



# 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.

## Il regalo ideale di Natale quest'anno è marchiato: Speck Alto Adige IGP

**Lo Speck Alto Adige IGP, il prodotto di qualità da far trovare sotto l'albero**  
*Bolzano/Italia, xx novembre 2020.* Il Natale si sta avvicinando e con lui anche il pensiero di quale possa essere il regalo giusto da fare ai propri cari e amici. In un'occasione di condivisione, gioia e festa come il Natale, lo Speck Alto Adige IGP, è il prodotto per eccellenza della qualità altoatesina sempre gradito. Un prodotto dalle caratteristiche uniche, conosciuto grazie al suo gusto delicato e allo stesso tempo speziato, risultato del connubio unico tra cultura alpina e mediterranea e ad un clima così particolare che da sempre contraddistingue il territorio dell'Alto Adige. Un prodotto etichettato con il noto marchio di qualità europeo quello dello Speck Alto Adige IGP, la cui indicazione geografica protetta (IGP), ottenuto nel 1996, certifica l'accurata selezione della carne suina. Chiare e ben definite linee guida oltre che numerosi controlli durante la produzione rendono lo Speck Alto Adige IGP un prodotto davvero unico e inconfondibile.

### Speck Alto Adige IGP: sinonimo di qualità e tradizione

Affumicato da generazioni secondo un'antica ricetta di famiglia, lo Speck Alto Adige IGP, è il prodotto che già dal lontano 1200, assieme a mele, formaggio e vino, delizia i palati e arricchisce i piatti della tradizione altoatesina. Lo Speck Alto Adige IGP vive grazie all'esperienza e all'intuizione dei produttori locali e alla loro passione per il proprio prodotto. Alla base vi è un segreto gelosamente custodito, una ricetta che nella storia dell'Alto Adige, si tramanda di generazione in generazione. Ancora oggi ciò che rende speciale lo Speck Alto Adige IGP sono le antiche ricette degli avi, tramandate da oltre 100 anni. Infatti, lo Speck Alto Adige IGP è un ingrediente fondamentale di numerose ricette altoatesine tradizionali, come ad esempio i canederli di Speck Alto Adige IGP. Col tempo il prosciutto affumicato è diventato una delle pietanze principali in occasione di feste e banchetti. E tuttora, accompagnato da pane, formaggio e vino, è protagonista della tipica merenda altoatesina. Questo prodotto, nel corso dei secoli ha raggiunto standard qualitativi elevatissimi e ha fatto il suo ingresso nella cucina di chef stellati e nelle case di tutta Italia.

### Le sue caratteristiche distintive

La carne dello Speck Alto Adige IGP proviene dalla coscia magra e soda del suino, provenienti da allevamenti consoni alla specie. La tipica crosta speziata che conferisce allo Speck Alto Adige IGP il suo aroma davvero particolare ed inconfondibile viene cosparsa di sale e spezie che sprigionano un profumo di alloro, rosmarino e ginepro. Un fattore decisivo per il gusto dello Speck Alto Adige IGP è l'affumicatura leggera che segue la regola aurea del "poco fumo e tanta aria fresca di montagna". Il marchio è una garanzia per il consumatore, esso assicura che lo Speck Alto Adige IGP sia di alta qualità e che la produzione sia stata controllata severamente.

### La campagna di comunicazione europea

Insieme al Consorzio della Mela Alto Adige IGP, al Consorzio Formaggio Stelvio DOP e al Consorzio del Vino Alto Adige DOC, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige IGP ha lanciato la campagna "Europa, dove la qualità è di casa". Con l'obiettivo di comunicare la garanzia dell'origine e della qualità dei prodotti europei. Il programma, cofinanziato dall'Unione Europea, offre azioni di informazione in quattro paesi: in Italia e nei mercati di esportazione di Germania, Olanda e Svezia e utilizza i quattro prodotti di qualità altoatesini come esempi eccezionali di qualità alimentare europea.

Da solo o in abbinamento agli altri prodotti diamante del territorio altoatesino: Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP, il pregiato Speck Alto Adige IGP è quindi una vera delizia da regalare per questo Natale, ideale alleato per arricchire pietanze e ricette di questo periodo dell'anno così atteso e speciale.



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  
info@formaggiostelvio.it  
www.stilfser.it

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.

## Ricetta

### PETTO DI POLLO RIPIENO E AVVOLTO IN SPECK ALTO ADIGE IGP



## INGREDIENTI

*Ingredienti per 2 persone*

- 2 petti di pollo
- 75 g formaggio fresco spalmabile
- 25 g parmigiano grattugiato
- 1/2 cucchiaino di senape di Digione
- erba cipollina tritata
- 10 fette di Speck Alto Adige IGP
- qualche rametto di rosmarino

## PREPARAZIONE

Creare una tasca praticando un'incisione con l'aiuto di un coltello sul fianco di ogni petto di pollo. In una ciotola mescolare insieme il formaggio fresco spalmabile, il parmigiano grattugiato, la senape e un po' di erba cipollina tritata.

Dividere il ripieno fra i quattro petti di pollo, facendo le tasche create precedentemente.

Adagiare cinque fette di Speck Alto Adige IGP una a fianco all'altra per la lunghezza su un tagliere. Adagiare il petto di pollo farcito al centro del letto di Speck Alto Adige IGP appena creato e avvolgerlo ripiegando le fette in modo che il ripieno rimanga ben sigillato all'interno.

Adagiare i petti di pollo in una pirofila, cospargere con qualche rametto di rosmarino e cuocere in forno preriscaldato a 200°C statico/180°C ventilato per 25-30 minuti.

Servire i petti di pollo con un po' di insalata mista.



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA.

