SALUMI
&CONSUMI
SUPPLEMENTO A SALUMI&CONSUMI
ANNO 16 - NUMERO 9 - SETTEMBRE 2023
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

GUIDA BUYER

Speciale Speck

Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo di Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39.0362.600616 - e-mail: info@tespi.net - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008 -
Poste Italiane SpA - Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 - Conv. in L. 46/2004 Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

di Federico Robbe

Speciale Speck

Il tipico salume affumicato è disponibile in formati diversi e in numerose varianti. Le criticità di mercato e i trend più interessanti di un prodotto versatile. Sia nella versione Igp che nelle altre lavorazioni.

Di fatto non ci si pensa quasi mai, ma andare a cercare la storia dei salumi che mettiamo nelle nostre tavole è tremendamente affascinante. Non ci pensiamo perché bisogna tornare a tempi lontani, a epoche che non sembrano avere granchè da dirci; e non ci pensiamo, forse, perchè a scuola ci hanno insegnato la storia come una carrellata di date da imparare. Ma il fascino della storia della produzione alimentare, almeno per chi scrive, è al pari di quello della ricostruzione di una grandiosa vittoria militare o di un complicatissimo accordo diplomatico. E il motivo ha a che fare proprio con l'uomo e le sfide che si trova ad affrontare. Prendiamo una delle più toste e impellenti, in età antica come oggi: la fame. Per poter disporre di cibo più a lungo possibile, l'umanità si è ingegnata puntando sulle più diverse tecniche di conservazione: il freddo, il caldo, il sale, lo zucchero (fino all'800 un lusso per pochi, quest'ultimo).

Sono proprio l'essicazione e l'affumicatura a prendere piede in particolare nel Nord e Centro Europa nell'antichità. Zone con abbondante disponibilità di legno che permetteva di conservare le carni suine. Di più: oltre a evitare la putrefazione, questi popoli sono riusciti ad affinare il gusto dei prodotti creando salumi che non esistevano. Pare incredibile, ma dai morsi della fame possono nascere salumi gourmet come lo Speck, incontro tra affumicatura nordeuropea e stagionatura mediterranea. Oggi è proposto in numerose versioni, secondo ricette di famiglia tramandate nei secoli proprio grazie a chi pativa dalla fame e ha fatto di necessità virtù.

Prodotto principe della cucina altoatesina (nella gustosa versione Igp è stagionato almeno 22 settimane), lo Speck è diffuso un po' in tutte le regioni del Nord Est: Trentino Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia. Territori spesso di montagna, in cui fior fior di aziende preparano questa tipicità con ricette orgogliosamente diverse l'una dall'altra.

Certo, le realtà grandi e piccole devono fare i conti con il forte incremento del prezzo della materia prima, un fenomeno ormai endemico e di respiro europeo, quindi i numeri della produzione sono spesso in calo: -4% per lo Speck Alto Adige Igp, ci informa il Consorzio di tutela. Ma non è certo un motivo per piangersi addosso e nemmeno per alzare i prezzi in maniera indiscriminata. Anzi, si continua a lavorare, a investire, a osservare i trend (come il preaffettato), a cercare di fare al meglio un lavoro sicuramente duro, ma che dà sempre grandi soddisfazioni. Con valore aggiunto non da poco: ha radici nell'ingegno di popoli umili e tenaci.

SALUMI &CONSUMI

Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo S.r.l.by Tespi Mediagroup
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158
del 21 aprile 2005.
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Periodico mensile
Anno 16 - numero 9 - Settembre 2023
Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 2,00 euro -
arretrati 9,00 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 60,00 euro
via ordinaria.

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Angelo Frigerio

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione ha verificato il copyright delle immagini pubblicate. Nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze. L'editore si riserva di respingere e non pubblicare comunicazioni non conformi alla linea editoriale della società.

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, Beverage & Consumi DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Grocery & Consumi, Bio & Consumi, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.luxuryfb.com,www.technospia.it, www.beauty2business.com, www.tgtuttogiocattoli.it

Questo numero è stato chiuso
in redazione l'8 settembre 2023

www.speck.it/it/consorzio

Speck Alto Adige Igp: lo stato dell'arte

I numeri dello scorso anno sulle vendite, le attività di valorizzazione del prodotto nei diversi canali e i mercati esteri più interessanti. La parola al direttore del Consorzio, Martin Knoll.

Quali sono i dati più recenti su produzione, vendita ed export?

Nel 2022 sono stati prodotti dai 28 produttori di Speck Alto Adige Igp 2.883 milioni di baffe di Speck Alto Adige Igp, pari al 46,5% della produzione complessiva dei membri del Consorzio Tutela Speck Alto Adige. Nei primi sei mesi dell'anno 2023 il totale di produzione del prodotto marchiato è in calo del -4% rispetto all'anno 2022. Nello stesso arco temporale l'ingresso di cosce fresche idonee per la produzione di Speck in Alto Adige è in calo -7%. Tale diminuzione è legata particolarmente all'andamento dei prezzi della materia prima e all'aumento variabile dei costi di produzione, causate dalle tensioni politiche.

Come sono suddivise le vendite per canale?

In Italia il 67% della produzione di Speck Alto Adige Igp viene venduta attraverso il canale della grande distribuzione (Gdo). Seguono altri canali di distribuzione quali i discount con il 21,5%, i grossisti con il 3,2%, la vendita al dettaglio con il 1,7%, la gastronomia con il 5,2%. La vendita al dettaglio è particolarmente diffusa soprattutto in Alto Adige. Circa il 60% delle vendite di Speck Alto Adige Igp in provincia viene venduto attraverso il dettaglio.

Come sta cambiando la domanda nella distribuzione moderna (formati, packaging, stagionature, caratteristiche del prodotto)?

Nel 2022, sono stati prodotti circa 42 milioni di confezioni di speck pre-affettato, che significa un calo del -9% rispetto al 2021, dovuto alla riduzione della produzione complessiva. Il 40% dello speck è stato venduto nel formato pre-affettato. Questo formato 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 i minori investimenti dei produttori nelle affettatrici per la merce da banco.

Come si sta muovendo il Consorzio nell'attività promozionale in Italia e all'estero?

Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha perseguito l´attività di comunicazione principalmente con la campagna radiofonica a novembre 2022 'In realtà è Speck Alto Adige Igp'. Con la quale si è seguito l'obiettivo di portare lo Speck Alto Adige Igp prima sulla lista della spesa e poi sulle tavole di tutti gli italiani, aumentando i momenti di consumo quotidiano.

Visto che il nostro prodotto è adatto ad ogni occasione, può essere consumato puro all'aperitivo, ma anche per arricchire tanti piatti della cucina moderna. La campagna radiofonica è stata supportata da video on demand, ed è stato creato un nuovo video in linea con la campagna radiofonica, che è stato trasmesso sui servizi digitali online di Rai, Publitalia e Sky Italia. È stata approvata anche la nuova campagna promozionale 'Cheespe' dall´Unione Europea sullo Speck Alto Adige Igp e Formaggio Stelvio Dop. L'approvazione di tale piano è una tappa importante per le attività di marketing dei consorzi. A partire da marzo 2024 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.

Quali sono i mercati esteri più interessanti?

Con una quota export del 31,2% lo Speck Alto Adige Igp ha una quota export particolarmente elevata. Il mercato d'esportazione più importante per lo Speck Alto Adige Igp è la Germania con il 24,7%. Altri mercati esteri molto dinamici sono gli Stati Uniti e la Francia. In tali mercati si vede ampio potenziale di crescita. Per questo motivo il Consorzio ha lanciato una campagna trade nelle riviste principali rivolte al target B2B del trade e Horeca, in autunno 2022. L'attività in Francia è stata completata con la presenza alla fiera Sial, tra il 15 ed il 19 ottobre 2022.

A quali fiere parteciperete?

Il Consorzio Speck Alto Adige parteciperà quest´anno alla fiera Anuga a Colonia.

Sono in programma novità o aggiornamenti sul disciplinare o sul controllo qualità?

Il Consorzio ha depositato a luglio 2022 una domanda di modifica del disciplinare Speck Alto Adige Igp presso il Masaf. La domanda è ancora in fase di valutazione dal Ministero e in attesa di approvazione.

Moser

www.moser.it

Matthias Moser

"Lo Speck rappresenta il 90% delle vendite e nell'ultimo anno registriamo un trend di vendite in aumento, con una crescita del 2% di fatturato. Il catalogo Moser ha al suo interno diversi formati e tipologie di prodotto: pezzi interi, metà, pronto taglio per banco assistito, prodotti per il libero servizio affettati, cubettato/sticks, sfilacci, tranci a peso imposto e non. La referenza di punta è lo Speck Alto Adige Igp intero e affettato. Per quanto riguarda le vendite, il 75% viene sviluppato grazie a Gdo e discount, mentre l'industria vale il 20% e il normal trade il restante 5%. I nostri salumi sono venduti anche all'estero, in particolare in Germania, Francia e Stati Uniti.

Passando alle novità, segnalo lo Speck Bio, con una leggera affumicatura di faggio, aromatizzato con spezie ed erbe biologiche, senza glutammato aggiunto, senza coloranti, disponibile con l'immagine del nostro testimoniale Reinhold Messner, noto alpinista, ora molto impegnato nella protezione dell'ambiente e dell'animal welfare. Inoltre, dall'1 giugno di quest'anno utilizziamo il 50% di plastica riciclata su tutta la nostra gamma di affettati".

SPECK ALTO ADIGE IGP BIO

Lo Speck Bio Igp è un prosciutto crudo leggermente affumicato e stagionato. Tutte le materie prime sono di origine biologica. Inconfondibile per aspetto, profumo e sapore.

Ingredienti biologici

Carne di suino, sale, spezie, destrosio, conservante: E250, antiossidante: E301. Affumicato con legno di faggio.

Peso medio/pezzature

60 g

Caratteristiche

Stagionatura min. 22 settimane, senza glutine, senza allergeni

Confezionamento

Confezionamento atmosfera protettiva

Tempi di scadenza

75 gg

Pfitscher

www.pfitscher.info

Lukas Pfitscher

"La vendita dello speck incide il 50% sul totale del fatturato e l'andamento dell'ultimo anno è senza dubbio positivo, stiamo avendo infatti una crescita del 25% rispetto all'anno precedente.

La nostra offerta di Speck Alto Adige Igp si compone di: baffa da 5 kg, mezza baffa da 2,5kg, ¼ di baffa da 1,25 kg, cuore da 400 g e speck già affettato in un comodo formato da 120 g. La referenza di punta è certamente la baffa da 5 kg di Speck Igp. Per quel che riguarda l'export, per noi i mercati più importanti sono Germania, Austria, Usa ed Europa.

Quest'anno, infine, abbiamo presentato un'interessante novità: lo Speck Alto Adige Igp Bioland che viene prodotto secondo i metodi tradizionali, controllati da standard biologici più severi di quelli previsti dalla legge; deve la sua unicità alla speziatura secondo ricetta di famiglia, ma soprattutto alla lenta stagionatura con tanta aria fresca di montagna per un minimo di 22 settimane".

SPECK IGP

Speck Igp dell'Alto Adige dal sapore unico e inconfondibile

Peso medio/pezzature

Peso minimo garantito: baffa di Speck Igp da 5 kg.

Caratteristiche

Lo Speck Alto Adige Igp è prodotto secondo i metodi tradizionali, controllati da un severo disciplinare, e deve la sua unicità alla speziatura secondo ricetta di famiglia, ma soprattutto alla lenta stagionatura con tanta aria fresca di montagna per un minimo di 22 settimane. Uno speck è Igp solo se supera il controllo esterno e riceve così il marchio Alto Adige a fuoco sulla cotenna.

Confezionamento

Sottovuoto

Tempi di scadenza

Cinque mesi, conservare in luogo fresco e asciutto protetto dal sole.

Recla

www.recla.it

"Con oltre il 50% del fatturato, lo speck è il segmento principale della nostra azienda.

La nostra famiglia si dedica da quasi 100 anni alla produzione dello speck, il salume più tipico dell'Alto Adige. Seguiamo rigorosamente la produzione in modo tradizionale e garantiamo un'ottima qualità del prodotto che inizia già con la scelta della materia prima, ma non solo.

Nel 2022 il mercato dello speck in totale è cresciuto di circa il 3% in valore. Dopo che il mercato iniziava a riprendersi (post-Covid) si è confrontato con un'altra crisi nel 2022/2023: l'inflazione e le bollette pesano sul consumo ed ovviamente anche sui costi di produzione. Da anni si vede una tendenza del peso variabile verso il peso imposto. Oggi il peso imposto vale circa il 60% del mercato. Offriamo una vasta gamma di speck da poter rispondere a tutte le esigenze/necessità dei nostri clienti. Il nostro prodotto principale è lo speck Alto Adige Igp. Lo speck viene offerto al banco taglio con le baffe intere o a metà, e nel libero servizio con lo speck a peso fisso. Il segmento più importante dello speck a peso fisso è l'affettato con oltre il 60% di quota nel segmento. Offriamo una vasta gamma dello speck Alto Adige Igp per l'uso in cucina, la nostra gamma 'amici in cucina'. Nel 2023 abbiamo rilanciato la gamma. Grazie ad un nuovo impianto produttivo di ultima generazione è garantito un taglio a coltello più preciso e pulito, senza residui di briciole.

Oltre allo speck Alto Adige Igp offriamo l'Oltspeck, il nostro prodotto premium, stagionato per 8 mesi sia come affettato che come prodotto per il banco taglio.

Lo Speck Alto Adige Igp nel formato da 90 grammi è la nostra referenza di punta. Si presenta in vaschetta già affettato e porzionato, pronto per essere subito utilizzato e gustato. Le fette sono sottili, tenere, versatili e si sciolgono in bocca. Il suo sapore è unico/delicato e inconfondibile grazie all'affumicatura delicata, alla leggera salatura e alla lunga stagionatura all'aria pura e fresca dell'Alto Adige.

Per quanto riguarda i canali, il 70% dello speck viene venduto nella Gdo (Iper + super + superette) e il 30% nel discount. Il canale principale è quello dei supermercati.

L'estero vede invece come mercati più importanti Germania, Austria, Stati Uniti, Canada e i Paesi Bassi, con una quota del 30% del fatturato totale.

Infine uno sguardo alle novità: abbiamo appena rilanciato la nostra linea 'amici in cucina' con un nuovo packaging, che consente il risparmio di 15% di plastica rispetto alle confezioni precedenti, grazie alla confezione più compatto. Il nuovo packaging semitrasparente mostra la qualità del prodotto. Grazie ad un nuovo impianto produttivo di ultima generazione è garantito un taglio a coltello più preciso e pulito, senza residui di briciole".

SPECK ALTO ADIGE IGP, 90 G

Unico, autentico e garantito dal marchio 'Indicazione geografica protetta', è il prodotto più venduto della vasta gamma di referenze Recla Speck e si presenta in vaschetta già affettato e porzionato, pronto per essere subito utilizzato. Per la sua realizzazione, i macellai di Recla scelgono le migliori cosce di suino di prima qualità, che vengono poi lavorate rispettando i processi tradizionali: la salatura avviene pezzo per pezzo e per la speziatura viene utilizzata la ricetta segreta di famiglia. Il vantaggio di avere questi professionisti che lavorano all'interno dell'azienda garantisce una qualità costante sulla lavorazione del prodotto.

L'affumicatura con il legno di faggio è leggera e delicata, e la tipica stagionatura di minimo 22 settimane avviene all'aperto - tra i ghiacciai dell'Ortles e della Palla Bianca – dove l'aria fresca della Val Venosta garantisce un risultato eccezionale. Estremamente versatile in cucina, è disponibile nel banco frigo della Gdo.

Ingredienti

Gli ingredienti segreti sono carne di suino d'alta qualità, le spezie della ricetta di famiglia, poco sale, poco fumo e tanta aria fresca

Peso medio/pezzature

90 g.

Caratteristiche

Indicazione geografica protetta: Speck Alto Adige Igp
Leggera affumicatura
Stagionato per 22 settimane
Fette tenerissime
Gusto delicato che piace a tutta la famiglia

Confezionamento

Vaschetta

Tempi di scadenza

60 gg

www.vontavon.it

Vontavon, artigiani dello speck premium

L'azienda di Bressanone si presenta.
In catalogo diverse specialità del territorio, ideali per tutti i canali distributivi.
Le ultime novità di prodotto e l'interesse crescente per la Gdo.

Il salumificio Vontavon GmbH è un'azienda a conduzione familiare di Bressanone (Bolzano). Lo stabilimento di produzione – recentemente rinnovato secondo i più alti standard della tecnologia alimentare, occupa oltre 5mila mq e dà lavoro a 20 persone. Socio fondatore e membro del Consorzio Tutela Speck Alto Adige, l'azienda si contraddistingue nella lavorazione dello Speck Alto Adige Igp, producendo con la stessa passione e cura anche Carne Salada, Wurstel e salumi tipici del territorio.

Lo Speck Riserva Nazionale

Fiore all'occhiello della produzione non può che essere il rinomato Speck Riserva Nazionale, salume prodotto con sole cosce di suino pesante italiano lavorato rigorosamente con metodo artigianale. Particolare cura viene riservata alla selezione della materia prima: l'azienda lavora circa 500 tagli ogni settimana, la maggior parte dei quali proviene da una filiera interna certificata 'antibiotic free', garantendo al proprio consumatore finale un prodotto di filiera completamente salubre e allevato in modo etico e sostenibile. Massaggiati manualmente in una miscela di sale marino e spezie naturali, gli Speck della linea Riserva vengono affumicati a freddo con utilizzo di sola legna di faggio per poi maturare per circa 12 mesi in maniera entalpica (recuperando l'aria esterna delle montagne altoatesine). Dopo essere stato refilato al coltello nella forma a scudo, viene porzionato a metà o quarti: il risultato è uno speck dalla lunga stagionatura, dal gusto inconfondibile, saporito ma al contempo delicato. In maniera assolutamente innovativa, l'azienda propone da quest'anno lo Speck Nazionale anche in formato 'mattonella', rendendo così il prodotto maggiormente appetibile per le industrie di affettamento e facilitandone la lavorazione anche per il banco gastronomia della Gdo.

Un assortimento per tutte le esigenze

Per quanto concerne le altre tipologie di Speck, particolare attenzione viene riservata alla produzione dello Speck Alto Adige Igp in tutti i formati: dalla forma tradizionale fino ai pratici trancetti take away da 350 e 200 grammi. Si tratta di referenze su cui l'azienda ha investito recentemente con un nuovo impianto di porzionatura e confezionamento, che permette di far fronte a tutte le esigenze di pezzatura e personalizzazione richieste dai clienti. Da sempre presenti nell'assortimento, infine, gli Speck affinati al Fieno alpino e al ginepro colgono l'attenzione e la curiosità dei consumatori che sono alla ricerca di sapori particolari. mentre il nostro Speck Light (prodotto con la parte più magra della coscia) riesce ad incontrare l'interesse del cliente attento alla linea e all'apporto proteico. Il Salumificio Vontavon, inoltre, si è specializzato negli ultimi anni nella produzione della Carne Salada, referenza che rappresenta attualmente il secondo prodotto per volume di produzione e su cui l'azienda ha deciso di puntare in maniera convinta, con un piano d'investimento che punta al raddoppio delle capacità produttive nel prossimo biennio. Prodotta esclusivamente con fese di vitellone vero binden, la Carne Salada prodotta da Vontavon si contraddistingue per la salatura a secco (non essendo siringata come la maggior parte di quelle in commercio), per il suo sapore delicato e per lo scarso utilizzo di additivi e conservanti.

Il nuovo Speck di bovino premium

Grazie alla realtà dinamica e giovane che la dirige, l'azienda risponde a tutte le esigenze del mercato sia in termini di packaging che di produzione, dove prodotti sempre nuovi vanno ad integrare le tradizionali ricette della salumeria altoatesina. A tal proposito, il team di R&D prodotto ha da poco presentato la nuova referenza 'Spekkino – Lo Speck di Bovino': realizzato con una materia prima pregiatissima (entrecôte di vitellone) e lavorato con le stesse procedure dello Speck, questo innovativo prodotto premium si rivolge alla ristorazione gourmet e al libero servizio.

"Prodotti innovativi e versatili per la Gdo"

Con un fatturato in costante crescita, Vontavon guarda con ottimismo al futuro, nonostante l'innegabile preoccupazione per i rincari della materia prima e la scarsa reperibilità della stessa. "Siamo da sempre presenti sul mercato regionale e del Nord Est Italia, dove il nostro prodotto gode di ottima reputazione nei canali dell'Horeca e del normal trade. Negli ultimi anni ci siamo affacciati sul mercato nazionale della Gdo, terreno ostico per un'azienda di piccole dimensioni come la nostra ma che comunque – grazie allo sviluppo di prodotti innovativi e molto versatili – sta cominciando a darci grandi soddisfazioni. L'ultimo triennio non è stato sicuramente dei migliori per la nostra categoria, complici pandemia, rincari energetici e soprattutto aumento dei prezzi del suino. L'ottima collaborazione con i nostri clienti e partner commerciali ci ha comunque permesso di far fronte a tutte le problematiche, ottenendo in tempi accettabili gli aumenti di listino necessari per andare avanti con costante ottimismo e programmazione. In attesa di maggiore stabilità, non resta altro che rimboccarsi le maniche e darsi da fare", dichiara Leonardo Deville della direzione.

Handl Tyrol

www.handltyrol.it

Demis Bianchet

"Con i suoi 675 dipendenti, il Gruppo Handl Tyrol è riuscito a raggiungere un fatturato di 185,5 milioni nel 2022. Il contesto di mercato è stato molto difficile a causa degli effetti della guerra in Ucraina e dei massicci aumenti dei prezzi nel settore energetico e nel mercato delle materie prime. Ciononostante, il Gruppo Handl Tyrol è stato in grado di ottenere una crescita positiva nel suo mercato nazionale, l'Austria, e anche nei mercati di esportazione, in particolare in Italia. Le nostre specialità di Tiroler Speck Igp e i pratici prodotti di speck per la cucina sono stati particolarmente richiesti. Gli elevati standard di qualità e i prodotti genuini di Handl Tyrol sono stati ancora una volta i garanti del successo nel raggiungimento di questi obiettivi. Nel 2022, la categoria dello Speck ha raggiunto una quota significativa delle vendite del Gruppo Handl Tyrol. Inoltre, Handl Tyrol è l'unico produttore che offre il gusto dello speck sia del Nord che del Sud Tirolo, deliziando così sia gli operatori del settore che i consumatori.

A riguardo, le cinque varietà di Tiroler Speck Igp (Speck, Carré, Pancetta, Coppa e Spalla o come Antipasto - nelle tre varianti più amate) e lo Speck Alto Adige Igp giocano un ruolo decisivo. Completano il quadro offerte con i proditti per la cucina, come gli sticks di Speck Igp , i Cubettini di Speck, gli sfilacci di Tiroler Speck Igp che si rivolgono a diversi gruppi di consumatori. Handl Tyrol è quindi un ambasciatore dello speck e della cultura culinaria tirolese! Queste le nostre referenze di punta: il Tiroler Speck Igp, gli Sticks di Speck Igp e i Cubettini di Speck. Inoltre, anche lo Speck Alto Adige è uno dei prodotti di punta. Handl Tirol offre quindi la possibilità di gustare lo speck del Nord e del Sud Tirolo da un'unica fonte. Handl Tyrol vende le sue specialità a base di speck tirolese nella Gdo e come marchio privato nei discount.

Il Gruppo Handl Tyrol ha una quota di esportazioni superiore al 60%. Oltre al mercato nazionale austriaco, i mercati più importanti sono Germania, Italia, Benelux ed Europa dell'Est. In totale, Handl Tyrol distribuisce le sue specialità originali tirolesi in oltre 30 Paesi. L'Italia si sta sviluppando in modo molto positivo con una quota del 14% nel Gruppo Handl Tyrol, assumendo così un ruolo importante".

TYROLINI DOLCI STAGIONATI ALL'ARIA
TYROLINI SAPORITI E AFFUMICATI
TYROLINI PICCANTI CON CHILI

Handl Tyrol, con i nuovi Tyrolini, sviluppa impulsi nuovi e attivi nel segmento degli snack. Grazie alla veste grafica attraente, nella pratica confezione con apertura a strappo e alla nuova forma sottile, questi snack 'intriganti' attirano sia i fan incalliti di Handl Tyrol, che nuovi gruppi di consumatori

Ingredienti

Carne di suino, lardo di suino, sale da cucina, spezie, miele, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio; aromi naturali, stabilizzante: polifosfati; conservante: nitrito di sodio; colture starter, budello commestibile (agenti di rivestimento: alginato di sodio; amido modificato, agente di resistenza:
cloruro di calcio). Prodotto affumicato.

Peso medio/pezzature

40 g a confezione

Caratteristiche

Senza aggiunta di esaltatori di sapidità
Senza coloranti, senza lattosio, senza glutine
Ideali come snack per le feste
Molto sottili e non unti
Ideali da sgranocchiare
Chiara distinzione tra le varietà
La pratica apertura a strappo facilitata sottolinea il caratteristico formato snack
e consente di gustarli con una mano

Confezionamento

Sacchetto Atm

Tempi di scadenza

60 gg

Mendelspeck

www.mendelspeck.com

Maddalena Larcher

"La categoria speck incide circa il 75% sul fatturato complessivo. L'anno scorso, le vendite di speck sono lievemente diminuite, ma siamo riusciti a compensarle con l'aumento delle vendite di pancetta, prosciutto e altri prodotti. Il nostro assortimento va dallo speck stagionato per tre mesi allo speck Igp stagionato per oltre cinque mesi e mezzo. Inoltre, abbiamo il nostro speck gourmet realizzato con carne italiana stagionata per almeno otto mesi e mattonelle per affettamento in vari gradi di stagionatura. Quanto alla referenza di punta, è sicuramente lo speck squadrì 4 stelle, stagionato per quattro mesi. Per quel che riguarda i diversi canali di vendita, segnalo che il normal trade vale circa il 70%, mentre la Gdo vale il 20% e l'Horeca il 10%. Interessante anche la quota export, con Germania, Francia e Spagna come mercati più dinamici".

SPECK SQUADRÌ 4 STELLE

Speck squadrato con 4 mesi di stagionatura. Prodotto con spezie naturali e affumicato con legno di faggio. Ideale per l'uso in gastronomia.
Ingredienti
Carne di suino (origine: Ue), sale marino, piante aromatiche, spezie, zucchero, destrosio, conservante: E250 (nitrito di sodio); antiossidante: E301 (ascorbato di sodio). Esposizione al fumo di legni aromatici non resinosi.
Peso medio/pezzature
Intero 4,7 kg; metà 2,35 kg; quarto 1,1 kg; sesto 0,7 kg; ottavo 0,56 kg
Caratteristiche
Coscia di suino (senza osso e fesa, leggermente squadrata), salmistrata ed affumicata al naturale, consistenza compatta. Ideale per tutti gli usi.
Confezionamento
Sfuso/sottovuoto
Tempi di scadenza
150 gg

Pramstrahler

www.pramstrahler.eu

LINEA SPECK 100% NAZIONALE

Speck intero e metà sottovuoto
• Squadrato intero sfuso o sottovuoto
• Squadrato metà sottovuoto
Affettato in vaschetta da 70 g
• Vaschetta alta preformata per risaltare l'effetto della fetta mossa
• Affettamento dalla sua forma originaria come da banco taglio
• A temperatura positiva che valorizza la massima fragranza e sapore del prodotto
• Fette posate a mano una ad una che si separano con facilità e rimangono soffici al consumo
Fetta pronta 150-200 g
• Fetta tagliata dalla sua forma originaria
• Taglio versatile
• Porzione ideale per un consumo semplice e veloce a casa
•Vendibile a temperatura ambiente (fuori frigo)

A&B Prosciutti, distribuito da San Dan Prosciutti

www.sandanprosciutti.com

SPECK D'AMPEZZO ALTO DI FESA

Tutto il gusto dello speck in un prodotto dolce, magro e dolcemente affumicato con legno di faggio e bacche di ginepro.
Ingredienti
Coscia di suino italiano, sale marino, spezie.
Peso medio/pezzature
5,5/6,5 kg
Caratteristiche
Dolcezza e fragranza vengono esaltati dalla stagionatura minima di sei mesi
Confezionamento
Due pezzi per cartone per il formato intero
Quattro pezzi per il formato metà

Carpano Speck

www.carpanoshop.com

SPECK NAZIONALE RISERVA CARPANO

Ingredienti
Coscia suina (origine: Italia), sale, destrosio, spezie, aromi naturali, conservante: E250.
Peso
1 Kg
Modalità di conservazione
Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore
Tempi di scadenza
160 gg dalla data di confezionamento

Bechèr

www.becher.it

Antonio Miglioli

"Il segmento dello speck nella prima metà dell'anno mette a segno risultati molto interessanti, registrando una quota a valore quasi del 10% sul fatturato complessivo. Questo segmento produttivo ha registrato un trend in crescita del +17% di fatturato se comparato allo stesso periodo dell'anno precedente. Tra le numerose referenze in catalogo, segnaliamo in particolare lo Speck del Cadore Unterberger, un pregiato marchio antico, perché dal 1500 si fregia del blasone nobiliare Unterberger. Questa specialità delle Dolomiti Bellunesi rientra infatti nell'elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali. Dal 2020 è nobilitato dallo sposalizio con il marchio Cadore Dolomiti dove, con una semplice pennellata di Tiziano, raccontiamo la dolomitica regione del Cadore. Grazie alle mani sapienti della famiglia Bonazza, proprietaria delle aziende Bechèr Spa di Treviso, Bonazza Spa nel veneziano e Salumificio Vicentino a Malo (Vi), anche lo speckificio Unterberger di Perarolo di Cadore ,Belluno, negli ultimi anni è tornato in vita, con un rilancio del marchio 'Speck del Cadore'. Annesso al sito produttivo Unterberger ricordiamo la pregiata 'Bottega del Cadore', che apre ai visitatori una esperienza ineguagliabile di degustazione di speck del Cadore e di vendita di altre specialità di salumeria di alta quota. Rosato al taglio, delicato, leggermente affumicato e speziato in superficie, lo Speck 'Cadore Dolomiti' Unterberger viene salato e massaggiato a mano, asciugato e affumicato con legno di faggio, foglie di alloro e bacche di ginepro, e perfettamente stagionato per almeno cinque mesi, grazie all'aria pura di montagna. Una ricetta autentica e uno stile produttivo a regola d'arte. A catalogo l'offerta di speck è firmata Bechèr, Unterberger, Borgo Italia e Private Label. L'offerta è così suddivisa: lo speck del Cadore Unterberger è disponibile nelle forme squadrato e a scudo, dall'intero alle varie pezzature fino all'affettato. I cubetti di speck delle Dolomiti a marchio Bechèr si presentano da 80 grammi a peso fisso. Ottime performance anche con lo Speck 'Granfetta' Borgo Italia intero e a metà. Tra i cotti arrosto specialità, nella categoria Speck, menzioniamo infine anche il 'Dolomiticus' speck arrosto delle Dolomiti Unterberger e lo Stube arrosto di speck Bechèr. Il prodotto di punta è il classico formato a Scudo che rappresenta in pieno la tradizione produttiva e ne tramanda le sue qualità organolettiche. Teniamo molto a questo concetto, essenziale base di partenza per dialogare con il consumatore trasmettendo valori qualitativi di eccellenza. Quanto alle novità, è sicuramente da citare la linea premium Speck del Cadore Unterberger, impreziosita dal marchio Cadore Dolomiti. Lo speck affettato da 90 g dal design unico: fette posate in vaschetta orizzontalmente a mano; retroetichetta, descrittiva ed elegante, per portare sulla tavola la conoscenza di una storia di eccellenza. E poi la confezione da 80 g a cubetti e in stick di speck selezionati. Attività di restyling del packaging, inoltre, hanno coinvolto anche il cubettato monodose a marchio Bechèr con la denominazione 'cubetti di speck delle Dolomiti Bechèr'. Per quel che riguarda i canali, Bechèr si muove nel comparto speck su distribuzione moderna ed ingrosso, con performance più rilevanti sulla prima, che infatti ha un'incidenza del 70%. In particolare, la Gdo vale circa il 43% del fatturato della classe produttiva dello speck. Questa tendenza dimostra un maggiore apprezzamento, da parte dei consumatori, nei confronti dei formati di vendita per il libero servizio, come il cubettato, i tranci e le vaschette in Atm. Sebbene la distribuzione sia focalizzata in Italia, lo Speck Unterberger e Borgo Italia ottengono una buona ricettività in Francia, in Germania, in Portogallo e in Romania".

CUBETTI DI SPECK 'CADORE DOLOMITI' UNTERBERGER GR 80 – LINEA PREMIUM

Dal cuore delle Dolomiti bellunesi, Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco, una storia di eccellenza.
- Speck del Cadore: un mercato da scoprire.
- Impreziosito dal marchio 'Cadore Dolomiti'.
- Annoverato tra i Prodotti agroalimentari tradizionali.
- Nuovo packaging per esaltare la tipicità del prodotto e dell'ambiente unico.

Ingredienti
Coscia di suino, sale, spezie; conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.
Peso medio/pezzature
80 g.
Caratteristiche
Affumicatura naturale con legno di faggio; senza derivati del latte, senza glutine.
Confezionamento
Atm.
Tempi di scadenza
120 gg.

Morgante

www.morgante.it

Federica Morgante

"La categoria degli speck sul nostro fatturato incide circa il 30% e nell'ultimo anno le vendite sono aumentate sia in Gdo sia nei canali tradizionali. Questo aumento è stato il frutto della crescita e sviluppo della rete vendita sul territorio nazionale e della scelta dell'azienda di diversificare le linee per cercare di soddisfare le diverse richieste dei clienti: dalla pezzatura alla stagionatura, fino al confezionamento. Nella linea classica Morgante si trovano dal prodotto doppia fesa al classico speck Julius, pratico, squadrato e dal peso più contenuto, mentre nella linea Salsamentaria Olvino Morgante, trattiamo solo uno speck a doppia fesa con pezzatura più alta e con una lunga stagionatura. Tutti gli speck vengono lavorati e stagionati nel nostro salumificio di proprietà in Friuli, a Romans d'Isonzo e sono ad oggi uno dei prodotti di punta dell'azienda. Il più performante è sicuramente il nostro Grossen Speck: da una ricetta esclusiva della Famiglia, prodotto da oltre cinquant'anni è uno speck a doppia fesa con peso medio di 6,5 kg, affumicato naturalmente con legno di faggio nei nostri affumicatoi, con un sapore sempre equilibrato e un'ottima resa".

GROSSEN SPECK

Prodotto ottenuto da coscia suina disossata 'a fesa intera' a forma regolare per ottimizzare la resa. La coscia è salata a secco, massaggiata manualmente con una miscela di spezie ed erbe naturali, seguono l'asciugamento, la leggera affumicatura con legno di faggio ed infine la lenta stagionatura fino a cinque mesi.
Peso medio/pezzature
6-6,5 kg
Caratteristiche
Speck ottenuto da una ricetta esclusiva della Famiglia Morgante, prodotto con alta resa, senza glutine, con una leggera e naturale affumicatura con legno di faggio.
Confezionamento
Sottovuoto in busta trasparente.

Sappiamo cosa chiedono il mondo DO e GDO: **certezze**. Certezze di **qualità**, di **continuità**, di rispetto degli **standard**. È quello che garantiamo ogni giorno, servendo clienti in Italia e in Europa, con le migliori certificazioni, una logistica avanzata e un'esperienza di oltre 60 anni.

- **10 linee** di salumi e più di 100 referenze
- **Private label** e linee personalizzate
- **Semilavorati** per l'industria food

Segata®

CATALOGO PRODOTTI

NEW WEBSITE!
www.segata.com info@segata.com

Salumificio Val Rendena

www.salumificiovalrendena.it

Erminio Ferrari

"Lo speck è da sempre uno dei nostri più forti cavalli di battaglia e oggi vale il 34% del fatturato totale. La nostra offerta di speck si compone di quattro linee. Speck Campiglio quadrato: punta di diamante e linea 'rompighiaccio' del nostro reparto speck, il Campiglio è prodotto con cosce tedesche e austriache, caratterizzate da una refilatura personalizzata finalizzata al minor scarto e alla maggior costanza nella fetta del prodotto finito. Ad incrementare la costanza al momento dell'affettamento, ci pensa la squadratura, fase che abbiamo introdotto già negli anni '90 e che ancora oggi è una caratteristica importante del nostro speck. Seguono affumicatura al naturale con legno di faggio e ginepro e stagionatura in appositi locali a temperatura e umidità controllata. L'intero processo dura circa quattro mesi, passati i quali lo speck è pronto per essere commercializzato nelle sue versioni migliori: intero, metà e quarto. Speck Rendena quadrato: a rendere unico lo Speck Rendena è la sua permanenza in sala stagionatura per uno o due ulteriori mesi e per le sue numerose declinazioni: metà e intero, ma anche tranci di svariati pesi variabili e fissi (400/600 g, 600/800 g, 1 kg), preaffettato in vaschetta Atp e molte altre. Speck Perfetta18 quadrato: nato per soddisfare l'esigenza di Pmi del settore Horeca, questo speck è prodotto con cosce tedesche e austriache selezionate e refilate, squadrato, affumicato e stagionato. Le sue particolarità sono la maggior compattezza e regolarità della fetta, che misura 18 cm circa in ogni punto del prodotto, dando al fruitore maggior manovrabilità in affettatrice. Inoltre, il suo formato più apprezzato è il 'prontotaglio' senza cotenna; un prodotto, quindi, pronto per l'affettatrice sin dal primo momento e adatto anche ai meno esperti in cucina. Speck Qualità Trentino: new entry degli ultimi anni, lo Speck Qualità Trentino è prodotto con cosce di suino italiano del peso di circa 10 kg e segue un rigoroso disciplinare di produzione controllato da un ente certificatore autonomo. Il prodotto si fregia del Marchio Qualità Trentino, un marchio d'eccellenza della Provincia Autonoma di Trento creato per dare valore alle espressioni culturali e alle solide tradizioni che caratterizzano la nostra provincia. Peculiarità di questo speck sono la stagionatura minima di 26 settimane, l'origine pregiata della materia prima e una speciale concia di sale, spezie e erbe aromatiche.

Nel settore Horeca la referenza di punta è, senza dubbio, lo Speck Campiglio a metà sottovuoto. Speck stagionato quattro mesi, ideale per mettere d'accordo diversi gusti da Nord a Sud e nel formato più pratico, 2,5 kg circa. Per il settore Gdo, invece, è importante la presenza della busta di preaffettato da 100 g, soprattutto in Trentino. Per quel che riguarda i canali, le nostre linee di speck sono ben distribuite tra grande distribuzione organizzata e nell'Horeca. Quanto all'export, tra i mercati più importanti si annoverano Albania e Francia".

SPECK

Il nostro Speck nasce ai piedi di gruppi montuosi di incomparabile bellezza, come l'Adamello e il Brenta, in Trentino, e vanta una produzione all'insegna dell'esperienza, della tradizione e della qualità. Prodotto con cosce di suino di origine tedesca e austriaca, lo Speck si distingue per la sua morbidezza e il suo delicato sentore di aromi, spezie e affumicatura.

Ingredienti
Coscia di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, antiossidante E 301; conservanti: E 250, E 251. Carne di origine: Ue.

Peso medio/pezzature
Intero: 5 kg
Metà: 2,5 kg
Tranci: tra 400 g e 1 kg
Buste di preaffettato: 100 g

Caratteristiche
Affumicato naturalmente con legno di faggio
Stagionato almeno quattro mesi all'aria di montagna
Senza allergeni
Squadrato per un prodotto finito costante e con meno scarto.

Confezionamento
Metà sottovuoto; intero sottovuoto o sfuso in rete; preaffettato in Atp.

Tempi di scadenza
150 gg dal confezionamento se sottovuoto, 60 gg dal confezionamento se in Atp.

Segata

www.segata.com

Nicolò Segata

"La linea speck incide indicativamente il 30% sul fatturato globale di produzione. Nel corso dell'ultimo anno, sia in ambito nazionale che estero, l'interesse per questo specifico prodotto è aumentato: da un lato per la versatilità d'utilizzo del prodotto (servito sia come affettato oppure ricettato) e dall'altra riconosciuto come prodotto identitario del nostro territorio alpino.

La composizione della nostra offerta viene dettata della stagionatura. Questa per noi si differenzia in base alle nostre linee Tridentum, Preziose Bontà e I Classici, questa conferisce al prodotto caratteristiche organolettiche differenti permettendoci così di soddisfare le esigenze di tutti i clienti. Tutte le linee vengono poi commercializzate nel formato intero, a mezzo, a quarto o trancio. Il mercato estero più importante è quello tedesco. Crescente è anche l'interesse da parte degli altri mercati europei (in particolare Austria, Slovenia, Spagna, Francia, Ungheria e Polonia) oltre ad altri mercati extra-europei. Un'importate novità nel nostro assortimento è stata la confezione speck scrigno, dove è stato introdotto un packaging raffinato per i formati speck trancio e a quarto. Questo ha permesso di conferire una nuova identità e flessibilità di commercializzazione al prodotto".

SPECK SCRIGNO

Prodotto realizzato con cosce Ue selezionate. Le carni provengono da macelli soggetti ad autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. Dopo disosso si taglia la coscia con la tipica forma dello speck (baffa) e si procede quindi alla salagione a secco con l'aggiunta delle spezie tipiche e degli additivi. La salagione dura circa un mese, poi lo speck viene affumicato in modo tradizionale. Da qui inizia la fase di stagionatura durante la quale il prodotto viene mantenuto in celle di stagionatura a temperatura ed umidità controllate. Lo speck a fine stagionatura viene pulito, sezionato in base al formato richiesto, etichettato e confezionato sottovuoto.

Ingredienti
Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali; antiossidante: E301; conservanti: E250.
Origine: Ue

Peso medio/pezzature
Pezzatura a ¼ :1,300 – 1,500 kg ca.
Pezzatura trancio: 400-600 g ca.

Caratteristiche
Lo Speck è un prodotto che non necessita di presentazioni, fa parte della nostra tradizione.
Viene prodotto con una ricetta che si è affinata negli anni e che contiene tutta l'Arte del Gusto Alpino rinnovata introducendo un packaging moderno che ne valorizza il prodotto.

Confezionamento
Sottovuoto con astuccio per singolo pezzo

Tempi di scadenza
180 gg

Le ricchezze del Trentino

Un mix di natura, cultura e tradizioni, nel cuore delle Alpi italiane.
Uno dei luoghi ai primi posti per qualità della vita e dell'ambiente.
E che vanta un'importante arte culinaria.

Laghi, montagne, arte, gastronomia e sport tutto l'anno. Tutto questo è il Trentino, regione all'estremità nord-orientale dell'Italia, vicino ad Austria e Svizzera. Uno dei luoghi ai primi posti per qualità della vita e dell'ambiente e che vanta un importante paesaggio naturalistico. Oltre un terzo del territorio, infatti, è protetto come parco nazionale e riserva naturale, e più del 60% della superficie è coperta da boschi che cedono il posto ad ampie vallate e a un importante patrimonio idrico, fatto di numerosi corsi d'acqua e di laghi, che riflettono le guglie rocciose delle Dolomiti, patrimonio dell'Umanità dal 2009. Il più grande dei laghi, quello di Garda, regala al Trentino un microclima particolare che consente di coltivare molte specie vegetali. È ricco anche il sottosuolo da cui sgorgano sorgenti termali diventate un punto di riferimento per il benessere e la cura del corpo.

Ad ogni località la sua storia

Anche la storia è strettamente legata alla posizione geografica. Crocevia tra l'Italia e i Paesi germanici, questa terra fu per secoli oggetto di contese. Quando arrivarono nella Valle dell'Adige, i Romani dovettero confrontarsi con i Cimbri, discesi dalla Danimarca. Nel corso dell'Ottocento la regione, diventata imperiale sotto Federico II, passò dagli austriaci ai francesi di Napoleone e poi di nuovo alla dominazione austriaca in seguito al Congresso di Vienna, quando il Trentino divenne Tirolo Meridionale. Successivamente, insieme all'Alto Adige entrò a far parte della Venezia Tridentina e quindi dell'Italia. Abitato da italiani e da minoranze ladine e germanofone, dal 1948, il Trentino Alto Adige è una regione a statuto speciale divisa nelle due province autonome di Trento e Bolzano, capoluoghi di due territori con profonde differenze, legate soprattutto alle influenze storiche, linguistiche e culturali.

Capoluogo del Trentino, adagiata nella valle dell'Adige, Trento è una città a misura d'uomo che propone una vita culturale animata da convegni e mostre e ispirata alle tradizioni e alla storia, raccontata anche dalle feste tradizionali in costume. Il Castello del Buonconsiglio e il Duomo, che si affaccia sulla piazza con la fontana del Nettuno, sono i suoi monumenti simbolo. La seconda città del Trentino è Rovereto, dove ha sede il Museo storico italiano della Guerra. L'arte è di casa nell'avveniristico Mart e presso la Casa d'Arte Futurista Depero, oltre che nei numerosi festival dedicati alla danza e al teatro. Ma Rovereto è anche Città della Pace, a memoria della Grande Guerra che qui ebbe uno dei suoi fronti più caldi, dove ogni sera suonano i 100 rintocchi della Campana dei Caduti fusa con il bronzo dei cannoni delle nazioni che hanno partecipato alla Prima guerra mondiale.

Tutt'altra aria si respira nelle stazioni di soggiorno più alla moda, come Madonna di Campiglio, considerata uno dei più attrezzati centri sciistici. Alcune strutture tradizionali organizzano il trekking lungo la 'via delle Bocchette' sulle Dolomiti del Brenta, una vera e propria palestra naturale, o sul ghiacciaio dell'Adamello, con pernottamenti in rifugio. Oltre alle località più famose per le piste da sci e per i sentieri da trekking, nelle valli si ritrova l'atmosfera medievale dei suoi numerosi castelli, come la Val di Non, conosciuta per i manieri e per le sue mele di qualità. Qui, d'estate, i turisti si raccolgono negli agriturismi che invitano gli ospiti a prendere parte attivamente alla vita contadina. Da non dimenticare le numerose stazioni termali: quelle di Comano si trovano nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta, il più esteso del Trentino, e hanno un'acqua con una composizione particolare da renderla eccellente per il trattamento delle malattie della pelle.

La tradizione gastronomica

La cucina trentina presenta una tradizione frutto delle influenze delle vicine regioni. Infatti, è composta da specialità simili a quelle venete e austriache. Le caratteristiche geografiche del territorio, quasi interamente montuoso, si riflettono sui piatti tipici, che si caratterizzano per la presenza di ingredienti semplici, contadini e spesso di recupero come patate, pane raffermo e erbe. Tra le specialità della tradizione si trovano molti salumi, primo tra tutti lo speck. Ma anche formaggi di malga, vini e mele. Ci sono, infatti, le Ciuighe, insaccati con le rape, il Grana della Val di Non (conosciuto come Trentingrana), il formaggio ladino di Moena dall'odore forte e per questo motivo chiamato Puzzone; c'è quello Nostrano della Val di Fassa a pasta semicotta, e poi il magrissimo e aromatico Spressa, oltre al Tosela, fatto dal latte appena munto o al Vezzena. Numerose le varietà di mele, per le quali il Trentino è il primo produttore italiano. E da non dimenticare la polenta, sia di grano duro che di grano saraceno, e i canederli, gnocchi di pane bagnato nel latte e aromatizzato con speck e salsiccia. Le zuppe sono il piatto forte delle valli, dove si preparano con le primizie di stagione e un'aggiunta di farina o di patate, come il bro brusà, arricchito anche di pancetta.

Tipica dell'Alto Garda è la carne salada, robusta e speziata, preparata con una coscia di vitellone aromatizzata con ginepro, salvia e alloro, macerata nel vino per diversi giorni e poi servita a fette sottilissime, cruda o appena scottata. Rinomate sono poi la trota del Trentino, i funghi e gli asparagi bianchi. Senza dimenticare i dolci, primo fra tutti lo strudel di mele. Sul fronte dei vini, che grazie al microclima del Trentino sono prodotti anche ad alta quota, troviamo il Müller Thurgau, il Nosiola, il Traminer aromatico, oltre a Pinot bianco, grigio, nero e Sauvignon.

Tra i rossi primeggiano il Teroldego Rotaliano e il Marzemino. Molto pregiati anche gli spumanti, la birra della Val di Fiemme e le grappe.

Alto Adige, meraviglia sostenibile delle Alpi

L'impegno nei confronti dell'ambiente è la parola d'ordine del Südtirol, dalla mobilità alle strutture ricettive, dalle esperienze turistiche alle soste golose. Uno sguardo all'offerta del territorio, caratterizzato anche da eccellenze gastronomiche uniche, tra cui vini Doc di alta qualità, presidi Slow food e prodotti Igp.

'L'Alto Adige sarà l'habitat sostenibile più ricercato d'Europa'. La mission del Südtirol non è un'utopia, è realtà. Qui la sostenibilità è, infatti, l'atteggiamento di un'intera provincia per il proprio territorio e la sua gente, che viene vissuto, elaborato e aggiornato ogni giorno. Include tutti gli ambiti possibili e ha un occhio di riguardo verso quelli che riguardano il turismo, dalla mobilità (offrendo soluzioni innovative e sostenibili, come navette, shuttle elettrici, efficienti mezzi pubblici e bikemobil card) fino alla cura delle svariate strutture ricettive. Tutti gli aspetti del turismo sostenibile in Alto Adige vengono studiati e analizzati dall'Osservatorio Stot (Osservatorio del turismo sostenibile Alto Adige) all'interno di Eurac Research a Bolzano con il supporto dell'Insto dell'Unwto (Organizzazione mondiale del turismo network internazionale degli osservatori del turismo sostenibile). Vediamone alcuni.

Alloggi all'insegna dell'ecologia

L'Alto Adige offre alloggi per le vacanze costruiti e gestiti all'insegna dell'ecologia. Come fanno sapere da Idm Südtirol, il territorio vanta otto 'Biohotel' certificati e 28 strutture 'Vitalpina Hotel Alto Adige', dove la sostenibilità è una "convinzione profonda" in cui, tra le tante peculiarità, spiccano la preferenza all'acquisto di prodotti locali anziché internazionali, l'offerta di prodotti provenienti da masi e orti, l'attenzione alla gestione dei rifiuti e delle risorse naturali. Dal 2021, inoltre, tutti i Vitalpina Hotel hanno deciso all'unanimità di aderire al Patto per la neutralità climatica 'turn to zero' attraverso il quale si impegnano a calcolare la propria impronta ecologica e diventare, nel tempo, climaticamente neutrali. Non solo. L'Alto Adige conta sei hotel che soddisfano pienamente i criteri Ecolabel, certificazione europea per la sostenibilità; 16 hotel, residence e masi che sono stati riconosciuti come 'ClimaHotel' dall'Agenzia CasaClima per i loro metodi di costruzione particolarmente sostenibili; 11 alloggi (tra hotel, residence e agriturismo) nelle località Martello, Solda e Prato allo Stelvio che hanno aderito all'iniziativa 'Sviluppo turistico e agricolo nel Parco Nazionale dello Stelvio', ottenendone il riconoscimento. Essendo zone severamente protette, è particolarmente importante che tutte le attività che si svolgono al loro interno siano in perfetta armonia con la natura. In Alto Adige, poi, ci sono ben 1.624 masi che vantano il marchio Gallo Rosso, un marchio ombrello che ha fissato rigorosi standard di qualità con l'obiettivo di sostenere i contadini locali e far conoscere un mondo rurale unico nel suo genere. Ma non è ancora tutto. Diverse strutture alberghiere, così come intere destinazioni turistiche, hanno ricevuto la certificazione Gstc (Global Sustainable Tourism Council), mentre la Val di Funes è la prima destinazione ad essere diventata 'Slow Food Travel' dell'Alto Adige. Si tratta di una valle autentica dove gli abitanti difendono con tenacia il loro patrimonio gastronomico e paesaggistico, mettendo in risalto le caratteristiche di una gastronomia unica per qualità e sostenibilità. Non mancano poi strutture particolarmente attente alle persone diversamente abili.

Soste golose e sostenibili

Che siano esperienze gastronomiche stellate, oppure golose pause nel mezzo di un'escursione in montagna, la parola d'ordine è sempre 'sostenibilità'. In cucina, in questo caso, entrano in gioco la regionalità, la stagionalità e l'utilizzo di prodotti unici a km0. Vediamo alcuni esempi significativi.

Nel 2023 diversi ristoranti dell'Alto Adige hanno ottenuto la 'Stella Verde Michelin' per la loro cucina sostenibile: Heinrich Schneider, Ristorante Terra (Sarentino); Stephan Zippl, Ristorante 1908 (Soprabolzano/Renon); Johannes Lerchner, Ristorante Lerchner's in Runggen (San Lorenzo di Sebato) e Maria Lutz, Antica Locanda al Cervo (San Genesio). Meritano poi una particolare attenzione due progetti: 'Cook the mountain' e 'Taste Nature'. Il primo è stato messo a punto dall'unico chef a tre stelle Michelin nonchè 'stella verde' Norbert Niederkofler nel suo ristorante AlpINN a Plan de Corones e nel ristorante stellato St.Hubertus a San Cassiano/Alta Badia; mentre il secondo, dedicato al bosco e alla natura, nasce da un'idea dello chef stellato Theodor Falser (Johannesstube a Nova Levante) ed è focalizzato sull'interazione tra i prodotti di permacultura (una particolare tipologia di agricoltura sostenibile) del giovane agricoltore Michael Pfeifer (Eisathhof a Nova Ponente), i prodotti della foresta circostante e i metodi di lavorazione tradizionali e naturali. Di nuovi metodi di lavorazione e conservazione, di come evitare rifiuti e di molti altri aspetti legati alla sostenibilità si occupa poi 'LaFuGa', il Laboratorio per la gastronomia del futuro, al Bad Schörgau in Val Sarentino, curato da Gregor Wenter e dallo chef Mattia Baroni.

Nell'offerta gastronomica di qualità, va sottolineato anche che dei 1.624 masi facenti parte del circuito Gallo Rosso (in cui è possibile soggiornare), ben 110 offrono prodotti da agricoltura biologica. Esistono poi 29 'Locande sudtirolesi' che puntano sull'originalità e la semplicità della cucina tradizionale altoatesina, utilizzando prodotti di alta qualità, locali e stagionali: seguendo antichi ricettari, è possibile gustare piatti trasformati in chiave moderna e creativa. Non mancano, infine, otto 'Locande Slow Food': Oberraut a Perca, Pitzock in Val di Funes, Kürbishof ad Anterivo, Lamm Mitterwirt a San Martino in Passiria, Durnwald in Val Casies, Waldruhe a Sesto Pusteria, Alter Fausthof a Fiè allo Sciliar e Lerchner's in Runggen.

https://suedtirol.canto.global/b/L24VP
Copyright: DM Südtirol-Alto Adige/Manuel Kottersteger

https://suedtirol.canto.global/b/L24VP
Copyright: IDM Südtirol-Alto Adige/Ivan Bortondello

https://suedtirol.canto.global/b/L24VP
Copyright: IDM Südtirol-Alto Adige/Alex Moling

LO SAPEVI CHE...?

- Le **Dolomiti** sono Patrimonio mondiale Unesco. Mentre la Transumanza in Val Senales, le Cooperative Raiffeisen, l'alpinismo, il mestiere dello scalpellino e i muretti a secco sono Patrimonio culturale immateriale Unesco.
- La montagna più alta è l'**Ortles**, in Val Venosta, con 3.905 m.
- Il lago più grande è quello di **Caldaro**, ed è anche il lago balneabile più caldo delle Alpi.
- Il **Dolomiti Superski** è un comprensorio sciistico di 1.200 km di piste.
- L'altoatesino più famoso è **Reinhold Messner**.
- L'Alto Adige offre **strutture ricettive** di altissima qualità: 28 Vitalpina Hotel, 23 Familienhotel, 30 Belvita Hotel, 29 Vinum Hotel, 22 Historic South Tyrol (alberghi storici), agriturismi, camping, appartamenti, bed & breakfast, rifugi & alberghi di montagna e ostelli.

IL 'MARCHIO DI SOSTENIBILITÀ ALTO ADIGE'

*Numerosi alloggi e ristoranti altoatesini hanno recentemente ottenuto il **'Marchio di Sostenibilità Alto Adige'** per essersi contraddistinti nell'uso responsabile delle risorse e per un'attività in armonia con la natura.*

ALCUNI DATI DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

Superficie: 7.400 chilometri quadrati
Abitanti: 533.267 (al 31 dicembre 2022)
Capoluogo: Bolzano
Gruppi linguistici: tedesco (69,4%), italiano (26%), ladino (4%)
Arrivi turistici (anno 2022): 7.794.189
Provenienza ospiti (anno solare 2022): 50,3% Germania; 32,8% Italia; 4,8% Svizzera; 3,4% Austria

LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE

Vini di qualità: 5.400 ettari superficie vitata, 36% vini rossi, 64% vini bianchi, 0,1% della produzione nazionale, 98% Doc.
Vini autoctoni: Schiava, Lagrein.
Prodotti 'Qualità Alto Adige': birra, carne, composte di frutta e confetture, erbe aromatiche, frutta a nocciolo e piccoli frutti, frutta essiccata, grappa, latte e latticini, miele, pane e Strudel di mele, succo e aceto di mele, uova, verdure e patate, sidro di mele.
Mela Alto Adige Igp: la produzione coinvolge circa 7mila contadini ed esistono 13 varietà (Gala, Golden Delicious, Fuji, Topaz, Morgenduft, Red Delicious, Granny Smith, Winesap, Braeburn, Jonagold, Elstar, Pinova, Idared).
Speck Alto Adige Igp: 28 produttori. Tra le caratteristiche del prodotto, ricordiamo che lo speck Alto Adige Igp contiene una quantità sale pari al 5%, e vanta una stagionatura di 22 settimane.
Schüttelbrot Alto Adige Igp: otto produttori.
Presidi Slow Food: il formaggio grigio della Valle Aurina; la razza bovina grigio alpina; la pecora con gli Occhiali della Val di Funes; l'Ur-Paarl, il pane di segale della Val Venosta; la Pecora della Val Senales (dal 2020) e il Lupino di Anterivo (dal 2022).
Arca del gusto Slow Food: Albicocca della Val Venosta, Moscato Rosa, Pera Pala, razza bovina Pustertaler Sprinzen, Vacca Pinzgauer, Ziger (formaggio), Stelvio Dop (formaggio).

ALCUNE ESPERIENZE IMPERDIBILI

Per chi si appresta a trascorrere del tempo in Alto Adige, il territorio offre una enorme varietà di attività e di esperienze. Tra queste, ce ne sono alcune imperdibili: l'escursione attraverso il Sentiero Adolf Munkel - che permette di entrare nel cuore delle Dolomiti, ammirare da vicino i monti pallidi e scoprire il Parco Naturale Puez-Odle -; e l'escursione nel Parco nazionale dello Stelvio, dove è possibile vedere stelle alpine, marmotte, cervi, stambecchi, e andare alla scoperta di preziose erbe selvatiche. Come non lasciarsi incantare dal lago di Resia, in Val Venosta, nel quale svetta il campanile della chiesa romanica di Curon Vecchia, unico segno visibile di un paese sommerso dalle acque? Oppure dai Giardini di Castel Trauttmansdorff?

Oltre a queste bellezze naturalistiche, l'Alto Adige offre anche delle esperienze gastronomiche speciali. Tra i prodotti tipici del territorio, segnaliamo lo Schüttelbrot (foto). Si tratta di un pane che fa della genuinità dei suoi ingredienti un punto di forza assoluto: solo farina di segale, acqua e lievito, a cui si aggiungono spezie fresche - come cumino e semi di finocchio -, e una preparazione tradizionale che prevede lo scuotimento di piccoli dischi di impasto su un asse di legno fino a ottenere la tipica forma rotonda. È perfetto per qualsiasi occasione, a partire dalla tradizionale merenda altoatesina, che qui viene considerata alla stregua di un vero e proprio pasto, e che comprende lo speck dell'Alto Adige, il formaggio di malga e il chutney di mele. Il tutto accompagnato da un buon bicchiere di vino dell'Alto Adige come il Lagrein, il Gewürztraminer e lo Schiava. In Alto Adige non mancano tour dedicati al gusto, alla scoperta di cantine vinicole, locande storiche e moderne enoteche.

ESSEOQUATTRO

INCARTO E SALVAFRESCO IDEABRILL

I packaging che conservano lo speck più a lungo
e fidelizzano il cliente

Be Green

Contiene con Stile

Alta Moda nero

Alta Moda bianco

OCALABit

Ideabrill è un packaging in grado di **prolungare la shelf-life dell'alimento, in modo naturale e senza alterarne il gusto.**
I **test** eseguiti da QuaSiAl, Gruppo di ricerca Qualità e Sicurezza Alimentare dell'Università di Camerino, partner scientifico di Esseoquattro, hanno infatti confermato che Ideabrill **limita la formazione delle sostanze responsabili dello scadimento degli affettati**, garantendo una **migliore conservazione dell'alimento nel tempo**, rispetto ai packaging tradizionali.
Ideabrill risponde efficacemente anche alla richiesta di **sostenibilità** da parte dei consumatori, perché è un packaging flessibile - quindi **riduce gli ingombri** lungo tutta la filiera – , limita lo spreco alimentare e, al termine del suo ciclo di utilizzo, è **riciclabile nella carta.**
Il Reparto Ricerca e Sviluppo di Esseoquattro ha recentemente messo a punto **Eco Packaging System**, evoluzione di Ideabrill, al fine di **ridurre ulteriormente l'impatto** di questi packaging sull'ambiente.
Grazie all'uso di supporti, colle e inchiostri a basso impatto ambientale e una coprenza delle zone inchiostrate **inferiore al 3%**, Be Green Ideabrill risulta maggiormente sostenibile, pur mantenendo le **stesse proprietà salvafreschezza**.
Infine i packaging Ideabrill offrono **servizi aggiuntivi** ai consumatori, quali l'idoneità a **conservare l'alimento in frigorifero e freezer.**

Idoneo al contatto diretto con gli alimenti

Salvafreschezza

Brevettato

Termosaldabile

Idoneo per frigo e freezer

Riciclabile nella carta