



Cofinancé par  
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN LES CAMPAGNES  
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR LES  
PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ.



Plaisirs d'Europe

## Communiqué de Presse

# Originaux, nés dans le cimes d'Europe

Moments de qualité avec le Speck Alto Adige IGP et le Fromage Stelvio AOP

Le Sud Tyrol est une région italienne avec une riche histoire gastronomique remontant au Moyen Âge. Autrefois, le fromage de la région était principalement fait à partir de lait de chèvre ou de brebis, marquant l'autosuffisance des régions de montagne. Aujourd'hui, le Fromage Stelvio AOP est fait de lait de vache.

Parallèlement, le Speck Alto Adige IGP, avec sa saveur distinctive, est devenu une composante essentielle de l'alimentation et un symbole gastronomique de la région. Il bénéficie d'une IGP, garantissant son authenticité et sa qualité.

## Speck Alto Adige IGP

Le Speck Alto Adige IGP est un produit de grande qualité qui exige les meilleurs ingrédients, avec un processus de fabrication minutieux et un savoir-faire artisanal. Celui-ci est confectionné à partir de cuisses de porc dépourvues de gras et bien fermes, provenant d'exploitations reconnues par l'Union Européenne. Des méthodes traditionnelles sont utilisées pour couper les cuisses afin d'obtenir la fameuse 'baffe'.

Par la suite, cette cuisse est salée et agrémentée d'un mélange spécial d'épices, de sel, de poivre, de laurier, de genièvre et de romarin qui donne à chaque producteur l'opportunité d'apporter une touche personnelle et unique à son Speck.

Enfin, les cuisses sont exposées à une fumée de bois légère et à l'air frais de la montagne. Au cours du processus de maturation de 22 semaines, le Speck est suspendu dans des pièces imprégnées de l'air frais de la vallée montagneuse du Sud Tyrol. Cette technique permet à la charcuterie italienne de développer une couche de moisissure naturellement parfumée, qui aide à éviter un séchage excessif et à créer un arôme unique au Speck Alto Adige IGP.

Cette tradition ancestrale, alliant histoire, culture et savoir-faire artisanal, continue de ravir les papilles des amateurs de charcuterie du monde entier.

La devise des producteurs "Un peu de sel, un peu de fumée et beaucoup d'air frais".

## Fromage Stelvio AOP

Le Fromage Stelvio AOP est conçu à partir de lait de vache pasteurisé à basse température provenant de 300 fermes principalement situées à plus de 1 000 mètres d'altitude. Le lait, entier ou légèrement écrémé (avec une teneur en matières grasses entre 3,45 % et 3,8 %), est complété par de les ferments lactiques naturels de la région, guidant le processus de fabrication. Il est collecté régulièrement pour ensuite être travaillé les 48h suivantes.

La coagulation du lait est obtenue par l'ajout de présure microbienne, d'origine animale ou végétale, pour équilibrer le goût. Le caillé est ensuite découpé en grains de la taille d'un grain de maïs, puis partiellement égoutté. La pâte obtenue est cuite avec de l'eau chaude jusqu'à 36-40 °C, puis doucement pressée pour éliminer l'excès de lactosérum.

La masse fromagère est moulée, pressée, et affermie dans de l'eau fraîche. Le salage se fait dans une saumure à 12-15°C. Pendant ce moment, des cultures de microflore spécifiques sont ajoutées à la saumure pour développer des caractéristiques de couleur et d'arômes.

Le Fromage Stelvio AOP atteint sa maturité après au moins 60 jours d'affinage à partir de la date de mise en moule, afin d'offrir une expérience gustative exceptionnelle.



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



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

Communiqué de Presse

# Originaux, nés dans le cimes d'Europe

Moments de qualité avec le Speck Alto Adige IGP et le Fromage Stelvio AOP

## Pommes de terre farcies au Speck Alto Adige IGP et au Fromage Stelvio AOP



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pommes de terre de 160-180 g chacune
- 100g Fromage Stelvio AOP
- 100g Speck Alto Adige IGP, coupé en tranches
- 40g poireau, coupé en cubes
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1 brin de marjolaine, haché finement
- 50 grammes de beurre
- 1 bouquet de persil
- Huile d'olive extra vierge



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



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

### Préparation :

Lavez les pommes de terre et coupez-les dans le sens de la longueur pour que la pomme de terre soit stable.

Coupez-les en deux horizontalement et, à l'aide d'une pelle, retirez la majeure partie de la pulpe en prenant soin de maintenir une bordure d'au moins 8 mm. Faites bouillir la chair des pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elle soit tendre et égouttez-la.

Faites revenir le poireau et l'ail dans un peu d'huile d'olive extra vierge et ajoutez les pommes de terre cuites, écrasez avec une fourchette et laissez refroidir le mélange. Ajouter le fromage Stelvio AOP au mélange refroidi et assaisonner de marjolaine, de sel et de poivre. Remplissez les pommes de terre avec la garniture, badigeonnez-les d'un peu d'huile d'olive extra vierge et enfournez à 180°C pendant environ 25 minutes.

Pendant ce temps, blanchissez brièvement le persil dans de l'eau salée. Mélangez ensuite avec un peu d'huile d'olive extra vierge et l'eau de cuisson du persil pour obtenir une crème fine, passez au tamis et salez.

Disposez les pommes de terre, ajoutez les tranches de Speck Alto Adige IGP, étalez un peu de crème persillée sur l'assiette et servez.