

# 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.



## Mela Alto Adige IGP:

### Protagonista della campagna di comunicazione "Europa, dove la qualità è di casa".

*Con una produzione di 1 milione di tonnellate l'anno, la Mela Alto Adige IGP conferma il suo primato qualitativo e si fa testimone di un sistema di filiera dinamico e innovativo.*

Bolzano/Italia, 20 settembre 2019. Quella della Mela Alto Adige IGP è una storia di successo, sotto tanti punti di vista. Con un'estensione di 18mila ettari, l'area dell'Alto Adige dedicata alla coltivazione della mela è la più vasta area europea chiusa destinata alla frutticoltura. La produzione negli ultimi anni è sempre stata in crescita e nel 2018 in Alto Adige è stato raccolto quasi 1 milione di tonnellate di mele, pari al 10% dell'intero raccolto nell'Unione Europea. Per quanto riguarda il biologico, l'Alto Adige è anche uno dei maggiori fornitori dell'UE: circa un quarto delle mele bio in Europa viene dalla regione. Si tratta di un prodotto che viene esportato e apprezzato in tutto il mondo. La mela altoatesina infatti viene esportata in 50 nazioni e nella solo Unione Europea 1 mela su 10 è altoatesina. Il 50 - 60% del raccolto, a seconda della stagione commerciale, è destinato all'esportazione. Il mercato principale è la Germania con circa il 20% di tutte le esportazioni, seguono Scandinavia, Spagna e i paesi del Nord Africa. Ma la mela altoatesina trova apprezzamento anche in posti decisamente più esotici come lo Sri Lanka, le Seychelles, il Qatar, la Guinea e l'Etiopia.

#### Marchio IGP: marchio di qualità della mela altoatesina

Nel 2005 l'Unione europea ha riconosciuto a questo frutto conosciuto in tutto il mondo il marchio di qualità IGP. Da allora l'indicazione geografica protetta è divenuta il marchio di qualità della mela altoatesina che sancisce il legame inscindibile tra una regione da tutti conosciuta e apprezzata, l'Alto Adige, e una sua eccellenza. Consapevole del valore di questo riconoscimento a garanzia dell'origine e della qualità dei prodotti agroalimentari, il Consorzio Mela Alto Adige ha aderito nel 2018 alla campagna "Europa dove la Qualità è di casa", insieme al Consorzio Speck Alto Adige, al Consorzio Vini Alto Adige e al formaggio Stelvio DOP. Il programma, co-finanziato dall'Unione europea, prevede iniziative di informazione sul mercato interno italiano e nei mercati di esportazione come la Germania, i Paesi Bassi e la Svezia, orientati al mondo del b2b e del b2c, e utilizza i quattro prodotti alto-atesini come esempi di eccellenza per descrivere i regimi di qualità europea.

L'Unione Europea ha conferito la denominazione IGP a ben 13 varietà di mele: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Morgenduft, Jonagold, Pinova, Red Delicious,



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](http://www.europaqualita.eu)





# 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.

Topaz, Winesap. Moltissime infatti sono le tipologie di mela altoatesina, dalle più note alla riscoperta di antiche varietà.

## Mela Alto Adige IGP: un successo di tutta la filiera

Gli importanti risultati ottenuti dalla Mela Alto Adige IGP sono il frutto di un grande lavoro di squadra che da sempre caratterizza tutta la filiera. Il Consorzio infatti, in sinergia con tutti i soggetti e gli Enti che ne fanno parte, rappresenta nel panorama nazionale dell'ortofrutta una realtà estremamente dinamica che ha saputo cogliere le intuizioni e le suggestioni dei tanti ambiti che gravitano intorno al settore. Ne è un esempio il Progetto Interreg AppleCare, realizzato in collaborazione con il Centro di Sperimentazione Laimburg, che indaga i possibili effetti della mela sulle allergie ai pollini della betulla. Questa iniziativa è stata realizzata grazie alla collaborazione tra diversi enti, quali il Centro di Sperimentazione Laimburg, l'ospedale di Bolzano, l'Università di Medicina di Innsbruck, ed è stata cofinanziata dal Consorzio Mela Alto Adige oltre che dal Fondo europeo di sviluppo regionale. Un progetto importante che ha permesso di ipotizzare un'immunoterapia innovativa basata sul consumo di mele da parte dei pazienti affetti da questo tipo di allergia come alternativa al farmaco. Questo progetto dimostra ancora una volta l'importanza del consumo frequente di mele, affermando il vecchio e noto detto: una mela al giorno leva il medico di turno.

Un successo di squadra dunque quello della Mela Alto Adige IGP, che può contare non solo su un territorio unico nel suo genere e su pratiche agricole controllate, naturali ed ecologiche, ma anche su una rete di attori che con competenza e professionalità rendono il settore della frutticoltura altoatesina un settore dinamico, altamente specializzato e dove la parola d'ordine è l'alta qualità.

Ulteriori informazioni sui marchi di qualità europei, la Mela Alto Adige IGP e gli altri prodotti di qualità altoatesini sono disponibili sul sito <https://www.europaqualita.eu/>.

## Contatti stampa:

Sopexa Italia  
Anna Barbon  
Telefono: (+39) 347 7490484  
E-mail: [anna.barbon@sopexa.com](mailto:anna.barbon@sopexa.com)  
Beatrice Vianello  
Telefono (+39) 02 8637443  
E-mail: [beatrice.vianello@sopexa.com](mailto:beatrice.vianello@sopexa.com)

## Informazioni su Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP, Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP.

La Denominazione di Origine Controllata (DOC) dei vini altoatesini esiste dal 1971. Oggi più del 98% dell'intera superficie vitata dell'Alto Adige è classificata DOC. Tutti i vini della zona DOC sono sottoposti a



**Südtirol Wein**  
Vini Alto Adige

**Consorzio Vini Alto Adige**  
Via Crispi 15  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 978 528  
info@vinaltoadige.com  
www.vinaltoadige.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](http://www.europaqualita.eu)



CAMPAGNA  
FINANZIATA CON  
L'AUTORE DELL'UNIONE  
EUROPEA.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



# 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.

rigorosi controlli di qualità - ad esempio con una limitazione della resa massima, valori minimi di alcol e acidità e molto altro ancora. Grazie alla sua posizione geografica e al clima mite e continentale alpino, l'Alto Adige è una regione vinicola estremamente variegata con i suoi 5.400 ettari di vigneti. Qui crescono 20 diversi vitigni - circa il 60% sono bianchi e il 40% sono rossi.

La mela Alto Adige IGP è riconosciuta dall'UE come indicazione geografica protetta dal 2005. Con 300 giorni di sole all'anno, abbondanti piogge in primavera, un'estate e un'autunno generalmente miti, la regione offre le condizioni ideali per la coltivazione delle mele fino a 1.000 metri di altitudine. Questo clima unico, unito ad una coltivazione controllata, naturale ed ecologica, conferisce alla mela altoatesina la sua tipica qualità succosa e croccante. Attualmente, 13 varietà portano il marchio IGP: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Morgenduft, Jonagold, Pinova, Red Delicious, Topaz, Winesap.

Lo Speck Alto Adige IGP porta l'indicazione geografica protetta dal 1996. L'accurata selezione della carne suina, nonché le chiare linee guida e i controlli durante la produzione rendono lo Speck Alto Adige IGP inconfondibile. Il motto dei produttori "poco sale, poco fumo e tanta aria fresca" è un elemento chiave della tradizione artigianale che si tramanda di generazione in generazione. Tipico dello speck altoatesino è il suo gusto piccante e leggermente affumicato - solo il miglior speck riceve il sigillo storico del marchio.

Il Formaggio Stelvio DOP è riconosciuto dall'UE come l'unico formaggio altoatesino a denominazione di origine protetta dal 2007. Un riconoscimento che celebra la qualità tradizionale e il riferimento storico alla zona d'origine, con la produzione dello "Stilfser" che risale all'anno 1914. Questo formaggio è tipico della regione ed ha una stagionatura di almeno 60 giorni. La lavorazione del latte vaccino fresco viene effettuata nel giro di 48 ore nei masi montanari altoatesini, la maggior parte dei quali si trova a oltre 1.000 metri sul livello del mare. Lo Stelvio è attualmente prodotto nello stabilimento di Brunico e nel caseificio alpino di Burgisio.



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](http://www.europaqualita.eu)

