Franz & Co.
- > Siebenförcher Gottfried
- > Schmid Speck
- > Kofler Delikatessen
- > Kofler Viktor & Andreas
- > Christanell Srl



LA NEWSLETTER SPECKPOST

Anche nel 2017 si sono voluti realizzare 4 interessanti numeri della newsletter SpeckPost, per tenere sempre al corrente gli associati in merito alle principali iniziative e agli appuntamenti più importanti del Consorzio.



L'ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI

Sabato 18 febbraio 2017, l'assemblea annuale dei soci, il Consorzio è stato ospite presso il Forte di Fortezza: come sempre, una location interessante, all'altezza dell'occasione. All'interno della sala congressi "Karel van Miert", il signor Heinrich Tschigg del Consorzio Osservatorio Galleria di Base del Brennero ha tenuto un'interessante relazione di presentazione del Progetto "BBT". Dopo questa utile introduzione ci si è recati a visitare il cantiere, direttamente in galleria. La portata del progetto ha suscitato in tutti grande impressione e meraviglia, e molte sono state le foto ricordo scattate. Di ritorno nella sala congressi "Karel van Miert", i soci si sono dedicati alla relazione di attività e al bilancio di esercizio 2016 nonché al bilancio di previsione per il 2017, mentre i loro accompagnatori hanno partecipato a una visita guidata del forte. Molto gradite anche le parole di saluto del nuovo socio, la Macelleria Sil-

bernagl di Castelrotto. La serata si è infine conclusa con una cena conviviale nel bistrò.



COME OTTENERE IL "DIPLOMA DI ESPERTO DELLO SPECK"

L'Accademia del vino Alto Adige ha inserito per la prima volta nella propria offerta formativa il corso per il conseguimento del diploma di "Esperto dello speck". Al corso, articolato in 5 giornate, ha potuto partecipare chiunque fosse interessato: collaboratori dei produttori o di strutture alberghiere e della ristorazione, ma anche semplici buongustai e profani in materia. I partecipanti sono stati resi edotti in merito a produzione, tecniche professionali di degustazione, consulenza al cliente e, non da ultimo, connubio vino e speck. Oltre a un'azienda di sezionamento, si sono visitati i punti di produzione Senfter a San Candido, Moser Speck a Naturno e la Macelleria Windegger di Appiano. Non potevano inoltre mancare un'azienda di allevamento aderente al Programma Bauernspeck né, naturalmente, le indicazioni in merito al corretto impiego in cucina. I partecipanti hanno potuto inoltre seguire una parte teorica organizzata dal Consorzio Speck. In particolare, il Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale Laimburg e INEQ hanno approfondito il tema "valutazione sensoriale e degustazione dello speck". Al termine delle

5 giornate di corso, i dieci partecipanti hanno superato brillantemente l'esame finale e conseguito il diploma di "Esperto dello speck".



DEGUSTAZIONE COMPARATA INTERNA AL CONSORZIO

Il 15 novembre, nell'ambito di una degustazione comparata interna al Consorzio si sono degustate e valutate 7 baffe di speck Alto Adige. La degustazione si è svolta presso il laboratorio per le analisi sensoriali della Federazione Latterie Alto Adige, che vanta ottima strumentazione. Sotto l'occhio esperto dei tecnici controllori INEQ Lukas Spada e Horst Ohnewein, nonché di Matthias Messner, le baffe sono state valutate in base all'aspetto esterno, alle caratteristiche olfattive e gustative, all'aspetto al taglio e alla consistenza. La degustazione era finalizzata esclusivamente a un confronto interno e ai 7 produttori è stata garantita la riservatezza dei risultati. In tale occasione, di grande

importanza sono inoltre la costante verifica sensoriale dei prodotti e il confronto con altri esperti del settore.



SIMPOSIO

L'anniversario dei 20 anni dello Speck Alto Adige IGP è stato celebrato con un simposio il 1° dicembre 2017 ed è stato un grande successo. Circa 80 gli ospiti riuniti presso la Camera di Commercio per un evento al quale sono intervenuti con un indirizzo di saluto anche il Presidente della Provincia Arno Kompatscher e il Presidente del Consorzio Andreas Moser. La giornalista e nutrizionista Samantha Biale ha illustrato il ruolo dello Speck Alto Adige in un'alimentazione sana e gustosa, spiegando come la combinazione di speck e frutta risulti particolarmente sana. Il professor Fischler della Libera Università di Bolzano ha sottolineato l'importanza del reputation management e Thomas Aichner, Head of Marketing Department di IDM Alto Adige, ha tenuto una relazione sul potenziale del marchio ombrello "Alto Adige" per la destinazione e i prodotti di qualità. La presentazione dell'imprenditore tedesco Clemens Tönnies ha preso a sua volta in esame il futuro della produzione di carne dalla prospettiva del Gruppo Tönnies. Paul Klotz, presidente di Despar Italia, ha illustrato i nuovi trend di consumo nel commercio alimentare al dettaglio, mentre la chiusura del simposio è stata riservata all'ex presidente della Provincia Luis Durnwalder. Tra i numerosi ospiti Josef Negri di Assoimprenditori Alto Adige, Alfred Aberer, segretario generale della Camera di Commercio, Paolo Zambotto del Servizio veterinario provinciale, Manuela Defant della Provincia Autonoma di Bolzano,

Josef Rottensteiner, ex segretario generale della Camera di Commercio, Francesco Ciani dell'organo di controllo INEQ nonché molti produttori con i rispettivi collaboratori. Il pomeriggio prenatalizio si è infine concluso con le prelibatezze di Willy Winkler.



ALTRE SPONSORIZZAZIONI PRODOTTO

10. CONVEGNO DELL'AGRICOLTURA
ALTOATESINA DI MONTAGNA

13 gennaio 2017, Forum Brixen - Bressanone



MUSEION

Inaugurazione della mostra "Jülius Koller", 19 maggio 2017

VINSCHGAU CUP NEL PALAGHIACCIO
ICEFORUM DI LACES

28 agosto – 3 settembre 2017



CONSISTENZA NUMERICA DEI SOCI

Nel maggio del 2017 sono stati accolti 2 nuovi soci. Si tratta della ditta Raich Speck di Parcines e della ditta Viumser

FOLIOVERLAG

Serate sull'Alto Adige in 4 diverse
librerie tedesche



SAGRA DI SANTA MADDALENA -
MAGDALENER KIRCHTAG

22 luglio 2017

EVENTO ANNUALE SÜDSTERN PRESSO
IL PARCO TECNOLOGICO TECHPARK NOI

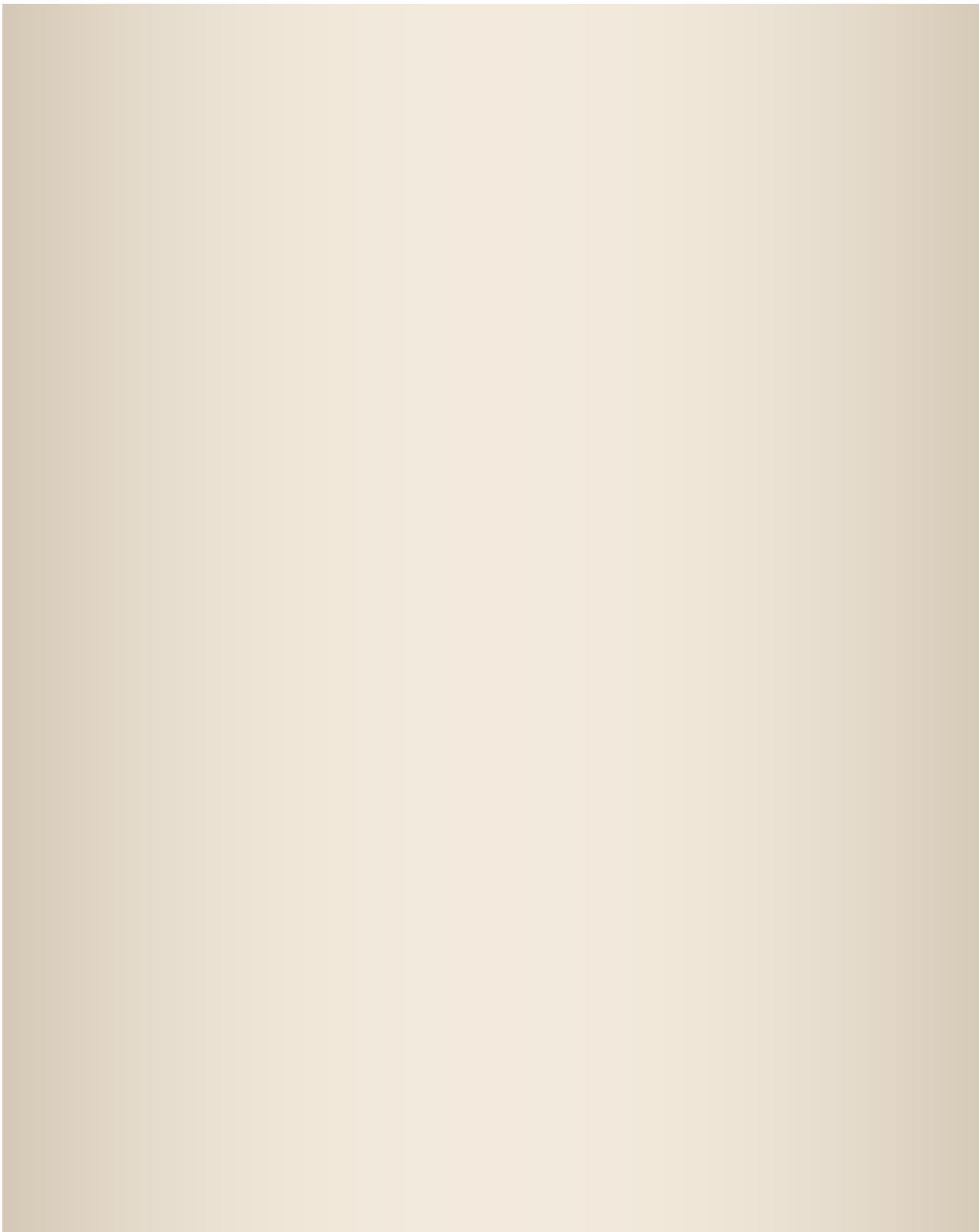
28 dicembre 2017



Speck di Naz/Sciaves. Nel 2017 i soci erano quindi complessivamente 27.

I nostri produttori







Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Via Portici, 71 - I-39100 Bolzano

Tel. +39 0471 300 381

info@speck.it | www.speck.it