



Cofinanziato
dall'Unione europea

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



COMUNICATO STAMPA

UNA STAGIONE SPECK-TACOLARE: LA PRIMAVERA IN COMPAGNIA DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP

Maggio porta con sé giornate miti e soleggiate, ma è anche la stagione dello Speck Alto Adige IGP, il protagonista di momenti di condivisione coi propri cari. Per rendere questo periodo ancor più memorabile, abbiamo selezionato alcune ricette semplici e sfiziose, che sapranno regalare momenti indimenticabili in compagnia.

Milano, 3 Aprile 2024 – La natura si risveglia, le temperature sono più dolci, le giornate si allungano: è ufficiale, finalmente la primavera è qui. Con lei torna il desiderio di trascorrere momenti di convivialità all'aria aperta con gli amici, e il mese di Maggio si presenta come il momento ideale, anche in compagnia dello **Speck Alto Adige IGP**.

Durante il mese di maggio, nel cuore delle vette d'Europa, il territorio si anima con una serie di eventi dedicati allo Speck Alto Adige IGP, che celebrano la ricchezza culinaria locale. Queste iniziative valorizzano non solo il patrimonio gastronomico della regione, ma anche i principi fondamentali dei marchi di qualità dell'Unione Europea. Infatti, i marchi DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) garantiscono l'autenticità e la provenienza controllata dei prodotti, rispettivamente confermando il rispetto dei metodi tradizionali nella zona di origine e attestando che almeno una fase produttiva sia avvenuta secondo criteri riconosciuti nel medesimo territorio. Queste garanzie di autenticità e qualità sono estese anche allo Speck Alto Adige IGP e al Formaggio Stelvio DOP, divenuti simboli di eccellenza gastronomica apprezzati in tutta Europa.

Trovate maggiori informazioni relative alle attività in programma su <https://www.speck.it/it/notizie/events-2024/>.

Lo Speck Alto Adige IGP diventerà così il compagno perfetto per rendere indimenticabili i vostri incontri, offrendo sapori autentici e genuini che si sposano perfettamente con l'atmosfera della bella stagione. Con la sua lavorazione artigianale e la sua provenienza controllata, questo prodotto di eccellenza incarna secoli di tradizione e maestria. La sua versatilità in cucina gli permette di essere il protagonista di piatti veloci e appetitosi, perfetti per condividere momenti di allegria.

Per sfruttare al meglio la versatilità dello Speck Alto Adige IGP, sono state realizzate alcune ricette veloci e gustose, perfette per l'aperitivo o per uno spuntino informale. Non c'è niente di meglio che condividere questi momenti gustando in compagnia due piatti perfetti per la stagione.



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.



CLUB SANDWICH CON PANE DI SEGALE INTEGRALE, SPECK ALTO ADIGE IGP, FORMAGGIO STELVIO DOP, MELE E MARMELLATA DI RIBES by @frollemente

INGREDIENTI (per 2 porzioni)

- 4 fettine di pane di segale integrale
- 100 g di Speck Alto Adige IGP
- 100 g di Formaggio Stelvio DOP
- 200 g di ribes
- 45 g di zucchero
- Succo di ½ limone
- 1 bastoncino di cannella
- 1 mela

PROCEDIMENTO

- Iniziate col tagliare il pane a fettine, ottenendo 4 fettine spesse 1 cm.
- Tagliate il Formaggio Stelvio DOP a fettine sottili e riponete da parte. Preparate la marmellata di ribes versando in un pentolino i ribes, lo zucchero, il succo di limone e la cannella. Fate cuocere finchè non si sarà ben rappresa e quando sarà pronta, mettete a raffreddare per 15-20 minuti, privandola della stecca di cannella.
- Tagliate la mela a fettine sottili.
- Iniziate ad assemblare il club sandwich: mettete alla base un cucchiaino di marmellata di ribes, poi il Formaggio Stelvio DOP, subito dopo 2 fettine di Speck Alto Adige IGP, le fettine di mele e richiudete con una fettina di pane.
- Procedete così con le altre due fette di pane.
- Mettete a scaldare la padella a fuoco lento e tostate il club sandwich in modo che si sciolga leggermente il Formaggio Stelvio DOP.
- Quando sarà ben dorato su entrambi i lati, procedete allo stesso modo con l'altro club sandwich.
- Quando le fette saranno pronte, tagliate a metà il club sandwich e impilate le 4 parti. Infilzate con uno spiedino e servite per un aperitivo in compagnia!



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

PASTA CON CREMA DI BROCCOLI, FONDUTA DI FORMAGGIO STELVIO DOP E CUBETTI DI SPECK ALTO ADIGE IGP TOSTATI by ©Teresa Balzano

INGREDIENTI (per 4 porzioni)

320 g di pasta corta
1 broccolo
100 g di Speck Alto Adige IGP
olio extravergine d'oliva qb
sale qb

PER LA FONDUTA

150 g di Formaggio Stelvio DOP
400 ml di latte
30 g di burro
20 g di amido di mais (o 30 g di farina di grano tenero o di riso)

PROCEDIMENTO

Per la fonduta

- Tagliate finemente il Formaggio Stelvio DOP.
- Scaldate il latte in un pentolino fino a intiepidirlo.
- A parte, fate fondere il burro e unitevi la maizena o la farina mescolando continuamente con una frusta.
- Quando questo fondo chiamato roux diventa dorato, iniziate ad aggiungere gradualmente il latte, sempre mescolando continuamente.
- Una volta ottenuta la besciamella trasferite il pentolino in un bagnomaria e aggiungetevi il Formaggio Stelvio DOP. Mescolate fino a far fondere completamente e tenete al caldo nel bagnomaria, facendo attenzione a non portarlo mai a bollire, fino al momento dell'uso.

Per la pasta

- Lavate e dividete il broccolo in cimette. Lessatele in acqua salata e poi frullatele insieme a un giro d'olio e 2/3 mestoli di acqua di cottura fino a ottenere una crema morbida.
- Intanto mettete a cuocere la pasta e, a parte, tagliate a cubetti lo Speck Alto Adige IGP.
- Fatelo poi rosolare in padella senza aggiungere olio. Tenete da parte.
- Quando la pasta è pronta conditela con la purea di broccolo aggiungendo eventualmente altra acqua di cottura per ottenere la perfetta cremosità.



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.



- Impiattate la pasta e completate ogni piatto con 2 cucchiari di fonduta e una manciata di Speck Alto Adige IGP.
- Servite decorando eventualmente con qualche cimetta di broccolo tenuta da parte.

Da un punto di vista nutrizionale, lo Speck Alto Adige IGP - con le sue 150 kcal a porzione (50 g) - può essere agevolmente integrato in uno dei pasti principali, sia in primi che in secondi piatti, e può essere utilizzato in alcune occasioni (in quantità più misurata) nella preparazione di uno spuntino.

Trovate maggiori informazioni sullo Speck Alto Adige IGP e altre deliziose ricette sul sito web della campagna www.europaqualita.eu

Originali, dalle vette d'Europa: Momenti di qualità con Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP

Lo Speck Alto Adige IGP e il Formaggio Stelvio DOP partecipano assieme al programma di promozione triennale, che 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 ed è attiva in tre paesi - Italia, Germania e Francia - rivolgendosi ad un target di professionisti, media e consumatori, raccontando l'origine e la genuinità che contraddistinguono i prodotti garantiti dai marchi di qualità europei.

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