

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.



La cucina alpina reinterpretata con prodotti di qualità dell'Alto Adige

L'autentica cucina locale con la Mela Alto Adige IGP, lo Speck Alto Adige IGP e il Formaggio Stelvio DOP

Bolzano/Italia, 13 Marzo 2019. La cucina alpina è di moda. E non c'è da stupirsi dal momento che incarna tutto ciò che i consumatori cercano oggi, ovvero piatti autentici a base di ingredienti di alta qualità.

Per poter garantire un alto livello di qualità è necessario che i prodotti siano etichettati con un marchio di qualità europeo, e la regione alpina dell'Alto Adige ne vanta un ampio ventaglio. Ad esempio, la "denominazione d'origine protetta" (DOP) del formaggio Stelvio o Stilfser garantisce che il formaggio venga prodotto nella regione d'origine ed esclusivamente con latte di malghe altoatesine. "L'indicazione geografica protetta" (IGP) della mela e dello speck altoatesini attesta che almeno una fase di produzione abbia luogo nella regione di origine, seguendo determinati criteri. In questo modo i prodotti sono riconducibili all'Alto Adige.

I prodotti tipici garantiti con marchio di qualità, arrivano sulla tavola e rappresentano un autentico piacere, di cui è possibile rintracciare l'origine.

Le tre specialità altoatesine non solo possono essere gustate singolarmente, ma possono anche essere combinate in modo eccellente, ad esempio con un filetto di maiale reinterpretato:

Filetto di maiale con Formaggio Stelvio, Speck e Mele

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 per esempio la Pinova) 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.



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



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.

Suggerimento: con un paio di spiedini preparati con Speck Alto Adige IGP, formaggio Stelvio DOP e Mela Alto Adige IGP marinati in uno sciroppo di senape e una panna cotta alla Mela Alto Adige IGP con croccante di mandorla per dessert, potrete preparare velocemente delizioso menu. E il vino appropriato Alto Adige DOC (DOC per l'italiano "Denominazione di Origine Controllata", equivalente alla denominazione di origine protetta) rende l'esperienza culinaria perfetta. Altre ricette e informazioni su marchi di qualità europei ed i prodotti di qualità dell'Alto Adige sono disponibili presso www.qualitaeteuropa.eu.

Contatti stampa:

Sopexa S.A. Italia

Anna Barbon

Telefono: +39 3477490484

E-mail: anna.barbon@sopexa.com

I prodotti di qualità altoatesini: la mela, lo speck, il formaggio e il vino

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 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.

Il formaggio Stelvio o Stilfser 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 "Stilfser" 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 del marchio Mila è attualmente prodotto nello stabilimento di Brunico e nel caseificio alpino di Burgusio.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
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.



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 - circa il 60% sono bianchi e il 40% sono rossi.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA.

