



Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Relazione annuale 2022



Editore

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

Redazione

Sascha Grünfelder
Julia Watschinger, IDM Südtirol
Martin Knoll
Verena Rungger
Franz Josef Mitterrutzner

Foto

Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Traduzioni

Bonetti & Peroni, Bolzano

Grafica

Friesenecker & Pancheri

Stampa

Ferrari Auer, Bolzano

Indice

PREMESSA	5
PRODUZIONE	6
MERCATI DI SBOCCO E CANALI DI VENDITA	7
TIPOLOGIE DI CONFEZIONAMENTO	8
CONTROLLI DI QUALITÀ	9
VERIFICHE DI MERCATO	10
TUTELA DEL MARCHIO	12
COMUNICAZIONE E MARKETING	13
Alto Adige	14
Italia	23
Germania	26
Francia	28
Progetti UE	29
Attività trasversali	30
Export	34
ALTRE ATTIVITÀ	35
SpeckPost	35
Altre sponsorizzazioni prodotto	36
Prodotti compositi	37
Assemblea generale dei soci 2022	37
Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige si presenta	38
Situazione soci	38
I NOSTRI PRODUTTORI	39

Premessa

Sulla scorta di una tradizione pluriennale, siamo lieti di offrirvi una panoramica delle attività del Consorzio Tutela Speck Alto Adige nel 2022. I temi centrali sono rimasti invariati, ossia il miglioramento costante della qualità dello Speck Alto Adige IGP, una maggiore notorietà del marchio e la sua salvaguardia da un uso illecito.

Dopo la pandemia di coronavirus, l'obiettivo dello scorso anno era il ritorno alla normalità, possibile solo in misura limitata a causa delle tensioni politiche a livello globale. Ciò ha reso ancora più determinante l'impostazione di una strategia per un futuro di successo. A questo proposito, è stata portata avanti la campagna radio e video "In realtà è Speck Alto Adige" che, nel mese di novembre, ha dato grande visibilità allo Speck Alto Adige IGP.

Ma la promozione del prodotto è stata potenziata anche con le iniziative, "All'altoatesina", "Quando cerco la qualità" e con gli eventi "SpeckAperitivo Winter Edition", "SpeckAperitivo Spring Edition", "SpeckSafari" e "Giornata dello Speck Alto Adige Naturno". Inoltre, per garantire la quota di mercato, è stato avviato un progetto UE in collaborazione con il Consorzio Formaggio Stelvio in Italia, Germania e Francia e si è continuato a lavorare al rapporto sulla sostenibilità.

In collaborazione con l'istituto di controllo IFCQ, è stato monitorato il rispetto delle linee guida sulla qualità lungo l'intera filiera, dalle materie prime a una presentazione nel punto vendita conforme alle norme vigenti. Infine, sempre con IFCQ, è stato rinnovato e inaugurato il portale per la certificazione dello Speck Alto Adige.

Nelle vesti di presidente del Consorzio e a nome di tutti i produttori, vorrei cogliere l'occasione per esprimere la mia gratitudine al governatore Arno Kompatscher, all'assessore provinciale Philipp Achammer e a tutti i dipendenti della Provincia Autonoma di Bolzano per la proficua cooperazione e il fattivo sostegno. Un sentito ringraziamento va anche al vicepresidente Günther Windegger, ai consiglieri, al Collegio sindacale, ai membri dei Gruppi di Lavoro, a Martin Knoll, direttore del Consorzio, ai collaboratori Verena Rungger e Sascha Grünfelder e, non ultimi, ai partner che ci sostengono e ai produttori che si impegnano costantemente per migliorare la qualità dello Speck Alto Adige IGP e per promuoverlo nella loro attività commerciale.

Auguro a tutti una piacevole lettura.



Paul Recla
Presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige

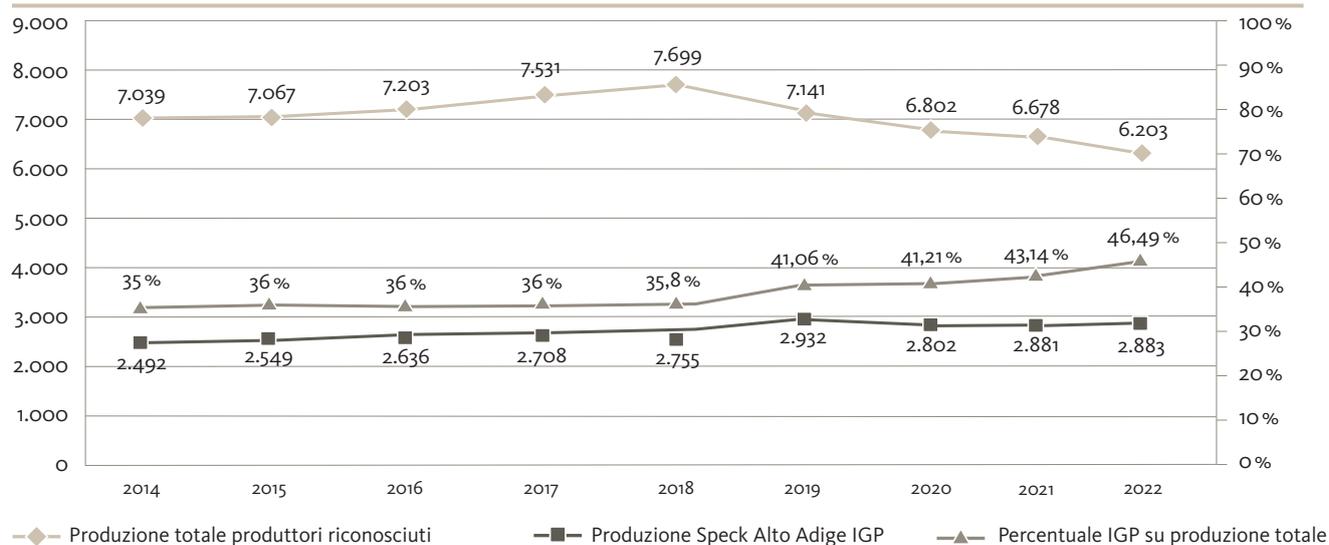


Produzione

Nel 2022, sono state contrassegnate con il marchio di qualità Speck Alto Adige IGP **2.883.777 baffe**, pari al 46,5% della produzione complessiva dei membri del Consorzio,

con una crescita dello 0,08% rispetto al 2021. Sempre nel 2022, la quota IGP ha registrato un incremento di tre punti percentuali, il più alto di sempre.

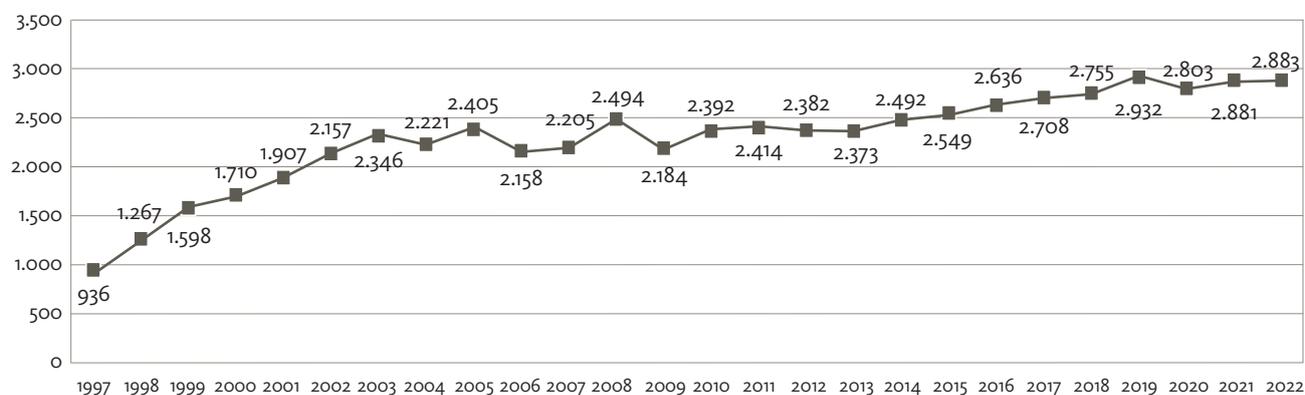
ANDAMENTO DEI DATI DI PRODUZIONE



Negli ultimi anni, la produzione di Speck Alto Adige IGP è cresciuta costantemente. Dopo il considerevole aumento tra 1997 il 2003, i 10 anni successivi hanno evidenziato una stagnazione, tanto che la produzione del 2003 è equivalente a quella del 2013. Negli anni successivi, invece, si

è tornata a registrare una tendenza in crescita. Dopo un leggero aumento della produzione di Speck Alto Adige IGP nel 2021, è stata confermata una produzione stabile anche nel 2022.

ANDAMENTO STORICO 1997-2022 DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP



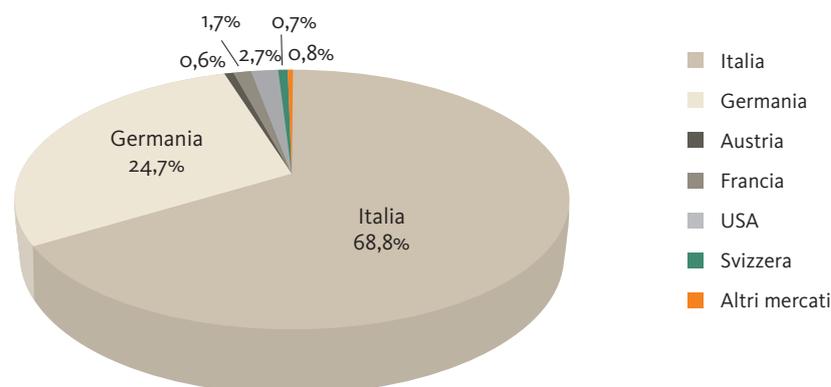
Mercati di sbocco e canali di vendita

Il **68,8% della produzione** di Speck Alto Adige IGP viene commercializzato in Italia, principalmente in Alto Adige e nel settentrione. Tuttavia, la richiesta di questo prodotto sta aumentando anche nelle regioni centro-meridionali. Con una quota del 31,2%, lo Speck Alto Adige è uno dei salumi italiani più esportati verso i mercati stranieri, tra cui il principale è la **Germania con il 24,7%**. Altri importanti mercati sono gli Stati Uniti (2,7%), dove l'apprezzamento di questo prodotto è fortemente cresciuto negli ultimi anni. In Francia (1,7%), Austria (0,6%) e Svizzera (0,7%), il cui andamento positivo è stato rallentato dalla pandemia di COVID-19 nel 2020 e 2021, si rileva ora una tendenza al rialzo. In Belgio, Slovenia, Svezia, Paesi Bassi, Canada,

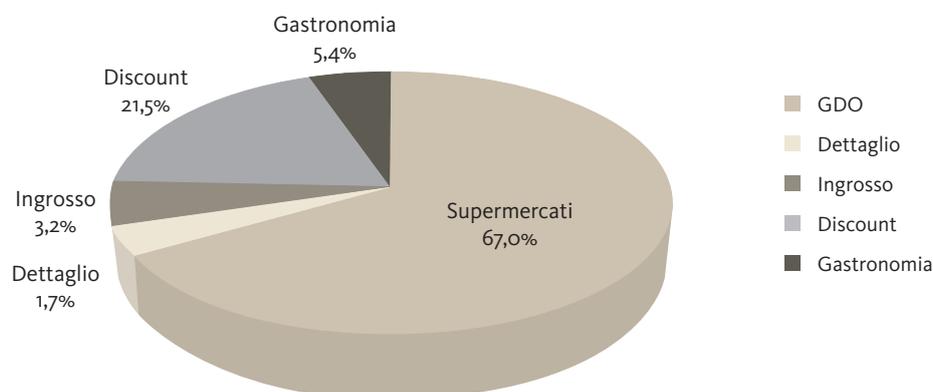
Giappone e altri venti Paesi si registra circa lo 0,8% delle esportazioni.

In Italia, il 67% della produzione viene venduto nei supermercati, seguiti da discount con il 21,5%, punti vendita al dettaglio con il 1,7%, grossisti con il 3,2% e ristorazione con il 5,4%. I piccoli negozi, particolarmente diffusi in Alto Adige, registrano circa il 41% delle vendite di Speck Alto Adige IGP nell'intera provincia, mentre il 21,8% è appannaggio della ristorazione altoatesina che, con questo dato, raggiunge i livelli pre-COVID, pari al doppio delle vendite rispetto all'anno scorso, che registrava il 10,5%.

MERCATI DI SBOCCO DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP NEL 2022



CANALI DI DISTRIBUZIONE IN ITALIA NEL 2022



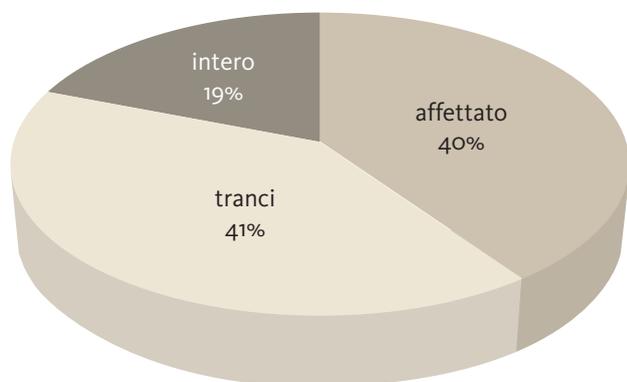
Tipologie di confezionamento

Nel 2022, sono state prodotte **41.901.132 confezioni di speck pre-affettato**, con un calo del 9% rispetto all'anno precedente, dovuto alla riduzione della produzione complessiva. Tuttavia, anche nel 2022, lo speck pre-affettato soddisfa meglio le esigenze dei consumatori moderni, che danno grande valore a comodità e praticità. A ciò si aggiungono la contrazione dei nuclei familiari e gli investimenti dei produttori nelle affettatrici per la merce da banco.

Come negli anni precedenti, anche nel 2022 la confezione da 100 g resta la più venduta: ne sono state infatti prodotte circa 26,6 milioni. Il 40% dello speck è stato venduto nel formato pre-affettato, con un aumento del 2% rispetto al 2021. Confrontando il numero di confezioni con la popolazione italiana, nel 2022 il 69% ne ha consumata almeno una.

Per quanto riguarda le baffe intere, lo scorso anno ne sono state vendute poco meno di 500.000 unità, pari al 19%, con un calo del 2% rispetto al 2021. Il numero di tranci prodotti, pari al 41%, è rimasto praticamente invariato rispetto all'anno precedente.

TIPOLOGIE DI CONFEZIONI NEL 2022



PANORAMICA SUL NUMERO DELLE CONFEZIONI

	2021 Unità	2022 Unità	%
SPECK INTERO			
Speck intero	509.651	499.237	-2,04%
Totale speck intero	509.651	499.237	-2,04%

	2021 Unità	2022 Unità	%
AFFETTATO			
50 grammi	439.934	411.615	-6%
60 grammi	1.821.755	1.751.940	-4%
70 grammi	3.207.241	2.892.696	-10%
80 grammi	1.710.139	1.199.155	-30%
90 grammi	8.080.657	6.587.383	-18%
100 grammi	28.262.265	26.591.419	-6%
120 grammi	1.559.814	1.360.799	-13%
125 grammi	130.420	96.020	-26%
150 grammi	575.080	493.637	-14%
180 grammi	0	96.148	
200 grammi	3.259	5.981	84%
240 grammi	4.711	10.117	115%
250 grammi	0	18.312	
300 grammi	277.498	373.171	34%
500 grammi	7.109	12.739	79%
Totale tranci	46.079.882	41.901.132	-9,07%

	2021 Unità	2022 Unità	%
TRANCI			
1/2 speck	758.955	765.029	1%
1/3 speck	279	0	-100%
1/4 speck	479.907	393.736	-18%
1/5 speck	196	125	-36%
1/6 speck	263.812	242.245	-82%
1/7 speck	224.966	247.289	10%
1/8 speck	2.014.395	2.286.019	13%
1/9 speck	69.951	67.289	-4%
1/10 speck	1.793.976	1.689.911	-6%
1/11 speck	561.476	345.851	-38%
1/12 speck	17.159	36.762	114%
1/14 speck	2.416	1.548	-36%
1/15 speck	52.048	106.230	104%
1/20 speck	82	0	-100%
1/25 speck	104	0	-100%
1/30 speck	0	0	-100%
1/35 speck	0	21.486	
Totale tranci	6.239.722	6.220.609	-0,31%

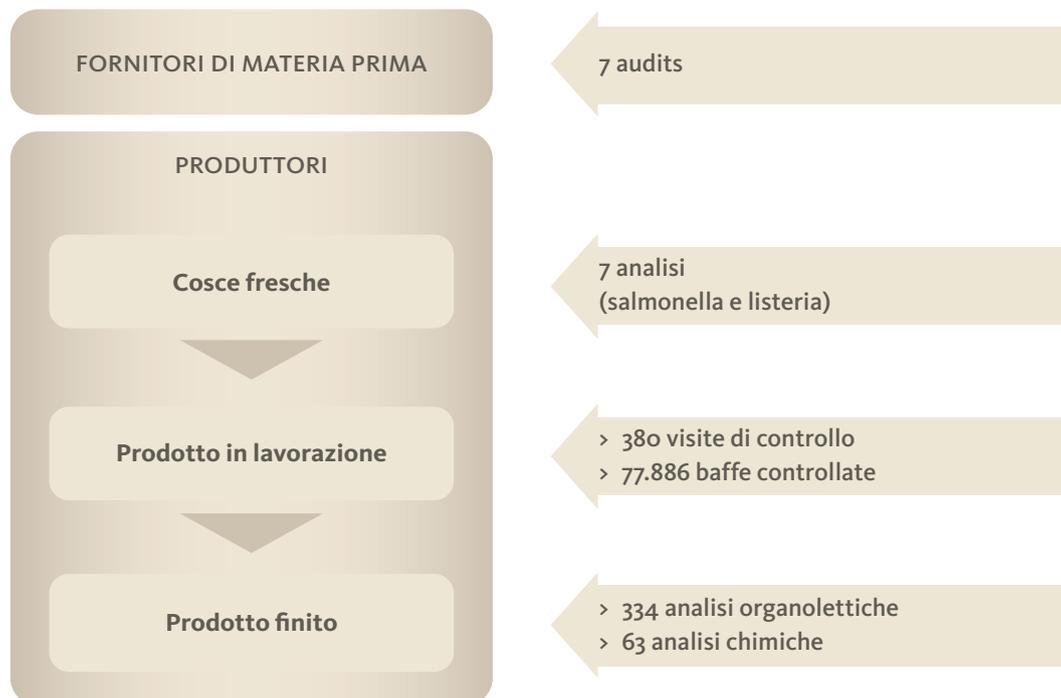
Controlli qualità

I controlli qualità sullo Speck Alto Adige IGP, effettuati dall'istituto indipendente IFCQ Certificazioni, riguardano l'intera filiera, dalla materia prima al prodotto finito.

Nel corso del 2022, ben 7 fornitori sono stati sottoposti a verifiche in merito alla conformità con le specifiche linee guida sulle materie prime, con particolare attenzione alla tracciabilità delle carni. Inoltre, all'arrivo delle merci presso le aziende produttive, 7 cosce fresche di maiale a campione sono state esaminate per rilevare l'eventuale presenza di batteri di salmonella e listeria.

Nel corso del processo di produzione, tre ispettori dell'IFCQ hanno effettuato 380 sopralluoghi e controllato 77.886 baffe, pari al 3% della produzione di Speck Alto Adige IGP.

Alla fine del processo produttivo, 334 baffe di speck sono state sottoposte a test organolettici e 63 ad analisi delle caratteristiche chimiche.



Verifiche 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, preposto al controllo del corretto utilizzo della denominazione "Speck Alto Adige IGP" nei punti vendita a livello nazionale.



M. Malnerich

Nel 2022, sono stati sottoposti a visite ispettive 1.114 punti vendita in Italia e 140 all'estero (Germania, Austria, Francia). Inoltre, è stato effettuato un controllo di 200 siti internet in merito all'uso corretto della denominazione "Speck Alto Adige IGP".

Le verifiche sul mercato hanno riguardato i seguenti aspetti:

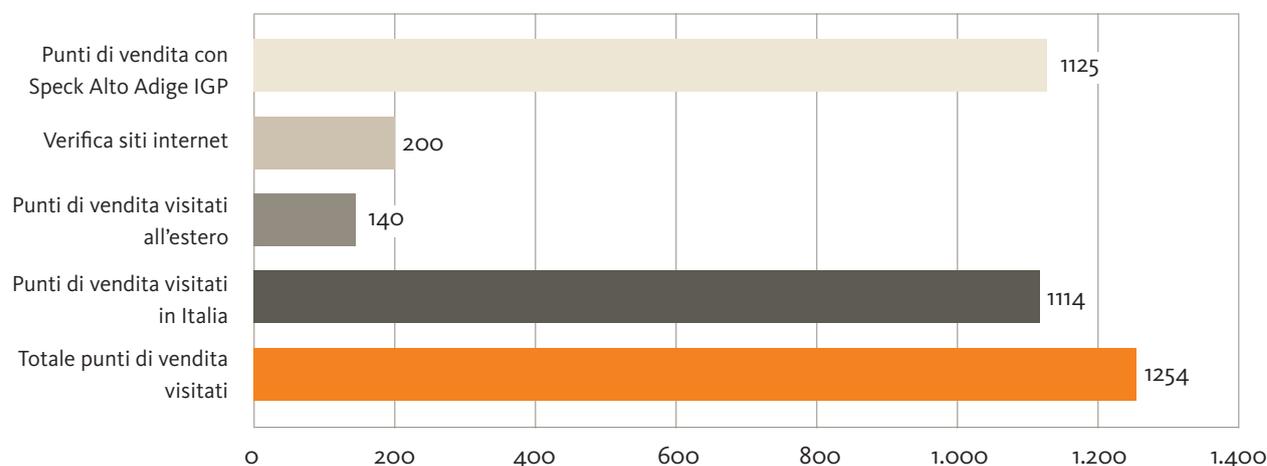
- indicazione della denominazione sul cartellino del prezzo nel punto vendita;
- conformità dell'etichetta del prodotto;
- utilizzo della denominazione e del marchio sui volantini pubblicitari e nell'ambito delle attività promozionali;
- utilizzo della denominazione sui prodotti preconfezionati.

La gran parte dei controlli è stata effettuata in Italia centrale e settentrionale; in Trentino-Alto Adige ha interessato 56 punti vendita.

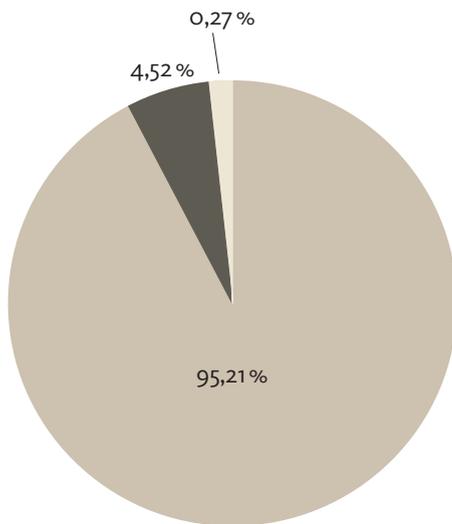
Le ispezioni sono state compiute trasversalmente ai diversi canali distributivi, focalizzando l'attenzione sui punti vendita delle catene di supermercati, le filiali dei discount, i negozi al dettaglio e gli ipermercati. Negli ultimi 10 anni è stata posta una maggiore attenzione alle non-conformità, il 95,21% relative al prodotto o al cartellino del prezzo, il 4,52% alla denominazione riportata in modo incompleto sul cartellino del prezzo o sui volantini pubblicitari.

Gravi non-conformità sono state riscontrate solo nello 0,27% dei prodotti, relativamente all'utilizzo scorretto della denominazione "Speck Alto Adige IGP" su un prodotto affettato e confezionato nel punto vendita e del suo utilizzo su speck non marchiato.

VERIFICHE SUL MERCATO – ETICHETTATURA DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP 2022



VERIFICHE SUL MERCATO CONFORMITÀ ETICHETTATURA



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



Tutela del marchio

Poiché lo Speck Alto Adige IGP sta acquisendo una crescente notorietà sul mercato internazionale e la normativa sulla denominazione protetta non è riconosciuta al di fuori dell'Unione europea, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha approfondito lo studio dei marchi registrati con denominazione "Speck", "Alto Adige", e "Südtirol" nella categoria merceologica dei salumi. Gli utilizzatori del marchio non conformi sono stati contattati e invitati ad astenersi dal loro impiego.

Nel 2022, si sono concluse le operazioni di rinnovo del marchio IR Speck Alto Adige IGP valido in UE, Svizzera, Norvegia, Russia e USA. Erano in scadenza anche le pro-

roghe nel Regno Unito e quelle dello storico marchio denominativo e figurativo in Italia, nonché della registrazione del marchio in Giappone. Per garantirne la tutela, negli Stati Uniti si è resa necessaria la presentazione di una prova d'uso.

Lo scorso anno è stata inoltrata la richiesta di un nuovo marchio collettivo per l'Unione Europea e l'Italia, oltre che di un marchio collettivo per l'Australia.

La denominazione Speck Alto Adige IGP è stata sottoposta a tutela anche nell'ambito di un accordo di libero scambio tra UE e Singapore.



Comunicazione e marketing

Su incarico del Consorzio, anche nel 2022 IDM Alto Adige si è occupata della pianificazione strategica, del coordinamento, della comunicazione e del marketing relativi allo Speck Alto Adige IGP.

Nel 2022, il cuore delle attività è stata la campagna radiofonica e video a livello nazionale “In realtà è Speck Alto Adige IGP”, costituita da uno spot di 20 secondi trasmesso sulle maggiori emittenti italiane e da un video pubblicato sui canali digitali, che ha registrato un’incredibile copertura. La strategia di comunicazione è stata sviluppata anche quest’anno dal Gruppo di Lavoro Marketing del Consorzio in stretta collaborazione con IDM Alto Adige. La campagna, che avrà una durata di tre anni, sarà rivalutata e prorogata nel 2023.

Inoltre, sempre nel 2022, sono state avviate numerose attività di PR con l’obiettivo di accrescere ulteriormente la visibilità dello Speck Alto Adige IGP e di rafforzarne

l’immagine. Il lavoro con la stampa prevedeva l’avvio di nuovi contatti con la stampa e i media specializzati e la gestione continua di quelli esistenti, l’invio di interessanti comunicati stampa, l’organizzazione di un evento di PR, un concorso e alcuni viaggi per giornalisti e blogger in Alto Adige.

Inoltre, la diffusione di ricette accattivanti, le varie collaborazioni con blogger e media a pagamento hanno contribuito alla promozione dello Speck Alto Adige e dei suoi innumerevoli impieghi. Anche i canali di comunicazione, come il sito www.speck.it, i profili IDM trasversali al prodotto “Südtirol Alto Adige South Tyrol”, Facebook e Instagram, costantemente aggiornati e ampliati, sono stati fondamentali per la comunicazione strategica.

Le attività di marketing di quest’anno sono descritte in dettaglio nelle prossime pagine.



ALTO ADIGE

GIORNATA DELLO SPECK ALTO ADIGE A NATURNO

Domenica 22 maggio, la Società Cooperativa Turistica Naturno, IDM Alto Adige e il Consorzio Tutela Speck Alto Adige hanno invitato gli interessati alla prima edizione della Giornata dello Speck in Val Venosta. Un programma variegato - con mercato gastronomico, show culinario e musica dal vivo - insieme al clima estivo hanno intrattenuto gli ospiti in piazza Municipio a Naturno, dove neppure un acquazzone ha guastato la piacevole atmosfera. Le aziende Moser, Recla, Merano Speck e Macelleria Christanell, insieme ad altri dodici produttori di specialità con il marchio di Qualità Alto Adige, hanno presentato la varietà culinaria della nostra terra. Abitanti e turisti hanno colto l'occasione per scoprire le prelibatezze altoatesine e assaggiarle

in loco. Nel corso dello show culinario, Thomas Ortler del Ristorante Flurin ha consentito agli ospiti di assaporare gli eccellenti piatti a base di speck, molto apprezzati e serviti ai buongustai da un team 80 persone (associazioni di Naturno) sotto la direzione professionale dello chef Fritz Martin. L'evento è stato pubblicizzato con volantini, manifesti, inserzioni, spot radiofonici e sui vari profili social media. Dopo una prima di tale successo, si sta già guardando all'edizione del 2023.



LO SPECK ALTO ADIGE IGP NELLA RISTORAZIONE

La ristorazione altoatesina è una componente importante nella storia di successo dello Speck Alto Adige IGP, essendo un eccellente punto di contatto con abitanti e turisti, perché offre l'opportunità di entusiasmarli e trasmettere emozioni positive. Storicamente, i principali mercati di sbocco, ossia Germania e Italia, registrano un rapporto direttamente proporzionale all'afflusso di turisti provenienti da questi Paesi. Il crescente numero di visitatori da Inghilterra, Francia e Europa dell'Est rappresenta un'ottima occasione per incrementare le vendite anche in questi mercati. A tale proposito, il Consorzio si sta impegnando per potenziare il numero di aziende nella ristorazione che acquistano lo Speck Alto Adige IGP e lo mettono in eviden-

za nei loro menu. Nel 2022 si è lavorato attivamente per aumentare l'attrattiva della partnership con il Consorzio Tutela Speck Alto Adige rielaborandone il sito, così da accrescere la visibilità dei partner. Inoltre, è stata creata una rete di consulenti, allo scopo di facilitare la ristorazione nell'organizzazione di degustazioni di speck presso i loro esercizi. In questo modo, nel 2022, il Consorzio è riuscito a conquistare aziende di spicco, gettando così le basi per una rete ancora più ampia.

MY DINNER

Warme Vorspeisen

<p>Käsetörtchen Zwiebelcreme *Speckcrumble € 12,50</p> <p>Alternativ :</p> <p>Fusilli Meeresfrüchte Garnelenbisque € 14,50</p>	<p>Karotten-Ingwerflan Marinierte Rucola € 15,00</p> <p>Alternative: Top Lieblingsgerichte der Gäste</p> <p>Wienerschnitzel vom Kalb € 18,00</p> <p>Spaghetti „aglio, olio & peperoncino“ € 14,00</p> <p>Grattinierte Bolognese Lasagnette vom Ochsenfleisch € 14,50</p> <p>Tagliata vom Rind 250g Rucola Cherry-Tomaten Parmigiano Reggiano Balsamico € 32,00 Aufpreis beim Menü € 12,50</p>
---	--

*Südtiroler Speck g.g.A.



Speck Alto Adige IGP nella gastronomia

- > **Convincere**
grazie alla qualità garantita e alla regionalità con marchio di qualità dal 1996
- > **Entusiasmare**
con ricette innovative grazie alla versatilità dello Speck Alto Adige IGP

TASTE SUPPORTER

Una collaborazione di Foppa Taste Supporter e Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Foppa Srl: @foppatastesupporter | www.foppa.com

Consorzio Tutela Speck Alto Adige: @speckaltoadige | www.speck.it

GRUPPI ALBERGHIERI

Nel 2022 è proseguita la collaborazione con i gruppi alberghieri Vinum Hotels e Dolce Vita Hotels, che prevede l'uso esclusivo di Speck Alto Adige IGP, puntando principalmente sulla sua rilevanza nel buffet della colazione, dove viene servita gran parte di questa specialità. A questo scopo, è stato messo a disposizione degli hotel materiale pubblicitario di eccellente qualità. Anche degustazioni e corsi di formazione sullo speck, destinati al personale di servizio e in cucina, hanno contribuito ad accrescere la sensibilità verso questo prodotto di qualità. Infine, lo Speck Alto Adige è stato presentato con particolare rilievo in occasione di eventi, quali un viaggio studio dell'associazione viticoltori e il "Cinema in vigna" dei Vinum Hotels. E poiché il Consorzio sta puntando su nuove collaborazioni con altre catene alberghiere, ha coadiuvato la presentazione

alla fiera Hotel di Bolzano del nuovo gruppo dell'Unione Commercio e Turismo esercenti "Pizzerie in Alto Adige", garantendo così ampia visibilità allo Speck Alto Adige IGP.

Vinum
Hotels
Südtirol

**DOLCE
VITA
HOTELS®**

RIVENDITORI

Nel 2022 è stata prorogata e intensificata la collaborazione con i rivenditori Wörndle Interservice, Foppa Tastesupporter e Gastrofresh, che prevede varie attività di co-marketing nel settore della ristorazione, principalmente sul mercato altoatesino ma anche nel Nord Italia, insieme a una sensibilizzazione degli agenti di vendita sulla qualità del prodotto. A tal fine, si è lavorato per mettere in risalto lo Speck Alto Adige IGP nei cataloghi dei rivenditori e organizzare un corso di formazione, destinato proprio ai rappresentanti italiani di Wörndle Granchef. Il seminario pensato per Gastrofresh, invece, è stato annullato a causa del COVID-19, ma sarà riproposto nel 2023. Presso Wörndle Interservice, Wörndle Granchef e Foppa Tastesupporter si sono svolti alcuni concorsi orientati alla vendita con in palio un weekend benessere in un Vinum Hotel dell'Alto Adige. Tali iniziative hanno raggiunto il loro obiettivo, portando un incremento del fatturato dello Speck Alto Adige IGP.



ACCADEMIA DELLO SPECK ALTO ADIGE

L'Accademia dello Speck si inserisce nella "strategia delle 4 I" perseguita dal Consorzio e strutturata come segue: gli altoatesini devono essere "informati" e "istruiti" sulla cultura dello speck, suscitando il loro "interesse" per "identificarsi" pienamente con il prodotto - "Essendo altoatesino compro solo Speck Alto Adige IGP". In tal senso, i partecipanti all'evento serale "**Speck & formaggio**", tenutosi presso il caseificio Capriz, hanno ottenuto informazioni sullo speck e sugli aspetti di cui tenere conto in questo abbinamento. Chi desidera approfondire le proprie conoscenze e/o trasmetterle agli interessati, non si è perso il corso di 4 giorni "**Diploma di esperto dello speck**". Durante la visita a Kofler's Delikatessen e Moser Speck, gli "studenti" sono stati introdotti alla produzione di questo salume, mentre un allevatore di maiali, un produttore di carne suina e la macelleria Windegger hanno illustrato loro i segreti del Bauernspeck. Infine, durante un workshop condotto dalla food blogger Julia Morat, i futuri esperti hanno acquisito competenze pratiche nell'uso in cucina

di questa specialità. Una volta ottenuto il diploma avranno inoltre maggiori opportunità di condividere la loro esperienza in occasione di eventi e degustazioni legate allo Speck Alto Adige. Presso G. Siebenförcher di Merano, i partecipanti all'evento "**Speck ABC**" hanno appreso le basi della produzione di questa specialità, a partire dal taglio corretto della coscia fino all'adeguata stagionatura. In occasione della serata "**Speck & vino**" presso il Centro Convegni Abbazia di Novacella, gli interessati hanno allargato i loro orizzonti culinari in relazione ai prodotti, sperimentando l'apprezzata simbiosi tra speck e vino durante una degustazione. Per il "**Workshop di cucina**" nel Gustelier dell'Unione esercenti, sotto la direzione dello chef stellato Herbert Hintner, i "cuochi per passione" hanno creato un menu natalizio a base di Speck Alto Adige IGP, sottolineandone la versatilità in cucina. La successiva degustazione dei piatti preparati insieme è stata accompagnata dai vini consigliati dal sommelier Paolo Tezzele. A questi cinque eventi del 2022, l'Accademia dello Speck

Alto Adige ha registrato complessivamente la partecipazione di trentaquattro interessati, che hanno dato un feedback molto positivo.



SPECKSAFARI BOLZANO

Nel 2022, lo SpeckSafari ha inaugurato il suo secondo anno di vita. L'evento, che combina una visita gastronomica guidata del centro storico di Bolzano con la degustazione di speck in una locanda tradizionale, è organizzato in collaborazione con l'Azienda di Soggiorno e Turismo e l'Associazione Guide Turistiche di Bolzano. Nuovo partner dell'evento è, quest'anno, l'Associazione Ambasciatori del Gusto, rivelandosi testimonial appassionati e qualificati dello Speck Alto Adige IGP, tanto da permettere in futuro un ampliamento del format. Un'ulteriore novità è la location per la degustazione di speck nella storica cantina della Casa della Pesa o di Palais Campofranco, una cornice davvero autentica. I locali Campo Franz e Waag Cafè hanno contribuito all'evento con una presentazione professionale

di speck e vino altoatesini, che ha consentito di far conoscere lo Speck Alto Adige IGP ai duecentocinque partecipanti delle dodici manifestazioni, tra cui gli chef televisivi Martina Meuth e Moritz Neuner-Duttenhofer, volti noti delle emittenti televisive tedesche ARD e MDR. I feedback sono stati molto positivi. Alla luce di un tale successo, nulla ostacola una nuova edizione dello SpeckSafari anche nel 2023.



SPECKAPERITIVO - WINTER EDITION

Ogni sabato e domenica di marzo 2022, il comprensorio sciistico Gitschberg-Jochtal ha fatto da sfondo a un evento che coniugava sport invernali con specialità culinarie a base di Speck Alto Adige IGP e Mozzarella Brimi. La partnership con la Latteria Brimi ha consentito di ampliare l'offerta gastronomica e accrescere la visibilità dell'iniziativa.

Un'anteprima di STOL on Tour e il contributo dell'influencer altoatesina Petra Cola hanno introdotto gli amanti dell'inverno e dell'aperitivo a quest'evento, pubblicizzato sulle emittenti radiofoniche Südtirol 1, Radio Holiday e Radio NBC, nonché su vari profili social media dell'Associazione turistica Rio di Pusteria, di IDM Alto Adige e del



Consorzio. Mantenendo fede alle promesse, lo Speck Alto Adige ha trasformato l'aperitivo - in chiave mediterranea con croccanti bruschette e cremosa ricotta o con morbido brie e salvia fresca - in un'esperienza sensoriale che ha conquistato i palati di abitanti e turisti amanti degli sport invernali.

SPECKAPERITIVO - SPRING EDITION

Ogni giovedì di maggio, i locali Campo Franz a Bolzano, Les Arcades a Merano, Alter Schlachthof a Bressanone e Waink's a Brunico hanno servito ai loro ospiti innovativi stuzzichini a base di Speck Alto Adige IGP, una specialità tradizionale presentata in modo moderno. L'evento è stato promosso con una campagna radiofonica sulle emittenti Südtirol 1, Radio Holiday e Radio NBC e una sui social me-

dia, la galleria di immagini su STOL on Tour, un comunicato stampa e vari materiali pubblicitari come volantini, espositori da tavolo, stuzzicadenti e roll-up.

Radio:
oltre 190 inserzioni
Portata giornaliera:
157.000
persone

Stol on Tour
14.889
accessi

Social Media:
Facebook + Instagram
110.000 like e
475.000
impressioni



RIFLETTORI PUNTATI SUI PRODOTTI ALTOATESINI:
CAMPAGNA HOME MARKET “QUANDO CERCO LA QUALITÀ”

Le aspre cime incontrano i vigneti, le attività sportive si coniugano con le prelibatezze culinarie: non solo gli ospiti, ma anche i residenti apprezzano l'Alto Adige e i suoi prodotti di qualità, tra cui in particolare lo Speck Alto Adige. IDM ha avviato così una campagna trasversale a favore dei prodotti di Qualità Alto Adige e delle vacanze a due passi da casa.

L'obiettivo a lungo termine è quello di far conoscere meglio agli altoatesini prodotti e servizi locali così da incentivarne l'acquisto. I temi, tra cui anche lo Speck Alto Adige, sono stati affrontati nel mese di dicembre con interventi pubblicitari.

A settembre/ottobre, è stata invece avviata una campagna d'immagine per lo Speck Alto Adige IGP e Bauernspeck Alto Adige nell'ambito dell'iniziativa “Quando cerco la qualità”, con l'obiettivo di accrescerne la notorietà e sostenerne le vendite. Quest'iniziativa rispondeva al motto “Quando cerco il gusto” ed è stata promossa con pubblicità verso l'esterno, spot radiofonici e inserzioni.



Citylights
227
Poster

Radio
(Südtirol 1 +
Radio Tirol)
156.000
ascoltatori in media
giornaliera



CAMPAGNA NATALIZIA

Da sette anni a questa parte, in vista del Natale, viene promossa una campagna a favore dell'associazione "L'Alto Adige aiuta", sostenuta nel 2022 dai produttori di Speck Alto Adige con un quiz, andato in onda dal 28 novembre al 23 dicembre su Südtirol 1. Tale iniziativa offriva la possibilità di vincere una confezione di Speck Alto Adige IGP (corredata da canovaccio e grembiule). Ogni risposta corretta alle domande su questo prodotto di qualità generava una donazione a quest'organizzazione benefica da parte dei produttori di speck. La raccolta fondi è stata promossa attraverso i social media e uno spot trasmesso dalle emittenti radiofoniche Südtirol 1 e Radio Tirol durante tutto il periodo d'Avvento.

Le donazioni sono destinate agli altoatesini in gravi difficoltà, attentamente vagliate dall'associazione, per assicurare che il denaro sia correttamente impiegato. Nelle vesti di patrocinatore, il governatore Arno Kompatscher si fa personalmente garante per l'associazione.



CALENDARIO DELLE RICETTE

Ogni anno, il 15 dicembre la rivista "Südtiroler Frau" pubblica il Calendario delle ricette, contenente un consiglio culinario per ogni giorno dell'anno. Le ricette sono disponibili anche su suedtirolerfrau.it. Protagonisti del 2023 saranno i prodotti con il Marchio di Qualità Alto Adige, come pane, uova, erbe, miele e Speck Alto Adige IGP.

55.000
lettori

SÜDTIROLER SPECK

ahocad!

Einzigartig in Herstellung und Geschmack ist der mild geräucherte, luftgetrocknete Südtiroler Speck g.g.A. Feinschmeckern ist aller Welt ein Begriff. Doch nicht jeder Speck aus Südtirol ist auch ein echter Südtiroler Speck g.g.A. Was ihn dazu macht strengen Richtlinien und Kontrollen, beste Zutaten, eine lange Tradition, die gute Bergluft und 28 begehrte Speckhersteller.

Speck sollte immer gegen die Faser geschnitten werden. Unser Speck ist nicht in ein Stückchen gewickelt oder zwischenschon zwei Suppentellern köchelt und fruchtig gelagert worden. Von Generation zu Generation wird das streng gehaltene Familienrezept für die Gewinnzertifikation weitergegeben.

Die ersten dokumentierten Zergänge über die Speckproduktion in Südtirol finden sich schon um 1200 n. Chr.

INSPIRATION

Gefüllte Hühnerbrust im Speckmantel
Spanisches Erlebnis für den Gaumen. Der Südtiroler Speck g.g.A. verleiht dem milden Hühnerfleisch ein unvergleichliches Aroma.

Spätzle mit Südtiroler Speck & Käsesauce
Ein heißer Vorspeisentipp für kalte Tage, der schnell zubereitet ist und wunderbar schmeckt!

Tat geschmecktem mit Südtiroler Speck
Es muss nicht immer Pizza sein. Wie wäre es mit diesem herrlichen Abendessen? Achten Sie auf die Qualität der Zutaten, die Sie verwenden, um das Beste aus Ihrem Speck zu machen.

Diene mind weitere Rezepte mit Südtiroler Speck g.g.A. finden Sie hier.

MÄRZ

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
		1	2	3	4	5
		Speck mit Südtiroler Speck und Olivenöl	Hefewaffeln mit Frischkäse	Lechtrostbraten mit Südtiroler Speck, Balsamico	Einiges Rosenkohl	Schneepfanne mit Südtiroler Speck
6	7	8	9	10	11	12
Hühnerfleisch mit Curry-Maisch (Pflanzlich)	Obstige Nudeln mit Kartoffeln	Apfelsauce Südtiroler Speck und Käse	Milchschokolade	Gebackene Braten in Specköl	Käsesuppe	Gebratene mit Südtiroler Speck und Kartoffeln
13	14	15	16	17	18	19
Käse-Speck-Tortilla	Paraschinken mit Südtiroler Speck	Pappardelle mit Speck	Kartoffelbraten mit Speck oder Rosenkohl	Gerichte in Specköl	Specklinsen mit Südtiroler Speck	Obstsalat mit Speck und Apfelsauce
20	21	22	23	24	25	26
Apfelsauce mit Südtiroler Speck	Wilde Speck	Beinchen	Speckbraten mit Südtiroler Speck	Gebackene Mädel	Bambus-Curry mit Südtiroler Speck	Speck mit Südtiroler Speck
27	28	29	30	31		
Schneepfanne mit Speck	Apfelsauce mit Südtiroler Speck	Feste Kartoffelbraten	Gebratene Champignons mit Südtiroler Speck	Zwiebeln schmoren mit Rosenkohl		

Qualität Alto Adige

Brot aus Südtirol

Welche Qualität will?

Tipps und Rezepte

Da Sie unser Qualitätsprodukt kaufen, unterstützen Sie die Produktion von Speck.

Frau **Speck** **Erbsen**

QUALICHECKER: SENSIBILIZZAZIONE ALL'ACQUISTO DI PRODOTTI LOCALI

A settembre, i cosiddetti "Qualichecker" si sono spostati in tutto l'Alto Adige per "mettere il naso" nelle buste della spesa degli ascoltatori di Südtirol 1 e verificare la presenza di prodotti di Qualità Alto Adige: quelle che ne contenevano almeno tre, ottenevano un buono da 100 €. Quest'iniziativa puntava alla sensibilizzazione dei consumatori altoatesini all'acquisto di alimenti locali.

Tra le 20 persone "controllate", ben 17 - pari all'85% del totale - ne avevano acquistati almeno tre.

La campagna è stata promossa sui social media, sul sito e sull'emittente radiofonica Südtirol 1.



Radio
Südtirol 1
totale ascoltatori
214.000

Accessi al sito
87.164

Profili
social media:
120.000
persone
raggiunte



ITALIA

QUARTO ANNO DELLA CAMPAGNA “IN REALTÀ È SPECK ALTO ADIGE IGP”



Da inizio novembre a metà dicembre, è stata lanciata sul mercato italiano la quarta edizione della campagna “In realtà è Speck Alto Adige IGP”, presentata sulle principali emittenti radiofoniche e online attraverso un nuovo video. Questa iniziativa, partita nel 2019, è riuscita a raggiungere il vasto pubblico promuovendo le caratteristiche uniche e genuine dello Speck Alto Adige IGP che, con la sua versatilità, la leggera affumicatura e la straordinaria stagionatura, si conferma un prodotto sorprendente. Obiettivi principali della strategia di comunicazione sono lo sviluppo di questo segmento, insieme all'aumento del numero di acquirenti e della frequenza di consumo.

Lo spot di 20 secondi, presentato durante una festa tra amici, è andato in onda per quindici giorni, dal 6 novembre al 19 novembre, con una copertura prevista dell'83,07%. Inoltre, è stato realizzato un nuovo video in sinergia con lo spot radiofonico, trasmesso per cinque settimane, dal 7 novembre al 12 dicembre, su Rai, Mediamond e Sky Italia. In linea con il principio strategico della campagna, si è deciso anche di sensibilizzare verso lo Speck Alto Adige IGP il target composto da bambini, insegnanti e genitori, dando vita per la prima volta a un progetto scolastico destinato agli alunni delle scuole elementari lombarde. A tale scopo, è stata elaborata un'ampia varietà di materiali per le attività e il concorso, che si svolgeranno in 175 scuole nella primavera del 2023.

In tale progetto sono state coinvolte le seguenti aziende di servizi: l'agenzia PHD per la pianificazione dei media, White, Red & Green per la creatività e La Fabbrica per il progetto scolastico.



Impressioni video:

- > Rai (Rai Play & Youtube): 2.256.668
- > Mediamond (Videomediaset / Infinity): 3.200.000
- > Sky Italia (Sky digital Network): 3.438.245
- > Totale: 8.894.913

PROGRAMMA DI PR: EVENTI, VIAGGI E MAILING PER GIORNALISTI E BLOGGER

Comunicati stampa

Gli innumerevoli comunicati destinati al pubblico e alla stampa specializzata sono stati una fonte di approfondite informazioni sullo Speck Alto Adige IGP. I contenuti nuovi e sfaccettati hanno determinato le attività online e offline, tra cui la collaborazione con Cibovagare, il mailing natalizio e i seeding a giornalisti selezionati.

Publicazioni
94
Persone raggiunte
290.633.196

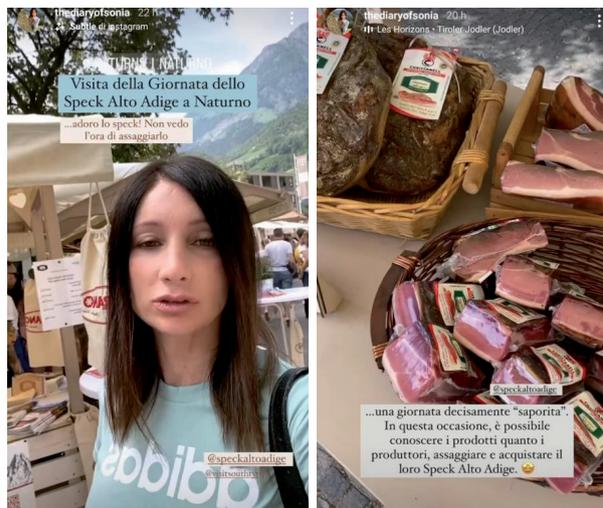
Viaggi stampa

Per presentare, anche in loco, questa specialità, le sue origini e i suoi molteplici impieghi in cucina, nel 2022 sono stati organizzati alcuni viaggi in Alto Adige che hanno consentito ai giornalisti di riviste quali "La Cucina Italiana" e "Gustomag" di conoscere il mondo dello Speck Alto Adige.

Evento PR - Milano

Il 2022 è un anno speciale per il Consorzio Tutela Speck Alto Adige e, di conseguenza, anche per lo Speck Alto Adige IGP: fondato nel 1992 da 17 produttori e amministrato dalla Camera di Commercio di Bolzano, il Consorzio festeggia infatti il suo 30° anniversario. L'obiettivo iniziale

Viaggi stampa
specifici per lo
Speck Alto Adige IGP:
3 giornalisti



era la tutela di un prodotto che, grazie alla sua secolare tradizione, è un vero e proprio simbolo dell'Alto Adige. In quest'ottica, i 18 giornalisti invitati all'evento stampa di Milano sono stati accolti dall'amministratore delegato e dal presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige in una location suggestiva dove hanno avuto l'opportunità di conoscere meglio lo Speck Alto Adige e la sua storia, degustandolo in numerose variazioni.

4 pubblicazioni
online
161.000
persone
raggiunte



Fai la spesa e vinci una vacanza in Alto Adige

Acquista un "pezzo di Alto Adige" in un negozio di alimentari e vinci una vacanza: questo era il messaggio centrale della campagna commerciale e di comunicazione sul mercato italiano. Nel mese di novembre, acquistando i prodotti di qualità agricoli e alimentari altoatesini, i clienti di una grande catena di supermercati lombarda hanno potuto partecipare all'iniziativa "Vinci l'Alto Adige", organizzata in collaborazione con IDM e altri prodotti a marchio Qualità Alto Adige. Ma qual era l'idea di fondo? Poiché tali prodotti non sono solo sinonimo di qualità, autenticità e bontà, ma rappresentano anche la regione in cui hanno origine, sono per così dire "testimonial" della nostra terra. La campagna ha previsto attività di marketing mirate: nei punti vendita, infatti, sono stati allestiti stand espositivi per i prodotti, mentre Ambasciatori del Gusto ben preparati hanno attirato l'attenzione dei clienti sui tesori culinari del nostro territorio. Non è inoltre mancata una comunicazione mirata sotto forma di volantini, iniziative online con banner pubblicitari e articoli con ricette sulla piattaforma internet della catena di supermercati.



GERMANIA

ATTIVITÀ GENERALI DI PR

Durante l'anno sono stati curati ininterrottamente i contatti con i media, proponendo alle redazioni temi noti, ma anche nuovi. Mailing specifici per la stampa e contenuti innovativi hanno fornito numerosi spunti per reportage, mentre interventi mirati di PR e collaborazioni con i blogger, come p.e. un viaggio stampa, hanno garantito allo Speck Alto Adige IGP una notevole visibilità sul mercato tedesco. Inoltre, all'interno del sito informativo Kochrezepte.de e nell'ambito di un concorso su "Essen & Trinken", è stato pubblicato un "consiglio sul prodotto", generando un forte seguito per lo Speck Alto Adige.

6 comunicati stampa

Pubblicazioni stampa + online: 37

Portata: 25.847.033

Impressioni: 194.851.468

Gioco a premi:

Partecipanti: 3.674

Impressioni: 131.440

Genießen und aktiv sein

Die warme Jahreszeit wird bunt und »local« / Veranstaltungen für alle Sinne

Jeder wünscht sich, seinen Urlaub und sein Urlaubland so richtig zu genießen, hier ganz einfach anzukommen und vieles zu entdecken: Am besten mit und durch die Augen der Einheimischen, um Brüche und Freudenmomente teilen zu können und das Alltägliche als was Besonderes zu erleben. Um das richtig anzugehen, gilt es, den geeigneten Moment auszusuchen, um die »local« auch authentisch zu erleben. Die Südtiroler nehmen sich gerne die Zeit, um Gästen Einblicke in ihre Tätigkeit oder in ihr Lebensumfeld am Bauernhof zu geben oder mal gemeinsam einen ganz speziellen Lieblingsplatz aufzusuchen. In jedem Moment ist die Natur mit ihren unvergleichlichen Schauspielern die eigentliche Hauptdarstellerin. Das zeigt sich am besten im Frühling und im Herbst. Wobei der Frühling

im Tal bereits mit Ostern beginnt, während in höheren Berglagen der Frühlingsbeginn erst später, ab Mitte Mai, stattfindet. Im Herbst wird es am Berg ab Mitte September ruhiger, und man kann hier wirklich die grandiosen, farbenintensiven Stimmungsbilder genießen. In den Tallagen ist im Herbst Erntedank, aber sobald alles abgepfückt, gelesen und gekeltert ist, geht hier das »Targgelen« los, die gemütliche Wander- und Genusszeit. Aber auch schon den Beginn der warmen Jahreszeit erlebt man mit allen Sinnen. Das Schauspiel der Apfelblüte zieht Wanderer und Radfahrer gleichermaßen in ihren Bann, vor allem wenn die specksaublen Eisblüten zum Fotografieren einladen. Überall sprießt und blüht es. Da ist die Spargelzeit in Terlano (31. März bis 26. Mai) genau richtig. Die Terlaner

Spargelwirte verzaubern in dieser Zeit mit innovativen und raffinierten Spargelrezeptionen. Aus den Blütenfesttagen in Lana am Gries wird ab diesem Jahr »Lana blüht«. Nicht nur der Name der Themenwochen im Frühling ist neu, auch für das Auge werden sie durch neue visuelle Hingucker quer durch die Ferienregion Lana und darüber hinaus gut sichtbar. Ebenso bietet das Programm Überraschungen. Hauptdarsteller im April sind die Blüten und Wildkräuter, frisch in Szene gesetzt durch Kreativ-Workshops, Vorträge, Koch-, Dekorationskurse und Exkursionen. Das Erwecken der Natur spiegelt den Frühling beim Merano Flower Festival vom 22. bis 25. April wider: ein malerisches Blumenbild, welches mit Erlebnissen, Installationen und einigen Veranstaltungen im Zeichen der Nachhaltigkeit und des Umweltbewusstseins in Bewegung kommt. Die diesjährige Ausgabe wird dem Thema der Biodiversität gewidmet. Der »Kunstgarten« in Bozen lädt vom 22. April bis 1. Mai ein, die schönsten Ecken der Südtiroler Hauptstadt auf einer stimmungsvollen Reise zwischen Natur und Kunst mit Tanz, Musik und Theater zu entdecken. Den Abschluss des Festivals bildet ab dem 30. April der traditionelle Blumenmarkt. Die Reblandschaften Südtirols laden jederzeit zu Wanderungen und Radtouren ein.

Im Weindorf Kaltern steht der Rebenast im Frühjahr gleich dreimal im Mittelpunkt: Beim Kalterer Weinwandertag am 24. April, bei »Kalter in Rot« am 27. Mai, und auch der Internationale »Kalterer See Triathlon« verläuft am 7. Mai durch Weinreben. Am 9. und 10. April geht im Weingut Alois Lagger der in Margried die Internationale Weinverkostung »Summa« über die Bühne. Mit dem »Neuxfurter Frühling« lädt das nördlichste Weinbaugelände Italiens am 23. und 24. April zu Wanderungen, Kulinarik und Weißweinverkostungen ein. Südtiroler Qualitätsprodukte sind gut und man kann auf den vielen Themenwegen auf deren Spuren wandern und so auch mehr zu ihrer Herstellung erfahren. Einige Produkte werden zu wahren Protagonisten von Events, die nur ihnen gewidmet sind. Erstmals findet beispielsweise in Naturns am 22. Mai der Specktag statt. Auf die Besucher wartet ein umfangreiches und modernes Rahmenprogramm im Zeichen des Südtiroler Specks. Auf eine Jahrhunderte alte Geschichte und Tradition zu rückblicken kann man bei Wanderungen entlang der Waalwege, den früheren Bewässerungskäufen. Übrigens laufen derzeit die Bestrebungen auf Hochtouren, um die Waale auf der Malser Heide bald auch als immaterielles Kulturerbe von der UNESCO anerkennen zu lassen.



Die Südtiroler Spezialitäten kann man entweder einfach direkt genießen – oder ihnen auf Themenwegen buchstäblich auf die Spur kommen. Foto: IDM Südtirol-Alto Adige/Manuel Ferrigato

COOPERAZIONE CON I BLOGGER diejungsdiekochenundbacken

Nel corso del 2022 è stata avviata una cooperazione con una coppia di blogger a pagamento, che ha dato vita a quattro diverse ricette con lo Speck Alto Adige come

protagonista. Immagini, storie, reel e video sono stati pubblicati sui rispettivi profili Instagram e blog.



CAMPAGNA BRAND DI IDM ALTO ADIGE

Anche quest'anno, nell'ambito di una campagna olistica, IDM Alto Adige presenta la nostra regione con le sue competenze ed eccellenze in Germania, uno dei mercati principali. La campagna brand 2022 è il proseguimento di quella dell'autunno 2020, quando il marchio Alto Adige è stato promosso per la prima volta in tutte le sue sfaccettature

e in ogni settore. Tale attività, che ha preso il via a inizio settembre ed è durata tutto il mese, ha previsto pubblicità su stampa, pubblicazioni sui principali media online e sui social.



Was macht Südtirol so einzigartig?

Es sind die Menschen, die sich hier begegnen. So wie Herbert und Manuel, zwei Künstler, die die Südtiroler Musiktradition erneuern und in die Welt tragen, und Julia, eine der zahlreichen ausgezeichneten Winzerinnen und Winzer im Land. Denn wer einen Abend mit dieser unverwechselbaren Livemusik erlebt und dazu einen der charaktervollen Südtiroler Weine genießt, der spürt: So etwas gibt es nur hier – in Südtirol.



Stampa, CTV,
online video, display:

portata del

76 %

frequenza:

6 volte

Tiratura

8 mio.

di esemplari

Visualizzazione
del video completo:

**16,16
milioni**

FRANCIA

ALLA SIAL, LEADER MONDIALE DELLE FIERE ALIMENTARI

Dal 15 al 19 ottobre il Consorzio, insieme ai produttori Recla e Moser, ha partecipato - con uno stand condiviso allestito da IDM Alto Adige - alla SIAL di Parigi che, nel 2022, si è rivelata la più importante fiera nel settore alimentare. Con un'affluenza di 265.000 visitatori provenienti da oltre 200 Paesi, questa kermesse ha offerto allo Speck Alto Adige IGP la piattaforma ideale per presentarsi a un pubblico internazionale e allacciare contatti preziosi.



CAMPAGNA SUI MEDIA SPECIALIZZATI IN FRANCIA

Come per gli altri "salumi" italiani, dopo Italia e Germania, la Francia è il mercato europeo più importante per lo Speck Alto Adige. Per questo motivo e in vista della partecipazione del Consorzio alla SIAL di ottobre 2022, sono state pubblicate inserzioni pubblicitarie su Les Lineares e LSA, le principali riviste specializzate francesi in forma cartacea e online, destinate a rivenditori e ristoratori: lo scopo era, da un lato, quello di attirare l'attenzione di acquirenti e importatori sul nostro prodotto e, dall'altro, intensificare le attività di marketing sul mercato francese, previste per i prossimi anni. Le inserzioni contenevano informazioni su origine, vantaggi e sapore straordinario dello speck e sulla sua produzione.

Unique et incomparable.

**Speck Alto Adige IGP:
l'original des Dolomites.**

Jambon cru légèrement fumé:
pas beaucoup de sel, peu de fumé
et beaucoup d'air frais.

Notre Speck Alto Adige IGP, jambon cru légèrement fumé est:

- Garanti par le Consorzio Tutela Speck Alto Adige IGP et se reconnaît par la marque Haut-Adige imprimée sur la couenne.
- Contrôlé à chaque processus de fabrication et fabriqué selon la tradition.
- La symbiose parfaite entre le fumage nordique et la affumage méditerranéen pour obtenir un goût doux et délicat.
- Unique, comme le mélange d'épices que chaque producteur emploie pour donner une touche personnelle à son jambon cru légèrement fumé.
- Adapté à de nombreux usages. Il est excellent seul et idéal pour donner du caractère à une infinité de recettes.
- Une occasion de vente à ne pas rater car son goût est incomparable sur le plan de la charcuterie européenne.

PROGETTI UE

APPROVATA SUL MERCATO EUROPEO LA NUOVA CAMPAGNA PROMOZIONALE “CHEESPE” SULLO SPECK ALTO ADIGE IGP E IL FORMAGGIO STELVIO DOP

A fine 2022, la Commissione europea ha approvato il triennale programma promozionale per due prodotti di Qualità Alto Adige a denominazione di origine europea, che vede coinvolti il Consorzio Tutela Speck Alto Adige, che ne vanta anche la gestione, e il Consorzio Formaggio Stelvio. Il budget totale del piano di finanziamento è pari a 2 milioni di euro, di cui il 70% messo a disposizione dall'UE. L'approvazione di tale piano è una tappa importante per le attività di marketing dei consorzi.

A partire da marzo 2023, questi due prodotti saranno i protagonisti della triennale campagna informativa e finalizzata all'incremento delle vendite, che prevede iniziative pubblicitarie mirate sul mercato italiano, tedesco e francese.

L'obiettivo è inoltre la sensibilizzazione dei consumatori verso i prodotti di qualità certificata e di origine garantita e la promozione delle specialità regionali con le denominazioni europee “Indicazione Geografica Protetta” (IGP) o



“Denominazione di Origine Protetta” (DOP).

Gli interventi sono rivolti a chi è alla ricerca di nuove esperienze culinarie, a negozi di alimentari, ristorazione, giornalisti, blogger e influencer e comprendono attività di PR, la realizzazione di sito dedicato, una campagna sui social media e vendite promozionali.



ATTIVITÀ TRASVERSALI

EATALY E I PRODOTTI DI QUALITÀ ALTO ADIGE

Ad agosto e novembre, Eataly ha puntato sui prodotti con il marchio di Qualità Alto Adige e quelli altoatesini con denominazione di origine europea. In alcune filiali selezionate di questa rinomata catena in Germania, Italia e Stati Uniti, ai clienti sono stati presentati la Mela e lo Speck Alto Adige IGP, il vino Alto Adige DOC, il succo di mela e l'aceto di mele, i crauti e i formaggi con il marchio di Qualità Alto Adige. Oltre a essere esposti sugli scaffali, i prodotti potevano anche essere degustati in determinate giornate. Inoltre, è stato elaborato un menu altoatesino, presentato per un mese nei ristoranti degli esercizi aderenti all'iniziativa. Accanto alla comunicazione, l'attenzione si è concentrata sugli eventi formativi: in ciascuna filiale, infatti, sono state organizzate conferenze destinate al personale, al fine di sensibilizzare i consumatori verso i prodotti di Qualità Alto Adige.

In totale, hanno partecipato i negozi Eataly di ben 11 città, tra cui quelli famosi di Milano, Monaco, New York, Chicago e Los Angeles.



CAMPAGNA AGRARIA “ALL'ALTOATESINA”

Posizionare l'Alto Adige come terra d'origine di prodotti agroalimentari di elevata qualità è l'obiettivo della campagna che risponde al motto: in Alto Adige lavoriamo in modo sostenibile, con competenza ed entusiasmo. Con “All'altoatesina” intendiamo non solo la modalità di produzione, ma anche il carattere distintivo delle persone che si celano dietro ai prodotti. A inizio ottobre, sul mercato tedesco e italiano ha preso il via la seconda edizione di questa campagna: i video prodotti nel 2021 sono stati trasmessi online e su social media selezionati, mentre le varie interviste sono state pubblicate sul sito.



LO SPECK SUL WORLD WIDE WEB: ULTERIORI ATTIVITÀ DI MARKETING ONLINE

Altre attività di marketing online hanno riguardato la pagina Facebook ufficiale “Südtirol Alto Adige South Tyrol”, il profilo Instagram @visitsouthtyrol e all’ottimizzazione dei motori di ricerca (SEO). Su Instagram, l’attenzione si è concentrata sul profilo @speckaltoadige con cui IDM Alto Adige ha interagito intensamente. Per diversi mesi sono stati trattati diversi temi relativi allo Speck Alto Adige, promossi nel formato pubblicitario più adatto (foto, video, slideshow o carosello), che vertevano su nuove ed entusiasmanti ricette, sulla presentazione dei produttori, sugli eventi SpeckAperitivo, Giornata dello Speck Alto Adige, SpeckSafari e sull’Accademia dello Speck.

Nell’ambito dell’ottimizzazione SEO, sono state adottate misure per migliorare il posizionamento della pagina www.speck.it nei risultati organici dei motori di ricerca e accrescere così gli accessi. Sul sito è stata aggiornata anche la pagina dei partner nella ristorazione, con l’aggiunta di nuovi contenuti, eventi e simili, così da mettere a disposizione degli utenti tutte le principali news.

Valutazione social media 2022:

FACEBOOK Südtirol Alto Adige South Tyrol

Numero posts: 22

Impressioni: 1.327.922

Portata: 1.084.176

INSTAGRAM visitsouthtyrol

Numero posts: 15

Impressioni: 527.805

Portata: 445.247

Südtirol Alto Adige South Tyrol
28 ottobre 2022

Törggelen mal anders: Traditionelle Aromen und innovative, vom Herbst inspirierte Gerichte mit Südtiroler Speck g.g.A. Hier findest du Rezepte für besondere Gerichte, die man beim Törggelen bei den Südtiroler Gastgebern genießt.
https://link.suedtirol.info/toerggelen_rezpte

Visualizza traduzione



Südtirol Alto Adige South Tyrol
26 agosto 2022

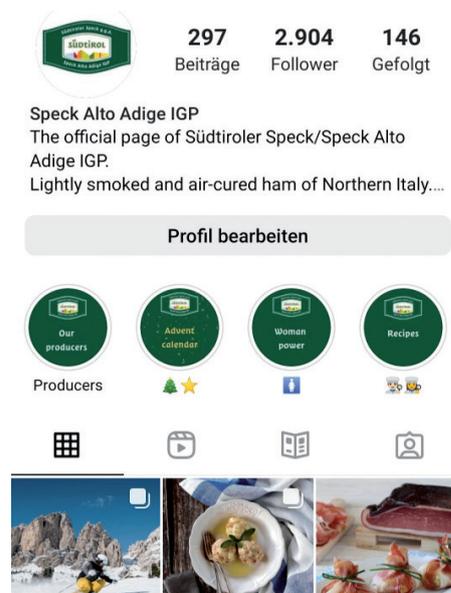
Leckere Parmesankraften, begleitet von zarten Scheiben Südtiroler Speck g.g.A., die auf der Zunge zergehen. Eine ideale Kombination für den Aperitif am Freitagabend. Entdecke hier das Rezept
https://link.suedtirol.info/parnesankraften_suedtirolerspeck

Visualizza traduzione



PROFILO INSTAGRAM @SPECKALTOADIGE

Nel 2022, Instagram vantava quasi due miliardi di utenti, rendendolo così uno dei principali social network. Nello stesso anno, il profilo @speckaltoadige, lanciato nel 2020, ha dato il via al suo terzo anno di vita, continuando a puntare su contenuti autentici e di elevata qualità relativi allo Speck Alto Adige. Come sempre l'attenzione si concentra su produttori, ricette, eventi, momenti di svago e consigli, allo scopo di creare una community business-to-customer, utilizzata principalmente per migliorare l'immagine dello Speck Alto Adige IGP, soprattutto tra i giovani consumatori. Nel 2022 sono stati pubblicati 91 post, che hanno raggiunto ben 714.371 persone. Inoltre, altre 726.625 persone sono state raggiunte attraverso circuiti a pagamento. In questo periodo, il numero dei follower è salito a 2.905, di cui il 51,4% uomini, il 48,6% donne, principalmente d'età compresa tra i 35 e i 44 anni.



NEWS SULLO SPECK ALTO ADIGE IGP: I PRODUTTORI DEL MESE SI PRESENTANO

Qual è il significato dell'etichetta europea "Indicazione Geografica Protetta" per ciascuno dei 28 produttori? Chi sono le persone che si celano dietro lo Speck Alto Adige IGP? Cosa contiene il giusto mix di spezie per lo Speck Alto Adige IGP? Per far conoscere al pubblico tedesco e norditaliano i produttori che, con grande impegno e competenza, producono lo Speck Alto Adige di elevata qualità, un breve video sulla pagina Facebook "Südtirol Alto Adige South Tyrol", presenta a cadenza mensile il "produttore del mese". I format elaborati nel 2021 sono stati ripresi anche nel 2022, tanto che la campagna d'immagine lanciata a livello nazionale su Facebook già a gennaio 2018, si rivolge quest'anno miratamente ai cittadini nel sud della Germania e nel Nord Italia nel 2022.



Portata
329.535

Impressioni
804.616

Risultati
522.024
visualizzazioni
del video
completo

IL CONSORZIO TUTELA SPECK ALTO ADIGE SU LINKEDIN

LinkedIn è la più grande piattaforma social media professionale con oltre 830 milioni di utenti nel 2022. Creato nel 2020, il profilo del Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha compiuto lo scorso anno il suo terzo anno di vita, continuando a puntare sulla creazione di una rete business-to-business, composta da negozi di alimentari, ristoratori, rivenditori, settore pubblicitario, agenzie di viaggi, consorzi nazionali, enti di controllo e produttori di Speck Alto Adige. I partner sono stati informati sulle novità con ben 108 update, che dalla LinkedIn community hanno ottenuto 59.638 impressioni, portando a 1.435 il numero di follower.



Südtiroler Speck Konsortium

Typisch Speck. Typisch Südtirol. Geschmackvoller Hauptdarsteller. #südtirolerspeck
Gastronomie und Catering · Bolzano, Trentino-Alto Adige · 1.436 Follower:innen

SEMPRE AGGIORNATI: NEWS & NEWSLETTER

Per fornire regolarmente a tutti gli interessati informazioni aggiornate sullo Speck Alto Adige, nel sito www.speck.it vengono pubblicate due volte al mese notizie su vari argomenti: da eventi e ricette a curiosità, consigli e suggerimenti, fino alla presentazione di produttori e campagne.

Inoltre, una volta al mese viene inviata una newsletter in tedesco e italiano, dedicata al tema dello speck e di altri prodotti di Qualità Alto Adige, che raggiunge un totale di 30.952 utenti.

09.12.22

Köstliche Weihnachten mit Südtiroler Speck g.g.A.

UNWIDERSTEHLICHES MENÜ FÜR DIE FEIERTAGE

Lichter, Deko, Kerzenduft und gemütliches Beisammensein: Alles ist bereit – fehlt nur noch der passende Weihnachtsschmaus. Wie wär's mit Südtiroler Speck g.g.A.? Wir haben uns allerhand schmackhafte Gerichte voller hochwertiger Zutaten für Ihr Menü ausgedacht: Einfach Rezept auswählen, kochen und genießen. Guten Appetit!



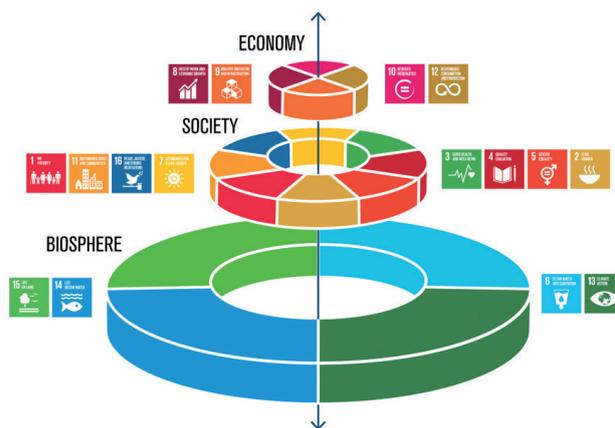
46.547
newsletter
inviolate in totale

Destinatari DE:
18.131
Percentuale media di
apertura: 44,51%
Percentuale media
di clic: 8,58%

Destinatari IT:
28.416
Percentuale media di
apertura: 30,58%
Percentuale media
di clic: 3,67%

PROGRAMMA SULLA SOSTENIBILITÀ DEL CONSORZIO TUTELA SPECK ALTO ADIGE IN COLLABORAZIONE CON PLENUM

Nel 2022, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha affrontato il tema della sostenibilità, richiedendo il supporto del Dr. Alfred Strigl e della Mag. Sylvia Brenzel, titolari dell'agenzia plenum di Vienna. Per prima cosa, ai produttori di Speck Alto Adige è stato inviato un sondaggio dettagliato, allo scopo di creare le basi per l'elaborazione di un rapporto sulla sostenibilità nel corso di quattro workshop, cui ha partecipato una selezione di produttori. Questi ultimi formano il gruppo di esperti che collabora con il Consorzio e plenum all'elaborazione di tale rapporto, la cui presentazione è prevista per il 2023.



EXPORT

ATTIVITÀ



Insieme al consulente esterno Franz J. Mittrutzner, al Gruppo di Lavoro Export, a una rappresentanza di produttori e al Consorzio Tutela Speck, le attività di esportazione sono state rivalutate con un orientamento a lungo termine. L'obiettivo è quello di

tenere conto della maggiore rilevanza dei nuovi mercati, in cui i consumi registrano una crescita ridotta rispetto al passato.

I target sono stati selezionati in base a criteri specifici, come la forte presenza di prodotti italiani a base di carne e salumi. Pertanto, la scelta è caduta principalmente su Francia, Polonia, Stati Uniti, Canada e Giappone e, in seconda battuta, sui futuri mercati del Nord Europa e dell'Australia. Anche gli importatori di salumi italiani in questi Paesi conoscono bene lo Speck Alto Adige: ciò

significa che, con il giusto supporto di marketing, la sua integrazione nel loro assortimento è promettente. Il Giappone, sebbene temporaneamente off limits a causa della febbre suina nell'UE, rimane interessante in quanto parte delle economie più sviluppate.

Per mettere miratamente in atto queste decisioni strategiche, è necessaria esperienza e competenza. Per questo, oltre al Gruppo di Lavoro Export e al reparto "business development" di IDM, è stato richiesto anche il supporto dell'ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane) che, durante i primi "Export Days" organizzati dal Consorzio, ha presentato in videoconferenza ai produttori interessati il risultato delle ricerche di mercato.

INCOMING USA

Su iniziativa del Consorzio Tutela Speck e dell'ICE Chicago, responsabile della grande distribuzione alimentare negli USA, è stato programmato un viaggio in Alto Adige per i buyer, già in visita alla fiera Cibus (3-6.5.2022) di Parma. Tra il 5 e il 7 maggio, sono stati dunque coinvolti in un tour delle singole aziende produttive e nel program-

ma d'intrattenimento, organizzato da IDM e dal Consorzio. Quest'iniziativa ha consentito di illustrare per la prima volta la produzione di speck ad alcuni importanti acquirenti statunitensi e di allacciare contatti personali con i produttori.



ALTRE ATTIVITÀ

SPECKPOST

Anche nel 2022, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha informato i propri soci e gli interessati sulle novità, le attività e i principali appuntamenti in programma. A tal fine, sono stati redatti 4 numeri dello SpeckPost a cadenza trimestrale, spediti solo in formato digitale a causa della pandemia e, nel 2022, nuovamente in forma cartacea.



ULTERIORI SPONSORIZZAZIONI DI PRODOTTI

Landshut (Germania) -
seminari sul prodotto;
31 marzo / 14 giugno /
24 novembre 2022



Cantina J. Hofstätter
- tour gastronomico
dell'Alto Adige -
degustazione di speck;
8-10 dicembre 2022



Milano -
evento stampa;
26 ottobre 2022



Coppa del Mondo Val
Gardena - cesto omaggio
per i giornalisti;
15-16 dicembre 2022



Associazione sportiva
FC Ingolstadt - catering
nell'area VIP;
seconda metà della
stagione 21/22



Südstern - incontro
annuale degli altoate-
sini all'estero - cesto
omaggio;
28 dicembre 2022



HDS
Fiera Hotel Bolzano -
show culinario;
17-20 ottobre 2022



Cinema in vigna di
Vinum Hotels -
degustazione di speck;
29-30 giugno + 1° luglio
2022



Scuola professionale
alberghiera e alimenta-
re Savoy - degustazione
di speck;
2 dicembre 2022



Mercato del pane e del-
lo strudel di Bressanone
- degustazione di speck;
30 settembre -
2 ottobre 2022



PRODOTTI COMPOSITI

Negli ultimi anni, la popolarità dello Speck Alto Adige IGP ha portato a un forte aumento della domanda, soprattutto come ingrediente nei prodotti compositi, da parte di note aziende alimentari europee. Così, nel 2022, lo Speck Alto Adige è stato un apprezzato componente in numerosi prodotti di aziende come Italpizza, Propositum e Knodus. Inoltre, nell'ultimo anno, il Consorzio ha ricevuto diverse richieste interessanti per il 2023, relative all'applicazione del marchio protetto Speck Alto Adige IGP sul prodotto composito. Nel 2022, il Consorzio vantava ben 37 contratti in essere con aziende europee, ciascuna delle quali ha versato un contributo annuale di 1.000,00 €.



ASSEMBLEA GENERALE 2022

Sabato 26 febbraio 2022, i membri del Consorzio hanno partecipato all'assemblea generale annuale tenutasi nello storico Palazzo Mercantile di Bolzano, un'occasione per gettare lo sguardo sull'anno appena trascorso, ma anche per tracciare una futura rotta di successo. In quest'ambito, i soci hanno eletto Paul Recla nuovo Presidente del Consorzio Tutela Speck, che rappresenterà gli interessi dei produttori per i prossimi tre anni.

Dopo l'incontro, una visita guidata ha illustrato agli ospiti la storia dell'edificio. L'assemblea generale ha fatto da cornice anche alle onorificenze conferite ai membri di lunga data nel corso della cena conclusiva al Ristorante 37: G. Pfitscher Srl 20 anni; Martin Speck Srl 20 anni e Koflers Delikatessen Srl 10 anni.



IL CONSORZIO TUTELA SPECK ALTO ADIGE SI PRESENTA



Paul Recla
Presidente



Günther Windegger
Vicepresidente



Martin Knoll
Direttore



Sascha Grünfelder
Marketing



Verena Rungger
Amministrazione e gestione soci

SITUAZIONE SOCI

Nel 2022, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige contava 26 soci. Il numero di associati è rimasto invariato.

I nostri produttori





Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Via Portici 71, 39100 Bolzano

Tel. +39 0471 300 381

info@speck.it | www.speck.it