



Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Relazione annuale 2018



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 | 17 |
| Germania | 20 |
| Francia | 22 |
| Progetti UE | 23 |
| Attività trasversali | 25 |
| | |
| ALTRE ATTIVITÀ | 28 |
| Speck Alto Adige IGP e ristorazione locale | 28 |
| SpeckPost | 28 |
| 3ª edizione del calendario con ricette a base di speck a favore di “L’Alto Adige aiuta” | 29 |
| 2ª degustazione comparata di speck in collaborazione con LVH-APA | 30 |
| 2ª iniziativa di formazione per il “Diploma di esperto dello speck” | 30 |
| Altre sponsorizzazioni prodotto | 31 |
| L’assemblea annuale dei soci | 32 |
| Trasferta dei soci del Consorzio a Parma | 32 |
| Il Consorzio ha un nuovo collaboratore | 32 |
| Consistenza numerica dei soci | 32 |
| | |
| I NOSTRI PRODUTTORI | 33 |

Editore

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

Redazione

Matthias Messner
Karin Rottensteiner
Barbara Rossi, IDM Alto Adige
Martin Knoll

Foto

Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Grafica

Friesenecker & Pancheri, BZ

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 2018.

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.

In collaborazione con l'organismo di controllo IFCQ si verifica l'osservanza dei regolamenti in materia di qualità 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. Insieme ai formaggi Asiago DOP e Pecorino Romano DOP si svolge una campagna pubblicitaria cofinanziata dall'Unione Europea negli Stati Uniti e in Canada. Nei paesi Italia, Germania, Svezia e Olanda nel 2018 è partita una campagna con la Mela Alto Adige IGP, lo Stelvio DOP e i Vini Alto Adige DOC.

In qualità di presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige 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 per la stretta collaborazione e il fattivo sostegno. Un grande grazie anche al vicepresidente Günther Windegger, al consiglio di amministrazione, al collegio sindacale, al direttore Matthias Messner e ai collaboratori Katrin Rottensteiner e Martin Knoll. Vorrei infine ringraziare tutti i partner che ci supportano e che contribuiscono al successo del Consorzio di Tutela.

Buona lettura a voi tutti!

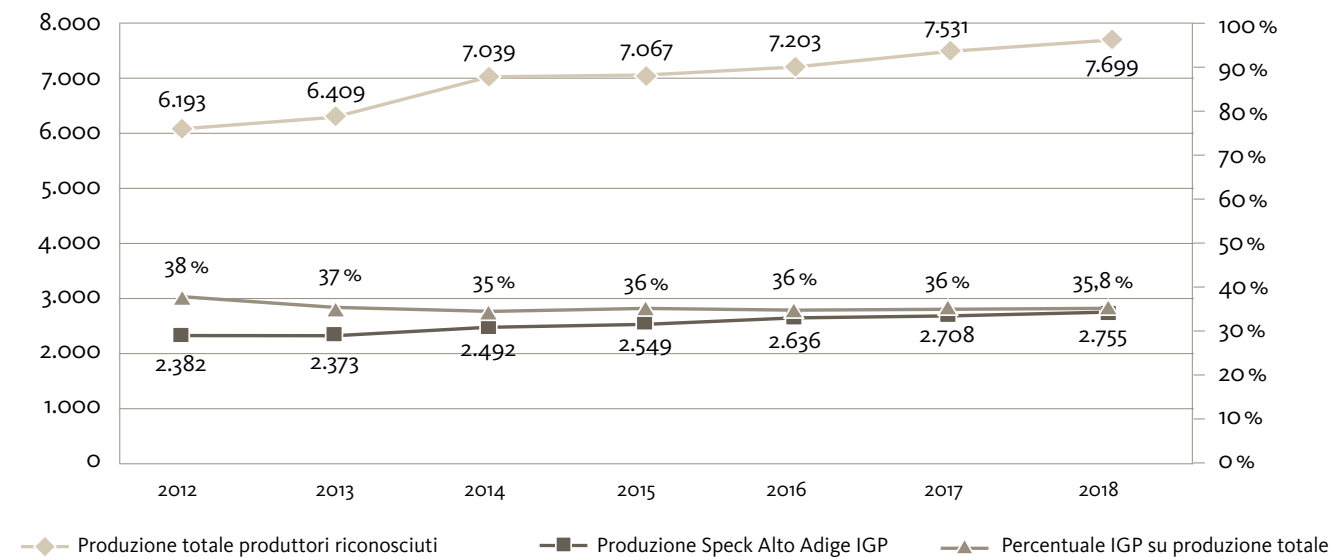


Andreas Moser
Presidente del Consorzio di Tutela Speck Alto Adige



Produzione

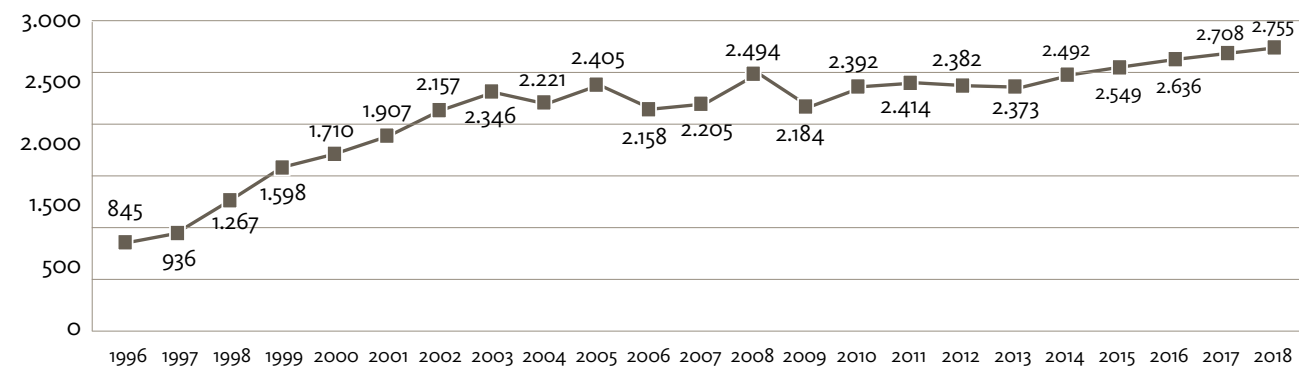
ANDAMENTO DEI DATI DI PRODUZIONE



Nel 2018 sono state contrassegnate con il marchio di qualità Speck Alto Adige IGP **2.755.541 baffe**. Questo corrisponde a 35,8% della produzione complessiva dei produt-

tori del Consorzio di Tutela, evidenziando una crescita del 1,9% rispetto al 2017. Si tratta della produzione più elevata nella storia dello Speck Alto Adige IGP.

ANDAMENTO STORICO 1996-2018 DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP



Negli ultimi anni la produzione di Speck Alto Adige è cresciuta notevolmente. Dal 1996 al 2003 la produzione è aumentata costantemente, mentre nei 10 anni successivi si ri-

leva una stagnazione. La produzione del 2003 corrisponde a quella del 2013. Negli ultimi cinque anni si rileva nuovamente una crescita della produzione.

Mercati di sbocco e canali di vendita

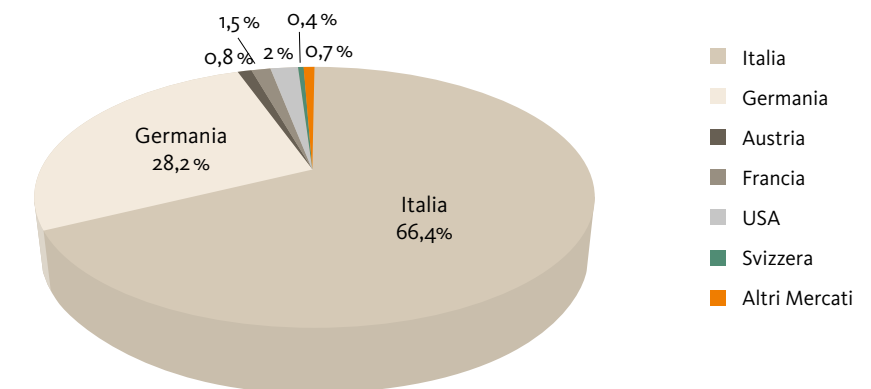
Il **66,4% della produzione** di Speck Alto Adige IGP viene commercializzato in Italia, principalmente in Alto Adige e nelle regioni settentrionali. Tuttavia lo Speck Alto Adige viene richiesto sempre di più nelle regioni meridionali e anche oltre i confini nazionali.

Con una **quota export del 33,6%** 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.

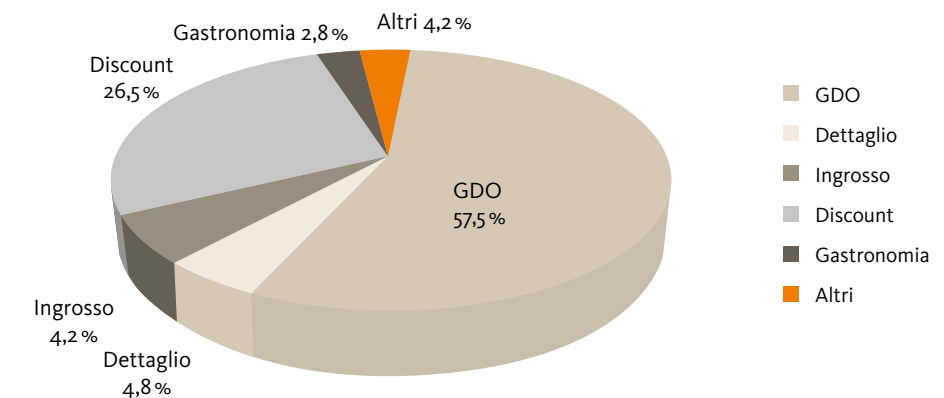
Il mercato d'esportazione più importante per lo Speck Alto Adige resta la **Germania con il 28,2%**, seguito dagli USA (2%), Francia (1,5%), Austria (0,8%), Svizzera (0,4%) e da altri mercati come Belgio, Slovenia, Svezia, Paesi Bassi, Canada, Giappone e altre 20 nazioni (0,7%).

In Italia il **57,5%** 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 **26,5%**, i grossisti con il **4,2%**, la vendita al dettaglio con il **4,8%**, la gastronomia con il **2,8%**. Altri canali come la vendita online oppure la vendita per l'uso in prodotti composti sono in crescita e nel 2018 rappresentavano il **4,2%**. La vendita al dettaglio è particolarmente diffusa soprattutto in Alto Adige. In provincia, circa il **60%** dello Speck Alto Adige IGP viene venduto attraverso il dettaglio. Nel 2018 le tendenze positive nel turismo hanno inciso positivamente sulle quantità nel dettaglio.

MERCATI DI SBOCCO DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP 2018



CANALI DI DISTRIBUZIONE IN ITALIA 2018

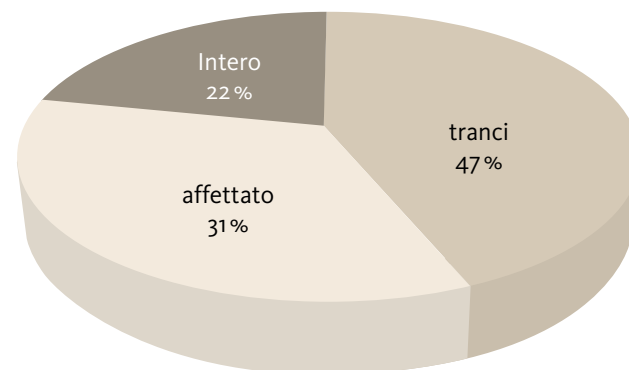


Tipologie di confezionamento

Nel 2018 sono state prodotte **38 milioni di confezioni di speck preaffettato**. Lo 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 2018 è cresciuto soprattutto il numero delle confezioni piccole. Le confezioni sotto i 90 g hanno registrato un forte aumento. Come negli anni passati, anche nel 2018 la confezione da 100 g resta quella più venduta: ne sono state prodotte ca. 22,9 milioni di unità. Ciò significa un calo del 12% rispetto a 2017. Complessivamente, nel 2018 il 31% della produzione è stato venduto preaffettato.

TIPOLOGIE DI CONFEZIONI NEL 2018



PANORAMICA SUL NUMERO DELLE CONFEZIONI

| | 2018 Unità | 2017 Unità | % |
|----------------------------|----------------|----------------|---------------|
| SPECK INTERO | | | |
| Speck intero | 557.022 | 498.731 | 11,69% |
| Totale Speck intero | 557.022 | 498.731 | 11,69% |

| TRANCI | 2018 Unità | 2017 Unità | % |
|----------------------|------------------|------------------|---------------|
| ½ Speck | 821.255 | 694.439 | 18% |
| ¼ Speck | 523.779 | 130.300 | 302% |
| 1/5 Speck | 0 | 393.928 | -100% |
| 1/6 Speck | 155.112 | 13.458 | 1053% |
| 1/7 Speck | 769.203 | 240.444 | 220% |
| 1/8 Speck | 2.365.219 | 645.108 | 267% |
| 1/9 Speck | 5.758 | 1.751.216 | -100% |
| 1/10 Speck | 1.505.331 | 191.605 | 686% |
| 1/11 Speck | 729.965 | 1.163.546 | -37% |
| 1/12 Speck | 6.907 | 443.050 | -98% |
| 1/13 Speck | 273 | 0 | |
| 1/14 Speck | 13.072 | 33.918 | -61% |
| 1/15 Speck | 27.824 | 0 | |
| 1/16 Speck | 2.800 | 46.220 | -94% |
| 1/35 Speck | 663.869 | 27.855 | 2283% |
| Totale tranci | 7.590.367 | 5.775.087 | 31,43% |

| AFFETTATO | 2018 Unità | 2017 Unità | % |
|----------------------|-------------------|-------------------|--------------|
| 50 grammi | 242.972 | 144.808 | 68% |
| 60 grammi | 1.497.073 | 1.397.739 | 7% |
| 70 grammi | 2.431.345 | 2.303.811 | 6% |
| 80 grammi | 1.522.396 | 1.306.959 | 19% |
| 90 grammi | 4.840.038 | 5.149.530 | -6% |
| 100 grammi | 22.913.476 | 26.171.314 | -12% |
| 105 grammi | 1.981 | 0 | |
| 110 grammi | 8.247 | 2.630 | 214% |
| 120 grammi | 3.632.251 | 3.784.436 | -4% |
| 125 grammi | 99.416 | 107.245 | -7% |
| 130 grammi | 118.903 | 126.249 | -6% |
| 140 grammi | 42.183 | 0 | |
| 150 grammi | 271.765 | 363.395 | -25% |
| 180 grammi | 74.473 | 0 | |
| 200 grammi | 2.057 | 0 | |
| 240 grammi | 23.904 | 17.301 | 38% |
| 300 grammi | 276.400 | 241.484 | 14% |
| 500 grammi | 13.636 | 9.146 | 49% |
| Totale tranci | 38.042.516 | 41.126.011 | -7,5% |

Controlli di qualità

I controlli di qualità dello Speck Alto Adige IGP vengono effettuati dall'istituto indipendente IFCQ Certificazioni e interessano l'intera filiera dalla materia prima fino al prodotto finito.

Nel corso dell'anno 2018 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 di cosce fresche di maiale** per verificare l'eventuale presenza di batteri della salmonella e listeria.

Nel corso del processo produttivo, i tre ispettori dell'IFCQ hanno effettuato **1.237 visite ispettive ed analizzato 330.983 baffe**, ovvero il 12% della produzione di Speck Alto Adige IGP.

Alla fine del processo produttivo **305 baffe** di speck sono state sottoposte ad **analisi organolettiche** e **54 baffe** all'analisi delle caratteristiche chimiche.



Vigilanza di mercato

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 2018 sono stati compiuti per la prima volta 296 controlli all'estero (Germania, Francia, Svizzera, Austria e Inghilterra) e supervisionate 200 pagine internet relativamente all'uso della corretta denominazione. Complessivamente nel 2018 sono state effettuate visite ispettive in 1204 punti vendita in Italia con lo Speck Alto Adige IGP.

I controlli sul mercato riguardavano i seguenti aspetti:

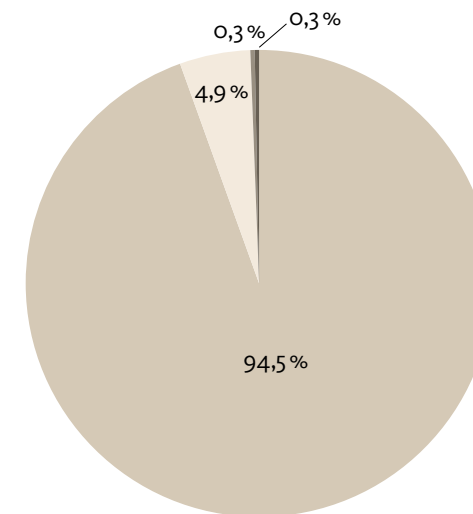
- > Indicazione della denominazione sul cartellino del prezzo del punto vendita;
- > Conformità dell'etichetta del prodotto;
- > Utilizzo della denominazione e del marchio sui volantini pubblicitari e nell'ambito delle attività promozionali;
- > Utilizzo della denominazione per i prodotti preconfezionati.

Sono stati controllati 68 punti vendita nella regione Trentino Alto Adige. La maggior parte dei controlli è stata effettuata nell'Italia settentrionale e nel centro Italia.

Le visite ispettive sono state compiute nei diversi canali di distribuzione, ponendo particolare attenzione ai punti vendita delle 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. Mentre nel 94,5% delle visite non sono state riscontrate non-conformità sul prodotto o sul cartellino del prezzo, nel 4,9% dei casi la denominazione è stata riportata in modo incompleto sul cartellino segnaprezzo o sui volantini pubblicitari.

Gravi non-conformità sono state riscontrate nello 0,6% 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.

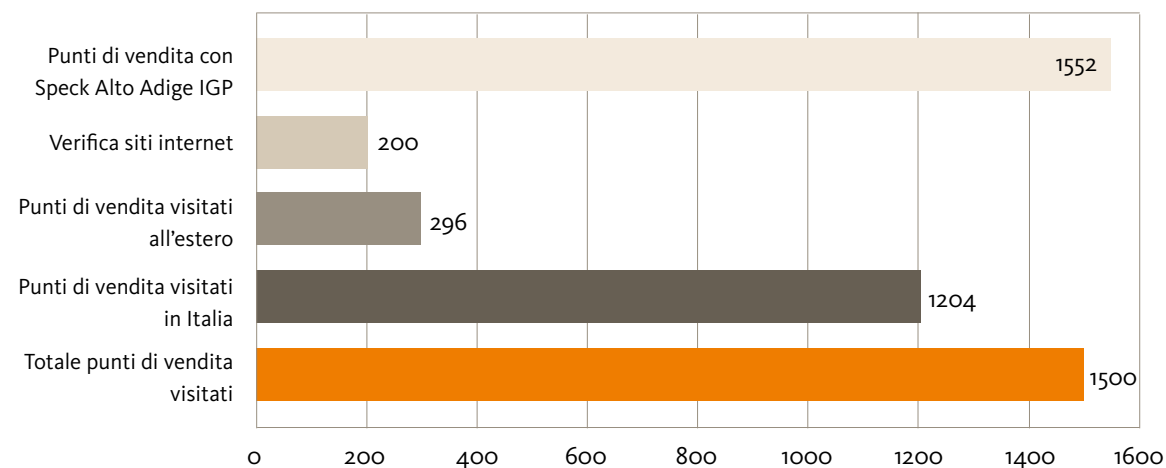
VIGILANZA DI MERCATO CONFORMITÀ ETICHETTATURA



- 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



VIGILANZA DI MERCATO – ETICHETTATURA DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP 2018



QUALITÀ PRODOTTO

Nel 2018 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 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 1075 pezzi di speck. Nel 2018 ancora una volta sono stati svolti dei controlli presso dei punti di vendita in Germania. Più del

50% dei pezzi sono stati controllati in Alto Adige, il 31% nell'Italia del Nord e il 16% in Germania.

I pezzi non classificati adeguatamente sono stati mandati all'Istituto di controllo INEQ e al produttore. Insieme ai progetti di ricerca e sviluppo e ai provvedimenti interni dei produttori, i controlli sul mercato hanno influito positivamente sull'ottimizzazione continua della qualità nell'anno 2018. 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 proseguito lo studio sui marchi registrati con le denominazioni "Speck", "Alto Adige" e "Südtirol" nella categoria merceologica dei salumi.

Nel 2018 è stata portata avanti la registrazione del marchio in Cina e si attende di concludere tale processo nel 2019. La tutela del marchio negli altri mercati risulta invariata e nel 2018 non è stato necessario rinnovare i marchi registrati.



Comunicazione e marketing

Anche nel 2018, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha affidato a IDM Alto Adige la pianificazione strategica, il coordinamento e la realizzazione delle attività di comunicazione e marketing relative allo Speck Alto Adige IGP. Come sempre, il focus si è concentrato sulla qualità e sulla provenienza e sulla visibilità dei singoli produttori. Lo Speck Alto Adige e la sua versatilità d'impiego sono stati presentati soprattutto attraverso piatti e ricette che lo vedono protagonista. Per la comunicazione strategica, fondamentali sono i canali di comunicazione propri, ad esempio il sito web www.speck.it o la fanpage di facebook "Südtirol für Feinschmecker – Prodotti tipici dell'Alto Adige", che nel 2018 sono stati costantemente arricchiti di contenuti e link.

Gli eventi di maggior rilievo del 2018 sono stati il restyling dell'etichetta che contrassegna il "Bauernspeck", la collaborazione con i Ristoranti Spiller dell'Italia settentrionale e l'avvio della campagna di comunicazione "Europa, dove la qualità è di casa", che oltre a Germania e Italia si è rivolta anche ai mercati della Svezia e dei Paesi Bassi. Nel 2018, le iniziative di comunicazione sono state focalizzate principalmente sull'Alto Adige, il resto delle regioni italiane e la Germania. Le attività e le campagne di successo degli scorsi anni sono state proseguite e si sono sviluppati e avviati ulteriori progetti. Di seguito si illustrano nel dettaglio le principali attività di marketing.

ALTO ADIGE

LO SPECK ALTO ADIGE INCONTRA LE BOLLICINE DELL'APERITIVO

In maggio, le strutture partecipanti hanno fatto vedere la versatilità dello Speck Alto Adige IGP creando stuzzichini decisamente innovativi.

- > Parkhotel Laurin, Bolzano
- > Wineboutique Lisa, Bolzano
- > Bistro Therme Merano
- > Alter Schlachthof, Bressanone
- > Ristorante Waink's, Brunico

Dopo il via all'iniziativa l'anno precedente, i giovedì di maggio hanno riproposto lo "SpeckAperitivo" in alcune location. Il Parkhotel Laurin e la Wineboutique Lisa di Bolzano, il Bistro Therme di Merano, l'Alter Schlachthof di Bressanone e il Ristorante Waink's di Brunico hanno creato per l'occasione stuzzichini decisamente innovativi, puntando sulla grande versatilità dello Speck Alto Adige IGP. In alcuni locali, sono stati proprio i produttori a mettersi all'affettatrice Berkel e a offrire una degustazione del proprio speck: G. Siebenförcher al Parkhotel Laurin, Viumser Speck all'Alter

Schlachthof e Schmid Speck nella Wineboutique Lisa. Gli eventi sono stati promossi e divulgati attraverso comunicati stampa, una campagna su facebook e spot radiofonici (Südtirol e Radio NBC), ma anche con espositori sui tavoli dei vari locali. Oltre a 10 redazionali, diversi servizi sull'iniziativa sono comparsi su Stol on Tour/stol.it e SDF/Video 33.



IN SCENA LA 16ª EDIZIONE DELLA FESTA DELLO SPECK ALTO ADIGE

Il 6 e il 7 ottobre 2018, a Santa Maddalena in Val di Funes si è svolta la tradizionale Festa dello Speck Alto Adige. In Alto Adige, la Festa è stata pubblicizzata online e sulla carta stampata, nel resto d'Italia e in Germania attraverso comunicati stampa. Il protagonista indiscusso, lo Speck Alto Adige IGP, è stato servito ai circa 10.000 visitatori intervenuti sia al tagliere che come ingrediente di gustose ricette. Come sempre, il programma ha riproposto le apprezzatissime degustazioni di speck, l'esibizione dei Villnösser Schuhplattler, l'incoronazione della "Regina dello speck" e un mercatino contadino. Per i visitatori, uno dei momenti top è stato il workshop di cucina, durante il quale due contadine hanno dimostrato come si preparano i canederli allo speck e hanno suggerito varianti creative per realizzare gustosi stuzzichini, con tanto di ricette da portare a casa. Quest'anno, il programma dell'ormai famosa Festa dello speck si è protratto per tutta una settimana.

La prima settimana di ottobre, le malghe e i rifugi della Val di Funes hanno infatti deliziato i loro ospiti con deliziosi piatti a base di speck mentre, nell'ambito delle settimane con specialità d'agnello della Val di Funes, dal 5 al 7 ottobre i ristoranti che hanno partecipato all'iniziativa hanno proposto piatti a base di agnello arricchiti dalla presenza dello Speck Alto Adige IGP. Venerdì 5 ottobre, gli appassionati di camminate sono potuti entrare nell'atmosfera della Festa con un personaggio ormai noto, il „Gletscher Hans“, compiendo un'escursione sul tema dello speck che prevedeva anche la visita a un maso e una degustazione di speck con la Regina dello speck. Anche lo speck, come ogni vino che si rispetti, vanta la sua unicità, come ha dimostrato la manifestazione "Speck meets Wine" presso la Cantina Valle Isarco, dove si sono proposti assaggi di cinque diversi produttori, sia di Bauernspeck che di Speck Alto Adige IGP, abbinati ad altrettanti vini.



PRESENTIAMO IL PRODUTTORE DEL MESE

Chi c'è dietro allo Speck Alto Adige IGP? Per far conoscere meglio agli altoatesini chi con tanta cura e professionalità produce il pregiato speck dell'Alto Adige, ogni mese presentiamo sulla pagina facebook „Südtirol für Feinschmecker – Prodotti tipici dell'Alto Adige“ un "produttore del mese". I video durano 30 secondi e sono stati ricavati dai filmati di presentazione dei vari produttori girati nel 2016 da SDF/Video 33 e che da allora sono disponibili al sito www.speck.it cliccando su "Produttori". La campagna immagine locale su facebook, iniziata nel gennaio 2018, proseguirà sino alla fine del 2019 ed è rivolta agli altoatesini sia di lingua tedesca che italiana. Cliccando sui video facebook si viene inoltre reindirizzati ai filmati integrali di presentazione dei produttori sul sito dello speck.



- Gennaio, Macelleria Mair
- Febbraio, Macelleria Windegger
- Marzo, Macelleria Max Siebenförcher
- Aprile, Macelleria Steiner
- Maggio, Macelleria Nocker
- Giugno, Martin Speck
- Luglio, Moser Speck
- Agosto, Macelleria Viktor Kofler
- Settembre, Macelleria Rinner
- Ottobre, Macelleria Stefan von Pföstl
- Novembre, Macelleria G. Pfitscher
- Dicembre, Merano Speck

RIPROPOSTO IL GIOCO A PREMI "CONOSCI LA TUA PROVINCIA?"

Nel 2018, in collaborazione con il Consorzio Mele Alto Adige, il Consorzio Speck Alto Adige, il Consorzio Vini Alto Adige, la Federazione Latterie Alto Adige e i prodotti a Marchio Qualità Alto Adige è stata proposta una riedizione del quiz a premi della Cassa di Risparmio. L'opuscolo "Conosci la tua provincia?" concerneva l'agricoltura locale, i suoi cicli e i prodotti regionali.



SIMPLY GUAT: UNA COLLABORAZIONE CON STOL



“Speck Alto Adige e zucca al forno” oppure “Orzotto radicchio, speck e mele”: sulla rubrica “Simply Guat” del portale online www.stol.it sono state presentate tante ricette, facili e veloci, a base di Speck Alto Adige IGP, Mela dell’Alto Adige IGP e altri prodotti a marchio Qualità Alto Adige. I piatti sono stati ideati dal cuoco Phillip Fallmerayer del Ristorante brix o.i. Per meglio mettere in evidenza le caratteristiche dei circuiti locali e la stagionalità dei prodotti IGP e dei prodotti a marchio Qualità Alto Adige, sono stati prodotti sei video per ciascuna stagione dell’anno. In questi filmati, viene inquadrato dall’alto un tavolo allestito con tutti gli ingredienti necessari. Durante la preparazione dei piatti vengono poi inquadrati le operazioni che il cuoco compie. Dosi e passaggi vengono mostrati in sovrapposizione con un sottofondo musicale.

SPECK ALTO ADIGE, UNA GUSTOSA PRESENZA A TANTI EVENTI



Skisafari Alta Badia,
marzo 2018



Calici di Stelle
Bolzano, agosto 2018



Top of Wine
Merano, novembre 2018



Giornata del Vino
Appiano, aprile 2018



Meraner Festspiele
agosto 2018



Coppa del Mondo di
Sci alpino,
Val Gardena e Alta
Badia, dicembre 2018

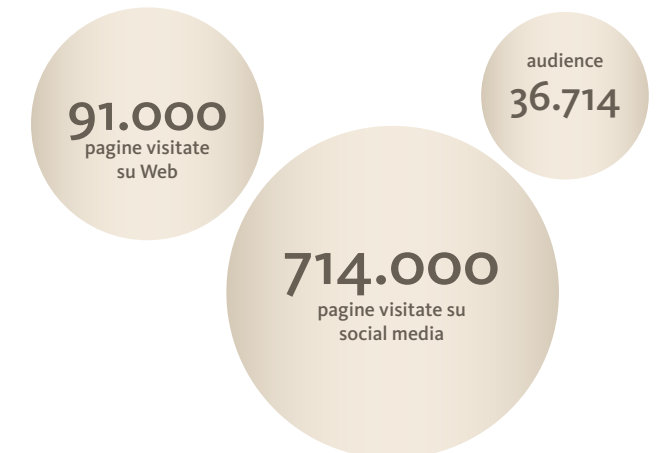
ITALIA

IL PORTALE DI CUCINA GIALLO ZAFFERANO, UNA RICETTA SEMPRE VINCENTE

Nell’ottobre del 2018 lo Speck Alto Adige IGP è stato nuovamente protagonista su www.giallozafferano.it, il portale di ricette più amato d’Italia. I foodblogger hanno creato dieci deliziose ricette, come p.es. la focaccia speck e cipolle e le trofie funghi e speck. Sul blog sono state poi pubblicate altre sei ricette a base di speck. Oltre alle immagini e all’accurata descrizione delle varie fasi di preparazione, non sono naturalmente mancate ulteriori informazioni sullo speck Alto Adige e consigli su come affettarlo e conservarlo al meglio. Il clou della collaborazione è stata la



videoricetta “Gnocchi con fonduta di parmigiano e Speck Alto Adige IGP”, realizzata dalla redazione di Giallo Zafferano. Se già l’anno precedente la collaborazione con Giallo Zafferano aveva registrato un grande successo, nel 2018 il numero di visitatori della pagina ha addirittura superato le aspettative della redazione. Il tempo di permanenza media dei visitatori sulla pagina è stato infatti di 70 secondi, ben 30 secondi in più rispetto all’anno precedente. Grazie alla pubblicità sulla landing page, poi, circa 1.000 utenti hanno visitato il sito www.speck.it



A MILANO, PRODOTTI QUALITÀ ALTO ADIGE IN CONFEZIONE DA TRE

Al motto di “Adagio con gusto”, in maggio lo Speck Alto Adige IGP si è presentato a Milano a un evento per la stampa insieme ai prodotti di qualità mele e latte. Nella location sono state allestite tre isole prodotto piacevolmente decorate, in ognuna delle quali un produttore presentava il relativo prodotto. Così, i giornalisti hanno avuto occasione di apprendere direttamente tutta una serie di notizie interessanti sui vari prodotti, sui processi di produzione e sull’azienda. La presentazione del settore speck è stata curata da Klaus Kofler di Kofler Delikatessen. Al termine, i rappresentanti dei media hanno ricevuto in dono una confezione contenente i tre prodotti, per una tipica “colazione altoatesina” anche a casa.



STAMPA IN TOUR IN ALTO ADIGE ALLA SCOPERTA DELLO SPECK

Per presentare a una rosa selezionata di giornalisti direttamente sul posto lo Speck Alto Adige, la sua provenienza e le sue molteplici possibilità d'impiego in cucina, nel 2018 si sono organizzati viaggi per la stampa ad hoc. A luglio, le redattrici dei mensili Cucina Moderna e Vero Cucina e il portale online www.agrodolce.it sono potute andare alla scoperta del mondo dello Speck Alto Adige. In ottobre,

invece, la Festa dello Speck ha visto ospiti in Alto Adige la giornalista de La Stampa e la moderatrice della trasmissione Cuochi e dintorni di Alice TV. Un corso di cucina ha poi offerto ai vari redattori la possibilità di rendersi conto della grande versatilità dello Speck Alto Adige in cucina, e di imparare a preparare i canederli allo speck.



SETTIMANA DELLO SPECK NEI RISTORANTI SPILLER

Dall'8 al 16 settembre, presso i Ristoranti Spiller del Nord-Italia che propongono anche specialità altoatesine e birra Forst è stata organizzata una "Settimana dello Speck Alto Adige". La Settimana dello Speck è stata promossa su facebook e attraverso materiale pubblicitario prodotto ad hoc, come ad esempio gli espositori sui tavoli. Nei sei ristoranti che hanno preso parte all'iniziativa, e precisamente a Bardolino, Brescia, Milano, Padova, Verona e Vicenza, si sono serviti vari piatti in cui lo Speck Alto Adige IGP era il fulcro della preparazione. Agli ospiti venivano successivamente distribuite delle schede con le ricette, in modo che sapessero come rifare il piatto anche una volta a casa. 1.700 persone hanno compilato anche la cartolina per partecipare al concorso a premi che metteva in palio menu degustazione nei ristoranti, birra Forst, tavolette per lo speck e cesti regalo contenenti speck. Il primo premio è andato alla signora Elisa di Vicenza, che è stata molto felice di visitare la Festa dello Speck.



SPECK ALTO ADIGE PER ADDETTI AI LAVORI: INSERZIONI SU RIVISTE B2B

In settembre, un pubbliredazionale della rivista Salumi & Consumi ha parlato della grande versatilità dello Speck Alto Adige in cucina, della Festa dello Speck e dei produttori. All'annuncio, pubblicato in dicembre sulla rivista

Food, è seguito un redazionale con un'intervista su trend, opportunità e mercati di esportazione dello Speck Alto Adige IGP.



"Food"



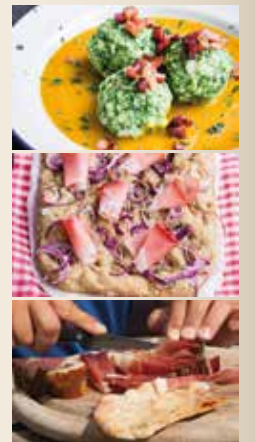
Speck Alto Adige IGP: sinonimo di versatilità

TRADIZIONALE O MODERNO, PER UNA TIPICA MERENDA ALTOATESINA O COME ELEGANTE ACCOMPAGNAMENTO ALL'APERITIVO: IL NOSTRO SPECK ALTO ADIGE IGP FA SEMPRE BELLA FIGURA!

Seguite i nostri consigli per gustare al meglio lo Speck Alto Adige:

- > tagliato a dadini è la base perfetta per i tradizionali canederli allo speck;
- > come stuzzichino, lo Speck Alto Adige regala una nota speziata al vostro aperitivo;
- > nella tipica merenda altoatesina, tra formaggio, pane di segale croccante e un bel bicchiere di vino, lo speck la fa da padrone;
- > dona gusto e raffinatezza ai piatti delle cucine stellate per un'esperienza gastronomica unica e originale;
- > esistono diversi modi di tagliare lo speck: con o senza la crosta, a mano o con la macchina, elegante e delicato a fette sottili, a cubetti o listarelle. Ognuno di questi modi determina una sensazione diversa al palato;
- > per essere degustato al meglio, lo Speck Alto Adige IGP andrebbe sempre tagliato controfibra.

Speck Alto Adige: il gusto unico della versatilità!



"Salumi & Consumi"

LO SPECK ALTO ADIGE SI DISTINGUE AI COOKING SHOW DELLA TELEVISIONE ITALIANA

In questi ultimi anni, il piazzamento strategico dello speck Alto Adige ai cooking show della televisione italiana ha registrato un buon successo. L'ampia diffusione delle trasmissioni rende infatti possibile arrivare a un vasto segmento di clienti, innalzando in tal modo visibilità e notorietà del marchio, ma anche a sorprendere con idee nuove che già è appassionato di speck. Anche nel 2018, lo Speck

Alto Adige IGP è stato tra gli ingredienti di alcuni piatti mediterranei nel corso delle seguenti trasmissioni: Detto fatto con Caterina Balivo su Rai2 e due volte a La Prova del Cuoco con Antonella Clerici su Rai1. Su La7, il foodblogger altoatesino Stefano Cavada ha presentato piatti a base di Speck Alto Adige IGP nel corso di sei puntate della trasmissione SelfieFood.

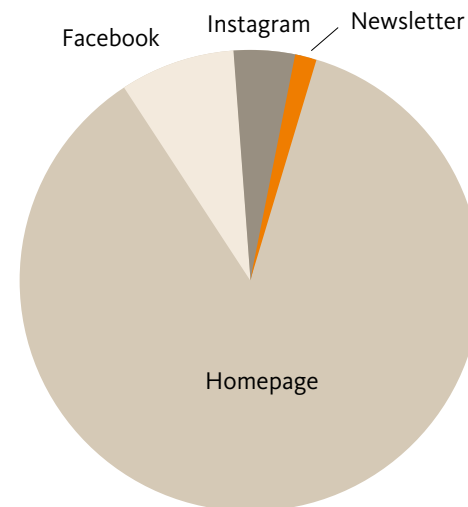
GERMANIA

L'EVENTO "VERGNÜGTES HOFFEST" DI AMBURGO

Il dolce incontra il salato. Il 24 giugno, nell'ambito dell'evento "Vergnügtes Hoffest" ad Amburgo, Speck Alto Adige IGP e Mela Alto Adige IGP si sono presentati agli ospiti proponendosi in un'accoppiata fresca e saporita al tempo stesso. Per lo Speck Alto Adige, un'iniziativa che ha visto tanti visitatori entusiasti e che gli ha consentito anche di ottenere grande visibilità online, per complessivi 1 milione



e mezzo di utenti. Il target della rivista digitale di successo "Mit Vergnügen" è rappresentato soprattutto dai giovani delle aree metropolitane di Amburgo e della Germania settentrionale. Un target che viene raggiunto soprattutto attraverso il portale "Mit Vergnügen" di Amburgo (circa 500.00 visitatori al mese), la sua pagina Facebook (66.000 like), Instagram (oltre 30.000 follower) e la newsletter agli abbonati (12.000).



DAGLI SPECIALISTI DEL SETTORE: SPECK IGP SULLE RIVISTE B2B

La visibilità sulle riviste specializzate è una componente fondamentale della comunicazione, che anche nell'area di lingua tedesca consente di tenere aggiornati gli addetti ai lavori in merito al nostro prodotto, ai trend e alle innovazioni. Nel 2018, lo Speck Alto Adige IGP si è presentato sulle riviste di settore "Lebensmittel Zeitung" e "Lebensmittel Praxis". Negli articoli Matthias Messner, direttore del Consorzio Tutela Speck Alto Adige, ha risposto a una serie di domande riguardanti comportamento del consumatore, versatilità in cucina ed elevato standard qualitativo dello Speck Alto Adige IGP.

Deutschland liebt „Südtiroler Speck g.g.A.“

Der Trend hält weiterhin an. Mit einer Exportquote von 31,1% ist „Südtiroler Speck g.g.A.“ eine der meistexportierten Wurstwaren Italiens. Deutschland spielt als Exportmarkt mit 26,9% eine ganz besondere Rolle. Warum dies so ist, darüber u.a. sprach wir mit Matthias Messner, dem Leiter des Südtiroler Speck Konsortiums.

Herr Messner, wenn man die Zahlen betrachtet, hat man den Eindruck, dass es sich bei den Deutschen um den „Südtiroler Speck g.g.A.“ um ein langjähriges Dauerthema handelt.

Messner: Das stimmt absolut. Neben Italien ist Deutschland unser wichtigster Absatzmarkt. Und der Absatz in Deutschland steigt seit einem gewissen Jahr in der Qualität des Produkts und der nachhaltigen Synergie mit dem Tourismus zu sehen. Sie kennen das Bild: Man hat ein Urlaubshaus entdeckt und möchte dies auch zu Hause genießen.

Sie sprechen das Thema Produktqualität an. Wie können Sie diese bei sich sicher machen?

Messner: Durch strenge, unabhängige Qualitätskontrollen. Und zwar über den gesamten Prozess vom Metzger bis zum Regal. Alle Produzenten werden streng auf die Einhaltung aller Richtlinien hin geprüft, ebenso ist die Rückverfolgbarkeit des Fleisches ein enorm wichtiges Thema. Ein Qualitätsstandard ist nur dann möglich, wenn alle an jeder Stelle passen.

Wie den Handel natürlich möglichst interessiert, ist welche Verpackungspolitiken auf dem Vormarsch sind.

Messner: Wir sind weiterhin der größte Anteil auf Vakuumverpackte Stücke. 9% sind Fachwaren und zu 1% gehen Tranchen. Insgesamt gibt es eine Tendenz zu kleineren Verpackungseinheiten von 10 bis 100 Gramm. Südtiroler Speck bleibt die von Kunden bevorzugte. Können Sie schon einen Ausblick auf Marketingaktivitäten für 2018 geben?

Messner: Neben PR Maßnahmen und Medienkooperationen im B2C- und B2B-Bereich gibt es vom Mai bis Oktober auch eine durchgehende Promotionkampagne mit dem Südtiroler Speck, von der die Handelspartner direkt profitieren werden. Zudem ist für September der Start der Co-Marketing-Kampagne mit anderen Qualitätsprodukten aus Südtirol (Apfel, Südtiroler Käse und Wein) geplant.

Sie sprechen von kontinuierlich steigenden Absatzraten. Wie erklären Sie sich eigentlich diesen starken Verbraucherwuchs?

Messner: Hochwertige Lebensmittel und das Thema Kochen haben in den letzten Jahren eine hohe gesellschaftliche Wertschätzung erfahren. Schauen Sie auf die neuen Rezeptbücher, die Kochblogs, die Foodings und Influencer. „Südtiroler Speck g.g.A.“ profitiert als spezialisierte und authentische Qualitätsprodukt von diesem Trend. Und es gibt wirklich unzählige Zubereitungs- und Verwendungsmöglichkeiten. Vom klassischen Speckbraten bis zum Speck Burger nach Südtiroler Art. Gute Inspirationen dazu bietet übrigens auch unsere Website an.

Und Ihr persönlicher Favorit?

Messner: Die Speckbällchen sind bei meiner Großmutter eine echte Spezialität. Zu Hause gibt es oft Mergelbrot mit Südtiroler Speck. Braten schmeckt wirklich hervorragend.

Lebensmittel Zeitung

COOPERAZIONI E BLOGGER, AMBASCIATORI DELLO SPECK

Nel 2018 ha preso il via la cooperazione con i foodblogger tedeschi di successo Denise Renée Schuster di Foodlovin e Patrick Rosenthal, una cooperazione che proseguirà anche

nel 2019. Le ricette, create dai blogger e divulgate sul blog e sui vari canali social, sono innovative e facili da preparare.



FRANCIA

DA APRILE 2018, SPECK.IT PARLA ANCHE FRANCESE

Il mercato francese diventa sempre più importante per lo Speck Alto Adige IGP. Per dare agli estimatori e futuri consumatori di speck d'oltralpe la possibilità di documentarsi meglio in materia di Speck Alto Adige, i contenuti del sito www.speck.it sono stati tradotti anche in francese.



LO SPECK ALTO ADIGE È PRESENTE AL SIAL



Il Salone SIAL di Parigi è considerata la fiera leader a livello mondiale nel settore dei prodotti alimentari e dell'innovazione. Ogni due anni, qui si danno appuntamento produttori, rivenditori e start-up con tante idee nuove e imprese con tecniche di produzione all'avanguardia. Dopo una lunga pausa, l'ottobre del 2018 ha visto nuovamente presente anche lo Speck Alto Adige IGP. Allo stand, dove erano rappresentati i due produttori Recla e Pfitscher, sono state organizzate degustazioni e incontri con potenziali partner, ed è stata offerta la possibilità di reperire tutte le informazioni desiderate in materia di Speck Alto Adige. Il numero dei visitatori al SIAL è stato veramente da record, con ben 310.000 addetti ai lavori provenienti da 200 paesi, mentre gli oltre 7.000 espositori erano in rappresentanza di 119 diversi paesi.

EVENTO STAMPA: LO SPECK ALTO ADIGE OSPITE A PARIGI

In occasione dell'evento stampa della Destinazione Alto Adige di metà maggio, è stato possibile sfruttare ancora una volta le sinergie esistenti tra marketing turistico e marketing dei prodotti agroalimentari. Lo Speck Alto Adige IGP è stato così il protagonista food dell'evento. Il blogger Stefano Cavada ha illustrato ai 20 tra giornalisti e blogger presenti le caratteristiche peculiari dello Speck Alto Adige IGP e ha solleticato il palato dei redattori con piatti a base di speck ad alto tasso di creatività.



PROGETTI UE

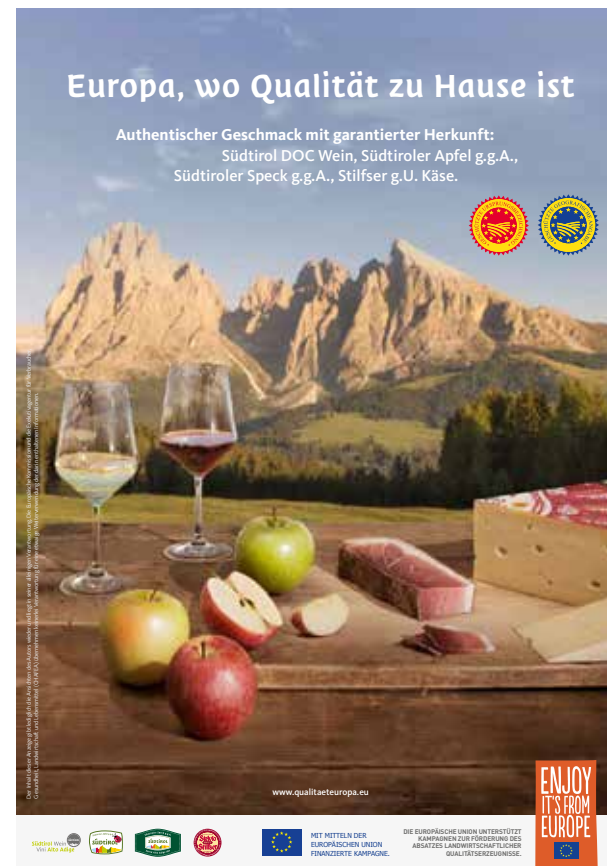
IL GUSTO DELL'EUROPA ALLA CONQUISTA DI STATI UNITI E CANADA

Nella campagna "Uncommon Flavours of Europe", lo Speck Alto Adige IGP si presenta sui mercati di USA e Canada insieme ai formaggi Asiago DOP e Pecorino Romano DOP. Il progetto, promosso dall'UE, si propone di far conoscere meglio a consumatori e operatori commerciali di questi due paesi le denominazioni di origine europee e di far apprezzare l'importanza dei metodi di produzione tradizionali e degli elevati standard qualitativi. La campagna triennale di informazione e promozione dello Speck Alto Adige IGP è partita nel 2017 e si concluderà nel 2020. Oltre alle attività PR e pubblicitarie sui vari canali di comunicazione, che abbracciano tutto l'arco dell'anno, da novembre 2018 a marzo 2019 verranno organizzate nuovamente delle giornate di degustazione POS presso diverse catene di commercio alimentare al dettaglio. Si è poi posto l'accento sulla formazione e l'aggiornamento di partner commerciali già acquisiti o potenziali. Una proposta che è stata accolta molto positivamente e variamente sfruttata: ad esempio, la catena HyVee (USA) ha offerto ai propri dipendenti specializzati delle filiali più decentrate la possibilità di partecipare al seminario via webstream interattivo. Un'altra opportunità di apprendimento estremamente innovativa è anche l'area intranet "Learn&Earn" del sito uncommonflavours.eu, dove operatori commerciali e consumatori possono reperire informazioni su tutto quello che c'è da sapere in fatto di Speck Alto Adige IGP, Asiago DOP e Pecorino Romano DOP, raccogliere punti e vincere un viaggio in uno dei luoghi di provenienza delle tre specialità. In ottobre, una cerchia selezionata di rappresentanti del comparto commerciale e di giornalisti hanno compiuto un viaggio in Europa per conoscere le produzioni di qualità in loco. In Alto Adige, in particolare, i partecipanti a questo viaggio di studio hanno potuto entrare nel vivo della produzione dello speck, partecipare alla Festa dello Speck e visitare il produttore Recla.



AL VIA LA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE “EUROPA, DOVE LA QUALITÀ È DI CASA”

DOP, IGP, DOC ... Ma cosa significa veramente un marchio di qualità europeo? La campagna triennale di comunicazione “Europa, dove la qualità è di casa” ha come obiettivo di fare informazione in merito a queste certificazioni attribuite dall’Unione Europea, offrendo ai consumatori la possibilità di orientarsi al meglio in materia di provenienza, qualità e sicurezza prodotto. Sul sito www.europaqualita.eu, Speck Alto Adige IGP, Mela Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio DOP e Vini Alto Adige DOC bene illustrano quale siano significato e funzionamento dei regimi di qualità, relativi alla produzione agro-alimentare dell’Unione europea. Il budget complessivo ammonta a 3,5 milioni di euro, viene cofinanziato dal progetto UE “Enjoy, it’s from Europe” ed è rivolto ai mercati di Italia, Germania, Olanda e Svezia. Nel giugno 2018 hanno preso avvio le iniziative di comunicazione sia online che offline, nonché gli eventi informativi e di degustazione nei punti vendita food al dettaglio. Nel novembre 2018, a Stoccolma, Monaco e Amsterdam sono stati organizzati eventi stampa per presentare il progetto a rappresentanti del settore del commercio e giornalisti. A Milano, la stessa iniziativa si terrà all’inizio del 2019.



ATTIVITÀ TRASVERSALI

CAMPAGNA SPECIALE „PIÙ DI UNA SEMPLICE ESPERIENZA DI GUSTO”

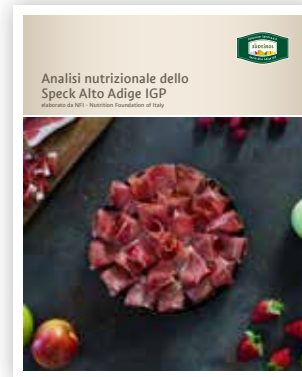
Per promuovere lo Speck Alto Adige IGP, in Germania e in Italia è stata lanciata una campagna un po’ diversa dalle solite. In pratica, acquistando due prodotti il consumatore aveva diritto a un buono, e tramite il pieghevole apposto alla confezione poteva scegliere tra diverse proposte, ad esempio tra una visita guidata alla città o la visita a un castello. Per poter offrire proposte interessanti, si è collaborato con diversi partner in Alto Adige, Italia e Germania. La campagna è stata pubblicizzata su vari canali sia in Italia che in Germania. In Italia, in 41 punti vendita delle catene Coop e Auchan sono stati sistemati sui carrelli 10.000 banner, e vi sono rimasti per due settimane in maggio e

settembre. In 35 punti vendita di Esselunga e Conad sono stati affissi 540 manifesti. A ulteriore sostegno della campagna, in un raggio di 500 metri attorno ai vari punti vendita si sono attivate anche delle iniziative online. In Germania, davanti alle catene Rewe ed Edeka le affissioni sono state 313, in 159 diverse località. Sui carrelli della spesa sono stati inoltre apposti 7200 banner e la campagna è stata affiancata da iniziative online, tramite geotargeting, inserzioni out-of-home, media poles, cartboard, materiale pubblicitario POS e attraverso un sito ad hoc.



UNO STUDIO DI NFI SULLE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI DELLO SPECK

L'istituto "Nutrition Foundation of Italy" (NFI) è stato incaricato di approfondire le proprietà nutrizionali dello speck. Lo studio illustra in che misura lo speck possa contribuire a una sana alimentazione e se possa rappresentare una sana alternativa agli spuntini dolci. L'anno prossimo, i contenuti dello studio potranno essere visualizzati cliccando su un'apposita voce del menu, e andranno a rappresentare un elemento importante nell'ambito di comunicazione e PR.



IL BAUERN SPECK IN UNA NUOVA VESTE

Dal 2019, il Bauernspeck si presenta in una nuova veste. Etichetta e brochure sono stati infatti modificate. Alla denominazione "Bauernspeck" segue ora la dicitura "Eccellente ed esclusivo", a ribadire l'eccellenza del prodotto e il suo sapore assolutamente unico. Anche la presentazione e i contenuti della brochure sono stati rivisitati. All'interno della brochure, si forniscono al consumatore tutta una serie di informazioni sulle particolarità e il metodo di produzione del Bauernspeck, ma anche utili consigli su come conservarlo e affettarlo al meglio.



RICETTE SPECKTACOLARI - CAMPAGNA ONLINE



CAMPAGNA ONLINE: RICETTE SPECKTACOLARI
Anche nel 2018, le ricette sono state un elemento fondamentale e sono state rese ancora più allettanti. Nel frattempo, le pagine delle ricette registrano in media dalle **11.000 alle 15.000** visualizzazioni al mese.

VA IN SCENA UN NUOVO VIDEO SULLO SPECK

Nel maggio del 2018, per lo Speck Alto Adige IGP è stato prodotto un nuovo video aggiornato. Le scene dello spot sono state girate presso il produttore Schmid Speck e il

mercato dei sapori PUR Südtirol di Merano. Il video potrà essere visualizzato sul sito www.speck.it a partire dal 2019.



GUSTO "IN TOUR" INSIEME NEI PUNTI VENDITA PER IL TRIO SPECK ALTO ADIGE, MELE E FORMAGGIO

Tra le attività in tema di trade marketing, anche il 2018 ha visto diversi "tour promozionali" con degustazioni nei punti vendita food al dettaglio. A un banco realizzato appositamente per l'iniziativa, promoter ben preparati fornivano ai clienti informazioni sull'Alto Adige e sui prodotti a marchio Qualità Alto Adige e distribuivano opuscoli con le ricette. In primo piano, Speck Alto Adige IGP, Mela Alto Adige IGP, e prodotti lattiero-caseari a marchio Qualità Alto Adige,

che naturalmente veniva proposto di assaggiare. In Italia si è proseguita la collaborazione con la catena alimentare al dettaglio Esselunga, con 126 giornate di degustazione in 63 filiali. Al motto di "L'Alto Adige cerca buongustai", le specialità dell'Alto Adige sono successivamente state in tour presso oltre 130 filiali Edeka e Rewe Dortmund.



ALTRE ATTIVITÀ

SPECK ALTO ADIGE IGP E RISTORAZIONE LOCALE

Nel secondo semestre del 2018 il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha intensificato il suo impegno nell'ambito del canale Ho.Re.Ca. La collaborazione con diversi rivenditori, gruppi alberghieri e, direttamente, con alberghi e ristoranti, ci offre l'opportunità di innalzare la presenza dello Speck Alto Adige IGP, dal cui plusvalore possono trarre vantag-

gio sia l'ospite che l'azienda e il fornitore. L'Alto Adige può rappresentare per altri territori un esempio di eccellenza in tema di impiego e commercializzazione dei prodotti di qualità.



SPECKPOST

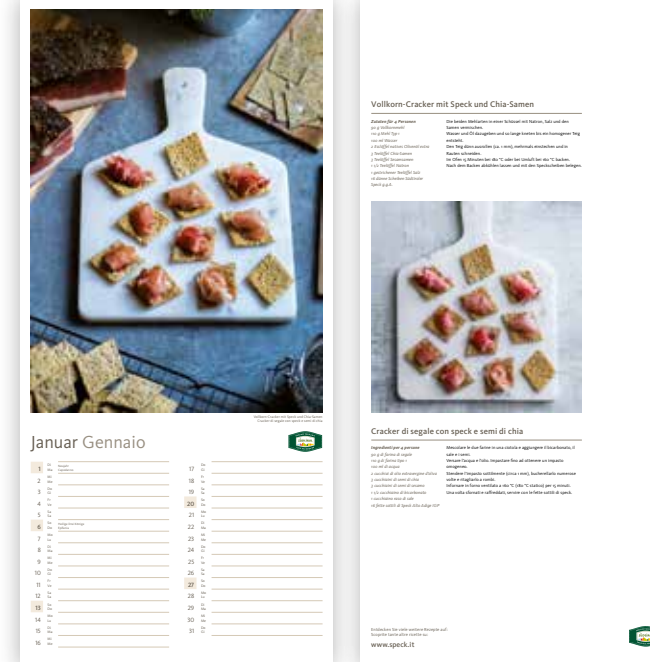


Anche nel 2018 ci siamo impegnati nella pubblicazione di 4 numeri di SpeckPost interessanti. Una novità è stata la realizzazione della versione bilingue della rivista. I temi toccati sono stati come sempre le attività e gli appuntamenti principali del Consorzio, in modo da garantire ai soci di essere sempre informati al meglio.

3ª EDIZIONE DEL CALENDARIO CON RICETTE A BASE DI SPECK A FAVORE DI "L'ALTO ADIGE AIUTA"

Il tanto apprezzato calendario con ricette a favore di "Südtirol hilft - L'Alto Adige aiuta" ha potuto essere realizzato anche quest'anno insieme al food-blogger Stefano Cavada. Il ricavato, sempre di 5 euro a copia, è stato interamente devoluto all'organizzazione "Südtirol hilft - L'Alto Adige aiuta", per un totale di 5.000,00 euro, messi a disposizione di famiglie altoatesine bisognose. La colletta di quest'anno ha visto la partecipazione dei seguenti produttori:

- > Galloni Thomas & Andreas
- > Moser Speck
- > G. Pfitscher
- > Grandi Salumifici Italiani
- > Recla GmbH
- > Windegger Franz & Co.
- > Vontavon GmbH
- > Siebenförcher G.u.T.



2A DEGUSTAZIONE COMPARATA DI SPECK IN COLLABORAZIONE CON LVH-APA

La 2ª degustazione comparata di speck si è svolta in collaborazione con la sezione di mestiere dei macellai di LVH-APA. L'oro è andato alla Macelleria Nocker di Dobbiaco, con una baffe di Speck Alto Adige IGP. Dei complessivi 29 riconoscimenti, 14 vanno allo Speck Alto Adige IGP, tra cui 1 medaglia d'oro, 7 medaglie d'argento e 6 medaglie di bronzo. La degustazione è stata condotta da una giuria composta da sette membri, secondo i severi criteri prescritti dalla Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft DLG, la Società Tedesca indipendente per l'Agricoltura. Lukas Spada, controllore di IFCQ, Silvia Ebner, esperta dello speck diplomata, e Katharina Gutgsell, persona di riferimento di LVH-APA, avevano precedentemente operato una selezione tra le 45 baffe di speck iscritte.



2A INIZIATIVA DI FORMAZIONE PER IL "DIPLOMA DI ESPERTO DELLO SPECK"



In collaborazione con l'Accademia del vino Alto Adige, per il secondo anno consecutivo è stato inserito nell'offerta formativa il corso per il conseguimento del diploma di "esperto dello speck". Durante le 5 giornate di corso, gli 11 partecipanti hanno avuto modo di sperimentare in maniera estremamente diretta e concreta tutta la versatilità dello speck. Si sono visitati gli impianti di produzione

Pfischer a Postal, Grandi Salumifici Italiani a San Candido e Macelleria Windegger di Appiano, ma anche il Willelehof di San Genesio, un'azienda di allevamento che partecipa al programma Bauernspeck. Presso l'atelier culinario Condito di Bolzano è stato infine dimostrato come utilizzare correttamente lo speck in cucina.

ALTRE SPONSORIZZAZIONI PRODOTTO

- > 11. Convegno dell'agricoltura altoatesina di montagna, 2 febbraio 2018, Forum Brixen - Bressanone
- > Serate sull'Alto Adige organizzate da Folio Verlag in 5 librerie tedesche
- > Catering nell'area Vip del FC Ingolstadt in occasione di 17 giornate di gioco, in collaborazione con il Consorzio sciistico Rio Pusteria (agosto 2018–maggio 2019)
- > Sagra di Santa Maddalena/Magdalener Kirchtag, 22 luglio 2018
- > Vinschgau Cup nel Palaghiaccio IceForum di Laces, 24–26 agosto 2018
- > Evento annuale Südstern presso il Parco tecnologico Techpark NOI, 28 dicembre 2018
- > Tour di cabaret nell'area linguistica tedesca di "Luis aus Südtirol" con il programma "Speck mit Schmorrrn"
- > Evento dell'Associazione vignaioli dell'Alto Adige il 19 novembre 2018 presso il Four Seasons Hotel di Milano



L'ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI



Per l'assemblea annuale dei soci, il 17 febbraio 2018 il Consorzio è stato ospitato al NOI Techpark Südtirol-Alto Adige di Bolzano. Dopo la presentazione della relazione di attività e l'approvazione del bilancio 2017, sono stati eletti il nuovo consiglio di amministrazione e il collegio sindacale. Ad affiancare il presidente Andreas Moser sono stati eletti il vicepresidente Günther Windegger e, nel consiglio di amministrazione, Florian Siebenförcher, Walter Nocker, David Recla e Alessandro Andreetto.

TRASFERITA DEI SOCI DEL CONSORZIO A PARMA

Dal 14 al 16 novembre, David Recla, Walter Nocker, Florian Siebenförcher, Günther Windegger, Gottfried Pfitscher, Alessandro Andreetto, Andreas Moser e Matthias Messner si sono recati insieme a Parma.



IL CONSORZIO HA UN NUOVO COLLABORATORE



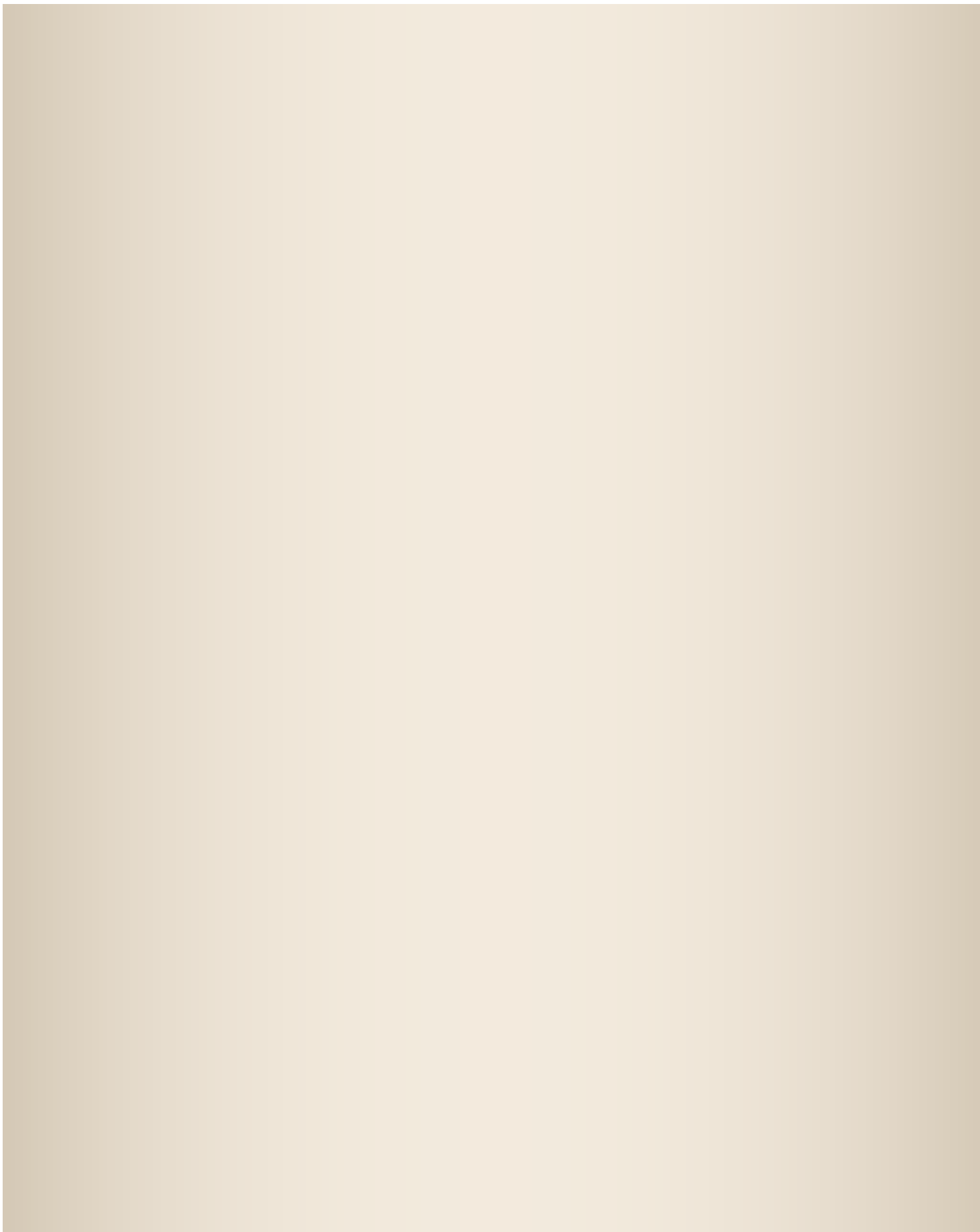
Il Consorzio Speck ha il piacere di presentarvi il nuovo collaboratore che dal 18 di settembre ci coadiuva nell'ambito del marketing. Martin Knoll si occuperà di realizzare il progetto in merito al "potenziamento del canale Ho.Re.Ca". Nell'intento di "creare al nostro interno quella base che ci consenta di comunicare all'unisono verso l'esterno", cercheremo di fare incontrare Speck Alto Adige IGP e ristorazione dell'Alto Adige.

CONSISTENZA NUMERICA DEI SOCI

Nel 2018 abbiamo dato il nostro benvenuto a un nuovo socio, la Macelleria Gruber. Nel 2018 i soci erano quindi complessivamente 28.

I nostri produttori







Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Portici 71, 39100 Bolzano

Tel. +39 0471 300 381

info@speck.it | www.speck.it