

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.



“Europa, dove la qualità è di casa”: continua l'ultima annualità della campagna che promuove i prodotti a denominazione DOP, IGP e DOC

Bolzano/Italia, XX aprile 2021. Grande protagonista della campagna di promozione, insieme ai Vini Alto Adige DOC, alla Mela Alto Adige IGP e allo Speck Alto Adige IGP, il Formaggio Stelvio DOP. Prodotto di altissima qualità e versatilità capace di esaltare in tavola ogni piatto.

Con il 2021 prosegue l'ultima annualità anno della campagna europea “Europa, dove la qualità è di casa” delle quattro denominazioni più note dell'Alto Adige. Formaggio Stelvio DOP, Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP e Speck Alto Adige IGP i protagonisti. L'obiettivo è valorizzare i marchi europei che garantiscono l'origine e la qualità dei prodotti agroalimentari.

I marchi di qualità dell'Unione europea forniscono infatti ai consumatori uno strumento per orientarsi tra i prodotti alimentari e identificarne origine, qualità e sicurezza.

Tra i protagonisti della campagna il Formaggio Stelvio DOP che ha ricevuto nel 2007, unico formaggio dell'Alto Adige, il marchio europeo. Il marchio garantisce qualità nel rispetto della tradizione e delle origini storiche e geografiche: la produzione dello Stelvio DOP 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.

Affinché il formaggio possa recare il marchio DOP, oltre alla ricetta tradizionale devono essere rispettate anche altre norme. Il latte utilizzato deve presentare determinate caratteristiche e gli allevatori devono attenersi a regole ben precise per l'alimentazione degli animali. Attualmente lo Stelvio viene prodotto nello stabilimento di Brunico e dalla Latteria Burgusio.

Accompagnata dal messaggio "Sapori autentici e garantiti dall'origine", dal 2018 al 2021 la campagna ha lo scopo di sensibilizzare, attraverso i 4 prodotti dell'Alto Adige gli esperti operanti nei settori del commercio e della gastronomia oltre che i 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 IGP, il Consorzio Formaggio Stelvio DOP, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige IGP e il Consorzio Vini Alto Adige DOC. 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.



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
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.



Cuore della campagna sono state e saranno per questo ultimo anno le attività di informazione e degustazione dei quattro prodotti. Durante i tre anni sono infatti in programma più di 540 giorni dedicati alla degustazione dei quattro prodotti, oltre che seminari e attività di informazione al fine di permettere anche ai consumatori finali di provare il gusto unico che contraddistingue i prodotti controllati all'origine e conoscere in prima persona i benefici dei marchi europei sinonimo di qualità, sicurezza, tracciabilità, provenienza originale del prodotto e tipicità.

Qui di seguito si propone una ricetta tipica che utilizza questo ingrediente così gustoso e ricco di tipicità e storia.

RICETTA

FILETTO DI MAIALE CON FORMAGGIO STELVIO, SPECK ALTO ADIGE IGP E MELE ALTO ADIGE IGP

Difficoltà: media - Preparazione: 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g	di filetto di maiale
100 g	di formaggio Stelvio DOP
100 g	di Speck Alto Adige IGP a fette sottili
500 g	di patate sbucciate
2	pezzi di Mele Alto Adige IGP (aromatiche e a bassa acidità) sbucciate e svuotate
4	pezzi di cipollotto timo, alloro
70 g	di panna
50 g	di latte
	olio di semi
	burro
	sale e pepe

PREPARAZIONE

LA SALSA AL FORMAGGIO: far bollire la panna, il latte e le foglie di alloro, incorporare il formaggio Stelvio DOP con l'aiuto di un frullatore a immersione e scaldare in una piccola casseruola. (importante: la salsa non deve cuocere).

IL ROSTI DI PATATE: tagliare le patate a listarelle e condirle in una ciotola con un po' di sale. Compattarle con le mani e friggerle in una padella con un po' d'olio di semi fino a quando raggiungono la giusta doratura, quindi girarle, ultimare la cottura e infine farle asciugare su un foglio di carta da cucina.



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.



LE MELE: rosolare le Mele Alto Adige IGP in una padella con il burro e aromatizzarle aggiungendo un po' di timo. Dimezzare il cipollotto, condirlo e stufarlo in olio d'oliva.

IL FILETTO DI MAIALE: condire il filetto di maiale con il sale e avvolgerlo con le fette di Speck Alto Adige IGP, rosolarlo prima in padella e cuocerlo poi in forno a 180 ° C per 6-8 minuti. Infine, coprirlo con un foglio di alluminio e lasciarlo riposare per circa 10 minuti. Disporre su un piatto la salsa al formaggio, il Rosti di patate, le mele e il filetto di maiale tagliato in medaglioni: il piatto è pronto da gustare.

Ulteriori ricette e informazioni relative al Formaggio Stelvio DOP, agli altri prodotti di qualità altoatesini e ai marchi di qualità europei, sono disponibili visitando il sito www.europaqualita.eu.

Ufficio stampa:

Telefono: +39 02 86 37 443

E-Mail: ufficiostampa@sopexa.com

La campagna "Europa, dove la qualità è di casa"

Insieme al Consorzio Mela Alto Adige, al Consorzio Formaggio Stelvio, nonché al Consorzio Vini Alto Adige, il Consorzio Speck Alto Adige ha lanciato nel 2018 la campagna "Europa, dove la qualità è di casa" con l'obiettivo di comunicare la garanzia dell'origine e della qualità dei prodotti altoatesini. Il programma, cofinanziato dall'Unione Europea, offre attività di informazione in quattro paesi: in Italia e nei mercati di esportazione quali la Germania, l'Olanda e la Svezia. I quattro prodotti di qualità altoatesini vengono presentati come esempi eccezionali di qualità alimentare europea.

I prodotti di qualità dell'Alto Adige: formaggio, speck, mele e vino

Il formaggio Stelvio o Stilsfer DOP è riconosciuto dall'UE come l'unico formaggio altoatesino a denominazione di origine protetta dal 2007. Questo la dice lunga sulla qualità tradizionale e sul richiamo storico alla zona d'origine: la produzione dello "Stilsfer" risale infatti al 1914. È un formaggio tipico della regione e viene stagionato per 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 a marchio Mila è attualmente prodotto nello stabilimento di Brunico e nel caseificio alpino di Burgusio

La Mela Alto Adige IGP è riconosciuta dall'UE con 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 ha ottenuto l'indicazione geografica protetta nel 1996. L'accurata selezione della carne suina, nonché chiare linee guida e controlli durante la produzione rendono lo Speck Alto Adige IGP inconfondibile. Il motto dei produttori "poco sale, poco fumo e tanta aria fresca" fa parte



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.



della tradizione artigianale tramandata 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.

La denominazione d'origine 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 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 mite clima continentale alpino, l'Alto Adige è una regione vinicola estremamente variegata con 5.400 ettari di vigneti. Qui crescono 20 diversi vitigni di cui circa il 62% sono bianchi e il 38% sono rossi.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA.



Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chafea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.