



Cofinanziato  
dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



## SCHEDA INFORMATIVA

# Originali, dalle vette d'Europa.

Momenti di qualità con Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP.

Il programma di promozione triennale si pone l'obiettivo di aumentare la conoscenza dei prodotti agricoli dell'Unione Europea, oltre che il significato e il funzionamento dei regimi di qualità europei. Al tempo stesso si prevede di aumentare la competitività e il consumo dello Speck Alto Adige IGP e del Formaggio Stelvio DOP, promuovendone le pratiche sostenibili già consolidate.

La campagna "Originali dalle vette d'Europa: Momenti di qualità con Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP" si articola in tre anni (2023 – 2026) con l'obiettivo di aumentare la conoscenza e il riconoscimento dei prodotti a marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) e DOP (Denominazione di Origine Protetta), attraverso la valorizzazione dei processi di produzione dello Speck Alto Adige IGP e del Formaggio Stelvio DOP.

La campagna è attiva in **tre paesi - Italia, Germania e Francia** - e si rivolge ad un target di **professionisti, media e consumatori**, raccontando l'origine e la genuinità che contraddistinguono i prodotti garantiti dai marchi di qualità europei.

### Marchi europei di origine e qualità garantite: DOP e IGP

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 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.

### Un'identità comune legata al territorio e alla qualità

Per uniformare la comunicazione, la campagna ha sviluppato un'identità creativa che unisce i due prodotti, evidenziandone le **specificità** e il **luogo di produzione**, l'Alto Adige, invitando il pubblico a momenti di piacere e convivialità attraverso un viaggio di sapori tipici di questo territorio.

Il risultato è un **key visual** che racchiude tutti questi elementi in maniera efficace, che verrà utilizzato in tutti i paesi target della campagna.



#### Consorzio Tutela Speck Alto Adige

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



#### Consorzio Formaggio Stelvio

Via Innsbruck 43  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 451 111  
info@formaggiostelvio.it  
www.stelviostilfser.it

#### Ufficio stampa: Sopexa Italia

Tel. +39 342 6371 992  
ufficiostampa@sopexa.com



Cofinanziato  
dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



### Informazione e scoperta: il core delle attività

A partire dalla seconda metà del 2023 saranno attivate le iniziative di promozione di Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP: un **ufficio stampa** dedicato in ogni paese target, **eventi** e **viaggi** alla scoperta del territorio di produzione, **promozioni** e **degustazioni nei punti di vendita** in Italia e Germania, **attivazioni BtoB** e **animazioni nel settore horeca** in Francia, una comunicazione online che convergerà al **sito web** [www.europaqualità.eu](http://www.europaqualità.eu), senza dimenticare le **attivazioni sui social network**.

I portavoce della campagna e dei suoi messaggi saranno **influencer e opinion leader** (chef, foodblogger e nutrizionisti blogger), che daranno voce ai prodotti di qualità valorizzandone le caratteristiche, la versatilità in cucina e le proprietà nutrizionali.