



Cofinanziato
dall'Unione europea

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



COMUNICATO STAMPA

UN RITORNO DALLE VACANZE GUSTOSO E BILANCIATO: SCOPRI LE NUOVE RICETTE CON SPECK ALTO ADIGE IGP E FORMAGGIO STELVIO DOP

Milano, 26 Settembre 2023 – Le vacanze estive si concludono, i raggi di sole si fanno più miti e le foglie iniziano a tingersi di sfumature dell'arancio. In questo suggestivo periodo di transizione, vi invitiamo a immergervi nell'autenticità delle incantevoli montagne altoatesine e a deliziare il vostro palato con le tradizioni culinarie che le caratterizzano. I protagonisti della campagna europea "Originali dalle vette d'Europa", si uniscono in due ricette ricche di sapori, pensate appositamente per prolungare la vostra sensazione di vacanza e accompagnarvi con un sorriso in questo passaggio tra le stagioni.

Preparatevi a stupire tutti alla fine dell'estate grazie al contributo dello Speck Alto Adige IGP e del Formaggio Stelvio DOP, che incarnano le tradizioni culinarie europee e la delicatezza delle montagne altoatesine, offrendo la giusta carica per affrontare il rientro in modo equilibrato. Che si tratti di preparare un piatto per una cena speciale o di condividere un pasto in famiglia, Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP si riaffermano come compagni ideali per creare esperienze culinarie straordinarie.

Ecco per voi due ricette sfiziose e bilanciate: la *Millefoglie di Schüttelbrot con Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP*, è ideale come antipasto o per un aperitivo tra amici. Gli *Spaghetti integrali con Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP*, vi regaleranno un primo piatto di rapida preparazione con un tocco di autentico sapore alpino ad ogni boccone. Queste e altre ricette sono disponibili sul sito ufficiale della campagna europaquality.eu.



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

MILLEFOGLIE DI SCHÜTTELBROT CON SPECK ALTO ADIGE IGP E FORMAGGIO STELVIO DOP



Ingredienti per 4 persone

Per lo Schüttelbrot (pane croccante di segale tipico dell'Alto Adige)

230g di farina di farro integrale

90g di farina di kamut

6g di cumino

4g di anice

4g di finocchio

350g di acqua

8,5g di sale

Altro:

100g di foglie di spinaci giovani lavate

1 cipolla

1 cipollotto

1 spicchio d'aglio

80g di Speck Alto Adige IGP tagliato a listarelle

80g di Formaggio Stelvio DOP tagliato a cubetti

Olio extravergine d'oliva

Aceto di vino rosso

Sale

Pepe

Preparazione

Per lo Schüttelbrot:

Mescolare la farina, le spezie e il sale, sciogliere il lievito nell'acqua e aggiungerlo agli ingredienti rimanenti, impastare in un mixer per formare un impasto e poi stendere sottilmente con un matarello su carta da forno.



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



Cofinanziato
dall'Unione europea

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



Cuocere in forno a 160°C fino a doratura, togliere dal forno e lasciare raffreddare.

Tagliare la cipolla a cubetti e soffriggerla in un po' di olio evo d'oliva fino a doratura.

Affettare molto sottilmente il cipollotto.

Marinare gli spinaci con l'aceto di vino rosso, l'olio evo, il sale, il pepe, l'aglio, la cipolla stufata e il cipollotto, aggiungere il Formaggio Stelvio DOP e le listarelle di Speck Alto Adige IGP e disporre una parte del composto sul piatto. Posizionare una fetta di pane e mettere ancora una volta un po' di spinaci marinati. Posizionare altri due strati e infine terminare con ulteriori listarelle di Speck Alto Adige IGP e cubetti di Formaggio Stelvio DOP.

CONSIGLI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali indicativi per porzione	
Energia (kcal)	390
Grassi (g)	12
Carboidrati (g)	54
Proteine (g)	20

Gli spinaci sono uno degli ortaggi con un contenuto apprezzabile di calcio, che quindi possono aiutarci ad assumere il quantitativo raccomandato di questo minerale, importante per le ossa e per la funzione muscolare. Le fonti di calcio che permettono una migliore assimilazione – e che, al contempo, ne sono più ricche – sono latte e derivati: tra questi, i formaggi stagionati – come il Formaggio Stelvio DOP –, dati gli elevati quantitativi di latte necessari alla loro produzione, ne contengono i maggiori quantitativi per singola porzione.



Consorzio Tutela Speck Alto Adige

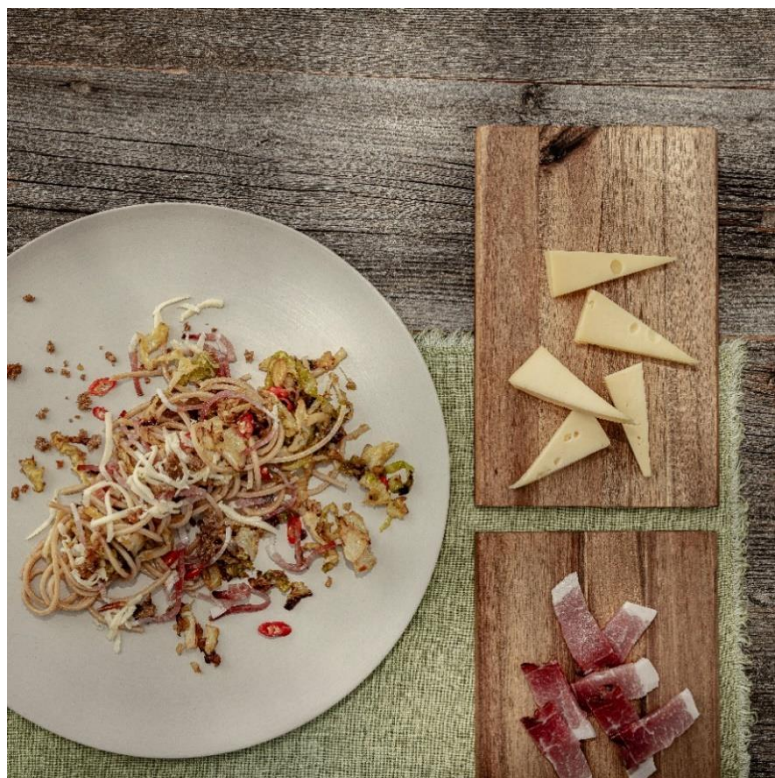
Via dei Portici 71
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 300 381
info@speck.it
www.speck.it



Consorzio Formaggio Stelvio

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

SPAGHETTI INTEGRALI CON SPECK ADIGE IGP E FORMAGGIO STELVIO DOP



Ingredienti per 4 persone

320g spaghetti integrali
100g Speck Alto Adige IGP tagliato a listarelle
100g Formaggio Stelvio DOP a cubetti
2 spicchi d'aglio
400 g di verza lavata e tagliata a strisce sottili
Olio extravergine d'oliva
100g di pane integrale
Sale
Pepe

Preparazione

Tagliare il pane integrale a fette sottili, irrorarlo con un po' di olio evo e cuocerlo in forno a 160°C finché non diventa croccante, quindi sbriciolarlo.
Cuocere gli spaghetti in acqua salata.
Soffriggere la verza in una casseruola, aggiungere l'aglio e il peperoncino e deglassare con un po' di acqua di cottura. Aggiungere la pasta e un po' d'olio evo e far saltare fino a quando il sugo non sarà cremoso sugli spaghetti.
Infine, aggiungere lo Speck Alto Adige IGP tagliato a listarelle e il Formaggio Stelvio DOP a cubetti, e far saltare brevemente. Terminare con la mollica di pane e servire.



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



Cofinanziato
dall'Unione europea

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



CONSIGLI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali indicativi per porzione	
Energia (kcal)	559
Grassi (g)	22
Carboidrati (g)	66
Proteine (g)	27

In questa ricetta, le proporzioni relative di pasta e pane da una parte, e di Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP dall'altra, portano a un contenuto equiparabile tra proteine di origine vegetale e animale. La scelta di una pasta integrale aumenta inoltre il contenuto nella ricetta delle vitamine B1 e B6, di cui lo Speck Alto Adige è già una valida fonte alimentare.

Ufficio stampa:

Sopexa Italia

Telefono: +39 342 6371 992

e-mail: ufficiostampa@sopexa.com



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