



Consorzio Tutela Speck Alto Adige

# Relazione annuale 2024



**Editore**

Consorzio Tutela Speck Alto Adige  
Via Portici 71  
39100 Bolzano  
[www.speck.it](http://www.speck.it)

**Redazione**

Sascha Grünfelder  
Martin Knoll  
Verena Rungger  
Julia Watschinger, IDM Alto Adige  
Franz Mitterrutzner, FJM Consulting  
Alessandra Zanovello, Alpeker

**Foto**

Consorzio Tutela Speck Alto Adige, IDM Alto Adige

**Grafica**

Friesenecker & Pancheri

**Stampa**

Ferrari Auer, Bolzano



Prodotto di stampa finanzia

**contributo per il clima**

[ClimatePartner.com/53528-2502-1002](https://ClimatePartner.com/53528-2502-1002)



# Indice

PREMESSA .....	5
PRODUZIONE .....	6
MERCATI DI SBOCCO E CANALI DI VENDITA .....	7
TIPOLOGIE DI CONFEZIONAMENTO .....	8
CONTROLLI DI QUALITÀ .....	9
SOSTENIBILITÀ .....	10
VERIFICHE SUL MERCATO .....	12
TUTELA DEL MARCHIO .....	15
COMUNICAZIONE E MARKETING .....	16
Alto Adige .....	16
Italia .....	26
Germania .....	30
Francia .....	32
USA .....	34
Progetti UE .....	35
Export .....	36
Attività trasversali .....	37
ALTRE ATTIVITÀ .....	42
SpeckPost .....	42
Prodotti composti .....	42
Ulteriori sponsorizzazioni .....	43
Assemblea generale dei soci.....	44
Viaggio di Studio in Valtellina .....	45
Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige si presenta.....	46
Situazione soci .....	46
I NOSTRI PRODUTTORI .....	47



# Premessa

In conformità con una lunga tradizione, vi inviamo in allegato una panoramica delle attività del Consorzio Tutela Speck Alto Adige per l'anno 2024. I temi centrali del consorzio rimangono invariati: continuiamo a impegnarci per migliorare costantemente la qualità del Speck Alto Adige IGP, aumentare la notorietà del marchio e proteggerlo da abusi.

L'anno 2024 è stato segnato dalle persistenti incertezze geopolitiche e dalle sfide ad esse connesse. Queste hanno avuto impatti sulle relazioni commerciali, sui prezzi delle materie prime e sulle catene di approvvigionamento dei produttori. Inoltre, il cambiamento climatico rappresenta una sfida sempre più urgente, con il settore del speck che continua a lavorare sul concetto di sostenibilità elaborato nell'anno precedente.

Inoltre, il settore alimentare altamente competitivo richiede sforzi intensificati per promuovere in modo efficiente ed efficace la domanda di Speck Alto Adige IGP e garantire così la quota di mercato. In questo contesto, è stata lanciata la nuova campagna TV per il mercato italiano "il secondo che non ti aspetti", che mira ad aumentare ulteriormente la notorietà dello Speck Alto Adige IGP in Italia. Grazie ad altre campagne pubblicitarie come "Desidero qualità", nonché a eventi come "Speck Aperitivo", "Safari dello Speck", "Giornata dello Speck Naturno", "Festa dello Speck Brunico" e il progetto europeo "Cheespe", il prodotto ha acquisito una visibilità significativa sia sul mercato locale che su quello europeo.

In qualità di presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige, desidero cogliere l'occasione per esprimere un sentito ringraziamento al Presidente della Provincia Arno Kompatscher, all'Assessore Marco Galateo e a tutti i collaboratori della Provincia Autonoma di Bolzano per la stretta collaborazione e il concreto supporto. Un ringraziamento speciale va anche al nostro vicepresidente Günther Windegger, ai membri del consiglio di amministrazione, al consiglio di sorveglianza, ai membri dei gruppi di lavoro, al direttore del consorzio Martin Knoll e ai dipendenti Verena Rungger e Sascha Grünfelder. Desidero inoltre ringraziare tutti i nostri partner che ci supportano. Il mio ringraziamento va soprattutto ai produttori, che lavorano costantemente per migliorare la qualità dello Speck Alto Adige IGP e promuoverlo con successo sul mercato.



Paul Recla

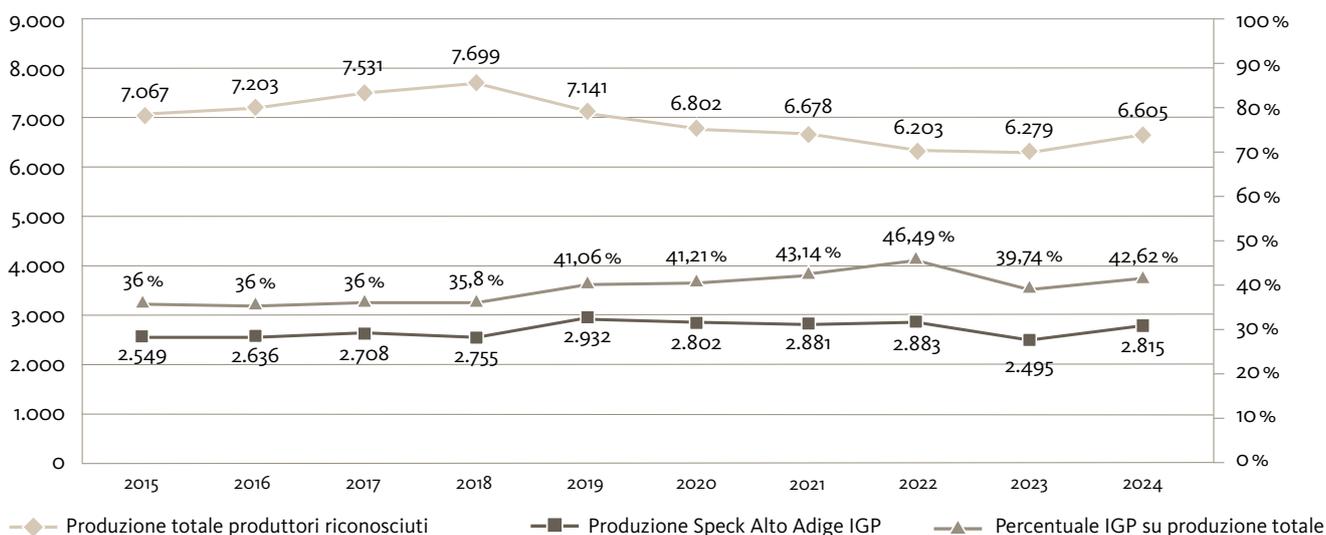
Presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige

# Produzione

Nel 2024 sono stati certificati con il marchio di qualità "Speck Alto Adige IGP" un totale di **2.815.390 baffe**. Questo corrisponde al 42,6% della produzione totale dei produttori riconosciuti dal consorzio e segna un aumento del

12,8% rispetto all'anno precedente. Di conseguenza, anche quest'anno è stato possibile continuare con successo la crescita della quota di speck certificato.

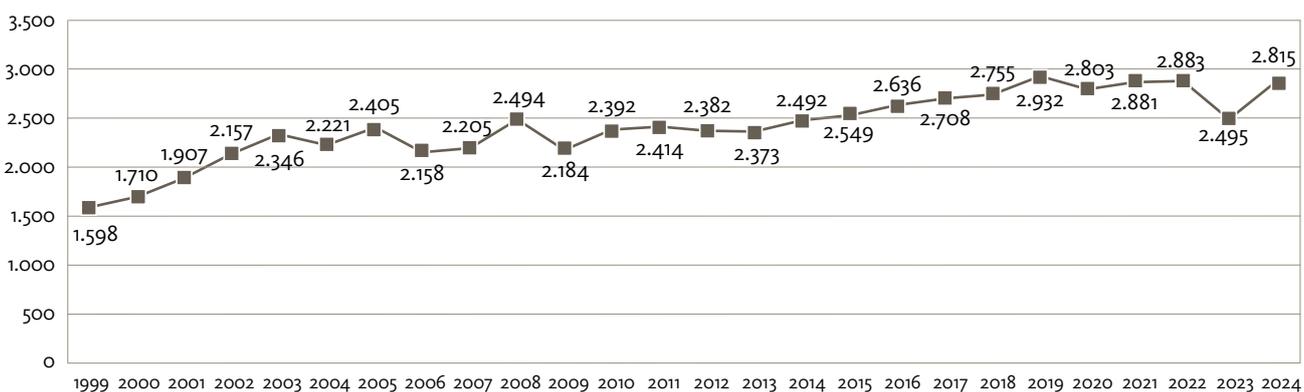
## ANDAMENTO DEI DATI DI PRODUZIONE



La produzione dello Speck Alto Adige IGP ha mostrato negli ultimi anni una tendenza costante al rialzo. Dopo un significativo aumento tra il 1997 e il 2003, la produzione è rimasta stagnante nei successivi dieci anni. Tra il 2003 e il 2013, la quantità è rimasta pressoché invariata. Negli ultimi anni, tuttavia, si è registrata una crescita continua

– ad eccezione del calo nel 2023 – che è proseguita anche nel 2024. Questa evoluzione positiva sottolinea il successo dello Speck Alto Adige IGP come prodotto di qualità sul mercato e la crescente domanda di alimenti certificati.

## ANDAMENTO STORICO 1999–2024 DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP



# Mercati di sbocco e canali di vendita

## Mercati di vendita

Il 67,3% della produzione di Speck Alto Adige IGP viene venduto in Italia, con una concentrazione nelle regioni dell'Alto Adige e del Nord Italia. Negli ultimi anni, tuttavia, la domanda è aumentata sensibilmente anche nel Centro e Sud Italia.

A livello internazionale, lo Speck Alto Adige rimane un prodotto molto richiesto. Con una quota di esportazione del 32,7%, è tra i salumi italiani più esportati. Il mercato estero più importante è la Germania, che assorbe il 23,2% della produzione. Altri mercati di rilievo sono gli Stati Uniti (4,75%), dove la domanda è cresciuta notevolmente negli ultimi anni, la Francia (2,0%), la Svizzera (0,9%) e l'Austria (0,6%). Inoltre, lo Speck Alto Adige viene commercializzato in oltre venti altri Paesi, tra cui Belgio, Slovenia, Svezia, Paesi Bassi e Canada, che insieme rappresentano circa lo 0,7% della produzione totale. Dopo le difficoltà legate alla pandemia nel 2020 e 2021, nel 2024 si è registrata una chiara ripresa nei mercati di esportazione.

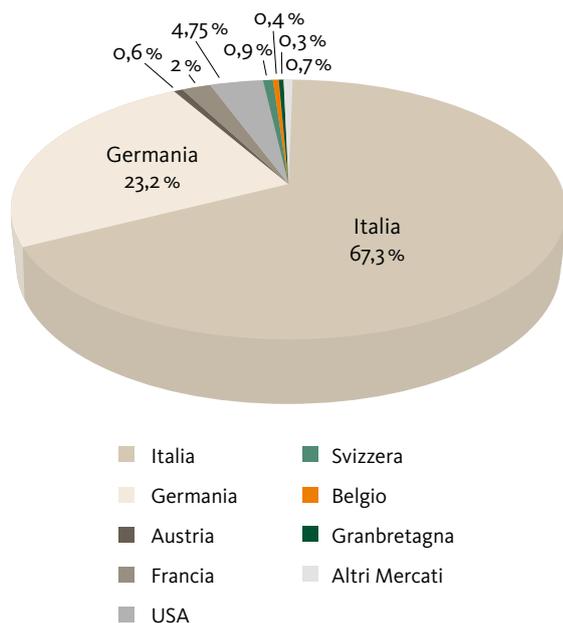
Lo sviluppo costantemente positivo delle vendite e delle esportazioni sottolinea il successo dello Speck Alto Adige IGP come prodotto di qualità, sia a livello nazionale che internazionale.

Lo sviluppo costantemente positivo delle vendite e delle esportazioni sottolinea il successo dello Speck Alto Adige IGP come prodotto di qualità, sia a livello nazionale che internazionale.

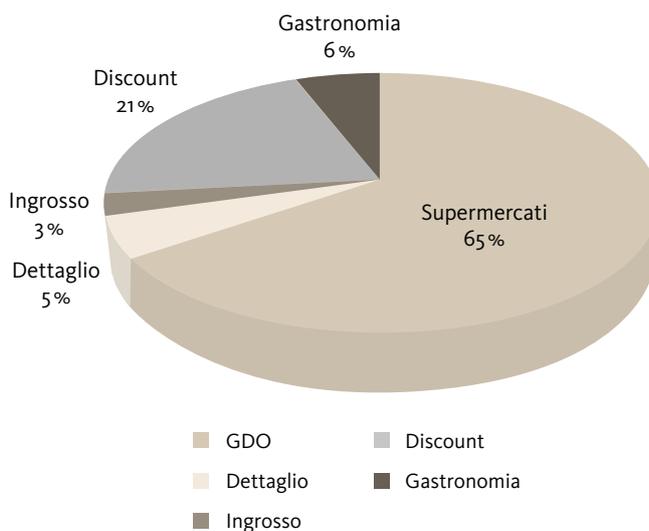
## Canali di distribuzione in Italia

In Italia, la distribuzione avviene principalmente attraverso i supermercati, che rappresentano il 65% delle vendite totali. Altri canali di distribuzione includono i discount (21,0%), il commercio all'ingrosso (3,0%), la ristorazione (6,0%) e il commercio al dettaglio (5,0%). Nella provincia di Bolzano, il commercio al dettaglio gioca un ruolo particolarmente importante: circa il 33% dello speck venduto nella provincia viene distribuito attraverso questo canale. Inoltre, il 14% viene consegnato direttamente al settore della ristorazione, mentre circa il 20% viene commercializzato attraverso il commercio all'ingrosso.

MERCATI DI SBOCCO DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP NEL 2024



CANALI DI DISTRIBUZIONE IN ITALIA NEL 2024



# Tipologie di confezionamento

## Crescita dello speck preaffettato

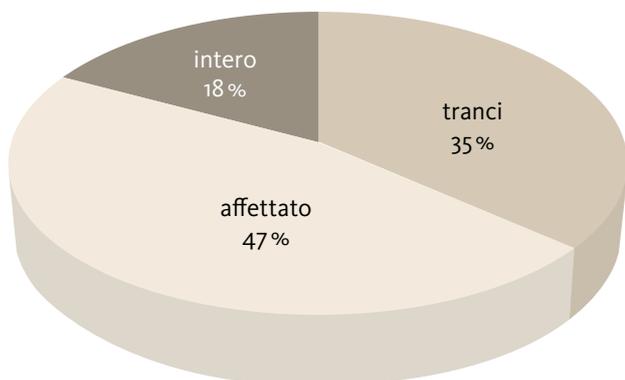
Nel 2024 sono state prodotte complessivamente 46.146.223 confezioni di speck preaffettato, con una crescita del 7,3% rispetto all'anno precedente. Questo aumento è dovuto principalmente allo sviluppo positivo del prodotto in fette, che risponde alle esigenze dei consumatori moderni, sempre più orientati alla praticità. Questa tendenza è supportata dall'aumento del numero di nuclei familiari di piccole dimensioni e dagli investimenti dei produttori in macchinari per il taglio e il confezionamento dello speck a fette. La confezione da 100 g rimane il formato più prodotto, con circa 30,5 milioni di unità realizzate nel 2024. Complessivamente, il 47% della produzione di Speck Alto Adige IGP è costituito da confezioni preaffettate, segnando un ulteriore incremento rispetto alla produzione totale del 2023.

## Ripresa delle baffe intere e calo dei pezzi confezionati

A differenza dello speck preaffettato, i pezzi confezionati hanno registrato un calo nel 2024. Sono stati venduti poco più di 5,2 milioni di pezzi confezionati sottovuoto, rappresentando il 35% della produzione totale – un calo del 5,8% rispetto al 2023.

Al contrario, il numero delle baffe intere vendute ha mostrato un andamento positivo: nel 2024 ne sono stati venduti quasi 460.000, con un incremento del 10% rispetto all'anno precedente.

## TIPOLOGIE DI CONFEZIONAMENTO 2024



## PANORAMICA SUL NUMERO DELLE CONFEZIONI

	2023 Unità	2024 Unità	Variazione N. confezioni
<b>SPECK INTERO</b>			
Speck intero	417,186	459,443	10,13%
<b>Totale Speck Intero</b>	<b>417,186</b>	<b>459,443</b>	<b>10,13%</b>

	2023 Unità	2024 Unità	Variazione N. confezioni
<b>TRANCI</b>			
1/2 speck	730.004	723.665	-1%
1/3 speck	156	96	-38%
1/4 speck	340.308	274.124	-19%
1/5 speck	0	0	
1/6 speck	339.561	414.845	22%
1/7 speck	232.941	381.972	64%
1/8 speck	1.517.308	1.258.198	-17%
1/9 speck	52.777	116.944	122%
1/10 speck	1.424.556	988.954	-31%
1/11 speck	239.690	345.343	44%
1/12 speck	105.382	40.758	-61%
1/13 speck	38.906	72.099	85%
1/14 speck	32.166	155.366	383%
1/15 speck	42.552	8.000	-81%
1/16 speck	160	64	-60%
1/20 speck	40	400	900%
1/25 speck	0	7.824	
1/30 speck	240	1.050	338%
1/35 speck	21.435	29.472	37%
<b>Totale tranci</b>	<b>5.118.182</b>	<b>4.819.174</b>	<b>-5,84%</b>

	2023 Unità	2024 Unità	Variazione N. confezioni
<b>AFFETTATO</b>			
affettato, grammi 50	463.522	404.119	-13%
affettato, grammi 60	1.632.147	1.790.849	10%
affettato, grammi 66	0	1.050	
affettato, grammi 70	3.110.476	3.668.814	18%
affettato, grammi 80	1.086.558	1.170.518	8%
affettato, grammi 90	6.113.108	6.179.107	1%
affettato, grammi 100	27.602.352	30.525.189	11%
affettato, grammi 120	1.177.361	1.190.839	1%
affettato, grammi 125	99.870	88.810	-11%
affettato, grammi 140	0	18.627	
affettato, grammi 150	562.942	413.236	-27%
affettato, grammi 180	502.211	165.839	-67%
affettato, grammi 200	5.055	16.136	219%
affettato, grammi 240	13.714	3.160	-77%
affettato, grammi 250	96.228	7.128	-93%
affettato, grammi 300	447.995	495.451	11%
affettato, grammi 350	83.592	0	-100%
affettato, grammi 500	8.186	7.351	-10%
<b>Totale affettato</b>	<b>43.005.317</b>	<b>46.146.223</b>	<b>7,30%</b>

# Controllo di qualità

I controlli di qualità del Speck Alto Adige IGP vengono eseguiti dall'organismo di controllo indipendente IFCQ Certificazione e spaziano dalla supervisione della materia prima fino al prodotto finito. Nel 2024 sono stati controllati 7 fornitori di materia prima per verificare l'adeguamento alle linee guida della specifica della materia prima – con particolare attenzione alla tracciabilità della carne. Inoltre, sono stati prelevati campioni dei cosciotti di maiale freschi all'ingresso merci degli stabilimenti di produzione, che sono stati analizzati per salmonella e listeria. Durante il processo di produzione, 84.289 cosciotti di maiale e 47.369 baffe stagionate sono stati verificati da 3 ispettori IFCQ durante 322 visite di controllo. Al termine del processo produttivo, 262 baffe sono state sottoposte al controllo organolettico di qualità e 61 baffe sono state analizzate per le loro caratteristiche chimiche.



## PORTALE DI CERTIFICAZIONE

Nel 2024 è stato introdotto con successo il nuovo portale di certificazione dell'organismo di controllo, sviluppato in collaborazione con il fornitore IT Beantech. Da inizio anno, tutti i produttori utilizzano questo portale. La modernizzazione del portale è stata necessaria per rispondere alle crescenti esigenze tecnologiche e alle necessità specifiche dei produttori. Grazie all'utilizzo di tecnologie moderne, il portale ora offre una piattaforma user-friendly che supporta processi efficienti e sostenibili.

### Caratteristiche principali del nuovo portale di certificazione

1. **Regolazione dell'offerta:** Il portale consente il monitoraggio preciso dei volumi di produzione e garantisce una gestione trasparente delle certificazioni, per soddisfare le esigenze del mercato.
2. **Sostenibilità:** Tramite funzioni integrate come la relazione annuale sulla sostenibilità, i produttori possono raccogliere e inviare dati sul consumo energetico, sull'uso dei materiali e sulle strutture di trasporto.
3. **Integrazione dei dati:** La connessione diretta a Power BI consente report dettagliati, che offrono ai produttori e al consorzio preziose informazioni sui modelli di produzione e distribuzione.

Con questa innovazione, il consorzio ha ribadito il proprio impegno nella promozione della qualità e della sostenibilità nel processo produttivo dello Speck Alto Adige IGP. Il portale di certificazione è uno strumento all'avanguardia che rafforza la collaborazione tra i produttori e il consorzio e apre la strada a standard ancora più elevati.



# Rapporto di sostenibilità 2024: Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige si impegna dal 2019 a favore della sostenibilità. Con la creazione del gruppo di lavoro per la sostenibilità nel 2020, sono stati definiti i primi approcci strategici con l'integrazione di un'agenzia di sostenibilità e altri partner. Sulla base di queste fondamenta, nel 2022 e nel 2023 sono state sviluppate le linee guida per il primo rapporto di sostenibilità. Al centro del rapporto ci sono i "Quattro Quarti della nostra Sostenibilità":



L'obiettivo è quello di stabilire la sostenibilità come un componente integrale della catena del valore dello Speck Alto Adige. Questo viene perseguito tramite dieci misure concrete che si concentrano su qualità, ambiente e responsabilità sociale.

## Sintesi delle misure e stato attuale

- 1. Introduzione di standard di benessere animale**
  - > Raccolta dati delle certificazioni di benessere animale nel portale di certificazione.
  - > Preparazione e introduzione di uno standard di benessere animale verificabile.
- 2. Garanzia della qualità del prodotto**
  - > Aggiornamento delle specifiche di produzione, tra cui per la linea "riserva" e "parti dello speck".
  - > Ottimizzazione dei parametri di qualità in stretta collaborazione con i produttori e le autorità.

- 3. Ecologizzazione dell'approvvigionamento energetico**
  - > Raccolta dati sull'uso delle energie rinnovabili nel portale di certificazione.
  - > Obiettivo: Passaggio significativo all'energia verde.
- 4. Soluzioni di imballaggio sostenibili**
  - > Raccolta delle attuali tipologie di imballaggio.
  - > Sviluppo di soluzioni alternative di imballaggio in collaborazione con partner di ricerca.
- 5. Riduzione delle emissioni da trasporto**
  - > Raccolta dei percorsi e delle emissioni di trasporto tramite il portale di certificazione.
  - > Misure per ridurre l'impatto del CO<sub>2</sub> nel settore dei trasporti.
- 6. Posizionamento come prodotto premium**
  - > Promozione dei prodotti di qualità altoatesini nei mercati internazionali.
  - > Collaborazioni con l'industria dell'ospitalità e della ristorazione per rafforzare l'economia circolare regionale.
- 7. Rafforzamento della collaborazione interna**
  - > Promozione dello scambio tramite viaggi di studio, workshop e riunioni.
  - > Focus su tematiche di sostenibilità.
- 8. Innovazione e ricerca**
  - > Utilizzo della struttura di sperimentazione presso il NOI Techpark per lo sviluppo di nuovi processi produttivi.
  - > Progetto di ricerca con ASSICA e Laimburg che inizia nel 2025.
- 9. Comunicazione sulla sostenibilità**
  - > Adattamento di eventi e materiali pubblicitari ai criteri di sostenibilità.
  - > Webinar per i produttori di speck sui "quattro quarti della sostenibilità".
- 10. Attrarre figure professionali**
  - > Collaborazione con istituzioni educative e la corporazione dei macellai.
  - > Sviluppo di una campagna di immagine per le professioni nel settore dello speck.

## Prospettive

Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige monitorerà costantemente l'implementazione di queste misure e informerà in modo trasparente su progressi e nuove sfide nei futuri rapporti.

## STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP

### Formazioni informative e nuova landing page

Nell'ambito della strategia di sostenibilità dello Speck Alto Adige IGP, nel 2024 sono state realizzate formazioni informative sui "Quattro Quarti" della strategia. Per ogni formazione sono stati stabiliti temi specifici e sono stati invitati relatori di spicco per fornire ai membri del Consorzio Tutela Speck Alto Adige informazioni preziose su ten-

denze di mercato, sviluppi e tematiche attuali. Questo formato sarà continuato anche nel 2025. Inoltre, nell'ambito della strategia è stata creata una landing page sul sito web speck.it. In questa pagina, i visitatori possono consultare le ultime informazioni sulla strategia di sostenibilità e scaricare il rapporto di sostenibilità.



### La strategia di sostenibilità dello Speck Alto Adige IGP

Per promuovere qualità e compatibilità ambientale di questo prodotto, dal 2019, il [Consorzio Tutela Speck Alto Adige](#) persegue un'ampia strategia di sostenibilità. In collaborazione con [produttori](#) ed esperti, ha infatti sviluppato alcune misure che comprendono il benessere animale, il miglioramento degli standard produttivi e l'ecologizzazione dei processi. Utilizzando energia rinnovabile e imballaggi ecologici e promuovendo la creazione di valore aggiunto regionale, il Consorzio contribuisce attivamente agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) delle Nazioni Unite. Scopri come tradizione e responsabilità vanno di pari passo verso il futuro.



#### La sostenibilità ci sta a cuore

Dal 2019, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige si occupa degli aspetti legati alla sostenibilità, tanto che nel 2020 ha istituito un gruppo di lavoro dedicato che, per la prima volta, ha proposto una strategia completa. Così, in stretta collaborazione con produttori, esperti, nonché istituzioni scientifiche e per la consulenza, ha definito i capisaldi di un programma in tal senso.

In questo modo, abbiamo promosso un'ampia sensibilizzazione su temi quali l'adeguatezza alle esigenze future, intensificando i nostri sforzi a favore della qualità e della sostenibilità, come valore aggiunto per lo Speck Alto

[Leggi di più](#) v

# Verifiche sul mercato

Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige collabora da molti anni con il signor Massimo Malnerich, un ispettore riconosciuto e accreditato dal Ministero dell'Agricoltura. Il suo principale compito è il monitoraggio del corretto utilizzo della denominazione "Speck Alto Adige IGP" nei punti vendita e nel commercio online.



M. Malnerich

## Ambito dei controlli

Nel 2024 sono stati controllati un totale di 1.118 punti vendita in Italia e 137 punti vendita nei mercati esteri Germania e Svizzera. Inoltre, sono stati effettuati controlli su 200 siti web per garantire l'uso corretto della denominazione "Speck Alto Adige IGP".

## Focus del monitoraggio del mercato

I controlli si sono concentrati sui seguenti aspetti:  
Correttezza della denominazione sulle etichette dei prezzi  
Conformità delle etichette del prodotto  
Uso della denominazione e del marchio nei volantini pubblicitari e nelle promozioni  
Utilizzo della denominazione per prodotti imballati di nuovo

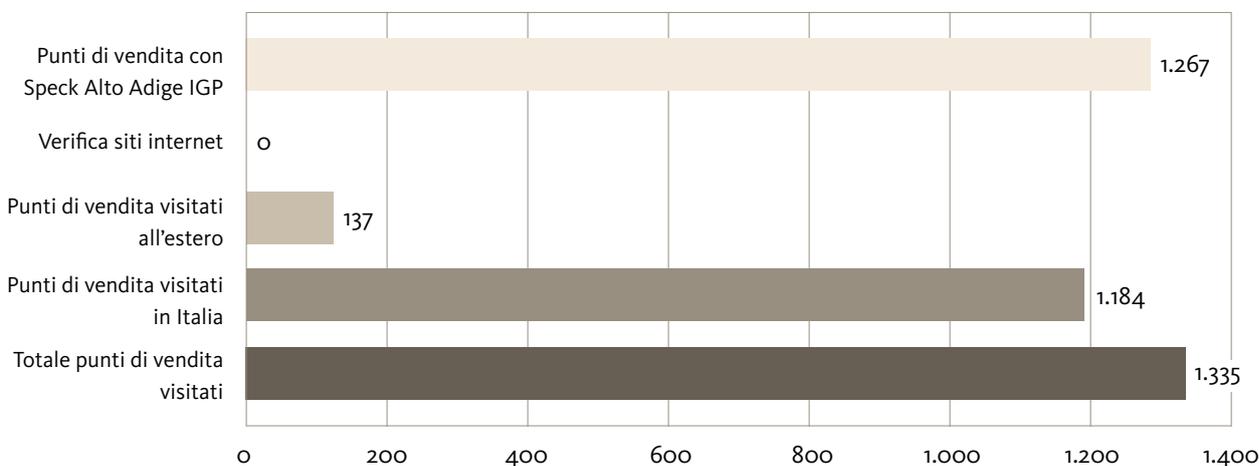
## Risultati del monitoraggio

Nella regione Trentino-Alto Adige sono stati controllati 63 punti vendita, dove sono state riscontrate solo poche non conformità. La maggior parte dei controlli si è svolta nel nord e nel centro Italia, con un focus sui supermercati, ma anche su discount, negozi al dettaglio, grossisti e mercati all'ingrosso.

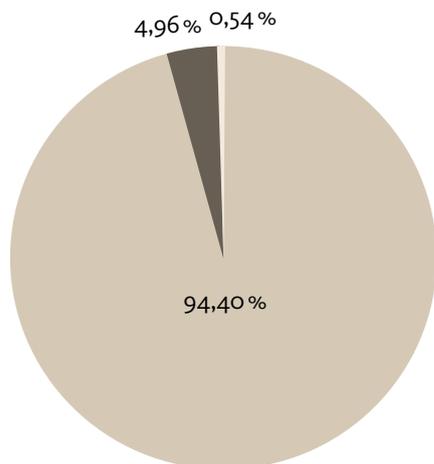
Nel complesso, la percentuale di conformità dei punti vendita controllati è risultata molto alta:

- > Il 94,40% delle visite di controllo non ha sollevato obiezioni.
- > Il 4,96% dei casi ha mostrato lievi difetti, come una denominazione incompleta sulle etichette dei prezzi o nei materiali pubblicitari.
- > Il 0,54% dei prodotti ha mostrato gravi non conformità, ad esempio l'uso illegittimo della denominazione protetta "Speck Alto Adige IGP" per prodotti di speck generici o merci composte.
- > Nel 0,11% dei casi, il prodotto era stato confezionato e la denominazione protetta era stata erroneamente riportata.

## VERIFICHE SUL MERCATO – ETICHETTATURA DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP 2024



## VERIFICHE SUL MERCATO CONFORMITÀ ETICHETTATURA



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

### Prospettive

Il monitoraggio continuo del mercato rimane uno strumento fondamentale per garantire l'alto standard qualitativo e il corretto utilizzo della denominazione protetta. Le informazioni raccolte alimentano attività di sensibilizzazione e formazione per minimizzare ulteriormente le violazioni e rafforzare la fiducia nel marchio "Speck Alto Adige IGP".



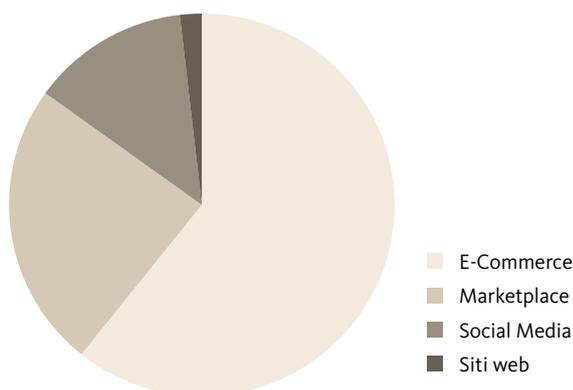
Con la crescente presenza dello Speck Alto Adige IGP su Internet, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha intensificato le misure di monitoraggio del marchio. Recentemente, il consorzio ha iniziato a collaborare con il fornitore di servizi “Griffeshield”, che utilizza un algoritmo automatico per monitorare le piattaforme di e-commerce a livello mondiale. L'obiettivo è garantire l'uso corretto della denominazione “Speck Alto Adige IGP” e del marchio protetto, identificare le violazioni e prendere provvedimenti contro di esse.

#### **Risultati del monitoraggio online 2024**

Nel 2024 sono stati identificati complessivamente 1.340 link su diverse piattaforme online. La maggior parte di questi link proveniva da cosiddetti marketplace come eBay o Google, seguiti da siti di e-commerce, siti web, domini, siti di comparazione prezzi e piattaforme di social media.

#### **Violazioni più comuni e provvedimenti**

- > Il 57% dei casi riguardava un uso errato della denominazione “Alto Adige”.
- > Nel 21% degli annunci mancava il termine “IGP” o non era usato correttamente. Questi annunci sono stati corretti di conseguenza.
- > Il 9% degli annunci utilizzava indebitamente la denominazione protetta “Speck Alto Adige IGP”. Questi sono stati rimossi o corretti.
- > Il 6% degli annunci si trovava su siti web fraudolenti.
- > Il 5% delle violazioni riguardava un uso errato del logo, che è stato anche corretto.
- > Nel 2% degli annunci mancava la corretta indicazione della categoria di prodotto.



#### **Sintesi**

La collaborazione con Griffeshield si è rivelata un mezzo efficace per proteggere l'integrità del marchio Speck Alto Adige IGP anche nel mondo digitale. Grazie al monitoraggio automatizzato e alla rapida correzione delle violazioni, il marchio è stato rafforzato e contribuito alla garanzia della qualità nell'e-commerce. Il consorzio continuerà a sviluppare queste misure per accompagnare al meglio la crescente presenza nel settore online.

#### **Collaborazione con il Controllo Qualità Alto Adige – Focus sulla qualità del prodotto**

Nell'autunno del 2024 è stata ripresa la collaborazione con il Controllo Qualità Alto Adige (SQK). L'attenzione è focalizzata sul controllo periodico dei punti vendita e sulla qualità dei diversi tipi di Speck Alto Adige IGP. L'obiettivo è continuare a integrare la qualità percepita dal consumatore nelle attività di controllo e promuovere il raggiungimento di uno standard qualitativo il più uniforme possibile per la vendita dello Speck Alto Adige IGP.

Nell'autunno del 2024 sono stati visitati 109 punti vendita nel Nord Italia, inclusi l'Alto Adige e la Germania meridionale, con un totale di 317 referenze controllate.

Il monitoraggio è accompagnato dal gruppo di lavoro Qualità e la valutazione viene effettuata in stretta collaborazione con il Controllo Qualità Alto Adige. L'attenzione principale delle ispezioni è rivolta in particolare alla consistenza dei prodotti.

## Tutela del marchio

Poiché lo Speck Alto Adige sta guadagnando sempre più popolarità a livello internazionale e le denominazioni protette non sono per lo più riconosciute al di fuori dell'UE, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha continuato il monitoraggio globale dei marchi "Speck", "Alto Adige" e "Südtirol" nella categoria dei prodotti salumi. Gli utilizzatori non conformi del marchio sono stati contattati e invitati a cessare l'uso del marchio.

Nel 2024 è stata rinnovata la registrazione del marchio verbale e figurativo di Speck Alto Adige IGP con validità nell'UE e nel Regno Unito per altri 10 anni.



# Comunicazione e marketing

## ALTO ADIGE

### LA FESTA DELLO SPECK ALTO ADIGE A BRUNICO

La Festa dello Speck si è svolta quest'anno per la seconda volta nella Val Pusteria. A causa delle previsioni meteo sfavorevoli, il festival è stato spostato dalla cima del Kronplatz alla piazza Tschurtschenthaler e alla piazza del municipio di Brunico.

Dal 28 al 29 settembre la città di Brunico si è trasformata in un grande spazio festivo. Mentre le band dal vivo creavano l'atmosfera, i visitatori hanno avuto l'opportunità di scoprire prodotti artigianali e di qualità altoatesina, tra cui lo Speck Alto Adige IGP e il Bauernspeck.

Un festival incentrato sullo Speck Alto Adige IGP è, ovviamente, anche una festa per il palato. Durante le degustazioni di Speck, i partecipanti sono stati accompagnati in un viaggio attraverso i vari sapori e consistenze di questo prodotto tradizionale. Anche se lo Speck era il protagonista indiscusso, durante le degustazioni è stato accompagnato da pregiati vini altoatesini, formaggi e mele altoatesine. Domenica, come momento speciale, si è tenuto uno show cooking. IDM ha collaborato con il Consorzio Tutela Speck Alto Adige e il

Consorzio Skirama Kronplatz nella comunicazione e nella promozione dell'evento, nonché nell'organizzazione. Sono stati trasmessi spot radiofonici su vari canali, tra cui NBC e Südtirol 1. Inoltre, è stata realizzata una campagna pubblicitaria su Citylights e su diverse testate giornalistiche, come Dolomiten, Pustertaler Zeitung, Corriere dell'Alto Adige e L'Adige. La comunicazione sui social media è stata particolarmente attiva.

#### SOCIAL MEDIA

Portata 197.243

Impressioni 597.066

IMPRESSIONI 1.813.139

PUBBLICAZIONI STAMPA 263.000

SPOTS RADIO 113

Visitatori

**10.000**



## GIORNATA DELLO SPECK ALTO ADIGE A NATURNO

Il 5 maggio 2024 si è svolta la Giornata dello Speck Alto Adige a Naturno – una festa per i sensi con le migliori prelibatezze locali. La terza edizione della giornata dello Speck in Val Venosta è stata organizzata ancora una volta in collaborazione con la cooperativa turistica Naturno, IDM Alto Adige e il Consorzio Tutela Speck Alto Adige. Dalle 10 alle 18, l'evento ha offerto un programma variegato, che includeva un mercato gastronomico, show cooking, intrattenimento per bambini e musica dal vivo. La banda musicale di Naturno ha aperto il programma musicale. L'inaugurazione ufficiale è stata condotta dalle presentatrici Silvia Vontanive e sua figlia Stella. Tra gli ospiti erano presenti l'assessore provinciale Marco Galateo, il sindaco Zeno Christanell, il deputato europeo Herbert Dorfmann e il presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige Paul Recla. Inoltre, Tina Marcelli del ristorante gourmet Artifex ha intrattenuto il pubblico con uno show cooking dedicato allo Speck Alto Adige IGP. Anche i più piccoli non sono stati dimenticati: con l'aiuto del team di Tina Marcelli, hanno preparato con entusiasmo i canederli allo speck. Le prelibatezze culinarie per gli ospiti sono state preparate e servite dal catering Tribus, insieme a due

associazioni locali di Naturno (la banda musicale e il gruppo Krampus di Naturno). Cinque produttori di Speck Alto Adige IGP del Consorzio (Macelleria Christanell, Moser, Pfitscher, Recla e Merano Speck), oltre ad altri produttori di specialità regionali, hanno presentato i loro prodotti al mercato gastronomico. L'evento è stato completato dalla musica del duo David Frank e Magdalena Oberstaller e dei Fratelli Stonati. L'evento è stato promosso tramite diverse misure di marketing, tra cui volantini, manifesti, Citylights nelle fermate degli autobus, advertorial, pubblicità su stampa e sui canali social media. Sono stati invitati anche giornalisti e influencer da Germania e Italia per promuovere l'evento.

SOCIAL MEDIA

160.285

Portata

719.670

Impressioni



## SPECKAPERITIVO WINTER

Ogni sabato e domenica di marzo 2024, gli ospiti della regione sciistica e delle malghe hanno potuto godere di divertimento sportivo invernale, accompagnato da prelibatezze culinarie a base di Speck Alto Adige IGP. Il nuovo partner dell'evento, lo Schüttelbrot Alto Adige IGP, ha arricchito le creative preparazioni a base di Speck in modo gustoso e autentico. Le baite del comprensorio sciistico hanno deliziato i loro ospiti con innovative creazioni a base di Speck, come il sushi allo Speck Alto Adige e la sorprendente combinazione di cappesante e Speck Alto Adige IGP. Inoltre, la Cavaliere, testimonial del comprensorio sciistico, ha sorpreso gli ospiti delle gondole VIP con un esclusivo SpeckAperitivo. L'evento è stato promosso dalla cooperativa turistica di Rio Pusteria, IDM Alto Adige e il consorzio tramite vari canali radio, social media e STOL On Tour. Sono stati distribuiti volantini, cartelli da tavolo, menù e manifesti. Inoltre, la visibilità dell'evento sul posto è stata supportata con bandiere e striscioni nelle baite e alle stazioni di valle e di montagna. L'edizione Winter di SpeckAperitivo ha offerto agli ospiti un'esperienza indimenticabile nel magnifico scenario delle Alpi, con le specialità regionali.



**SOCIAL MEDIA**  
**201.187**  
 Portata  
**926.718**  
 impressioni

## SPECKAPERITIVO SPRING

Ogni giovedì di maggio, i locali Campofranz a Bolzano, Café Darling a Merano, Alter Schlachthof a Bressanone e COSMO Restaurant & Bar a Brunico hanno offerto agli ospiti bocconcini innovativi con Speck Alto Adige IGP. La tradizionale specialità è stata presentata in modo moderno e creativo. La promozione dell'evento ha incluso una campagna radiofonica sui canali radio Südtirol Südtirol 1, Radio Tirol, Radio Holiday e NBC, una galleria fotografica su Stol on Tour, una campagna sui social media e pubblicità digitale Out-of-Home nelle stazioni ferroviarie. L'evento è stato anche promosso tramite vari materiali pubblicitari, come volantini, cartelli da tavolo, stuzzicadenti e roll-up, messi a disposizione dei locali.

**RADIO**  
 portata media  
 giornaliera di  
**213.041**  
 persone

**SOCIAL MEDIA**  
**85.832**  
 persone raggiunte  
**357.526**  
 impressioni



## ACCADEMIA DELLO SPECK

L'Accademia dello Speck rientra nella "Strategia 4-I" del consorzio, composta dalle aree Informare, Istruire, Involgere e Identificare. L'obiettivo è quello di familiarizzare gli altoatesini con la cultura dello Speck, il processo di produzione protetto e il consorzio di tutela, in modo che possano identificarsi con il prodotto. In questo ambito, l'evento serale "Speck & Vino" presso il Centro Convegni Abbazia di Novacella ha fornito ai dodici partecipanti una conoscenza approfondita dello Speck Alto Adige IGP e dell'arte del food pairing con il vino. Durante il workshop di cucina, anch'esso un evento serale, quattordici partecipanti, sotto la guida dello chef Herbert Hintner, hanno preparato il menù natalizio perfetto con Speck Alto Adige IGP. Per i partecipanti che desideravano approfondire ulteriormente, è stato offerto il corso di 4 giorni "Diplom

Speck Expert". Durante le visite a vari produttori di speck del consorzio (Kofler Delikatessen, Recla e Viktor Kofler), a un allevatore di suini e all'atelier di cucina dell'HGV, i partecipanti hanno ricevuto approfondimenti sul mondo dello Speck Alto Adige IGP e del Bauernspeck. L'esame finale, sostenuto con successo da tutti e sette i partecipanti, ha certificato le loro competenze sulla specialità. I neodiplomati esperti di Speck fungeranno da ambasciatori per lo Speck Alto Adige IGP e il Bauernspeck. Nel 2024, l'Accademia dello Speck ha accolto 33 partecipanti ai suoi corsi, che hanno lasciato un feedback molto positivo.

33  
partecipanti



## SPECKSAFARI

La Specksafari, che unisce una visita guidata del centro storico con una degustazione sensoriale di Speck nella storica cantina del locale Campofranz, ha celebrato nel 2024 il suo quarto anno. Da quest'anno, l'evento ha ricevuto il supporto organizzativo di IDM Alto Adige. Grazie ai miglioramenti continui, la partecipazione è aumentata costantemente nel corso degli anni. Nel primo semestre, la Specksafari ha accolto un totale di 203 partecipanti in 14 date – comprese le date fisse di aprile e maggio, nonché ulteriori appuntamenti su richiesta – con una media di circa 15 partecipanti per evento. Nel secondo semestre, anche qui si sono tenuti 14 appuntamenti, con le date fisse a settembre e ottobre, a cui hanno partecipato 249 persone, con una media di quasi 18 partecipanti per evento. In totale, nel 2024, sono stati 452 partecipanti distribuiti su 28 appuntamenti, con una media di oltre 16 partecipanti per evento. L'iniziativa ha avvicinato lo Speck Alto Adige

IGP a un ampio pubblico e si guarda con ottimismo al 2025, con l'intento di coinvolgere ancora più turisti per far conoscere e apprezzare lo Speck Alto Adige IGP.



## SPECK & WEIN EMOTION

Nel inverno 2024, sul Kronplatz è stata nuovamente realizzata la popolare "Speck & Wine Emotion", un'escursione culinaria che ha entusiasmato tanto gli appassionati di sport quanto quelli di gastronomia. Ogni mercoledì, da gennaio a marzo, i partecipanti sono stati accompagnati da esperti maestri di sci a tre baite selezionate: la Geiselbergerhütte, la Lorenzhütte e il Kron Restaurant. Lì, gli ospiti sono stati accolti da un ambasciatore del gusto che li ha guidati alla scoperta dei pregiati vini altoatesini e dello

Speck Alto Adige IGP. Ogni visita alle baite si è conclusa con un raffinato assaggio di speck, che ha messo in evidenza la versatilità dello Speck Alto Adige IGP. L'evento ha suscitato un grande interesse e ha accolto 162 partecipanti in 10 appuntamenti. L'esperienza varia e ben bilanciata, che unisce attività sportiva e piacere gastronomico, è stata ampiamente apprezzata dai partecipanti e continuerà ad essere un evento fisso sul Kronplatz negli anni a venire.



## SVILUPPO DI UNA STRATEGIA PER SENSIBILIZZARE I RISTORATORI E I GESTORI DEL SETTORE HORECA RIGUARDO LO SPECK ALTO ADIGE IGP

Nel 2024, è stata sviluppata una strategia completa in stretta collaborazione con l'agenzia di comunicazione Succus, con l'obiettivo di sensibilizzare i ristoratori e i gestori del settore Horeca riguardo lo Speck Alto Adige IGP. L'obiettivo della strategia è aumentare la consapevolezza sulla qualità superiore e sulle caratteristiche uniche dello Speck Alto Adige e rafforzare la sua presenza nella ristorazione e nel settore Horeca. Per la realizzazione della strategia, sono stati coinvolti vari partner chiave, tra cui il gruppo gastronomico e di marketing del Consorzio Tutela Speck Alto Adige, che ha messo a disposizione la propria esperienza e rete. La prima fase della campagna di promozione è prevista per il 2025, con iniziative di comunicazione sia nel settore B2B che B2C. La campagna proseguirà e si intensificherà negli anni successivi.

L'obiettivo principale di questa campagna è attrarre nuovi partner per lo Speck Alto Adige IGP e posizionare ulteriormente il prodotto nel mercato, con un focus sulla qualità e l'autenticità dello speck e sull'apertura di nuove opportunità commerciali nel settore Horeca e gastronomico.



## EISACKTALER KOST 2024: UN FESTIVAL CULINARIO

Nel marzo 2024, l'evento Eisacktaler Kost è stato un importante motore di afflusso. Il festival culinario, organizzato dalle imprese dell'Eisacktaler Kost, si è svolto in primavera e ha portato la varietà della regione sulla tavola. In totale, 19 aziende hanno partecipato all'evento, che è stato accompagnato da comunicati stampa e post sui social media per raggiungere un pubblico ampio. Un elemento fondamentale dell'evento è stata l'integrazione di prodotti di qualità altoatesini, come lo Speck Alto Adige IGP, la Mela Alto Adige IGP e altri prodotti con il marchio di qualità Alto Adige. Sono stati offerti vari assaggi e corsi per avvicinare il pubblico alle caratteristiche e all'alta qualità di questi prodotti. L'evento ha favorito il networking tra le aziende partecipanti, con i produttori e con la regione.

19  
aziende  
partecipanti



## GRUPPI ALBERGHIERI

Nel 2024 è stata proseguita la collaborazione di successo con i gruppi alberghieri Vinum Hotels, Dolce Vita Hotels e l'Associazione affittacamere privati dell'Alto Adige. Queste partnership continuano a puntare sull'integrazione prominente dello Speck Alto Adige IGP nell'offerta gastronomica degli hotel, con un focus particolare sulla colazione a buffet, dove lo speck gioca un ruolo centrale, avvicinando così gli ospiti al prodotto di alta qualità. Attraverso la fornitura di materiale pubblicitario di alta qualità, lo Speck Alto Adige IGP viene messo in scena in modo prominente e autentico nei locali e, inoltre, il personale viene informato e sensibilizzato sulla specialità. Queste misure contribuiscono a offrire agli ospiti un'esperienza gastronomica unica e a rafforzare la consapevolezza del prodotto regionale. Un momento saliente delle collaborazioni è stata l'integrazione dello Speck Alto Adige IGP negli eventi del Cinema in Vigna e nelle settimane culinarie "Rendezvous

mit Südtirols Originalen". Questi eventi hanno offerto una piattaforma eccellente per avvicinare la specialità a un pubblico ampio e presentarla in modo raffinato e innovativo.

Inoltre, nel 2024, il consorzio ha lavorato a nuove collaborazioni con gruppi alberghieri. L'obiettivo perseguito è quello di aumentare la consapevolezza dello Speck Alto Adige IGP nella gastronomia e nell'ospitalità locale e di consolidare la specialità come ambasciatrice nei locali.



## ALTO ADIGE AIUTA - AZIONE DI BENEFICENZA 2024

Da 9 anni, nel periodo pre-natalizio, si svolge un'iniziativa caritativa a favore di "Alto Adige Aiuta". Nel 2024, i produttori di Speck Alto Adige IGP hanno sostenuto "Alto Adige Aiuta" con una donazione di 10.000,00 €. L'azione è stata promossa tramite un quiz mattutino su Südtirol 1 e Radio Tirol, che è andato in onda dal 09.09.2024 al 21.09.2024. Questo ha permesso di promuovere contemporaneamente la festa dello speck a fine settembre e l'azione benefica. I partecipanti avevano la possibilità di vincere un buono pasto per due persone per sabato 28 settembre 2024, rispondendo correttamente alle domande sul prodotto. Inoltre, per ogni domanda sullo speck posta durante il quiz, è stato generato un importo donato a "Alto Adige Aiuta", finanziato dai produttori di speck. La comunicazione mediatica dell'iniziativa è stata realizzata tramite le stazioni radio Südtirol 1, Radio Tirol e sui canali social media.

Le donazioni a "Alto Adige Aiuta" vanno a beneficio delle persone in situazioni di emergenza. Le organizzazioni di soccorso coinvolte hanno esaminato i casi e garantiscono che il denaro donato venga utilizzato in modo sensato.

Tutti i costi dell'iniziativa sono stati coperti tramite il consorzio, per cui ogni euro donato arriva direttamente ai bisognosi! Il presidente Arno Kompatscher ha personalmente garantito come patrono dell'iniziativa.



## SCUOLE ALBERGHIERE DELL'ALTO ADIGE – SPECK ALTO ADIGE E PRODOTTI DI QUALITÀ ALTOATESINI

Le attività educative sui prodotti di qualità altoatesini nelle scuole alberghiere sono continuate anche nel 2024. L'obiettivo è informare le classi di diploma sui prodotti di qualità altoatesini e far conoscere agli studenti le caratteristiche sensoriali di alcuni prodotti selezionati tramite degustazioni. I corsi e le degustazioni sono tenuti da ambasciatori del gusto e produttori come relatori ospiti. Nel 2024 si sono svolti un seminario di due giorni a marzo presso la scuola alberghiera Kaiserhof e un seminario di un giorno a dicembre presso la scuola professionale per l'industria alberghiera Savoy. In totale, 150 studenti hanno partecipato ai seminari.

150  
studenti



## CAMPAGNA DI IMMAGINE LOCALE: SPECK ALTO ADIGE IGP E BAUERN SPECK

Anche quest'anno, nei mesi di ottobre e novembre, è stata avviata una campagna di immagine dedicata allo Speck Alto Adige IGP e al Bauernspeck, con un focus particolare sulle ricette a base di Speck Alto Adige IGP. L'obiettivo principale di questa campagna era rafforzare l'immagine e la notorietà di entrambi i prodotti, oltre a supportarne la vendita attraverso misure di comunicazione mirate.

La campagna è stata realizzata attraverso diverse attività di marketing, tra cui pubblicità Out of Home, contenuti dedicati alle ricette nei media locali e il coinvolgimento di quotidiani regionali. In questo modo, si è voluto aumentare la consapevolezza del pubblico sulle caratteristiche

uniche dello Speck Alto Adige IGP e del Bauernspeck, rafforzando al contempo il legame con le tradizioni gastronomiche locali.

TIRATURA MEDIA 208.300

GOOGLE DISPLAY NETWORK 1.763.637

Clic 13.411

FACEBOOK

Portata 159.891

Impressioni 869.420



  
**Bauernspeck Alto Adige**  
Quando cerco il gusto



Scopri i produttori di Bauernspeck su  
[speck.it/bauernspeck](https://speck.it/bauernspeck)



  
Momenti di gusto con  
**Speck Alto Adige IGP**



Lo Speck Alto Adige IGP è un prodotto eccellente e versatile, ideale per le ricette tradizionali dell'Alto Adige e per arricchire quelle moderne. Ricco di proteine, è una scelta ottima per tutte le età e ogni situazione.  
Idee e ricette attorno allo Speck Alto Adige IGP su [speck.it/it/ricette](https://speck.it/it/ricette)

## QUALICHECKER: SENSIBILIZZARE ALL'ACQUISTO DI PRODOTTI LOCALI

Gli ascoltatori di Südtirol 1 sono stati fermati dai cosiddetti Qualichecker durante gli acquisti alimentari tra inizio e metà aprile e le loro borse sono state “verificate” per prodotti locali. Chi aveva almeno tre prodotti di qualità nella borsa ha vinto automaticamente un buono del valore di 100 €. Con questa iniziativa sono stati sensibilizzati i consumatori in tutto il paese all'acquisto di prodotti locali. Sono stati “verificati” 20 consumatori, di cui 18 avevano almeno tre prodotti di qualità altoatesini nella borsa. La campagna è stata promossa tramite Südtirol 1, una landing page creata sul sito web di Südtirol 1 e sui social media.



**SOCIAL MEDIA**

Persone raggiunte 148.519

**VISITE ALLA LANDING PAGE** 58.644

**SÜDTIROL 1**  
**214.000**  
 ascoltatori giornalieri

## CALENDARIO DELLE RICETTE

Il Calendario Culinario della Südtiroler Frau viene pubblicato ogni anno il 15 dicembre e contiene un consiglio per ogni giorno del nuovo anno, che può essere consultato su [suedtirolerfrau.it](http://suedtirolerfrau.it). Nel 2023, i prodotti con il marchio di qualità Alto Adige, come il pane, le uova, le erbe, il miele, la mela Alto Adige IGP e lo Speck Alto Adige IGP, sono stati al centro dell'attenzione.



Lettori raggiunti  
**55.000**



**OKTOBER**

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

**Südtiroler Kräuter**  
 Weil ich Qualität will!

*Tippe und klappe!*

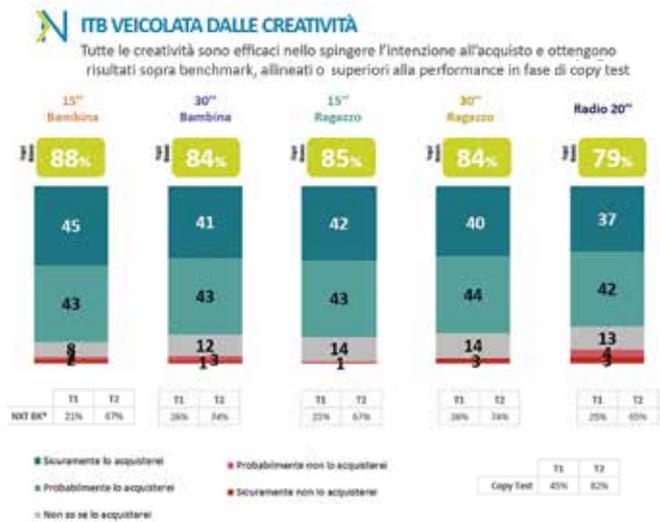
# ITALIA

## CAMPAGNA D'IMMAGINE NAZIONALE SPECK ALTO ADIGE IGP "UNESPECKTED"

L'anno appena trascorso è stato per il gruppo Marketing del Consorzio Tutela Speck Alto Adige un anno ricco di sfide. L'obiettivo che ci siamo posti era molto ambizioso, ma eravamo consci che per noi era fondamentale studiare una nuova strategia di comunicazione per riposizionare il nostro Speck Alto Adige IGP con un unico obiettivo: valorizzazione. Per questo abbiamo scelto un nuovo approccio strategico per raccontare l'eccellenza altoatesina come un secondo inaspettato, versatile, leggero, sfizioso e adatto proprio a tutti, adulti, bambini e amanti dello sport.

La prima parte dell'anno è stata dedicata a un'attenta analisi del mercato e dei consumatori, attraverso indagini quantitative e qualitative: dalle ricerche sono emersi spunti molto interessanti che hanno permesso al team di studiare ed elaborare la nuova campagna immagine dello Speck Alto Adige IGP per i prossimi tre anni.

Verso la metà dell'anno ci siamo dedicati alla realizzazione della creatività della campagna, in particolare per la realiz-



zazione dello spot TV, radio e digital, firmata dall'agenzia Grey e con la casa di produzione Filmgood e con i noti registi Luca e Marcello Lucini - così, dopo 20 anni, il nostro Speck Alto Adige IGP è tornato da protagonista sugli schermi delle principali emittenti televisive italiane con un'idea creativa che punta sull'inaspettato. Come inaspettato è lo Speck Alto Adige IGP, un vero e proprio "secondo che non ti aSPECKti" (da qui il nome del concept creativo), capace di sorprendere tutti i consumatori sfidando la tipica organizzazione convenzionale dei pasti a cui siamo abituati.

Tra l'estate e l'autunno è stata elaborata anche un'ipotesi di pianificazione della campagna e il relativo piano media per una comunicazione crossmediale volta a raggiungere più consumatori possibili e sviluppare una maggiore brand awareness per il Consorzio Tutela Speck Alto Adige.

I risultati ottenuti dalla campagna sono stati monitorati con una ricerca di Nexplora che ha verificato il pre e post campagna e siamo lieti di comunicare che i dati sono molto confortanti, la creatività degli spot sia TV che radio sono piaciuti molto e per la loro semplicità sono riusciti a tra-

smettere al meglio i concetti chiave e soprattutto il valore dello Speck Alto Adige IGP. Si è potuto anche cogliere che anche la Brand Awareness del consorzio e dello Speck Alto Adige IGP è aumentata.

Siamo consci che abbiamo iniziato un lungo cammino e che abbiamo ancora tanta strada da percorrere, proprio per questo stiamo già lavorando per il nuovo anno, con una consapevolezza in più che la campagna può aiutare il lavoro di tutti e grazie alla condivisione e alla collaborazione si potranno raggiungere degli obiettivi ambiziosi.

## EVENTO PR - MILANO

In occasione del lancio e della prima trasmissione della campagna TV per lo Speck Alto Adige IGP, è stato organizzato un evento PR per membri, partner e rappresentanti dei settori lifestyle, food, trade e media Marcom. L'obiettivo dell'evento era quello di presentare in anteprima il focus della campagna e di discutere con i giornalisti e gli ospiti non solo della campagna TV, ma anche delle caratteristiche uniche dello Speck Alto Adige IGP e del ruolo cen-

trale del Consorzio Tutela Speck Alto Adige. La presentazione si è tenuta in una sala cinematografica, seguita da un incontro in un'atmosfera speciale presso il ristorante del cinema. Dopo l'evento, ai giornalisti è stato consegnato un kit di materiali promozionali, e le informazioni sono state inviate anche tramite comunicato stampa.

49  
articoli

29  
giornalisti  
presenti  
all'evento



## UN PEZZO DI ALTO ADIGE NELLE SCUOLE PRIMARIE DELLA LOMBARDIA E DEL VENETO: UN PROGETTO SCOLASTICO CONDIVISO ENTUSIASMA GLI STUDENTI.

In collaborazione con gli esperti di La Fabbrica, anche quest'anno, per il secondo anno consecutivo, è proseguito il progetto scolastico che avvicina gli studenti delle scuole primarie della Lombardia allo Speck Alto Adige IGP. Insieme ai loro insegnanti, gli studenti si sono imbarcati in un affascinante viaggio per scoprire le caratteristiche distintive dello Speck Alto Adige IGP e l'unicità della nostra regione.

Per approfondire questa esperienza, 427 scuole hanno ricevuto gratuitamente del materiale didattico sotto forma di un kit educativo, che è stato utilizzato durante le lezioni. Il progetto offre anche la possibilità di partecipare a un concorso. Le classi sono invitate a presentare diverse interpretazioni di ricette, che saranno realizzate sia a scuola che a casa con le loro famiglie. Le tre classi vincitrici saranno premiate alla fine dell'anno scolastico 2024-2025 con un premio in natura del valore di 1.000 € e avranno la possibilità esclusiva di partecipare a un workshop speciale.



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

### Comunicati stampa

I comunicati stampa per la stampa specializzata e il pubblico hanno fornito ai media informazioni dettagliate sullo Speck Alto Adige IGP. Contenuti vari e interessanti, molti dei quali completamente nuovi, hanno caratterizzato l'attività di PR online e offline.

### Speck Alto Adige Igp: proteine nobili con gusto

Poco sale, poco fumo e tanta aria fresca di montagna. Lo Speck Alto Adige Igp è uno dei salumi più amati e apprezzati in tutto il mondo. Ogni giorno è lavorato con attenzione e dedizione con l'obiettivo di renderlo sempre più speciale e adatto davvero a tutti. 22 sono in media le settimane di cura, 154 i giorni di delicata attenzione, in tutti i mesi durante i quali lo Speck Alto Adige Igp riposa all'aria di montagna per perdere un terzo del suo peso iniziale e assumere la classica consistenza. Un lungo e lento processo, necessario per certificare un prodotto di qualità a marchio Igp. Un riconoscimento che lo Speck Alto Adige Igp ottiene solo se realizzato con gli ingredienti migliori e nel rispetto di rigidi controlli portati avanti dal Consorzio Tutela Speck Alto Adige. Del gusto delicatamente speziato (grazie all'alloro, al rosmarino e al ginepro per citarne alcuni), lo Speck Alto Adige Igp contiene un massimo del 9% di sale nel prodotto finale e rappresenta un'ottima fonte proteica (30%), ma soprattutto di alta qualità: fornisce le cosiddette "proteine nobili", ovvero quelle proteine che contengono tutti gli aminoacidi essenziali che l'organismo non è in grado di produrre e che devono pertanto essere introdotte con gli alimenti. Nato dall'unione di due culture gastronomiche, l'affinazione leggera tipica del nord d'Italia e la stagionatura all'aria utilizzata al Sud, lo Speck Alto Adige Igp resta tra i più magri e leggeri della categoria: solo il 35% sono grassi saturi mentre il restante 65% è composto da insaturi, molto utili per diminuire i valori del colesterolo cattivo a favore di quello buono. Lo Speck Alto Adige Igp contiene macronutrienti e micronutrienti essenziali per un corretto stile di vita, ricco in sostanze nutritive e in sali minerali come sodio, potassio e zinco, a una vera e propria eccellenza della produzione Made in Italy e, come confermato da NFI (Nutrition Foundation of Italy), perfettamente inseribile in una dieta corretta e bilanciata, in ogni fascia d'età.



### Le domande più frequenti sullo Speck Alto Adige IGP?

Con le nostre risposte puoi conoscere a fondo questo prodotto pregiato

Informarsi sulle qualità di un prodotto prima di acquistarlo è un'abitudine che tutti dovremmo adottare. Solo conoscendo le sue caratteristiche, valori nutrizionali e abbinamenti, sarà possibile integrarlo nella nostra alimentazione nel migliore dei modi. Per questo abbiamo deciso di raccogliere tutte le curiosità sullo Speck Alto Adige IGP: così apprezzerai davvero ogni fetta. A proposito, lo sapevi che il suo sapore può cambiare a seconda di come viene tagliato?



#### Quindi, come si taglia?

A fette sottilissime con l'affettatrice oppure con il coltello per fette un po' più spesse. Mentre le fette sottili si sciolgono in bocca, facendo risaltare le note aromatiche e speziate, le fette più spesse, tagliate a mano, esaltano il gusto intenso della carne e conferiscono una consistenza più croccata e succulenta. Un'altra alternativa è [tagliarlo a cubetti](#), se ad esempio, si vogliono preparare i canederli. Per un sapore più delicato, consigliamo di eliminare la cotenna speziata, ma se cerchi un gusto più forte e deciso, non buttarla via!

#### E quale taglio del maiale viene utilizzato?

Per produrre lo Speck Alto Adige IGP, vengono usate soltanto carni di suino magre, selezionate secondo rigorosi criteri di qualità. Se vuoi approfondire le fasi della produzione, [qui](#) trovi tutti i dettagli.

#### Come devo conservarlo?

Se non confezionato sottovuoto, lo Speck Alto Adige IGP va subito messo in frigo, avvolto in un panno o tra due piatti fondi. In questo caso, può essere conservato per alcune settimane. Se venduto sottovuoto e non aperto, può durare anche alcuni mesi riposto in un luogo fresco e asciutto. Dopo averlo tolto dalla confezione sottovuoto, almeno un'ora prima dell'assaggio, puoi conservarlo in frigo sempre in un panno o tra due piatti oppure rimetterlo [sottovuoto](#).

Articoli

99

Lettori + utenti unici

130.947.137

Valore mediatico

311.289

## GERMANIA

### ATTIVITÀ PR GENERALI

Il contatto con i media è stato accuratamente gestito durante tutto l'anno. Oltre agli approcci consolidati, sono stati proposti anche temi nuovi e interessanti alle redazioni. Grazie a specifiche mailing per la stampa e alla messa a disposizione di nuovi contenuti, i media hanno ricevuto continuamente spunti per la copertura giornalistica. Misure PR mirate, come un viaggio stampa con Falstaff, collaborazioni con i media e con i blogger, hanno contribuito a rafforzare la visibilità dello Speck Alto Adige IGP nel mercato tedesco.

VIAGGIO STAMPA  
FALSTAFF  
Tiratura Print  
**143.100**

Publicazioni  
Print + Online  
**67**  
Portata  
**216.042.819**



### COLLABORAZIONI CON I MEDIA

Nel corso dell'anno sono state realizzate collaborazioni mirate sul mercato tedesco. Con Falstaff è stato realizzato un online-advertorial, inoltre, durante il periodo dell'Avvento è stata prenotata una finestra nel calendario dell'Avvento. Con Lecker, invece, a dicembre si è svolta una collaborazione sui social media.

#### COLLABORAZIONE SOCIAL MEDIA LECKER.DE

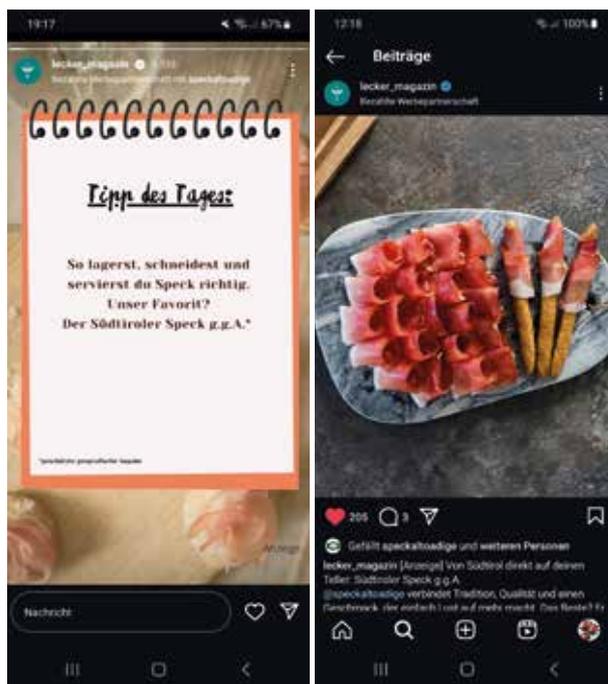
Impressioni	634.841
Clic sul link	183

#### CALENDARIO DELL'AVVENTO FALSTAFF

Totale visualizzazioni	15.346
Partecipanti	6.499

#### ONLINE ADVERTORIAL FALSTAFF

Visualizzazioni di pagina	1,5 milioni/mese
Utenti unici	1,2 milioni/mese



## COLLABORAZIONE BLOGGER FELIX'KOCHBOOK

Alla fine dell'anno 2024 è stata realizzata una collaborazione a pagamento con un blogger. Nell'ambito di questa collaborazione è stata creata una ricetta incentrata sullo Speck Alto Adige IGP come protagonista. Sono stati pubblicati immagini, storie e reel che mostravano questa creazione.

## ATTIVITÀ TRADE

Il Südtirol Shop in Shop unisce le specialità regionali a una cultura gastronomica autentica ed è stato presente in Germania per il terzo anno consecutivo. In 14 punti vendita in tre regioni EDEKA, il negozio ha presentato la varietà e la qualità dei prodotti agricoli altoatesini direttamente ai consumatori tedeschi. I prodotti sono stati offerti sotto un concetto unificato che metteva in risalto l'origine e la qualità eccezionale. Dai prelibati vini e speck fino alle specialità tradizionali, l'assortimento invitava alla scoperta e al piacere.

Attivo durante tutto l'anno, il Südtirol Shop in Shop ha permesso di vivere da vicino i prodotti attraverso 35 degustazioni. Queste degustazioni sono state un momento saliente per gli amanti del buon cibo e hanno offerto anche

Visite al blog

**39**

INSTAGRAM

Account raggiunti

**1.917**

Impressioni

**2.204**

FACEBOOK

Account raggiunti

**133**

Impressioni

**137**

affascinanti approfondimenti sulla tradizione e produzione delle specialità altoatesine.

Parallelamente, il mondo agricolo altoatesino ha puntato su collaborazioni esclusive con Feinkost Käfer nel sud e Lindner Esskultur nel nord della Germania per posizionare i prodotti nel segmento premium.

Queste partnership e la presenza nei mercati EDEKA non solo rafforzano l'immagine dei prodotti agricoli altoatesini, ma favoriscono anche la distribuzione nei mercati chiave. Creano fiducia e sottolineano l'impegno per la massima qualità e cultura del gusto. Il Südtirol Shop in Shop porta l'unicità dell'Alto Adige direttamente ai consumatori, rendendo il mondo del gusto della regione fruibile in modo innovativo.



## FRANCIA

### SPECK ALTO ADIGE IGP ALLA FIERA ALIMENTARE MONDIALE SIAL

Dal 19 al 23 ottobre 2024, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige è stato nuovamente presente alla fiera internazionale SIAL di Parigi. Come una delle piattaforme più significative a livello mondiale per l'alimentazione e i prodotti alimentari, la SIAL ha offerto un'opportunità ideale per presentare lo Speck Alto Adige IGP a un pubblico internazionale di esperti del settore. Anche quest'anno, il consorzio ha partecipato con IDM Alto Adige e il produttore Recla allo stand collettivo altoatesino.

#### **SIAL 2024: Innovazione e Tendenze al Centro**

Con circa 265.000 visitatori specializzati provenienti da oltre 200 paesi, la SIAL 2024 ha confermato il suo status di fiera leader nel settore alimentare. L'evento ha posto l'accento su temi innovativi come la produzione sostenibile, le tecnologie innovative, le soluzioni di packaging e nuove esperienze sensoriali.

#### **Espansione delle reti internazionali**

Per il Consorzio Tutela Speck Alto Adige, la SIAL ha rappresentato una preziosa opportunità per entrare in contatto con potenziali partner e agenzie a livello globale. La fiera ha supportato i produttori nell'aprire nuovi mercati e nell'aumentare la notorietà dello Speck Alto Adige IGP a livello internazionale. Il confronto diretto con esperti del settore e visitatori ha fornito anche spunti importanti per le future strategie di mercato.



### PROMACO – MASTERCLASS E DEGUSTAZIONI EPICERY

#### **Promozione dello Speck Alto Adige IGP in Francia: Un autunno ricco di iniziative**

Nell'autunno 2024, il consorzio ha lanciato una serie di attività promozionali in Francia sotto il motto "Speck Alto Adige IGP. L'autenticità ha un sapore inimitabile", finanziate per il 70% dal Ministero italiano per le Imprese e il Made in Italy nell'ambito del programma di supporto ai

marchi collettivi all'estero. Lo scopo di queste iniziative era creare e rafforzare una vera cultura dello Speck Alto Adige IGP, distinguerlo dal comune speck e sensibilizzare chef, aspiranti cuochi, professionisti e giornalisti alle sue caratteristiche uniche.

### Degustazioni nei negozi specializzati e eventi a Parigi

Il 14 e 15 ottobre, si sono svolti due eventi a Parigi in collaborazione con Epicery. Lo Speck Alto Adige IGP è stato presentato e degustato da oltre 100 partecipanti, tra cui titolari di negozi di gastronomia, ristoratori, influencer e giornalisti specializzati. Contemporaneamente, durante ottobre e novembre, sono stati organizzati giorni di degustazione per il grande pubblico nei principali negozi di gastronomia dei più importanti arrondissement parigini.

### Protagonista alla Semaine du Goût

Venerdì 22 novembre, lo Speck Alto Adige IGP ha avuto un ruolo da protagonista alla Semaine du Goût. L'evento si è svolto nella scuola di cucina Lycée Guillaume Tirel a Parigi e si è rivolto a chef, aspiranti chef e appassionati di gastronomia. La giornata ha incluso due masterclass e sessioni pratiche di cucina guidate dallo chef italo-francese Denny Imbroisi. I partecipanti hanno avuto la possibilità di lavorare direttamente con il prodotto e acquisire preziose competenze pratiche. L'evento si è concluso con un menu di degustazione per chef e giornalisti di prestigio, che hanno apprezzato l'impegno e la creatività degli studenti.

### Workshop nelle scuole di cucina

Tra novembre e dicembre, il consorzio ha esteso le attività promozionali ad altre scuole di cucina francesi, organizzando workshop e corsi per avvicinare gli studenti alle caratteristiche uniche dello Speck Alto Adige IGP. Tra le scuole coinvolte figurano il Ceproc e l'EPMT di Parigi, nonché l'Istituto Lyfe (ex Istituto Paul Bocuse) a Lione. Durante questi workshop, gli aspiranti cuochi hanno imparato a conoscere le proprietà organolettiche del prodotto, la sua origine e il rigoroso processo di controllo che lo distingue dallo speck generico.

Queste iniziative dimostrano l'impegno del consorzio nel sensibilizzare il mercato francese – uno dei principali mercati di esportazione per le specialità salumiere italiane – e nel creare sinergie tra consumatori, professionisti e futuri chef. L'attività continua con l'obiettivo di valorizzare il prodotto e consolidare la sua presenza internazionale.

Numero di seminari di formazione nelle scuole alberghiere

**8**

Numero di partecipanti ai seminari di formazione

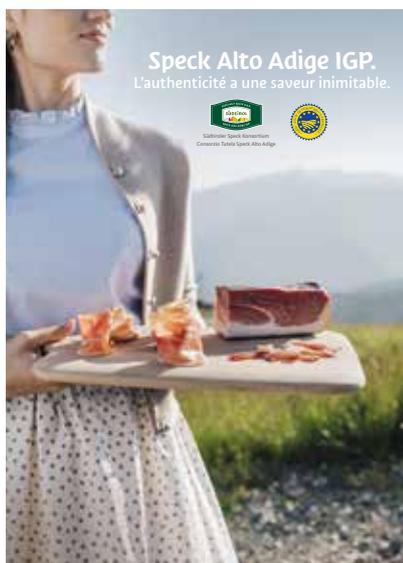
**210**

Lettori delle inserzioni B2B su stampa

**337.500**

Contatti raggiunti tramite degustazioni nei negozi di gastronomia

**3.600**



## USA

### FIERA SUMMER FANCY FOOD NEW YORK

La partecipazione del consorzio alla principale fiera degli Stati Uniti nel settore, la Fancy Food Show di New York, dal 23 al 25 giugno 2024, è stata un successo e sono stati forniti dettagli sui nostri prodotti a centinaia di visitatori interessati. A tutti i visitatori che hanno fornito i propri dati di contatto è stato inviato successivamente un breve fascicolo informativo sul prodotto e un elenco con gli indirizzi e-mail dei 5 produttori che servono il mercato statunitense. In questo modo, gli interessati hanno potuto entrare in contatto diretto con i produttori. Inoltre, sono stati aggiornati molti vecchi contatti, anche con i media e nel commercio, visto che il consorzio aveva già partecipato a questa fiera nel 2004. L'interesse per il prodotto quest'anno è stato molto più grande rispetto a vent'anni fa, ma si vede anche che, nonostante il Paese conti 335 milioni di abitanti, il mercato delle specialità europee è ancora relativamente piccolo, ma in crescita costante. Questo si riflette anche nel fatto che le persone e le aziende chiave sono in realtà un gruppo relativamente ristretto. Pertanto, è importante rivolgersi non solo al mercato delle specialità, ma anche al più ampio mercato complessivo degli Stati Uniti. La fiera stessa e la città di New York, con circa 20 milioni di abitanti, sono sempre un trampolino di lancio e una vetrina per tutta l'America del Nord, compreso il Canada, da cui provenivano molti visitatori.



L'anniversario "20 YEARS SPECK ALTO ADIGE IN THE USA" è stato celebrato nel pomeriggio di domenica con una conferenza stampa direttamente allo stand di ICE alla fiera, con circa 50 ospiti. ICE aveva invitato circa 600 persone dalla sua lista di contatti. I diplomi di riconoscimento per i meriti nei confronti dello Speck Alto Adige IGP da parte del consorzio e della regione Alto Adige sono stati consegnati personalmente dal Ministro dell'Agricoltura Lollobrigida e dal Vicepresidente e Assessore all'Economia della Regione Alto Adige, Marco Galateo, al primo importatore Cesare Gallo e al primo rivenditore statunitense, Lou di Palo. La presenza del Presidente di ICE, Zoppas, dell'Ambasciatrice Italiana, del Direttore di ASSICA, Calderone, e di altre personalità importanti ha confermato l'importanza del nostro prodotto su questo mercato. L'Assessore Galateo ha voluto anche verificare sul posto se e come questa fiera e il mercato dovrebbero essere trattati in futuro con maggiore intensità da IDM. Ha potuto anche, grazie al nostro intervento, condurre molte conversazioni personali e sfruttare al meglio la sua visita.

A breve termine, siamo stati invitati anche a un evento serale da ICE New York, in cui è stata annunciata la candidatura ufficiale della cucina italiana per l'inclusione nel patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO. In questo contesto, con l'Assessore Galateo si è discusso anche del fatto che la "Südtiroler Marende" con il nostro Speck come specialità dovrebbe avere un suo posto in tale candidatura. L'effetto pubblicitario che potrebbe avere la protezione UNESCO è evidente, come dimostra lo sviluppo turistico delle Dolomiti negli ultimi anni.

## PROGETTI DELL'UE

### PROGETTO EU CHEESPE CON IL FORMAGGIO STELVIO DOP

#### **Originali dalle vette d'Europa: Punti salienti del secondo anno della campagna europea**

Il secondo anno della campagna UE "Originali dalle vette d'Europa", del Consorzio Tutela Speck Alto Adige e del Consorzio Tutela Formaggio Stelvio, si è concluso con successo. Grazie a una strategia mirata e specifica per i vari mercati in Italia, Germania e Francia, nonché a iniziative innovative e collaborazioni efficaci, l'eccellenza dei prodotti Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP è stata messa in evidenza in modo efficace.

#### **Italia: Partnership ed eventi di degustazione**

In Italia, la partnership con La Cucina Italiana è stata ulteriormente rafforzata, con la presentazione dei prodotti in occasione di tre eventi speciali. Questi eventi, magistralmente guidati dallo chef Marco Cassin, erano rivolti ai consumatori finali. Ambasciatori esperti dell'Alto Adige hanno illustrato le peculiarità dei due prodotti. Inoltre, grazie a mirate attività di Product Placement, la visibilità dei prodotti è stata aumentata durante numerosi eventi della La Scuola de La Cucina Italiana, dove è stata mostrata in modo impressionante la loro versatilità in cucina.

Nell'autunno del 2024 sono stati organizzati in Italia 106 giorni di degustazione presso i punti vendita delle catene Aspiag e Coop Nord-Ovest, con promotori appositamente formati che hanno guidato i consumatori in un'esperienza gustativa.

#### **Germania: Workshop e giornate di degustazione**

Anche in Germania, le collaborazioni con le principali catene di distribuzione hanno ottenuto ottimi risultati nell'autunno del 2024. In totale, sono stati organizzati 100 giorni di degustazione in 50 filiali di Edeka e REWE. Un altro punto saliente sono stati tre workshop a Berlino, Amburgo e Bad Überkingen, organizzati presso scuole di cucina alberghiera per futuri cuochi. Dopo una introduzione teorica da parte dell'ambasciatrice del marchio Stefania Lettini e dello chef Martin Kaak-Wingeyer, i partecipanti hanno avuto l'opportunità di preparare un intero menù con ricette originali a base di Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP, utilizzando creatività e passione.

#### **Francia: Restaurant Weeks ed Eatly Paris Marais**

In Francia, le Restaurant Weeks si sono svolte a gennaio 2025 come conclusione del secondo anno della campagna, in collaborazione con dieci ristoranti parigini. Particolarmente degna di nota è stata la collaborazione con il rinomato chef parigino Denny Imbroisi, che ha presentato ricette originali con Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP nei suoi esclusivi ristoranti Ida, Malro ed Epoca.

A fine gennaio, i due prodotti sono stati anche protagonisti alla Festa della Pizza presso l'Eataly Paris Marais. I partecipanti hanno potuto gustare pizze appositamente create nei ristoranti La Piazza e Pasta e Pizza, e anche assaporare i prodotti puri presso uno stand allestito appositamente.

#### **Altre attività di comunicazione e PR**

I numerosi contatti generati tramite attività PR, collaborazioni con ambasciatori del marchio e micro-influencer hanno contribuito in modo significativo alla diffusione del messaggio della campagna. La comunicazione sui social media e le campagne programmatiche hanno ulteriormente promosso la diffusione di ricette e informazioni su Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP.



## EXPORT

### ATTIVITÀ DI ESPORTAZIONE GENERALI

---

Oltre alle attività in Germania, Italia e Francia nell'ambito del progetto UE (CHEESPE EU VO 1144) con il Formaggio Stelvio DOP, che durerà fino alla fine del 2025 e per cui riceviamo il 70% di finanziamento pubblico, siamo riusciti a sviluppare alcuni altri progetti pubblici e acquisire finanziamenti.

Sempre in coordinamento con il Gruppo di Lavoro Esportazione, dove quattro responsabili export, rappresentanti di tutti i produttori, contribuiscono con la loro esperienza a garantire una definizione equilibrata delle attività per il bene dell'intero consorzio, nel 2024 sono stati sviluppati due progetti per i quali abbiamo ottenuto importanti finanziamenti pubblici, per un totale di circa 400.000 euro, destinati alle attività di promozione all'esportazione (in particolare degustazioni nei negozi) in Polonia e Germania. A tal fine, sono stati elaborati e presentati progetti in tutte le gare disponibili presso i vari ministeri competenti, e sempre più spesso riusciamo ad ottenere dei finanziamenti. Purtroppo, non è stato approvato un nuovo progetto UE con il Formaggio Asiago per i mercati USA e UK, ma continueremo a fare il possibile per mantenere un'attività attiva in questi mercati.

Poiché il Formaggio Stelvio DOP ha recentemente rifiutato la proposta di estensione del progetto precedente, che sarebbe stato presentato nel prossimo incontro di aprile 2025, abbiamo deciso, come negli anni passati, di non lasciare passare inutilizzato il prossimo termine, dato che il successivo incontro sarà solo nell'aprile del 2026. Poiché ormai non possiamo trovare un altro partner in tempi così brevi, svilupperemo e presenteremo un nuovo progetto UE esclusivamente per il nostro prodotto in Italia e Germania, con come attività principale la pubblicità radiofonica, anche a supporto della campagna televisiva in Italia. Questo approccio è sensato, poiché in questi mercati abbiamo una distribuzione e una disponibilità sufficienti del prodotto per garantire che i consumatori raggiunti dal nostro spot radiofonico possano effettivamente acquistarlo nei negozi locali.

## ATTIVITÀ TRASVERSALI AI MERCATI

### EATALY E I PRODOTTI DI QUALITÀ ALTO ADIGE

Eataly ha puntato, in ottobre, su prodotti di qualità dall'Alto Adige, incluse le specialità con denominazione di origine protetta (DOP) europee. In selezionate filiali della rinomata catena di negozi negli Stati Uniti e in Canada, sono stati presentati prodotti come lo Speck Alto Adige IGP, il Vino Alto Adige DOC e formaggi con il marchio di qualità dell'Alto Adige. I prodotti non erano solo disponibili sugli scaffali, ma sono stati anche oggetto di degustazioni in determinati giorni. Inoltre, è stato sviluppato un menu altoatesino che è stato presentato per un mese nei ristoranti delle filiali coinvolte.

Oltre alla comunicazione, particolare attenzione è stata dedicata agli eventi di formazione: in ogni filiale sono stati organizzati seminari per il personale di vendita, allo scopo di sensibilizzare i consumatori sui prodotti di qualità dell'Alto Adige. In totale, sono stati coinvolti 8 negozi in 7 città, tra cui i famosi punti vendita Eataly a New York, Toronto, Chicago e Los Angeles.



### CAMPAGNA AGRICOLA: PAESE D'ORIGINE "QUALITÀ PER LA VITA"

I prodotti con il marchio Alto Adige godono di una buona reputazione, ma non sempre riescono a generare il valore aggiunto che sarebbe giustificato dalla loro alta qualità. Una campagna specifica per i prodotti di qualità dell'Alto Adige, tra cui il Vino Alto Adige DOC, la Mela Alto Adige IGP e i latticini con il marchio di qualità Alto Adige, è stata avviata per aumentare la notorietà di questi prodotti e sottolinearne la qualità. La campagna è iniziata all'inizio di ottobre in Italia con uno spot televisivo. Nel mercato tedesco, la campagna è stata promossa anche tramite podcast e canali video digitali come YouTube.



#### DATI DELLE ATTIVITÀ IN GERMANIA

Podcast	306.886 impressioni
Video Digitale	12.459.319 visualizzazioni complete
Banner Digitali	3.968.720 impressioni

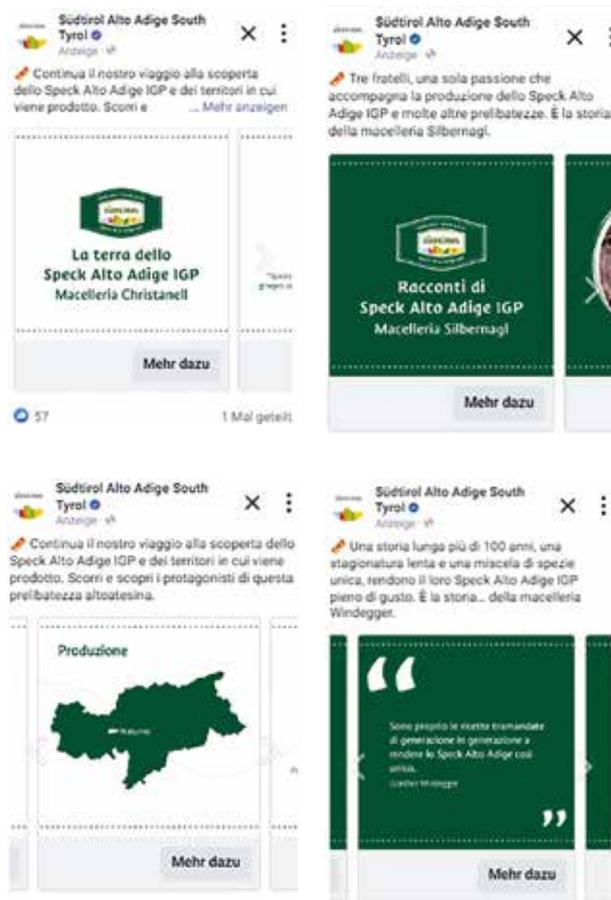


## SUSSURRI DI SPECK IN PRIMA PERSONA: “RACCONTI DI SPECK ALTO ADIGE IGP” E “LA TERRA DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP”

Qual è l'importanza del marchio europeo “Indicazione Geografica Protetta” per ciascuno dei 27 produttori? Chi sono le persone dietro lo Speck Alto Adige IGP? Cosa comprende la giusta miscela di spezie per lo Speck Alto Adige IGP? Cosa lega i produttori di Speck Alto Adige IGP alle peculiarità dell'Alto Adige? Per avvicinare i produttori alle comunità in Sud Germania e Nord Italia, sono state lanciate due nuove campagne sulle piattaforme social “Südtirol Alto Adige South Tyrol” su Facebook e “speckaltoadige” su Instagram. Le “racconti di Speck Alto Adige IGP” presentano i singoli produttori, mentre la campagna “la terra dello Speck Alto Adige IGP” offre uno sguardo sulle particolarità turistiche e storiche dei luoghi in cui viene prodotto lo speck.

Queste campagne sono state presentate sotto forma di post mensili a carosello e proseguiranno fino al 2026.

Portata	791.237
Impressioni	2.741.011
Click sui link	26.082



## CONSORZIO TUTELA SPECK ALTO ADIGE SU LINKEDIN

Il canale LinkedIn del Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha iniziato il 2024 con il suo quarto anno. LinkedIn, con più di 920 milioni di utenti, è la più grande piattaforma di networking professionale a livello mondiale. L'obiettivo del canale è costruire una rete Business-to-Business tra attori del settore della grande distribuzione alimentare, della ristorazione, dei rivenditori, dell'industria pubblicitaria, delle agenzie di viaggi, dei consorzi nazionali, degli enti di controllo e i produttori del Speck dell'Alto Adige.

Nel 2024, il canale LinkedIn del consorzio ha registrato un'evoluzione positiva grazie alla gestione professionale della coach Roberta Creazzo. Con un aumento di 94 nuovi follower, il totale degli abbonati è salito a 1.583. Il canale ha raggiunto 14.852 visualizzazioni impressionanti e ha registrato 298 visite dirette, sottolineando la crescente rilevanza della piattaforma per il marchio.

L'analisi della provenienza dei follower mostra che la maggior parte della community proviene da Bolzano, con il

18,9% degli abbonati residenti lì. Altre città importanti sono Milano (9%), Roma (3,3%), Verona (2,9%) e Bologna (2,3%), seguite da Modena, Torino, Parma, Trento e Monaco. Questa distribuzione evidenzia la portata nazionale e internazionale del canale.

Particolarmente di successo sono stati i post sugli eventi e i contenuti che rafforzano il legame con la community. Questi post hanno generato un alto tasso di coinvolgimento, consolidando ulteriormente la connessione tra il marchio e il pubblico di riferimento. Il canale LinkedIn, quindi, continua a rivestire un ruolo centrale nella strategia di comunicazione del Consorzio Tutela Speck Alto Adige anche nel 2024.



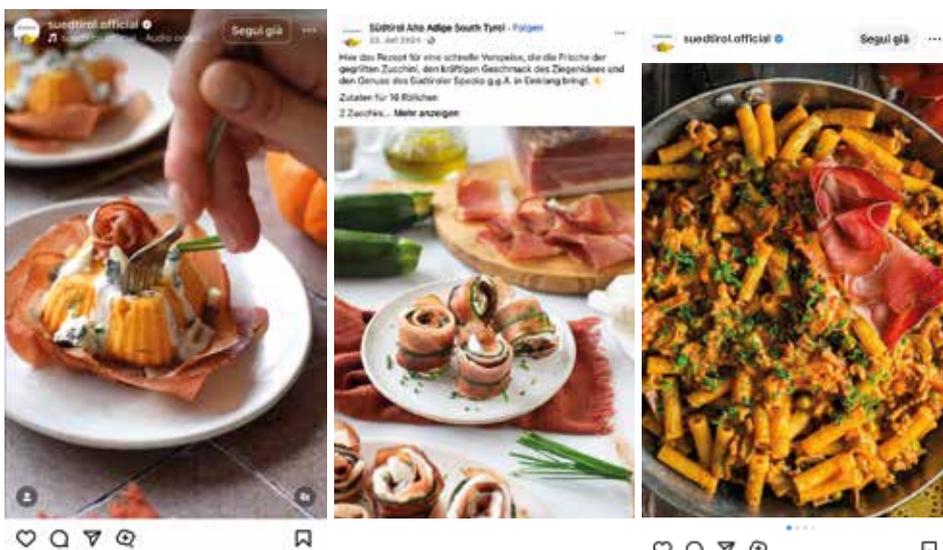
## LO SPECK SUL WORLD WIDE WEB: ALTRE ATTIVITÀ DI MARKETING ONLINE

Ulteriori attività di marketing online hanno riguardato la pagina Facebook ufficiale “Südtirol Alto Adige South Tyrol” e il canale Instagram @suedtirol.official, nonché l’ottimizzazione dei motori di ricerca (SEO). Per Instagram, il focus è stato sul canale @speckaltoadige, che ha interagito fortemente con IDM Alto Adige tramite la loro pagina Facebook “Südtirol Alto Adige South Tyrol” e il canale Instagram @suedtirol.official. Sulla pagina Facebook, sono stati comu-

nicati diversi temi riguardanti lo Speck Alto Adige IGP per mesi. Ogni tema è stato promosso nel formato pubblicitario più adatto (foto, video, slideshow o carosello). I temi principali includevano nuove idee per ricette, le rubriche “racconti di Speck Alto Adige IGP” e “la terra dello Speck Alto Adige IGP”, e gli eventi come Speck Aperitivo, Giornata dello Speck Naturno, Festa dello Speck e Safari dello Speck.

FACEBOOK Südtirol Alto Adige South Tyrol	
Numero di post	24
Impressioni	690.588
Portata	654.055

INSTAGRAM visitsouthtyrol	
Numero di post	16
Impressioni	454.034
Portata	330.024



Nel contesto dell'ottimizzazione SEO, sono state adottate misure per migliorare il posizionamento del sito [www.speck.it](http://www.speck.it) nei risultati di ricerca organici e aumentare il traffico. È stata inoltre creata una nuova landing page sul sito [speck.it](http://speck.it) per la strategia di sostenibilità, mantenendo aggiornati eventi e altre informazioni per gli utenti.



## SEMPRE AGGIORNATI: NEWS & NEWSLETTER

Per fornire regolarmente a tutti gli interessati informazioni aggiornate sul mondo del Speck Alto Adige IGP, ogni mese vengono pubblicate notizie su [www.speck.it](http://www.speck.it) riguardanti vari temi: eventi, ricette, curiosità, consigli e suggerimenti, nonché la presentazione di produttori e campagne. Inoltre, due volte al mese viene inviata una newsletter in tedesco e italiano, dedicata al tema dello Speck Alto Adige IGP e degli altri prodotti di qualità altoatesini, raggiungendo un totale di 52.204 utenti.

Media destinatari totali	52.204
<b>DE</b>	
Media destinatari	19.331
Tasso di apertura medio	43,24 %
Tasso di clic medio	7,98 %
<b>IT</b>	
Media destinatari	32.873
Tasso di apertura medio	31,07 %
Tasso di clic medio	3,41 %

## Le domande più frequenti sullo Speck Alto Adige IGP?

Con le nostre risposte puoi conoscere a fondo questo prodotto pregiato

Informarsi sulle qualità di un prodotto prima di acquistarlo è un'abitudine che tutti dovremmo adottare. Solo conoscendo le sue caratteristiche, valori nutrizionali e abbinamenti, sarà possibile integrarlo nella nostra alimentazione nel migliore dei modi. Per questo abbiamo deciso di raccogliere tutte le curiosità sullo Speck Alto Adige IGP: così apprezzerai davvero ogni fetta. A proposito, lo sapevi che il suo sapore può cambiare a seconda di come viene tagliato?



Quindi, come si taglia?

A fette sottilissime con l'affettatrice oppure con il coltello per fette un po' più spesse. Mentre le fette sottili si sciolgono in bocca, facendo risaltare le note aromatiche e speziate, le fette più spesse, tagliate a mano, esaltano il gusto intenso della carne e conferiscono una consistenza più corposa e succulenta. Un'altra alternativa è **tagliarlo** a cubetti, se ad esempio, si vogliono preparare i canederli. Per un sapore più delicato, consigliamo di eliminare la cotenna speziata, ma se cerchi un gusto più forte e deciso, non buttarla via!

E quale taglio del maiale viene utilizzato?

Per produrre lo Speck Alto Adige IGP, vengono usate soltanto carni di suino magre, selezionate secondo rigorosi criteri di qualità. Se vuoi approfondire le fasi della produzione, [gugli](#) trovi tutti i dettagli.

Come devo conservarlo?

Se non confezionato sottovuoto, lo Speck Alto Adige IGP va subito messo in frigo, avvolto in un panno o tra due piatti fondi. In questo caso, può essere conservato per alcune settimane. Se venduto sottovuoto e non aperto, può durare anche alcuni mesi riposto in un luogo fresco e asciutto. Dopo averlo tolto dalla confezione sottovuoto, almeno un'ora prima dell'assaggio, puoi conservarlo in frigo sempre in un panno o tra due piatti oppure rimetterlo **sottovuoto**.

# ALTRE ATTIVITÀ

## SPECKPOST

Nel 2024 il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha informato i suoi membri e gli esterni interessati allo Speck Alto Adige IGP sulle principali novità, attività ed eventi del consorzio. Sono state pubblicate 4 edizioni della SpeckPost con cadenza trimestrale.



SÜDTIROLER SPECK KONSORTIUM | CONSORZIO TUTELA SPECK ALTO ADIGE

### Südtiroler Speck Konsortium zieht Bilanz – Paul Recla als Präsident wiedergewählt

In Zuge der jährlichen Mitgliederversammlung des Südtiroler Speck Konsortiums, die dieses Jahr in der Ehrenreife Kaserne in Trienno abgehalten wurde, wählten die Mitglieder auf das abgelaufene Jahr zurück und stellten die Weichen für die Zukunft.

von Jolke Weisberger



Das Südtiroler Speck Konsortium hat am 11. März 2024 in Trienno die jährliche Mitgliederversammlung abgehalten. In der Ehrenreife Kaserne wurde die Bilanz des vergangenen Jahres gezogen und die Weichen für die Zukunft gestellt. Paul Recla wurde als Präsident wiedergewählt. Die Versammlung wurde von Jolke Weisberger moderiert. Im Bild sind die Mitglieder des Konsortiums zu sehen.



SÜDTIROLER SPECK KONSORTIUM | CONSORZIO TUTELA SPECK ALTO ADIGE

### Südtiroler Specktag in Naturns

Am Sonntag, 5. Mai 2024 feierte man im Windeggap zum dritten Mal den Specktag.

von Jolke Weisberger



Am Sonntag, 5. Mai 2024, feierte man im Windeggap zum dritten Mal den Specktag. Die Veranstaltung wurde von Jolke Weisberger moderiert. Im Bild sind die Teilnehmer des Specktags zu sehen.



SÜDTIROLER SPECK KONSORTIUM | CONSORZIO TUTELA SPECK ALTO ADIGE

### Das Südtiroler Speckfest 2024 in Bruneck

von Jolke Weisberger



Das Südtiroler Speckfest 2024 in Bruneck wurde am 10. Oktober 2024 abgehalten. Die Veranstaltung wurde von Jolke Weisberger moderiert. Im Bild sind die Teilnehmer des Speckfests zu sehen.



SÜDTIROLER SPECK KONSORTIUM | CONSORZIO TUTELA SPECK ALTO ADIGE

### Lo Speck Alto Adige IGP torna in TV dopo 20 anni: presentata a Milano la nuova campagna "Il secondo che non ti aSpeckti"

Il Consorzio dello Speck Alto Adige IGP il 28 ottobre ha presentato la nuova campagna. Un nuovo approccio strategico per raccontare l'efficienza artigianale come un secondo insospettato, versatile, leggero, classico e adatto proprio a tutti, adulti, bambini e amanti dello sport.

di Alessandra Esposito



Lo Speck Alto Adige IGP torna in TV dopo 20 anni: presentata a Milano la nuova campagna "Il secondo che non ti aSpeckti". La campagna è stata presentata da Alessandra Esposito. Im Bild sind die Teilnehmer der Präsentation zu sehen.

## PRODOTTI COMPOSTI

La notorietà e la versatilità dello Speck Alto Adige IGP sono aumentate notevolmente negli ultimi anni presso importanti aziende alimentari europee. Lo Speck Alto Adige IGP è un ingrediente popolare in prodotti combinati da aziende come Italtizza, Pastificio Artusi e McDonald's Development. Anche un'azienda di Bolzano, la Martin Speck Srl, ha firmato un contratto con noi e offre canederli con Speck Alto Adige IGP. Attualmente, il consorzio ha stipulato 25 contratti con aziende europee che beneficiano della denominazione Speck Alto Adige IGP e del marchio protetto sui loro prodotti. A causa della crescente domanda e dei relativi costi di controllo, il consorzio riceve dalle aziende un contributo annuale di 1.000,00 € dal 2020.



## SPONSORIZZAZIONE DEL PRODOTTO

**Serie A Bologna FC**  
Catering Area VIP  
stagione 2024/25



**Giornata del Vino  
ad Appiano**  
degustazione  
20 aprile



**Scuola di macellazione  
Landshut (Germania)**  
formazione sui prodotti  
14 novembre



**Inaugurazione  
sede Dynafit  
Kiefersfelden**  
Catering 19 settembre



**Tour of the Alps**  
Castello Enn a Montan  
degustazione  
13 aprile



**Vinschgau Hockey Cup**  
Catering  
23-25 agosto



**Südtirol Kocht**  
Alta Badia 25.08  
Reischach 01.07  
Wolkenstein 20.07  
Sand in Taufers 23.10



**Hero Dolomites  
Mountainbike Race**  
Catering Area VIP  
15 gennaio



**Berlinale Film Festival**  
Berlino  
Catering Area VIP  
17 febbraio



**Aiuto ai contadini  
di montagna**  
cesto regalo per i  
volontari  
5 ottobre



**Raduno annuale  
Südstern**  
Altoatesini all'estero  
Cesto regalo  
28 dicembre



**Libro di cucina  
"Italy by Ingredient"**  
di Viola Buitoni  
Editore Rizzoli New York



**Vinum Hotels**  
Cinema in vigna  
Catering 17 + 18 + 19 luglio



**Festa di S. Maddalena**  
Catering  
21 giugno



## ASSEMBLEA DEI MEMBRI

Il 24 febbraio 2024 si è svolta l'assemblea annuale dei membri del Consorzio Tutela Speck Alto Adige presso la distilleria Roner a Termeno. Al centro dell'evento vi erano decisioni fondamentali e l'elezione di nuovi membri per gli organi del consorzio. Sono stati eletti nel consiglio di amministrazione Peter Moser, Andreas Kofler, Günther Windegger come vicepresidente, Paul Recla come presidente, Roland Obermair e Florian Siebenförcher. Il consiglio di sorveglianza è ora composto da Dr. Werner Marschall, Dr. Alfred Aberer e Martin Haller, con i membri supplenti Dr. Thomas Plunger e Katharina Haberer.

Un altro punto centrale dell'ordine del giorno è stata l'introduzione di una regolazione dell'offerta per lo Speck Alto Adige IGP, approvata all'unanimità dai membri. Questa misura ha come obiettivo il mantenimento della stabilità del mercato nel lungo periodo. Inoltre, l'assemblea ha approvato i contributi consortili per il 2024, confermato il bilancio e la relazione delle attività per il 2023 e approvato la proposta di bilancio per il 2024.

Durante l'assemblea è stato organizzato un programma parallelo per accompagnatori e non membri. Tra le attività,

vi è stata una visita al museo "Hoamet" nel centro di Termeno, seguita da una degustazione di tre varietà di Gewürztraminer. Dopo la sessione, tutti i partecipanti hanno avuto la possibilità di conoscere più da vicino la storica distilleria Roner con una visita guidata. La serata è iniziata con un aperitivo e si è conclusa con una cena conviviale, accompagnata da un catering di alta qualità. Un momento speciale della serata è stata la premiazione dei membri di lunga data. La Christanell Srl e la Siebenförcher Srl sono state premiate per i 30 anni di fedeltà, mentre la macelleria Christanell e la macelleria Mayr hanno celebrato 25 anni di appartenenza. La macelleria Gruber è stata premiata per 5 anni di adesione.

L'assemblea dei membri del 2024 ha offerto ai partecipanti non solo l'opportunità di prendere decisioni importanti per il futuro del consorzio, ma anche di scambiarsi opinioni e rafforzare i legami all'interno della comunità. Con l'elezione dei nuovi organi e le decisioni prese, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige è pronto a consolidare il suo ruolo di garante della qualità e ambasciatore dello Speck Alto Adige IGP.



## VIAGGIO DI STUDIO IN VALTELLINA E SCOPERTA DELLA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Dopo una pausa di diversi anni, nel novembre del 2024 il consorzio ha organizzato nuovamente un viaggio studio per i produttori dello Speck Alto Adige IGP. Sei produttori hanno accettato l'invito e hanno partecipato a questo viaggio speciale.

La partenza è avvenuta giovedì 7 novembre 2024, a mezzogiorno, con un autobus in direzione Veltlin. La sera siamo arrivati a Tirano (provincia di Sondrio), dove abbiamo potuto gustare i piatti tradizionali della "Valtellina" al ristorante Merizzi. In questa occasione ci hanno accompagnato Paola Dolzadelli, coordinatrice del consorzio, e Marco Chiapparini, guida turistica e coordinatore del Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina.

Il venerdì è iniziato con una visita alla ditta Rigamonti, dove ci è stato illustrato nel dettaglio l'intero processo di produzione della Bresaola della Valtellina IGP. Successivamente, ci siamo spostati all'Hotel Combolo di Teglio, dove ci è stata mostrata la preparazione dei "Pizzoccheri IGP".

Il pranzo ci ha offerto non solo l'opportunità di gustare la cucina locale, ma anche di scambiare opinioni con Claudio Palladi, presidente del Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina.

Dopo il pranzo, i membri del consiglio di amministrazione hanno avuto l'opportunità di svolgere una riunione direttamente sul posto. La serata è terminata con una cena comune in un'atmosfera rilassata al ristorante Castel Grumello.

Sabato 9 novembre 2024, il programma prevedeva la visita alla latteria Chiuro. Dopo una mattinata interessante, nel primo pomeriggio abbiamo iniziato il viaggio di ritorno.

Il viaggio studio è stato caratterizzato da un vivace scambio tra i partecipanti e i produttori locali, offrendo una splendida occasione per stabilire contatti e acquisire conoscenze sulla produzione e la gastronomia del Veltlin, un'esperienza arricchente per tutti i partecipanti.



## 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

## STATO DEI MEMBRI

---

Nel 2024 il Consorzio Tutela Speck Alto Adige conta 25 membri. È uscita la macelleria Stephan von Pföstl a partire dall'inizio dell'anno 2024.

# I nostri produttori





Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Via Portici 71, 39100 Bolzano

Tel. +39 0471 300 381

info@speck.it | www.speck.it