

Europa, dove la qualità è di casa

Sapori autentici e garantiti dall'origine:

Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP,
Speck Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio DOP.



Comunicato stampa

Al via la campagna di comunicazione "Europa, dove la qualità è di casa" che promuove i prodotti a denominazione DOP, IGP e DOC

Il programma di promozione, della durata triennale, prevede azioni di informazione in quattro paesi con l'obiettivo di ribadire l'importanza dei marchi europei che garantiscono l'origine e la qualità dei prodotti agroalimentari. Protagonisti della campagna: i Vini Alto Adige DOC, la Mela Alto Adige IGP, lo Speck Alto Adige IGP e il Formaggio Stelvio DOP.

Bolzano, 6 novembre 2018. È ufficialmente iniziata la nuova campagna di comunicazione "Europa, dove la qualità è di casa" che mira a promuovere i prodotti contraddistinti dai marchi di qualità europei. Attraverso attività di informazione, il programma è mirato a valorizzare la garanzia di qualità dei prodotti a marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e DOC (Denominazione di Origine Controllata).

Accompagnata dal messaggio "Sapori autentici e garantiti dall'origine", dal 2018 al 2020 la campagna sensibilizzerà, attraverso i prodotti Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP, Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP, esperti operanti nei settori del commercio e della gastronomia oltre che consumatori, sulle garanzie fornite dai marchi di qualità europei e sul valore aggiunto che rappresentano per consumatori e produttori. I promotori della campagna sono il Consorzio Mela Alto Adige, il Consorzio Formaggio Stelvio, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige e il Consorzio Vini Alto Adige. Il programma, co-finanziato dall'Unione europea, prevede iniziative sul mercato interno italiano e nei mercati di esportazione rappresentati da Germania, Paesi Bassi e Svezia.

Informazione e degustazione al centro dell'iniziativa

Cuore della campagna saranno le attività di informazione e degustazione dei quattro prodotti. In Italia, un testimonial d'eccezione condurrà l'evento di presentazione dell'iniziativa previsto nei primi mesi del 2019, portando gli ospiti alla scoperta dei quattro prodotti caratterizzati dai marchi di qualità europei.

Sono in programma, sui 3 anni di campagna in Italia, un totale di 540 giorni dedicati alla degustazione delle Mele Alto Adige IGP, dello Speck Alto Adige IGP e del Formaggio Stelvio DOP, ossia per ogni annualità sono previste 180 giornate di promozione nella Grande Distribuzione, durante le quali i consumatori finali avranno la possibilità di provare il gusto unico che contraddistingue i prodotti controllati all'origine e conoscere in prima



Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Consorzio Vini Alto Adige

Via Crispi 15
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 978 528
info@vinialtoadige.com
www.vinialtoadige.com



Consorzio Tutela Speck

Via Portici 71
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 300 381
info@speck.it
www.speck.it



Consorzio Mela Alto Adige

Via Jakobi, 1/A
I-39018 Terlano
Tel. +39 0471 054 066
info@melaaltoadige.com
www.melaaltoadige.com



Consorzio Formaggio Stelvio

Via Innsbruck 43
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 451 111
www.stilfser.it

www.europaqualita.eu



CAMPAGNA
FINANZIATA CON
L'AUTO DELL'UNIONE
EUROPEA.

Europa, dove la qualità è di casa

Sapori autentici e garantiti dall'origine:

Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP,
Speck Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio DOP.



persona i benefici dei marchi europei sinonimo di qualità, sicurezza, tracciabilità, provenienza originale del prodotto e tipicità.

Sono inoltre in programma 12 seminari per la formazione di sommelier su tutto il territorio della penisola, di cui 4 durante il primo anno. Tutte le iniziative saranno accompagnate da materiale pubblicitario originale e brochure informative con ricette, pubblicità cartacea e online nelle testate specialistiche e generaliste, attività di comunicazione su social network e relazioni con la stampa. La campagna punta anche sulla collaborazione di vari influencer: diversi food e wine blogger avranno infatti l'occasione di conoscere i quattro prodotti contraddistinti dal marchio di qualità e di sperimentare, attraverso viaggi studio in Alto Adige, i metodi di produzione tradizionali e controllati. Tutte le informazioni sulla campagna, sui marchi di qualità europei e sui quattro prodotti altoatesini cui sono stati conferiti o sono consultabili visitando il sito www.europaqualita.eu

Marchi di qualità europei: sinonimo di origine e qualità garantite

I marchi di qualità dell'Unione europea caratterizzano prodotti agricoli ed alimenti che sono strettamente legati alla zona di origine, alle tradizioni artigianali e alle persone che li producono. Garantiscono ai consumatori l'acquisto di un prodotto di qualità autentico e controllato. Il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) garantisce il rispetto, in tutte le fasi produttive, dei metodi tradizionali della zona di origine. Il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) attesta che almeno una fase produttiva è stata svolta sulla base di criteri riconosciuti nella zona di origine. I prodotti sono quindi tracciabili, un aspetto sempre più importante per i consumatori. Queste condizioni si applicano anche ai Vini Alto Adige DOC, alla Mela Alto Adige IGP, allo Speck Alto Adige IGP e al formaggio Stelvio DOP. Questi prodotti, contrassegnati dai marchi di qualità europei, sono sinonimo della qualità alimentare in Alto Adige e in Europa.

Vini, mele, speck e formaggio: prodotti di qualità

La denominazione Vini Alto Adige DOC esiste dal 1971. Oggi più del 98% dell'intera superficie viticola dell'Alto Adige ha la certificazione DOC. Tutti i vini della zona DOC sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità, ad esempio limitazioni alla vendemmia, valori minimi per il tenore di alcol e acidità e molto altro ancora. Grazie alla posizione geografica e al clima mite, alla confluenza tra le zone alpina e continentale, l'Alto Adige rappresenta una regione viticola estremamente variegata, dove su 5.400 ettari di superficie coltivata a vite crescono 20 vitigni diversi, di cui 60% uve bianche e 40% uve rosse.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA.



Europa, dove la qualità è di casa

Sapori autentici e garantiti dall'origine:

Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP,
Speck Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio DOP.



Nel 2005 l'Unione europea ha riconosciuto alla Mela Alto Adige IGP l'Indicazione Geografica Protetta. 300 giorni di sole l'anno, abbondanti piogge primaverili, un'estate e un autunno solitamente miti regalano alla regione le condizioni ideali per la coltivazione di mele fino a 1.000 metri di altitudine. Questo clima assolutamente unico, abbinato a pratiche agricole controllate, naturali ed ecologiche, conferisce alle mele dell'Alto Adige la tipica qualità succosa e croccante. Al momento sono 13 le varietà con il marchio IGP Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Morgenduft, Jonagold, Pinova, Red Delicious, Topaz, Winesap.

Lo Speck Alto Adige IGP ha ricevuto l'Indicazione di Origine Protetta nel 1996. L'accurata selezione della carne di maiale, linee guida chiare e rigorosi controlli rendono lo Speck dell'Alto Adige assolutamente inconfondibile. Il motto dei produttori "Poco sale, poco fumo e tanta aria fresca" fa parte della tradizione viva e vissuta, tramandata di generazione in generazione. Le tipicità dello Speck dell'Alto Adige sono il gusto saporito e leggermente affumicato: solo lo speck migliore riceve lo storico marchio a fuoco.

Il Formaggio Stelvio DOP ha ricevuto nel 2007, unico formaggio dell'Alto Adige a vedersi riconoscere il marchio di qualità, la denominazione di origine protetta dall'Unione europea. Il marchio garantisce qualità nel rispetto della tradizione e delle origini storiche e geografiche: la produzione dello Stelvio è documentata sin dal 1914. Si tratta di un formaggio tipico della regione, stagionato per almeno 60 giorni. Per ottenerlo viene lavorato latte vaccino fresco proveniente da masi alpini, la maggior parte dei quali è situata a oltre 1.000 metri di altitudine, entro 48 ore. Attualmente lo Stelvio viene prodotto dalla Mila/Bergmilch nello stabilimento di Brunico e nella Latteria Burgusio.

Ufficio stampa:

Sopexa Italia

Anna Barbon

Telefono: +39 345 4303991

e-mail: anna.barbon@sopexa.com

Marta Cilibrasi

Telefono: +39 02 8637444

e-mail: marta.cilibrasi@sopexa.com



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA.

