



Consorzio Tutela Speck Alto Adige

# Relazione annuale 2023



# Indice

PREMESSA .....	5
PRODUZIONE .....	6
MERCATI DI SBOCCO E CANALI DI VENDITA .....	7
TIPOLOGIE DI CONFEZIONAMENTO .....	8
CONTROLLI DI QUALITÀ .....	9
SOSTENIBILITÀ .....	10
VERIFICHE DI MERCATO .....	11
TUTELA DEL MARCHIO .....	13
COMUNICAZIONE E MARKETING .....	14
Alto Adige .....	15
Italia .....	27
Germania .....	32
Polonia .....	34
Progetti UE .....	35
Attività trasversali .....	36
Internazionalizzazione .....	41
ALTRE ATTIVITÀ .....	43
SpeckPost .....	43
Ulteriori sponsorizzazioni .....	44
Prodotti compositi .....	45
Assemblea generale dei soci 2022 .....	45
Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige si presenta.....	46
Situazione soci .....	46
I NOSTRI PRODUTTORI .....	47

## Editore

Consorzio Tutela Speck Alto Adige  
Via Portici 71  
39100 Bolzano  
www.speck.it

## Redazione

Sascha Grünfelder  
Martin Knoll  
Verena Rungger  
Julia Watschinger, IDM Alto Adige  
Franz Mitterrutzner, FJM Consulting  
Alessandra Zanovello, Alpeker

## Foto

Consorzio Tutela Speck Alto Adige, IDM Alto Adige

## Traduzioni

Bonetti & Peroni, Bolzano

## Grafica

Friesenecker & Pancheri

## Stampa

Ferrari Auer, Bolzano

## Premessa

Sulla scorta di una tradizione pluriennale, siamo lieti di fornirvi una panoramica delle attività del Consorzio Tutela Speck Alto Adige nel 2023. I temi centrali sono rimasti invariati, ossia il miglioramento costante della qualità dello Speck Alto Adige IGP, una maggiore notorietà del marchio e la sua salvaguardia da un uso illecito.

Il 2023 è stato caratterizzato da una tensione politica globale e dalle relative incertezze, che hanno avuto un impatto sulle relazioni commerciali, sui prezzi delle materie prime e sulle catene di approvvigionamento. Inoltre, il cambiamento climatico sta ponendo il mondo davanti a importanti sfide, che il settore dello speck sta affrontando con il concetto di sostenibilità sviluppato lo scorso anno.

Il campo alimentare altamente competitivo rende inoltre necessaria, al fine di assicurarsi una quota di mercato, l'incentivazione efficiente ed efficace della domanda di Speck Alto Adige IGP. In questo contesto, è stata effettuata una revisione strategica della campagna radiofonica "In realtà è Speck Alto Adige IGP", diffusa negli ultimi quattro anni, per il mercato italiano, al fine di lanciare una nuova campagna per il 2024 per promuovere e far conoscere lo Speck Alto Adige IGP in Italia. Attraverso ulteriori campagne pubblicitarie, come "All'altoatesina" e "Quando cerco la qualità", nonché dai format "SpeckAperitivo", "SpeckSafari", "Giornata dello speck a Naturno", "Festa dello speck a Plan de Coronas", il progetto UE "Cheespe" e attività mirate nei mercati potenziali, il prodotto ha ottenuto ampia visibilità sul mercato locale ed europeo.

Anche il settore del controllo qualità ha potuto registrare importanti innovazioni. Il nuovo portale di certificazione dell'organismo di controllo IFCQ Certificazioni preposto, sviluppato dall'azienda informativa Beantech, ottimizzerà i controlli di qualità e la tracciabilità del prodotto e renderà più facile per ogni produttore documentare la produzione di Speck Alto Adige IGP.

Nelle vesti di presidente del Consorzio e a nome di tutti i produttori, vorrei cogliere l'occasione per esprimere la mia gratitudine al governatore Arno Kompatscher, all'assessore provinciale Philipp Achammer e a tutti i dipendenti della Provincia Autonoma di Bolzano per la proficua cooperazione e il fattivo sostegno. Un sentito ringraziamento va anche al vicepresidente Günther Windegger, ai consiglieri, al Collegio sindacale, ai membri dei gruppi di lavoro, a Martin Knoll, direttore del Consorzio, ai collaboratori Verena Rungger e Sascha Grünfelder e, non ultimi, ai partner che ci sostengono e ai produttori che si impegnano costantemente per migliorare la qualità dello Speck Alto Adige IGP e per promuoverlo nella loro attività commerciale.

Auguro a tutti una piacevole lettura

Paul Recla  
Presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige

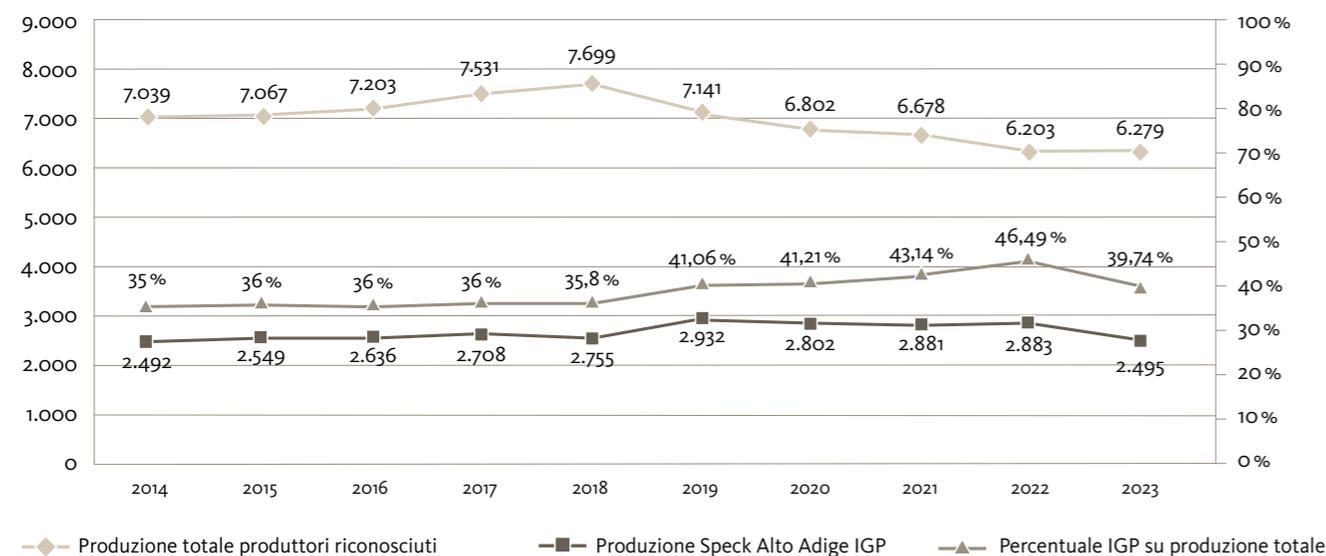


# Produzione

Nel 2023, sono state contrassegnate con il marchio di qualità Speck Alto Adige IGP **2.495.561** baffe, pari al 39,7% della produzione complessiva dei membri del Consorzio, con un calo del 13,3% rispetto al 2022. La crescita della

quota di IGP negli ultimi anni non è potuta essere continuata quest'anno e corrisponde al livello di produzione di dieci anni fa.

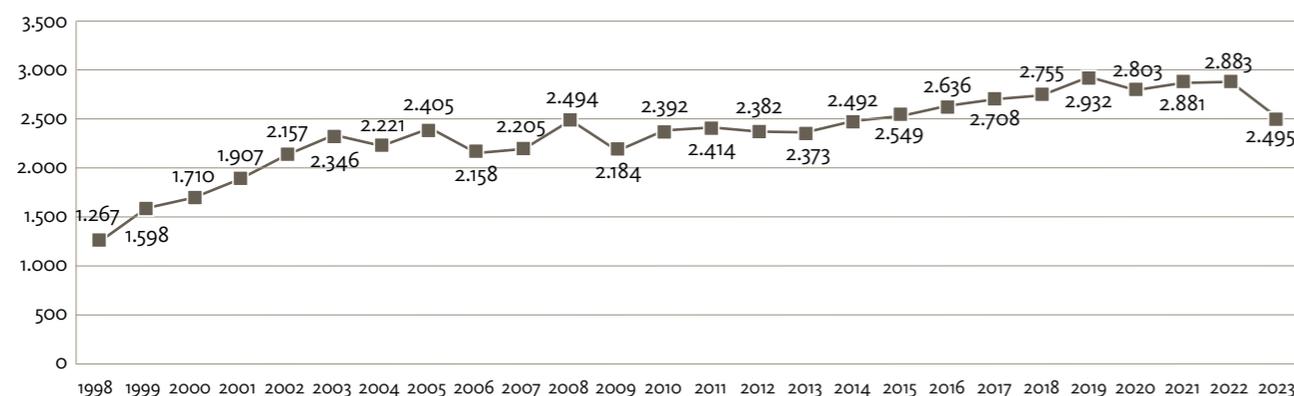
## ANDAMENTO DEI DATI DI PRODUZIONE



In questi ultimi anni, la produzione dello Speck Alto Adige IGP è aumentata costantemente. Dopo un netto incremento negli anni dal 1998 al 2003, si è verificata una stagnazione nei successivi 10 anni. Quindi, la produzione del

2003 è pressoché identica a quella del 2013. Negli ultimi anni, tuttavia, si è osservato nuovamente un trend positivo costante, che non è stato confermato nel 2023.

## ANDAMENTO STORICO 1998-2023 DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP

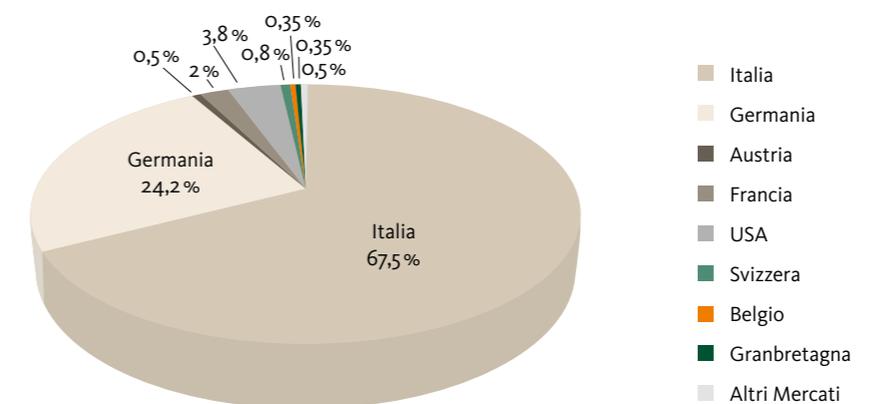


# Mercati di sbocco e canali di vendita

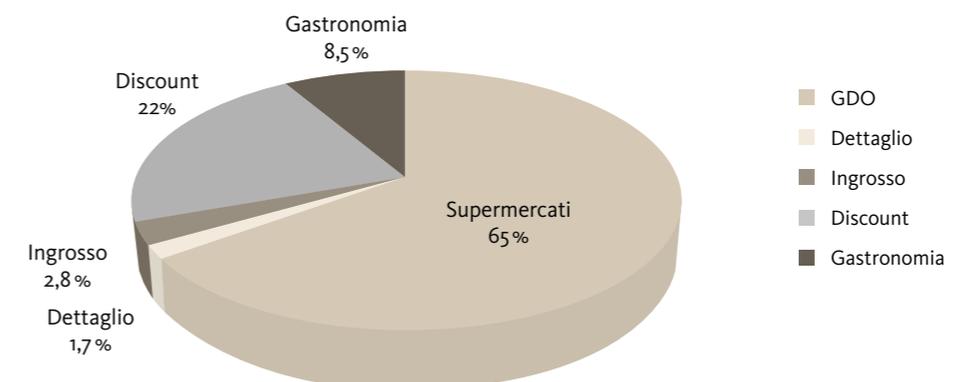
**67,5% della produzione** di Speck Alto Adige IGP viene venduta in Italia. La maggior parte di essa in Alto Adige stesso e nelle regioni settentrionali, mentre negli ultimi anni anche le regioni centrali e meridionali dell'Italia hanno aumentato la domanda. Tuttavia, lo Speck Alto Adige IGP è anche un prodotto molto richiesto al di fuori dei confini italiani. Con un tasso di esportazione del 32,5% è uno dei salumi più esportati in Italia. Il principale mercato di esportazione per lo Speck Alto Adige IGP rimane la **Germania con il 24,2%**. Altri mercati di esportazione includono gli Stati Uniti (3,8%), dove la popolarità dello Speck Alto Adige IGP è aumentata costantemente negli ultimi anni (un aumento del 1% rispetto all'anno precedente). Francia (2%), Svizzera (0,8%), Austria (0,5%), Belgio (0,35%) e Regno Unito (0,35%) sono altri mercati di esportazione. Lo sviluppo positivo dei

mercati di esportazione è stato continuato con successo dopo gli anni della pandemia e l'andamento positivo è stato confermato. In altri mercati come Polonia, Canada, Spagna, Grecia, Paesi Bassi, Hong Kong e altri venti mercati, circa lo 0,5% della quantità prodotta viene esportata. In Italia, il 65% della produzione viene distribuita attraverso i supermercati. Altri canali di distribuzione includono il discount con il 22%, il dettaglio con il 1,7%, il commercio all'ingrosso con il 2,8% e il settore della gastronomia con l'8,5%. Uno sguardo dettagliato all'Alto Adige mostra che le vendite nel commercio al dettaglio sono particolarmente forti, con il 31%, seguite dal 30,8% nei supermercati e da circa il 27,5% nel settore della gastronomia. Lo scorso anno, le vendite nel settore della ristorazione in Alto Adige hanno superato il livello pre-Covid19.

## MERCATI DI SBOCCO DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP NEL 2023



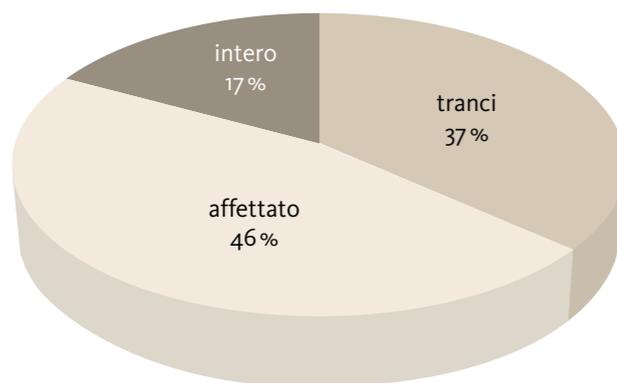
## CANALI DI DISTRIBUZIONE IN ITALIA NEL 2023



## Tipologie di confezionamento

Nel 2023, sono state prodotte **43.005.317 confezioni di speck pre-affettato**, con un calo del 9% rispetto all'anno precedente, dovuto alla riduzione della produzione complessiva. Tuttavia, anche nel 2022, lo speck pre-affettato soddisfa meglio le esigenze dei consumatori moderni, che danno grande valore a comodità e praticità. A ciò si aggiungono la contrazione dei nuclei familiari e gli investimenti dei produttori nelle affettatrici per la merce da banco. Come negli anni precedenti, anche nel 2022 la confezione da 100 g resta la più venduta: ne sono state infatti prodotte circa 26,6 milioni. Il 40% dello speck è stato venduto nel formato pre-affettato, con un aumento del 2% rispetto al 2021. Confrontando il numero di confezioni con la popolazione italiana, nel 2022 il 69% ne ha consumata almeno una. Per quanto riguarda le baffe intere, lo scorso anno ne sono state vendute poco meno di 500.000 unità, pari al 19%, con un calo del 2% rispetto al 2021. Il numero di tranci prodotti, pari al 41%, è rimasto praticamente invariato rispetto all'anno precedente.

TIPOLOGIE DI CONFEZIONI NEL 2023



### PANORAMICA SUL NUMERO DELLE CONFEZIONI

	2022 Unità	2023 Unità	Variazione N. confezioni
<b>SPECK INTERO</b>			
Speck intero	499.237	417.186	-16,44%
<b>Totale Speck Intero</b>	<b>499.237</b>	<b>417.186</b>	<b>-16,44%</b>

	2022 Unità	2023 Unità	Variazione N. confezioni
<b>TRANCI</b>			
1/2 speck	765.029	730.004	-5%
1/3 speck	0	156	
1/4 speck	393.736	340.308	-14%
1/5 speck	125	0	-100%
1/6 speck	242.245	339.561	40%
1/7 speck	247.289	232.941	-6%
1/8 speck	2.286.019	1.517.308	-34%
1/9 speck	67.289	52.777	-22%
1/10 speck	1.689.911	1.424.556	-16%
1/11 speck	345.851	239.690	-31%
1/12 speck	36.762	105.382	187%
1/13 speck	16.824	38.906	131%
1/14 speck	1.548	32.166	1.978%
1/15 speck	106.230	42.552	-60%
1/16 speck	265	160	-40%
1/20 speck	0	40	
1/30 speck	0	240	
1/35 speck	21.486	21.435	0%
<b>Totale tranci</b>	<b>6.220.609</b>	<b>5.118.182</b>	<b>-17,72%</b>

	2022 Unità	2023 Unità	Variazione N. confezioni
<b>AFFETTATO</b>			
affettato, grammi 50	411.615	463.522	13%
affettato, grammi 60	1.751.940	1.632.147	-7%
affettato, grammi 70	2.892.696	3.110.476	8%
affettato, grammi 80	1.199.155	1.086.558	-9%
affettato, grammi 90	6.587.383	6.113.108	-7%
affettato, grammi 100	26.591.419	27.602.352	4%
affettato, grammi 120	1.360.799	1.177.361	-13%
affettato, grammi 125	96.020	99.870	4%
affettato, grammi 150	493.637	562.942	14%
affettato, grammi 180	96.148	502.211	422%
affettato, grammi 200	5.981	5.055	-15%
affettato, grammi 240	10.117	13.714	36%
affettato, grammi 250	18.312	96.228	425%
affettato, grammi 300	373.171	447.995	20%
affettato, grammi 350	0	83.592	
affettato, grammi 500	12.739	8.186	-36%
affettato, grammi 990	990	0	-100%
<b>Totale affettato</b>	<b>41.901.132</b>	<b>43.005.317</b>	<b>2,64%</b>

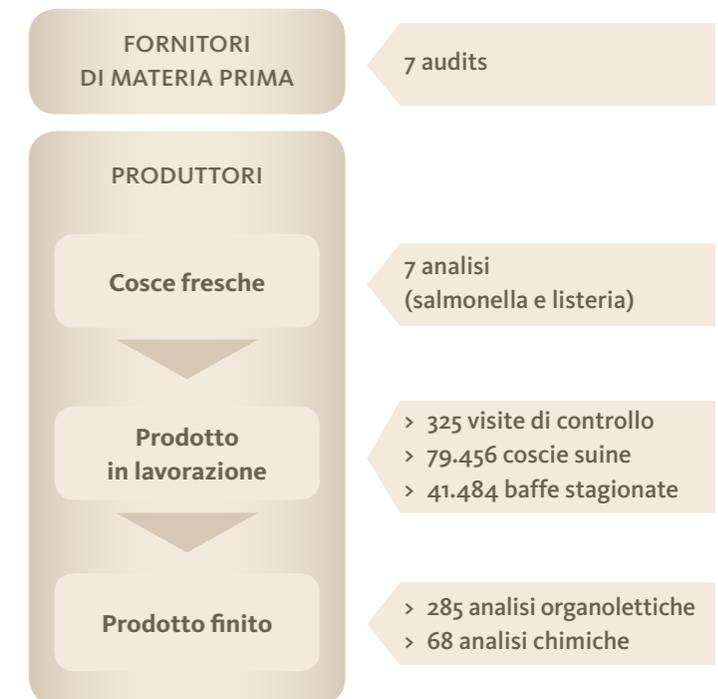
## Controlli di qualità

I controlli qualità sullo Speck Alto Adige IGP, effettuati dall'istituto indipendente IFCQ Certificazioni, riguardano l'intera filiera, dalla materia prima al prodotto finito.

Nel corso del 2023, ben 7 fornitori sono stati sottoposti a verifiche in merito alla conformità con le specifiche linee guida sulle materie prime, con particolare attenzione alla tracciabilità delle carni. Inoltre, all'arrivo delle merci presso le aziende produttive, 7 cosce fresche di maiale a campione sono state esaminate per rilevare l'eventuale presenza di batteri di salmonella e listeria.

Nel corso del processo di produzione, tre ispettori dell'IFCQ hanno effettuato 325 sopralluoghi e controllato 79.456 baffe e 41.484 baffe stagionate.

Alla fine del processo produttivo, 285 baffe di speck sono state sottoposte a test organolettici e 68 ad analisi delle caratteristiche chimiche.



### PORTALE DI CERTIFICAZIONE

Nel 2023 è stato lanciato il nuovo portale di certificazione dell'ente di controllo, elaborato dal fornitore di servizi IT Beantech, e da inizio anno utilizzato da tutti i produttori. Il suo ammodernamento ha consentito l'adeguamento alle nuove possibilità tecnologiche, in risposta anche alle esigenze dei produttori.

## Sostenibilità

Già dal 2019, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige si è occupato intensamente dei temi e degli aspetti della sostenibilità. Nel 2020 è stato istituito il relativo gruppo di lavoro che, insieme all'agenzia plenum, guidata dal dott. Alfred Strigl e dalla Mag. Sylvia Brenzel, ha elaborato la prima strategia di sostenibilità. Nel 2022 e nel 2023, in stretta collaborazione con i produttori, i rappresentanti di economia e scienza, nonché con vari esperti, sono state gettate le basi del primo Rapporto sulla sostenibilità, da cui sono emersi i relativi "quattro quarti":

- 1° quarto: benessere animale e qualità**
- 2° quarto: lavorazione sostenibile**
- 3° quarto: valore aggiunto e consumo**
- 4° quarto: formazione e comunicazione.**

In tale contesto, lo scopo primario era la sensibilizzazione generale su questioni legate alla sostenibilità futura, intensificando gli sforzi a favore della qualità e della sostenibilità come valori aggiunti dello Speck Alto Adige IGP. Sulla base dei "quattro quarti", il Consorzio si impegna a mettere in atto e migliorare 10 misure:

<div style="background-color: #1a522a; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <p>1° QUARTO</p>  <p>Benessere animale e qualità</p> </div>	<p><b>Benessere animale</b> Misura 1: graduale introduzione di standard di benessere animale</p> <p><b>Qualità del prodotto e salute</b> Misura 2: costante miglioramento degli standard di qualità</p>	<div style="background-color: #1a522a; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <p>3° QUARTO</p>  <p>Valore aggiunto e consumo</p> </div>	<p><b>Posizionamento nel pregevole segmento Premium</b> Misura 6: posizionamento delle eccellenze gastronomiche nel segmento Premium</p> <p><b>Rafforzamento della coesione</b> Misura 7: rafforzamento della coesione all'interno del Consorzio</p> <p><b>Ricerca, sviluppo e innovazione</b> Misura 8: costante miglioramento della qualità mediante ricerca e sviluppo</p>
<div style="background-color: #1a522a; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <p>2° QUARTO</p>  <p>Lavorazione sostenibile</p> </div>	<p><b>Energia sostenibile</b> Misura 3: ecologizzazione dell'approvvigionamento energetico</p> <p><b>Materiali rispettosi dell'ambiente</b> Misura 4: ecologizzazione degli imballaggi</p> <p><b>Trasporto più sostenibile</b> Misura 5: ecologizzazione del trasporto</p>	<div style="background-color: #1a522a; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <p>4° QUARTO</p>  <p>Formazione e comunicazione</p> </div>	<p><b>Formazione e aggiornamento</b> Misura 9: miglioramento dell'attrattività del profilo professionale</p> <p><b>Comunicazione, dialogo e sensibilizzazione</b> Misura 10: rafforzamento della coesione sociale</p>

A causa di una maggiore presenza dello Speck Alto Adige IGP su internet e dei relativi controlli sul marchio, il Consorzio collabora da qualche tempo con l'azienda Grif-feshield, il cui algoritmo automatico consente il monitoraggio delle piattaforme di e-commerce in tutto il mondo per la verifica della corretta denominazione Speck Alto Adige IGP e del marchio protetto, nonché per l'eventuale sanzionamento. Nel 2023, sono stati individuati 3388 link a piattaforme online, gran parte dei quali sui cosiddetti marketplace (Ebay, Google, ecc.), oltre che su siti di e-commerce, pagine web, domini, piattaforme per il confronto dei prezzi e social media.

## Vigilanza di mercato

Da alcuni anni, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige collabora intensamente con Massimo Malnerich, ispettore riconosciuto e accreditato dal Ministero delle politiche agricole, preposto al controllo del corretto utilizzo della denominazione "Speck Alto Adige IGP" nei punti vendita a livello nazionale. Nel 2023, sono stati sottoposti a visite ispettive 1.116 punti vendita in Italia e 214 all'estero (Germania, Austria, Francia). Inoltre, è stato effettuato un controllo di 200 siti internet in merito all'uso corretto della denominazione "Speck Alto Adige IGP".

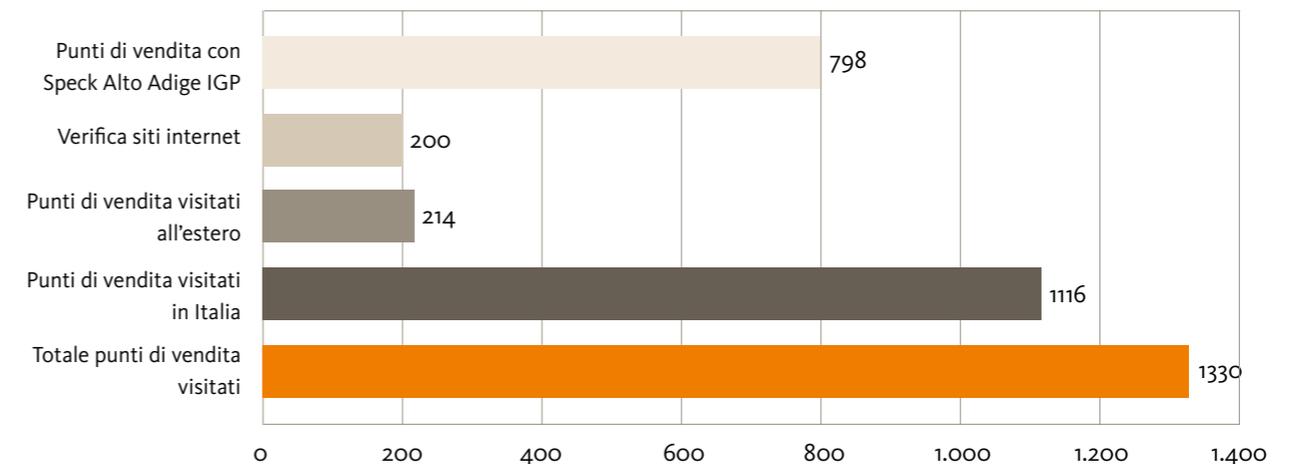


M. Malnerich

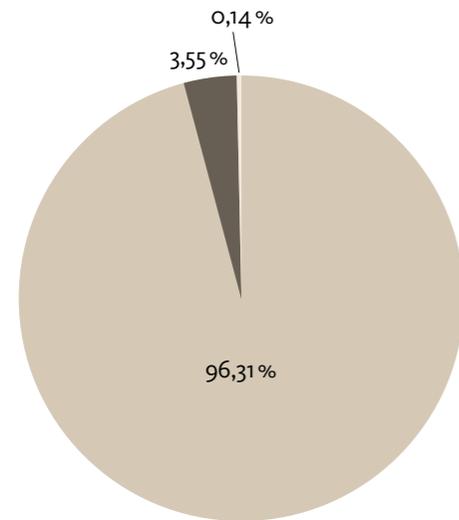
La gran parte dei controlli è stata effettuata in Italia centrale e settentrionale; in Trentino-Alto Adige ha interessato 63 punti vendita. Le ispezioni sono state compiute trasversalmente ai diversi canali distributivi, focalizzando l'attenzione sui punti vendita delle catene di supermercati, le filiali dei discount, i negozi al dettaglio e gli ipermercati. Negli ultimi 10 anni è stata posta una maggiore attenzione alle non-conformità, il 96,31% relative al prodotto o al cartellino del prezzo, il 3,55% alla denominazione riportata in modo incompleto sul cartellino del prezzo o sui volantini pubblicitari. Gravi non-conformità sono state riscontrate solo nello 0,14% dei prodotti, relativamente all'utilizzo scorretto della denominazione "Speck Alto Adige IGP" su un prodotto affettato e confezionato nel punto vendita e del suo utilizzo su speck non marchiato.

- Le verifiche sul mercato hanno riguardato i seguenti aspetti:
- > indicazione della denominazione sul cartellino del prezzo nel punto vendita;
  - > conformità dell'etichetta del prodotto;
  - > utilizzo della denominazione e del marchio sui volantini pubblicitari e nell'ambito delle attività promozionali;
  - > utilizzo della denominazione sui prodotti preconfezionati.

### VERIFICHE SUL MERCATO – ETICETTATURA DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP 2023



## VERIFICHE SUL MERCATO CONFORMITÀ ETICHETTATURA



- Prodotto conforme
- Utilizzo non corretto delle abbreviazioni denominazione "Speck Alto Adige IGP"
- Utilizzo della denominazione per speck non marchiato



## Tutela del marchio

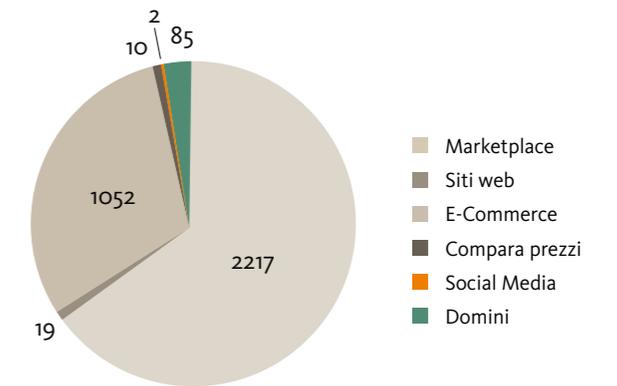
Poiché lo Speck Alto Adige IGP sta ottenendo sempre maggiore notorietà a livello internazionale e le denominazioni protette al di fuori dell'UE non sono in gran parte riconosciute, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha continuato il monitoraggio globale dei marchi nelle categorie dei prodotti di salumeria per le denominazioni "speck", "Alto Adige" e "Südtirol". Gli utilizzatori di quelli non conformi sono stati contattati e invitati a sospenderne l'impiego.

Nel 2023 è stata rinnovata per ulteriori 10 anni la registrazione del marchio denominativo e figurativo "Speck Alto Adige IGP" con validità in Giappone, mentre nel corso del 2023 in Australia ne è stato presentato e registrato con successo uno collettivo.

A causa di una maggiore presenza dello Speck Alto Adige IGP su internet e dei relativi controlli sul marchio, il Consorzio collabora da qualche tempo con l'azienda Griffeshield, il cui algoritmo automatico consente il monitoraggio delle piattaforme di e-commerce in tutto il mondo per la verifica della corretta denominazione Speck Alto Adige IGP e del marchio protetto, nonché l'eventuale sanzionamento.

Nel 2023, sono stati individuati 3388 link a piattaforme online, gran parte dei quali sui cosiddetti marketplace

(Ebay, Google, ecc.), oltre che su siti di e-commerce, pagine web, domini, piattaforme per il confronto dei prezzi e social media.



Nel 69% dei casi, la denominazione "Alto Adige" è stata erroneamente indicata. Nel 15% degli annunci, l'abbreviazione "IGP" mancava o non era riportata correttamente ed è stata rettificata. Nell'11% delle inserzioni sullo speck il marchio registrato "Speck Alto Adige IGP" era impiegato in modo improprio ed è stato rimosso o corretto. Nel 4% dei casi, il logo non era esatto ed è stato rettificato, mentre nell'1% delle inserzioni mancava l'indicazione corretta della categoria di prodotto.



# Comunicazione e marketing

Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha condotto numerose attività di comunicazione e marketing nel 2023, con il supporto di IDM Alto Adige e Alpeker, sia nella coordinazione e realizzazione di numerose iniziative, sia nella pianificazione strategica.

Per il mercato italiano è stata rivisitata nel 2023 la campagna radiofonica "In realtà è Speck Alto Adige IGP", condotta negli ultimi quattro anni, al fine di lanciare una nuova campagna nel 2024 per promuovere e aumentare la notorietà dello Speck Alto Adige IGP in Italia. Inoltre, è stata rafforzata la visibilità e l'immagine attraverso numerose attività di PR in Italia e in Germania. Queste attività includono il costante mantenimento dei contatti con giornalisti e media specializzati, l'invio di comunicati stampa significativi e l'organizzazione di eventi PR e viaggi informativi per la stampa e i blogger.

Inoltre, l'immagine dello Speck Alto Adige IGP è stata promossa in Alto Adige attraverso vari eventi come la "Giornata dello Speck Alto Adige", lo "SpeckAperitivo" Spring e Winter, nonché la "Festa dello Speck". Sono state inoltre promosse le molteplici possibilità di utilizzo dello Speck Alto Adige IGP attraverso la diffusione di ricette accattivanti, collaborazioni con blogger e media a pagamento.

Fondamentali per la comunicazione strategica sono stati anche i canali di comunicazione, tra cui il sito web [www.speck.it](http://www.speck.it), la pagina Facebook "Südtirol Alto Adige South Tyrol" e il canale Instagram @suedtirol.official, che sono stati costantemente aggiornati ed espansi.

Nelle pagine seguenti vengono descritte dettagliatamente le attività di marketing dell'anno.



## ALTO ADIGE

### GIORNATA DELLO SPECK ALTO ADIGE A NATURNO

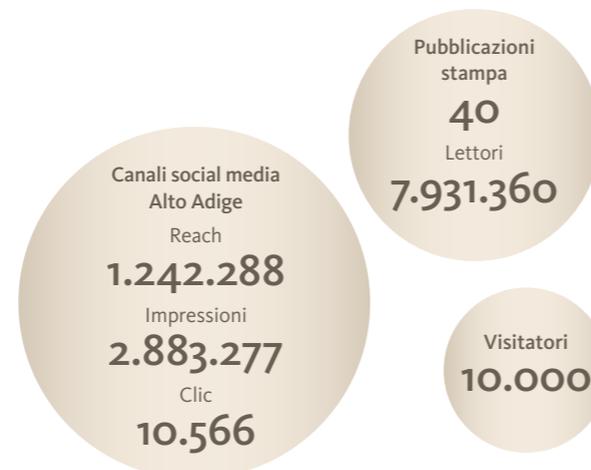
Il 7 maggio, numerosi appassionati di gastronomia si sono riuniti in piazza del Municipio a Naturno per immergersi nella Giornata dello Speck Alto Adige, una festa sensoriale a base di delizie culinarie locali. La seconda edizione è stata organizzata grazie alla collaborazione tra la Società Cooperativa Turistica di Naturno, IDM Alto Adige e il Consorzio Tutela Speck Alto Adige. Dalle 10 alle 18, l'evento è stato allietato da un programma variegato con mercato del gusto, show cooking, assistenza ai bambini e musica live. La banda musicale di Naturno ha dato il via all'intrattenimento musicale, seguito dall'apertura ufficiale da parte delle conduttrici Silvia Vontanive e la figlia Stella, che hanno accolto il consigliere provinciale Arnold Schuler, il sindaco Zeno Christanell, il presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige Paul Recla e Stephan Wenger, direttore

agrario di IDM Alto Adige. Successivamente, Thomas Ortler del ristorante Flurin ha entusiasmato il pubblico con un emozionante show cooking dedicato allo Speck Alto Adige IGP. Gli esercizi gastronomici, sotto la guida dello chef Fritz Martin con il suo team e le tre associazioni di Naturno (banda musicale / Krampusverein / Bauernjugend), hanno deliziato gli ospiti con eccellenti creazioni a base di speck. Inoltre, al mercato del gusto, i produttori hanno presentato la varietà culinaria della regione. Simon Rabanser e il sestetto Pamstiddn Kings hanno coronato in modo ottimale il programma musicale. L'evento è stato promosso con volantini, manifesti, citylight, advertorial, pubblicità cartacea, spot radio e post sui social media. Inoltre, sono stati invitati un giornalista germanico e due influencer italiani.



## LA FESTA DELLO SPECK ALTO ADIGE PER LA PRIMA VOLTA A PLAN DE CORONES

La Festa dello Speck, che negli ultimi anni ha attirato a Funes appassionati vicini e lontani, si è tenuta per la prima volta quest'anno a Plan de Corones, nel cuore delle Dolomiti: una cornice che non avrebbe potuto essere migliore per celebrare lo Speck Alto Adige IGP. Il 30 settembre e 1° ottobre, Plan de Corones si è trasformata in una location festosa. Mentre gruppi musicali animavano l'atmosfera, nei vari stand i visitatori hanno potuto scoprire gli eccellenti prodotti artigianali dell'Alto Adige, tra cui lo Speck Alto Adige IGP e il Bauernspeck. L'evento ha proposto anche emozionanti escursioni dello speck: gli amanti della natura accompagnati da guide alpine si sono cimentati in una passeggiata attraverso il pittoresco paesaggio, passando per gli stand in cui hanno potuto raccogliere informazioni sulla produzione dello Speck Alto Adige IGP e di altri prodotti di qualità. Una manifestazione di questo tipo è naturalmente una festa per il palato. Le degustazioni di speck, infatti, hanno rappresentato un viaggio attraverso i molteplici sapori e le consistenze di questo prodotto tradizionale. E sebbene lo speck sia stato la star del fine settimana, non è mancato il delizioso accompagnamento di pregiati vini e formaggi dell'Alto Adige. Presso lo stand del workshop, i preparati ambasciatori del gusto hanno dato vita a diverse ricette fredde a base di Speck Alto Adige IGP e altri prodotti, allo scopo di presentarne la versatilità. All'interno delle cabine, i quattro impianti di risalita hanno offerto merende al tagliere, mentre i tre rifugi circostanti hanno preparato piatti speciali, sempre a base di speck, serviti nell'area della festa. L'evento è stato promosso con spot radiofonici su varie emittenti, tra cui NBC e Südtirol 1, con pubblicità *out of home* e su vari media cartacei come Dolomiten, Puschtra, Corriere dell'Alto Adige e L'Adige; la comunicazione è stata attiva anche sui social media.



## SPECKAPERITIVO - WINTER EDITION

Ogni sabato e domenica di marzo 2023, i visitatori della regione sciistica e alpina hanno potuto dedicarsi a sport invernali e godersi delizie culinarie a base di Speck Alto Adige IGP – come il sushi o l'entusiasmante combinazione con le capesante - e Mozzarella Brimi, servite dai rifugi dell'area sciistica. Inoltre, la Cavaliere, testimonial del comprensorio, ha sorpreso gli ospiti delle cabine VIP con un esclusivo SpeckAperitivo. La promozione dell'evento è stata gestita dalla Società Cooperativa Turistica Rio Pusteria, IDM Alto Adige e il Consorzio su varie emittenti radio, social media e STOL On Tour ed è stata supportata da volantini con informazioni sul particolare processo di produzione dello Speck Alto Adige IGP, espositori da tavolo, menù e manifesti. Inoltre, al fine di migliorare la visibilità dell'evento presso i rifugi e le stazioni a valle e a monte, sono state collocate bandiere e striscioni. Grazie alla straordinaria cornice al-

pina e alle specialità regionali, lo SpeckAperitivo Winter Edition ha offerto agli ospiti dell'area sciistica Gitschberg Jochtal un'esperienza indimenticabile.



## SPECKAPERITIVO - SPRING EDITION

Nel mese di maggio, rinomati locali dell'Alto Adige hanno offerto ai loro ospiti un'esperienza culinaria autentica: ogni giovedì, i locali Campofranz a Bolzano, Les Arcades a Merano, Alter Schlachthof a Bressanone e il Waink's a Brunico hanno servito stuzzichini innovativi a base di Speck Alto Adige IGP, in abbinamento ad aperitivi rinfrescanti, sorprendendo ed entusiasmando persino i palati più esigenti. La promozione dell'evento è stata effettuata attraverso diversi canali. Una campagna radiofonica, composta da oltre 150 trasmissioni su emittenti come Südtirol 1, Radio Holiday, Radio Tirolo e Radio NBC, ha raggiunto una portata totale giornaliera di 179.000 persone. Parallelamente, le gallerie fotografiche su Stol on Tour hanno registrato ben 10.700 visualizzazioni. La campagna sui social media Facebook e Instagram ha raggiunto 192.846 utenti che hanno lasciato 567.751 impressioni. Tali iniziative sono state ulteriormente supportate da vari materiali pubblicitari, tra cui volantini, espositori da tavolo, stuzzicadenti e roll-up forniti agli esercizi aderenti. Grazie a una strategia di marketing completa, questo prodotto tradizionale è stato presentato in modo innovativo a un vasto pubblico in un contesto moderno.



Stol on Tour  
**10.700**  
visualizzazioni

Radio  
Portata totale  
giornaliera  
**179.000**  
persone

Social Media  
Facebook + Instagram  
**192.846**  
persone raggiunte  
**567.751**  
impressioni

## ACCADEMIA DELLO SPECK

L'Accademia dello Speck si inserisce nella "strategia delle 4 I" perseguita dal Consorzio e strutturata come segue: gli altoatesini devono essere "informati" e "istruiti" sulla cultura dello speck, suscitando il loro "interesse" per "identificarsi" pienamente con il prodotto - "Essendo altoatesino compro solo Speck Alto Adige IGP".

A tal fine, i nove partecipanti alla serata **"Speck & Formaggio"** presso la malga della latteria di Lagundo hanno ricevuto una formazione teorica sul prodotto. Inoltre, i presenti hanno preparato il proprio formaggio fresco e imparato cosa considerare nell'abbinamento di speck e formaggio. Chi desidera acquisire una conoscenza più approfondita dello Speck Alto Adige IGP e/o desidera trasmetterla ad altri interessati, ha trovato il posto giusto nel corso di 4 giorni **"Diplom Speck Expert"**. Durante la visita dei produttori Koflers Delikatessen e Recla, i cinque partecipanti sono stati introdotti alla produzione dello Speck. Visitando un allevatore di suini, un ingrassatore di suini e la macelleria Windegger, hanno appreso tutto ciò che c'è da sapere sul Bauernspeck. Infine, i futuri esperti del speck

hanno acquisito abilità pratiche nella gestione della specialità durante un workshop di cucina sotto la guida dello chef stellato Herbert Hintner. Gli esperti diplomati dello Speck saranno in futuro impiegati come ambasciatori dello Speck Alto Adige IGP presso i vari eventi dedicati allo Speck. Ai sedici partecipanti all'evento **"Speck Abbicci"** è stata presentata da G. Siebenförcher a Merano, la produzione dello Speck Alto Adige IGP da parte di Florian Siebenförcher. Sono stati illustrati loro passo dopo passo il processo di produzione della specialità, dall'accurato dissossamento della coscia fino alla stagionatura prescritta. Durante il **"Workshop di cucina"** presso il Gustelier dell'HGV sotto la guida dello chef stellato Herbert Hintner, quindici cuochi appassionati hanno preparato un menu natalizio basato sullo Speck Alto Adige IGP, che ha mostrato la versatilità della specialità in cucina. Il consumo dei piatti preparati insieme è stato accompagnato da un abbinamento vinicolo curato dalla sommelier Judith Unterholzner. Nel complesso, l'Accademia dello Speck Alto Adige ha accolto 45 partecipanti ai corsi nel 2023, che hanno lasciato un feedback molto positivo sulle lezioni frequentate.



## SPECKSAFARI

Quest'evento è una combinazione di un tour culinario nel centro storico di Bolzano con una degustazione di Speck Alto Adige IGP nella cantina storica del ristorante Campofranz. Nel 2023, lo SpeckSafari, organizzato in collaborazione con l'Azienda di Soggiorno e Turismo Bolzano e l'associazione "ambasciatori del gusto", celebra la sua terza edizione e, come dimostrato dal numero crescente di partecipanti, sta guadagnando popolarità, anche grazie alle costanti migliorie nella promozione e nella qualità. Nel 2023, in ventiquattro giorni, sono stati accolti quattrocottré interessati, con una media di quasi 17 al giorno. Inizialmente, l'evento si svolgeva solo nelle date concordate con l'Azienda di Soggiorno. Ora, invece, le prenotazioni avvengono sempre più spesso su richiesta, p.e. da parte di tour operator od organizzazioni di eventi per gruppi, come l'Alumni Homecoming della Libera della Università di Bol-

zano o l'assemblea generale dei sommelier della birra. Alla luce di tale successo, nulla ostacola una nuova edizione dello SpeckSafari anche nel 2024.



24  
giorni di evento  
403  
partecipanti  
Ø 17  
partecipanti

## SPECK&WEIN EMOTION

L'evento, organizzato in collaborazione con Skirama Kronplatz e il Consorzio Tutela Speck Alto Adige, è un tour culinario fra i rifugi di Plan de Corones: ogni mercoledì da metà gennaio a fine marzo, gli appassionati di sport e gastronomia hanno potuto godersi l'irresistibile combinazione delle loro passioni. In un'incantevole cornice, una guida sciistica ha accompagnato i partecipanti alla volta dei tre rifugi, dove un ambasciatore del gusto diplomato

ha illustrato loro, nell'ambito di un food pairing, i pregiati vini dell'Alto Adige e l'autentico Speck Alto Adige IGP, fornendo anche numerose informazioni sulla storia, la produzione e la sensorialità dei due prodotti più amati dell'Alto Adige. Ogni visita si è conclusa con un raffinato snack a base di speck, che ha messo in risalto i suoi molteplici impieghi in cucina.



12  
giorni di evento  
162  
partecipanti  
Ø 13,5  
partecipanti

## SPECK ALTO ADIGE IGP NELLA RISTORAZIONE

La ristorazione altoatesina è un fattore chiave per il successo dello Speck Alto Adige IGP, poiché rappresenta un eccellente punto di contatto con residenti e turisti, oltre che un'ottima opportunità per entusiasmare gli ospiti, così che possano portare con sé emozioni positive. Storicamente, i principali mercati di vendita dello Speck Alto Adige sono la Germania e l'Italia, da cui proviene gran parte degli ospiti che soggiornano in Alto Adige. L'incremento di quelli provenienti da Inghilterra, Francia ed Est europeo offre un'ottima opportunità per aumentare le vendite anche in questi paesi. A tal fine, il Consorzio si sta impegnando ad accrescere il numero di partner nella ristorazione che acquistano lo Speck Alto Adige IGP e gli danno particolare rilievo nei loro menù. Nel 2023, si è lavorato attivamente per rendere ancora più attrattiva la partnership con il Consorzio Tutela Speck Alto Adige, p.e. attraverso la rielaborazione del sito, così da potenziare la visibilità dei partner, o l'organizzazione di corsi sullo Speck Alto Adige IGP per il personale della ristorazione e gli studenti delle scuole alberghiere. Inoltre, è stata creata una rete di relatori, che faciliterà ai ristoratori l'organizzazione di degustazioni di speck nei loro locali. Inoltre, un gruppo di lavoro composto

da dipendenti dei produttori e del Consorzio, in collaborazione con l'agenzia Succus, ha elaborato una strategia di marketing per il settore HORECA, che preparerà il terreno per il futuro ampliamento della rete di partner.



## GRUPPI ALBERGHIERI

Nel 2023 è proseguita la collaborazione con i gruppi alberghieri Vinum Hotels e Dolce Vita Hotels, che prevede l'impiego di Speck Alto Adige IGP, puntando principalmente sulla sua rilevanza nel buffet della colazione, dove viene servita gran parte di questa specialità. A tale scopo, è stato messo a disposizione degli hotel materiale pubblicitario di eccellente qualità. Anche degustazioni e corsi di formazione sullo Speck Alto Adige IGP, destinati al personale di servizio e in cucina, hanno contribuito ad accrescere la sensibilità verso questo prodotto di qualità. Inoltre, lo Speck Alto Adige IGP è stato presentato con particolare rilievo in occasione del "Cinema in Vigna" dei Vinum Hotels. Infine, è possibile contare su una nuova partnership

con l'Associazione affittacamere privati dell'Alto Adige, che coinvolge sessantuno Bed & Breakfast, impegnati a utilizzare questa specialità tipica. Non ultimo, il Consorzio ha continuato a puntare su nuove collaborazioni con gruppi alberghieri.



## RIVENDITORI

Le collaborazioni con i rivenditori Wörndle Interservice, Foppa Tastesupporter e Gastrofresh hanno compreso diverse attività di marketing principalmente nella ristorazione altoatesina e del Nord Italia, volte a sensibilizzare maggiormente i rappresentanti verso questo prodotto di qualità. A tal fine, si è continuato a lavorare sul posiziona-

mento predominante dello Speck Alto Adige IGP nei cataloghi dei rivenditori. Inoltre, i loro agenti sono stati coinvolti in concorsi, associati a un weekend benessere in un hotel Vinum dell'Alto Adige. Le attività hanno raggiunto il loro obiettivo, accrescendo la consapevolezza e le vendite di Speck Alto Adige IGP presso i rivenditori.

## CAMPAGNA NATALIZIA

Per l'ottava volta, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha avviato un'iniziativa di beneficenza a favore di "Alto Adige aiuta" nel periodo prenatalizio, per sostenere persone in situazioni di emergenza.

Nel 2023, per la prima volta, sono state offerte nelle filiali dei produttori di Bauernspeck e online sui rispettivi siti web delle scatole di Bauernspeck in edizione limitata del valore di 40,00 € + IVA. Il ricavato è stato devoluto per conto dei produttori a "Alto Adige aiuta".

L'azione è stata promossa durante il quiz mattutino, trasmesso su Radio Tirolo e Südtirol 1 dal 27 novembre al 22 dicembre 2023. Inoltre è stato girato un video promozionale presso la macelleria Steiner di Rasun/Anterselva, in cui il sig. Matha dell'associazione di allevamento di piccoli animali spiega il percorso dall'allevatore al produttore e il sig. Florian Steiner illustra il processo di produzione. La campagna è stata pubblicizzata sui canali social media di "Südtirol 1", "Radio Tirolo" e IDM Südtirol.



## FOTOSHOOTING SPECK ALTO ADIGE IGP E BAUERNSPECK

Essendo necessarie nuove immagini, dopo una pausa prolungata, nel 2023 è stato realizzato per la prima volta un servizio fotografico dello Speck Alto Adige IGP. In quest'occasione sono state scattate foto per la presentazione del prodotto, l'Accademia dello Speck, il key visual della Festa dello Speck e, in particolare, per il Bauernspeck. Tali imma-

gini non vengono impiegate solo per la comunicazione in atto, ma serviranno anche come base per progetti futuri. Inoltre, previo accordo con IDM Südtirol, i produttori di Speck Alto Adige IGP avranno la possibilità di attingere a tale archivio per la loro comunicazione.



## SCUOLE ALBERGHIERE - SPECK ALTO ADIGE IGP E MARCHIO DI QUALITÀ

Nel 2023, come negli anni passati, sono stati portati avanti gli interventi formativi sulla qualità Alto Adige presso le scuole alberghiere, con l'obiettivo di presentare ai diplomandi i prodotti di qualità e le loro caratteristiche sensoriali nell'ambito di alcune degustazioni. Corsi e assaggi – che contemplano anche lo Speck Alto Adige IGP - vengono tenuti da ambasciatori del gusto e produttori in veste di rela-

tori ospiti. Nel 2023, i seminari hanno avuto una durata di due giorni a marzo presso la Scuola provinciale alberghiera Kaiserhof e di un giorno ciascuno a novembre presso la Scuola professionale Savoy e l'Istituto professionale alberghiero provinciale di Brunico. Complessivamente, questa iniziativa ha coinvolto ca. 120 studentesse e studenti.



## RIFLETTORI PUNTATI SUI PRODOTTI ALTO ADIGE: CAMPAGNA HOME MARKET “QUANDO CERCO LA QUALITÀ”

Cime scoscese incontrano i vigneti, attività sportive si coniugano ai piaceri gastronomici: non solo i turisti, ma anche i residenti apprezzano la nostra regione. IDM Alto Adige ha risposto a questo con una campagna trasversale sulla Qualità Alto Adige, il cui obiettivo a lungo termine è quello di far conoscere i vantaggi di prodotti e servizi locali, spingendo i consumatori a fare acquisti in regione. In linea con il claim strategico “Quando cerco la qualità”, a ottobre, lo Speck Alto Adige IGP e il Bauernspeck è stato protagonista per la seconda volta di una campagna, mirata a potenziarne l’immagine e la notorietà e sostenerne le

vendite. Il motto “Quando cerco il gusto” è stato impiegato per la pubblicità esterna, radiofonica e gli annunci di media specializzati selezionati.



## QUALICHECKER: SENSIBILIZZAZIONE ALL'ACQUISTO DI PRODOTTI LOCALI

Da inizio a metà settembre, durante la spesa di alimentari, gli ascoltatori di Südtirol 1 sono stati fermati dai cosiddetti Qualichecker che hanno “controllato” le borse della spesa: chi vantava almeno tre prodotti altoatesini vinceva automaticamente un buono da 100 €. Questa iniziativa mirava a sensibilizzare i consumatori dell’intera provincia all’acquisto di alimenti locali. Le persone controllate sono state 20:

ben 19 avevano almeno tre articoli di Qualità Alto Adige. La campagna è stata promossa su Südtirol 1, con un’apposita landing page sul sito dell’emittente e sui social media.



## CALENDARIO DELLE RICETTE

Ogni anno, il 15 dicembre la rivista "Südtiroler Frau" pubblica il calendario delle ricette, disponibile anche su [suedtirolerfrau.it](http://suedtirolerfrau.it) e contenente un consiglio culinario per ogni giorno dell'anno. Protagonisti del 2023 saranno i prodotti con il Marchio di Qualità Alto Adige, come pane, uova, erbe, miele e Speck Alto Adige IGP.

Lettori raggiunti  
**55.000**

**INSPIRATION**

Erstgenannte in Herstellung und Geschmack ist der nicht gewürzte, luftgetrocknete Südtiroler Speck. In der Rezeptkategorie sind die Südtiroler Speck-Rezepte zu finden. Die Südtiroler Speck-Rezepte sind in der Kategorie Südtiroler Speck zu finden. Die Südtiroler Speck-Rezepte sind in der Kategorie Südtiroler Speck zu finden.

**NOVEMBER**

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

**Honig und Konfitüren aus Südtirol**

Wohlgemut und gesund. Südtiroler Honig und Konfitüren sind ein Genuss für die Sinne. Südtiroler Honig und Konfitüren sind ein Genuss für die Sinne.

**Frau**

Ein Jahr voller  
**QUALITÄT 2024**

## BEER CRAFT FESTIVAL

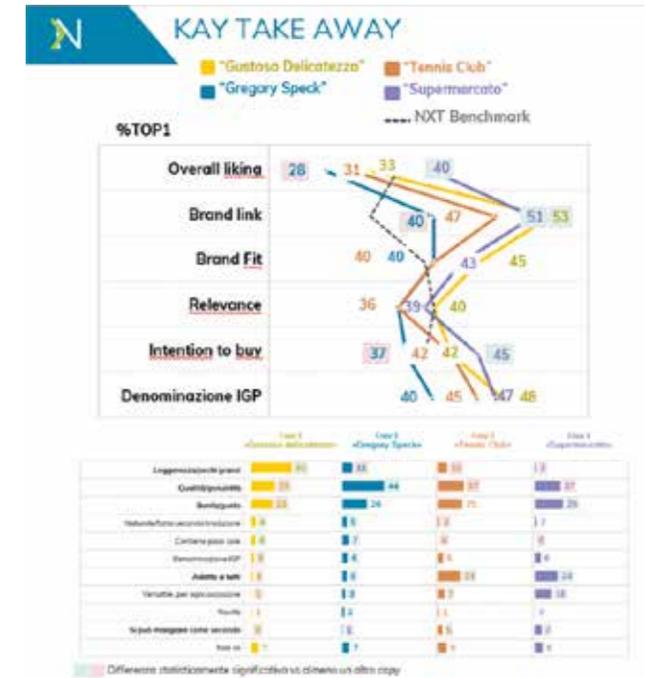
Il Beer Craft Festival, si è affermato con successo sin dal 2015 come punto d'incontro per gli appassionati che apprezzano la birra artigianale. L'evento è rivolto a un vasto pubblico, tra cui fan della birra, interessati, buongustai, nonché potenziali partner commerciali nel settore b2b. Il 19 e 20 maggio 2023, il festival è stato nuovamente accolto a Castel Mareccio di Bolzano. Una novità significativa di quest'anno è stata la partecipazione dello Speck Alto Adige IGP che, per la prima volta, vantava un proprio stand, presentandosi come partner di diverse birre e dando ai visitatori l'opportunità di degustare quelle artigianali e non solo, nonché di raccogliere informazioni sullo Speck Alto Adige IGP e altri prodotti di qualità, come lo Schüttelbrot, le mele e i latticini. L'offerta più ricca e la presenza dello Speck Alto Adige IGP come partner ha rafforzato il legame tra la birra e le specialità regionali, consentendo ai visitatori di ampliare i loro orizzonti culinari, di scoprire vari prodotti locali e sperimentarne varietà e qualità.



## ITALIA

### CAMPAGNA D'IMMAGINE SPECK ALTO ADIGE IGP

Durante l'anno appena concluso, il gruppo marketing del Consorzio si è posto come obiettivo lo sviluppo di una nuova strategia di comunicazione e di una campagna immagine per la valorizzazione dello Speck Alto Adige IGP. La prima parte dell'anno è stata dedicata a un'attenta analisi del mercato e dei consumatori, attraverso indagini quantitative e qualitative: dalle ricerche sono emersi spunti molto interessanti che hanno permesso al team di studiare ed elaborare la nuova campagna immagine dello Speck Alto Adige IGP per i prossimi anni. Per la realizzazione della creatività della campagna, in particolare per la TV, la radio e i supporti digitali, e per l'individuazione dello spot più efficace è stata indetta una gara creativa tra note agenzie italiane. Per poterne valutare l'effettivo grado di penetrazione e il sentiment del pubblico, lo spot è stato scelto dopo un consumer test, condotto dall'istituto di ricerca Nextplora. La vincitrice è Grey di Milano, una nota agenzia internazionale, che vanta un autorevole portfolio clienti. In autunno, è stata elaborata anche l'ipotesi di una campagna con relativo piano media per una comunicazione crossmediale, volta a raggiungere più consumatori possibili e sviluppare una maggiore consapevolezza verso lo Speck Alto Adige IGP. A inizio 2024 il team era già al lavoro per l'elaborazione di materiali e contenuti finalizzati alla messa in onda della campagna, il cui lancio è previsto per il prossimo autunno.



- Nel complesso tutti i copy performano in maniera positiva, ognuno con le sue peculiarità:
- Qualitosa delicatezza** è quello che nel complesso ottiene le performance più positive: piace in grado di spingere l'intenzione all'acquisto e raccomandando lo Speck in maniera più tradizionale con le immagini dell'Alto Adige trasmette di meglio la genuinità del prodotto e la sua leggerezza.
  - Tennis Club** ottiene buone performance spesso in linea con il benchmark. Racconta di uno speck adatto a tutti e parla di famiglia e condivisione. Nella pair comparison però risulta essere il meno apprezzato.
  - Supermercato** ha una performance altrettanto positiva e mostra il miglior risultato sul top box. Ha il miglior impatto sull'intenzione all'acquisto raccomandando il prodotto in maniera meno classica e più esplicita. Trasmette la bontà e la versatilità di un prodotto per tutti a tutti, adatto anche come secondo.
  - Gregory Speck** ottiene le performance più tiepide. Nonostante il copy sia in grado di veicolare a pieno il filo di un prodotto IGP dal gusto equilibrato, il personaggio di Gregory Speck sembra essere divisivo e il ritmo della narrazione troppo lento.

## COS'È LO SPECK?

Tratti attribuiti allo speck:

**Salume e non insaccato**  
(quest'ultimo percepito come più grasso e, dunque, meno sano!)

**Origine nel territorio altoatesino** e nelle sue montagne  
→ un prodotto autentico e genuino che segue una ricetta tradizionale

**Affumicatura, spezie ed erbe come tratto distintivo**  
→ gusto forte e particolare, adulto e segmentante → non per tutti!

**Di origine animale, dal maiale**

**Quando si parla di speck non viene citato lo speck IGP (in spontanea)**

**Salume "più vicino" il prosciutto crudo**  
percepito comunque come un "prosciutto più nobile" (il prosciutto "nobile" per eccellenza, da cosce selezionate)



## OMBRE...

**I consumatori apprezzano lo speck ma...**  
il consumo è limitato per il suo sapore intenso ("Dopo 2-3 fette lo speck mi stanca... mentre...")  
...altri salumi invece continuo a mangiarli volentieri, come il cotto e il crudo!

**Alcuni non consumatori...**  
lo consumavano, ma si sono stancati

**I non consumatori si possono dividere in 3 categorie:**

- "Non mi piacciono i salumi affumicati"
- "Lo speck è molto grasso, c'è tanto sale... è poco sano", ovvero un'informazione non corretta sulle proprietà nutrizionali
- "Il gusto dello speck è troppo forte"



## UN TOCCO DI SPECK ALTO ADIGE NELLE SCUOLE ELEMENTARI DI MILANO

### Un progetto entusiasma gli scolari

In collaborazione con gli esperti de La Fabbrica è stato avviato un interessante progetto che ha illustrato lo Speck Alto Adige IGP agli scolari delle elementari in Lombardia. Insieme ai loro insegnanti, si sono cimentati in un affascinante viaggio alla scoperta delle caratteristiche distintive di questa specialità tipica e dell'unicità della nostra regione. Per approfondire quest'esperienza, le 253 classi – per un totale di 6.325 ragazzi - hanno ricevuto materiale didattico gratuito sotto forma di kit da impiegare durante le lezioni. Il progetto ha offerto anche l'opportunità di par-

tecipare a un concorso, che chiedeva alle classi di interpretare svariate ricette da preparare a scuola e a casa con le loro famiglie. Oltre a ottenere un generoso premio in natura del valore di 1.000 euro, le tre classi vincitrici hanno avuto l'esclusiva possibilità di partecipare a uno speciale workshop, svoltosi a fine ottobre, che ha costituito il clou del progetto. Gli ambasciatori del gusto e un'educatrice esperta hanno illustrato in modo giocoso le particolarità dello Speck Alto Adige IGP, avvicinando ulteriormente questo alimento ai bambini.



## PROGRAMMA PR: EVENTI, VIAGGI E MAILING PER GIORNALISTI E BLOGGER

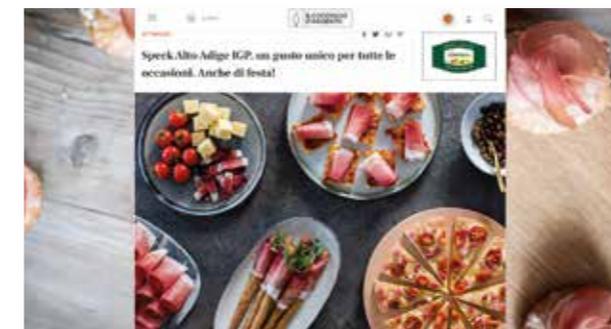
### Comunicati stampa

I comunicati per la stampa specializzata e quella di settore hanno fornito al panorama mediatico informazioni approfondite sullo Speck Alto Adige IGP. Contenuti vari e argomentati interessanti, alcuni completamente nuovi, hanno caratterizzato il lavoro offline e online.



### Per la prima volta la Festa dello Speck arriva a Plan de Corones

(Agen Food) - Bolzano, 05 set. - Manca pochissimo al weekend autunnale più goloso dell'Alto Adige: si tratta della Festa dello Speck, che per la prima volta si terrà a Plan de Corones sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre 2023. Un fine settimana che metterà sotto i riflettori il vero protagonista, lo Speck Alto Adige IGP, e si rivelerà luogo d'incontro per buongustai e amanti dello Speck Alto Adige IGP che, per l'occasione, arriveranno a Plan de Corones da ogni dove. Assaggi e degustazioni in mezzo a una panoramica straordinaria nelle Dolomiti, ma non solo. Durante la Festa dello Speck a Plan de Corones sarà infatti possibile assistere a



### Viaggi stampa

Per presentare a giornalisti selezionati lo Speck Alto Adige IGP, la sua origine e i molteplici impieghi in cucina, nel 2023 sono stati organizzati cinque viaggi stampa, due giornalisti sono stati invitati alla Giornata dello Speck e tre alla Festa dello Speck, consentendo ai rappresentanti di riviste quali "elle.it" e "sale e pepe" di conoscere il mondo di questa specialità.

Viaggi stampa  
specifici per lo  
Speck Alto Adige IGP  
**5 giornalisti**



### PR Event - Mailand

Anche nel 2023 è stato pianificato un evento PR a Milano presso il LAC (Laboratorio Antropologico del Cibo) dal tema "SpeckAperitivo". 18 giornalisti specifici sono stati invitati a una masterclass, durante la quale insieme a un cuoco hanno preparato diverse ricette per aperitivi e cocktail a base di Speck Alto Adige IGP. Hanno presenziato all'evento anche il direttore del Consorzio e IDM Alto Adige per illustrare l'importanza e le caratteristiche di questa specialità tipica.

**9**  
giornalisti



### Speck Alto Adige IGP - una festa dei sensi nel periodo natalizio - Il Cucchiaino d'Argento

Nel festoso periodo natalizio, "Il Cucchiaino d'Argento" ha focalizzato la sua attenzione sullo Speck Alto Adige IGP sul proprio sito e su diversi social media come Facebook, Instagram e TikTok. Il mese di dicembre è stato dedicato a creative delizie gastronomiche con lo sviluppo di ricette innovative con lo Speck Alto Adige IGP come protagonista. Le nuove ricette sono state presentate tramite vari canali, tra cui video, story, post e articoli. "Il Cucchiaino d'Argento" invita la sua community a scoprire la varietà e il gusto incomparabile dello Speck Alto Adige IGP e a integrarlo nella cucina delle feste.

Post su Facebook

Impressioni

**92.036**

Portata

**72.782**

Instagram Reel

Visualizzazioni video

**513.058**

Portata

**506.322**

Reel Tik Tok

Impressioni

**142.500**

Contenuto sponsorizzato

Visualizzazioni pagina

**8.515**

### Fai la spesa e vinci una vacanza in Alto Adige

Per il terzo anno consecutivo, l'acquisto di prodotti alimentari è stato collegato alla possibilità di vincere una vacanza nella nostra regione. A novembre, i clienti di una grande catena di supermercati in Lombardia hanno partecipato all'iniziativa "Vinci l'Alto Adige", organizzata da IDM e i prodotti di Qualità Alto Adige, che prevedeva l'acquisto di alimenti provenienti dalla nostra provincia, l'idea era quella di sottolinearne non solo qualità, autenticità e gusto, ma anche la funzione di ambasciatori della nostra destinazione turistica. L'iniziativa è stata promossa con attività di marketing mirate, stand nei punti vendita, campagne online con banner pubblicitari e articoli corredati da ricette sulla piattaforma della catena di supermercati.



## GERMANIA

### ATTIVITÀ PR

Per tutto l'anno il contatto con i media è stato curato con grande attenzione. Oltre agli approcci consolidati, alle redazioni sono stati proposti nuovi e interessanti temi. Grazie all'invio di specifici comunicati stampa e nuovi contenuti, i media hanno avuto molto di cui scrivere. Attività PR mirate e collaborazioni con blogger hanno contribuito a rafforzare la visibilità dello Speck Alto Adige IGP sul mercato tedesco. Inoltre, uno spot radiofonico, soprattutto in Baviera, ha ottenuto un'ampia copertura, contribuendo in modo significativo ad accrescere la notorietà di questa specialità e a consolidarne la presenza sul mercato tedesco.



**Südtiroler Speck: Deutschland bleibt wichtigster Exportmarkt**

Auf der diesjährigen Mitgliederversammlung des Südtiroler Speck Konsortiums, haben im Klause Neuwirth in Brixen Mücken die Mitglieder auf die vergangene Jahr zurück und mehrere Wünsche für die Zukunft. Das Rahmen des Jahresantrittes wurde durch das 30-jährige Bestehen des Konsortiums gefeiert. Zu Beginn des Jahres 2022 erreichte sich ein Rückkehr zur Normalität nach der Corona-Pandemie als was aber wegen der angespannten politischen Lage nur bedingt möglich war. Der Antrag der Bäcker und Metzgermeister hatte vornehmlich Auswirkungen auf die Produktion. Im vergangenen Jahr verzeichnete der Südtiroler Speck einen Anstieg um 16,5 Prozent als der Konsument geschätzten, was dem Heizung höchsten Wert darstellt. Die Gesamtproduktion selbst ging ebenfalls bereits mit diesem Mal in Folge zurück. Insgesamt: Markt: Paul Bichl, Präsident des Südtiroler Speck Konsortiums, jubelt über das Jahr 2022. Er hat Markt verlangt auch in Krisensituationen ein Qualitätsprodukt. Für ihn stellen die Kennzeichen des Konsortiums im Fokus. „Wir werden die Produktionsität des Südtiroler Speck verbessern, die Bekanntheit der Marke „Südtiroler Speck“ weiter steigern und so ein Mindestmaß an Arbeit.“

16,5 Prozent der Produktion wurde in Italien abgesetzt, ein Großteil davon in Südtirol selbst. Das war ein Anstieg um 16,5 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Die Produktion selbst ging ebenfalls bereits mit diesem Mal in Folge zurück. Insgesamt: Markt: Paul Bichl, Präsident des Südtiroler Speck Konsortiums, jubelt über das Jahr 2022. Er hat Markt verlangt auch in Krisensituationen ein Qualitätsprodukt. Für ihn stellen die Kennzeichen des Konsortiums im Fokus. „Wir werden die Produktionsität des Südtiroler Speck verbessern, die Bekanntheit der Marke „Südtiroler Speck“ weiter steigern und so ein Mindestmaß an Arbeit.“

16,5 Prozent der Produktion wurde in Italien abgesetzt, ein Großteil davon in Südtirol selbst. Das war ein Anstieg um 16,5 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Die Produktion selbst ging ebenfalls bereits mit diesem Mal in Folge zurück. Insgesamt: Markt: Paul Bichl, Präsident des Südtiroler Speck Konsortiums, jubelt über das Jahr 2022. Er hat Markt verlangt auch in Krisensituationen ein Qualitätsprodukt. Für ihn stellen die Kennzeichen des Konsortiums im Fokus. „Wir werden die Produktionsität des Südtiroler Speck verbessern, die Bekanntheit der Marke „Südtiroler Speck“ weiter steigern und so ein Mindestmaß an Arbeit.“

Print + Online  
Publicazioni  
**4**  
Impressioni  
**1.114.861**

Radio  
**39** trasmissioni su  
**39** stazioni  
**6.799.000** ascoltatori/al giorno

Pagine online stazioni radio  
**16** stazioni  
**486.984** visite di pagina e  
**2.696.326** impressioni

### COLLABORAZIONI CON BLOGGER LIFE FULL OF GOODIES & FOOD & CO

Alla fine del 2023 sono state avviate due collaborazioni retribuite con blogger, che hanno consentito di creare ricette in cui lo Speck Alto Adige era il protagonista principale, presentate con immagini, story, reel e pubblicate sui rispettivi canali Instagram.



Life is Full of Goodies  
Instagram  
Portata  
**63.633**  
Impressioni  
**66.589**

Food & Co.  
Instagram, Facebook,  
Pinterest  
Portata  
**4.266**  
Impressioni  
**4.754**

### ANUGA 2023 LO SPECK ALTO ADIGE IGP ALLA PIÙ IMPORTANTE FIERA ALIMENTARE AL MONDO

Dal 7 all'11 ottobre 2023 si è svolta ad Anversa la fiera Anuga, leader mondiale per l'industria alimentare e le bevande. In base al motto "crescita sostenibile", sono state presentate e sottolineate soluzioni sostenibili per il settore, in cui Anuga ha confermato di essere il numero uno: con ca. 140.000 visitatori provenienti da 200 Paesi e circa 7.900 espositori di 118 nazioni, quest'anno ha superato ogni aspettativa. Inoltre, oltre l'80% del pubblico internazionale ha sorpassato di gran lunga la percentuale rilevata prima della pandemia, offrendo così allo Speck Alto Adige IGP una piattaforma di tutto rispetto. Nel 2023, allo stand condiviso del Consorzio Tutela Speck Alto Adige, allestito e coordinato dal reparto business development di IDM Alto Adige, erano presenti cinque produttori aggiuntivi: Recla, G.Pfischer, Moser Speck, Koflers Delikatessen e Men-

delspeck. Il momento clou di quest'anno è stato la visita allo stand di Francesco Lollobrigida, Ministro per l'agricoltura, avvenuta sabato 7 ottobre. (Immagine ok) Tra così tanti espositori è necessario distinguersi: la caratteristica del nostro stand è lo stile di vita "Alto Adige". Come punto d'incontro di due culture - quella mediterranea e quella alpina - è nostro compito trasmettere questo sentimento in modo moderno e autentico. Nel 2023 è stato nuovamente posizionato un banner nella parte superiore dello stand come riconoscimento a distanza, per indicare chiaramente che: "qui espongono i produttori di Speck Alto Adige". Inoltre, è stata nuovamente allestita un'area gastronomica condivisa, in cui si è potuto far conoscere a clienti e partner l'ospitalità e l'eccellente cucina altoatesina.



## POLONIA

### EVENTO ICE – MASTERCLASS, DINNER E CAMPAGNA TRADE

Con quasi 38 milioni di consumatori, la Polonia è uno dei più estesi mercati dell'Europa orientale con una crescente domanda di alimenti di elevata qualità e un incremento significativo delle importazioni di carne e insaccati italiani. Poiché i turisti, soprattutto sciatori, frequentano sempre più spesso la nostra regione, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige vuole rafforzare questa tendenza positiva e intensificare le attività in loco. Pertanto, il 13 settembre, i rappresentanti del Consorzio si sono incontrati con oltre 20 giornalisti, importatori, rivenditori specializzati e altri attori del settore alimentare per una "masterclass" presso il rinomato Radissimo Collection Hotel a Varsavia. Dopo l'introduzione sotto forma di video dal tema "Alto Adige", con le immagini più suggestive della nostra terra, il presidente Paul Recla e il direttore Martin Knoll hanno fornito informazioni dettagliate sul prodotto, tra cui la storia, il legame con il luogo d'origine, il metodo di lavorazione tutelato e le diverse forme di confezionamento. Lo chef stellato Herbert Hintner del ristorante "Zur Rose" di Appiano ha dato una personale dimostrazione sulle tecniche di taglio dello Speck Alto Adige IGP, partendo dalla coscia, per poi passare alla cotenna, alle fette - a mano o con l'affettatrice. Quindi, ha illustrato vari modi di gustare il nostro prodotto. Nessuna domanda è rimasta senza risposta, suscitando così ulteriore interesse per lo speck e la sua terra d'origine, che ha portato alla pubblicazione di molti articoli online e offline. La sera, l'Istituto Commercio Estero (ICE), insieme al suo direttore Paolo Lemma, a Luca Franchetti Pardo, ambasciatore italiano in Polonia, e al Consorzio, ha organizzato una cena di gala, durante la quale oltre 90 ospiti hanno potuto gustare il menù dello chef stellato Hintner, sapientemente accompagnato da vini esclusivamente altoatesini, a conferma di come lo Speck Alto Adige IGP sia un protagonista di piatti semplici come gli antipasti, ma anche fantasiosi. Naturalmente, non poteva mancare il classico di Hintner, il "carpaccio di Speck Alto Adige IGP" con sottili fette di speck su insalata di campo, scaglie di for-



maggio alpino stagionato, funghi porcini crudi, noci tritate e condimento di citronette. Il seminario del mezzogiorno e la cena hanno riscosso un grande successo, permettendo di conquistare molti nuovi fan del nostro prodotto e ulteriori partner per lo sviluppo di questo mercato già importante. Nelle settimane successive è stata lanciata una campagna pubblicitaria su stampa e online, sempre finanziata dall'ICE, sulle quattro principali riviste commerciali polacche, con l'obiettivo di attirare l'attenzione di acquirenti, importatori e altri operatori di mercato sullo Speck Alto Adige IGP, suscitare il loro interesse, agevolare la programmazione di appuntamenti e, forse, di una visita alle sedi produttive in Alto Adige. Ora è fondamentale proseguire queste attività per mantenere alta l'attenzione. Per l'anno prossimo, sono già in fase di pianificazione ulteriori iniziative.

Jedyny i niepowtarzalny.  
Speck Alto Adige ChOG: oryginalny z Dolomitów.

Dojrzewająca szynka delikatnie wędzona: mało soli, mało dymu i dużo świeżego powietrza.

Nasz Speck Alto Adige ChOG, czyli dojrzewająca szynka delikatnie wędzona, jest:

- Gwarantowany przez Konsorzium Ochrony Speck Alto Adige ChOG i rozpoznawalny dzięki znakowi „Alto Adige” wytłoczonemu na skórze.
- Kontrolowany na każdym etapie wytwarzania w tradycyjny sposób.
- Idealną symboliką nordyckiego wędzenia i śródziemnomorskiego dojrzewania dla uzyskania bogatego i delikatnego smaku.
- Jedyny, tak jak kompozycja przypraw, którą każdy producent nadaje osobisty akcent swej delikatnie wędzonej dojrzewającej szynce.
- Uniwersalny w kuchni. Jest doskonały sam w sobie i idealny jako dodatek w niezliczonych przepisach.
- Znakomitą okazją do wzrostu sprzedaży, ponieważ jego smak nie ma sobie równych wśród europejskich wędlin.

madeinitaly.gov.it

## PROGETTO UE – CHEESPE

### BILANCIO POSITIVO PER IL PRIMO ANNO DELLA CAMPAGNA UE “CHEESPE”.

“Originali, dalle vette d'Europa”: è in questo claim della campagna europea “CHEESPE” promossa dal Consorzio Tutela Speck Alto Adige e dal Consorzio Stelvio DOP, che omaggia due prodotti di qualità, lo Speck Alto Adige IGP e il Formaggio Stelvio DOP. Il progetto triennale avviato il 1° febbraio 2023 e finanziato al 70% dall'Unione Europea - allo scopo di promuovere i marchi di qualità europei per i prodotti agroalimentari con un budget complessivo pari a 2 milioni di euro - giunge al termine del suo primo anno. Sono numerose le tipologie di attività messe in atto in Italia, Germania e Francia, rivolte a consumatori finali ma anche a giornalisti, influencer ed operatori b2b. Di grande successo è stata la collaborazione con La Scuola de La Cucina Italiana: grazie ai corsi e a un aperitivo, oltre 170 partecipanti hanno potuto degustare i due protagonisti, mentre oltre 2.000.000 utenti sono stati raggiunti tramite le attività mediatiche. Sul mercato francese, si sono rivelate particolarmente interessanti le Restaurant

weeks, organizzate in collaborazione con dieci ristoranti parigini che, nel mese di ottobre, hanno creato e proposto nei loro menù ricette a base di Speck Alto Adige IGP, raggiungendo oltre 170.000 consumatori francesi. Hanno completato queste iniziative il gran numero di contatti generati tramite attività di branded content con alcune delle maggiori testate online (p.e. Lecker.de in Germania e Agrodolce in Italia), e le varie attività di PR, in collaborazione con brand ambassador e micro-influencer, che hanno avuto modo di conoscere in prima persona il territorio d'origine di questi due prodotti, partecipando anche alla Festa dello Speck 2023. Infine, le iniziative di comunicazione personale e online all'interno dei punti vendita delle maggiori catene italiane hanno permesso di divulgare ricette e curiosità sullo Speck Alto Adige IGP e il Formaggio Stelvio DOP a oltre due milioni di consumatori. Maggiori informazioni su [www.europaqualita.eu](http://www.europaqualita.eu).

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

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Scopri i consigli per un'alimentazione varia ed equilibrata.

COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA

STANDARTE EUROPEA GARANTISCE QUALITÀ CHE PRODUZIONE PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

## ATTIVITÀ TRASVERSALI AI MERCATI

### EATALY E I PRODOTTI DI QUALITÀ ALTO ADIGE

Ad agosto e novembre, Eataly ha puntato sui prodotti con il Marchio di Qualità Alto Adige e quelli altoatesini con denominazione di origine europea. In alcune filiali selezionate di questa rinomata catena in Germania, Italia e Stati Uniti, ai clienti sono stati presentati la Mela e lo Speck Alto Adige IGP, il Vino Alto Adige DOC, il succo e l'aceto di mela, i crauti e i formaggi con il marchio di Qualità Alto Adige. Oltre a essere esposti sugli scaffali, i prodotti potevano anche essere degustati in determinate giornate. Inoltre, è stato elaborato un menù altoatesino, presentato per un mese nei ristoranti degli esercizi aderenti all'iniziativa. Accanto alla comunicazione, l'attenzione si è concentrata sugli eventi formativi: in ciascuna filiale, infatti, sono state organizzate conferenze destinate al personale, al fine di sensibilizzare i consumatori verso i prodotti di Qualità Alto Adige. In totale, hanno partecipato i punti vendita Eataly di

ben 11 città, tra cui Milano, Monaco, New York, Chicago e Los Angeles.



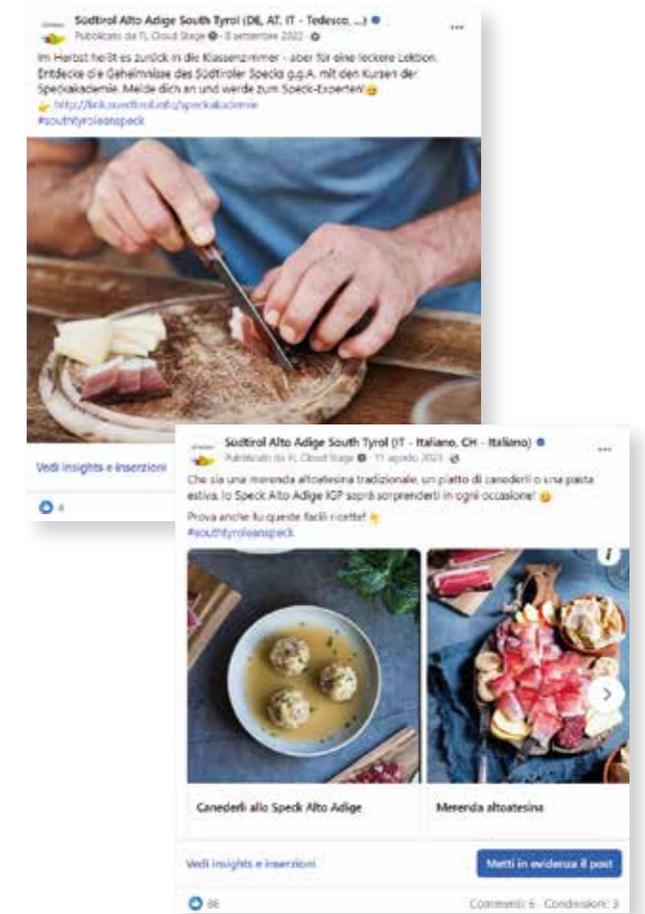
### CAMPAGNA "ALL'ALTOATESINA"

La campagna lanciata per la prima volta nel 2021 ha l'obiettivo di posizionare l'Alto Adige come paese d'origine di prodotti agricoli di alta qualità. Il messaggio è il seguente: in Alto Adige, gli alimenti vengono lavorati in modo sostenibile grazie conoscenza e passione. I vari video, ciascuno focalizzato su un tema, come lo Speck Alto Adige IGP e la gestione della qualità, sono stati postati in autunno su canali online selezionati - come social media e YouTube - dei principali mercati tedeschi e italiani. Inoltre, il nuovo soggetto "Assemblea generale. All'altoatesina" è stato divulgato sul mercato italiano attraverso la stampa sotto l'egida del marchio-ombrello della campagna.



### LO SPECK SUL WORLD WIDE WEB: ALTRE ATTIVITÀ DI MARKETING ONLINE

Oltre all'ottimizzazione dei motori di ricerca (SEO), altre attività di marketing online hanno interessato il profilo ufficiale Facebook "Südtirol Alto Adige South Tyrol" e Instagram @suedtirol.official, dove l'attenzione era puntata sul canale @speckaltoadige, con IDM Alto Adige che ha interagito in modo significativo con il profilo Facebook "Südtirol Alto Adige South Tyrol" e Instagram @suedtirol.official. Per diversi mesi, @suedtirol.official ha fatto da sfondo a vari blocchi tematici sullo Speck Alto Adige IGP, facendo sì che ogni tema fosse presentato nel formato pubblicitario più adatto (foto, video, slideshow o carosello). I punti centrali erano le nuove idee per interessanti ricette, le sezioni "racconti di Speck Alto Adige IGP" e "la terra dello Speck Alto Adige IGP", nonché gli eventi SpeckAperitivo, Giornata dello Speck, Festa dello Speck e SpeckSafari. Nell'ambito dell'ottimizzazione SEO, sono state adottate misure per migliorare il posizionamento del sito www.speck.it nei risultati organici dei motori di ricerca e potenziare il traffico. Nella sezione ristorazione del sito speck.it, si è provveduto ad aggiornare costantemente le informazioni su partner, eventi ed altre attività e a inserire nuovi contenuti, così da assicurare agli utenti informazioni in tempo reale.



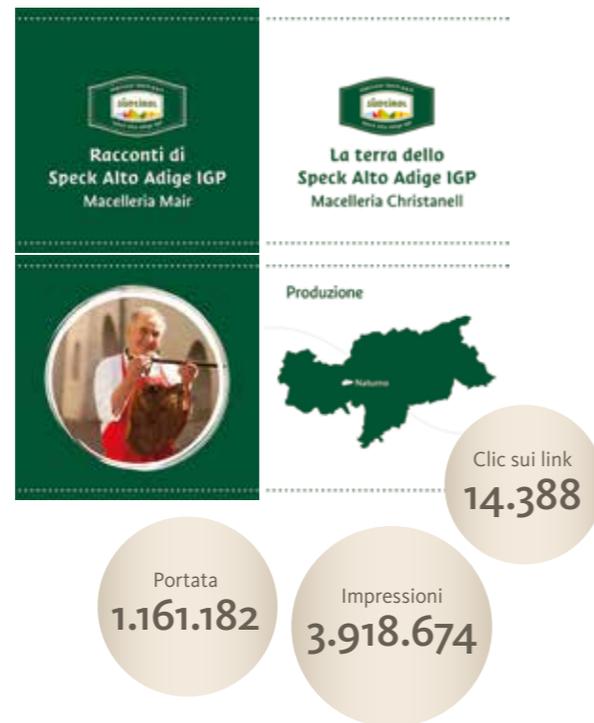
**FACEBOOK** Südtirol  
Alto Adige South Tyrol  
Numero posts: 22  
Impressioni: 641.099  
Portata: 623.469

**INSTAGRAM**  
suedtirol.official  
Numero posts: 14  
Impressioni: 354.503  
Portata: 319.851



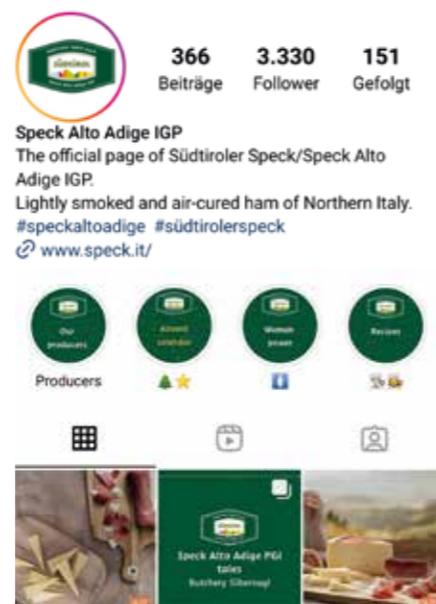
## LO SPECK ALTO ADIGE IGP SUSSURRA IN PRIMA PERSONA: “RACCONTI DI SPECK ALTO ADIGE IGP” E “LA TERRA DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP”

Quale significato ha il marchio di qualità europeo “Indicazione Geografica Protetta” per ciascuno dei 28 produttori? Chi sono realmente le persone dietro lo Speck Alto Adige IGP? Cosa include la corretta miscela di spezie per lo Speck Alto Adige IGP? Cosa collega i produttori dello Speck Alto Adige IGP alle particolarità dell’Alto Adige? Per avvicinare i produttori alle comunità nel Sud della Germania e nel Nord Italia, sono state lanciate due nuove campagne sui social media: “Südtirol Alto Adige South Tyrol” su Facebook e “speckaltoadige” su Instagram. “Racconti di Speck Alto Adige” presentano i singoli produttori, mentre la campagna “la terra dello Speck Alto Adige” offre uno sguardo alle peculiarità turistiche e storiche dei luoghi in cui viene prodotto lo Speck. Queste campagne sono state presentate sotto forma di post mensili a carosello e continueranno fino al 2025.



## PROFILO INSTAGRAM @SPECKALTOADIGE

Nel 2023, Instagram vantava quasi due miliardi di utenti, rendendolo così uno dei principali social network. Nello stesso anno, il profilo @speckaltoadige, lanciato nel 2020, ha dato il via al suo terzo anno di vita, continuando a puntare su contenuti autentici e di elevata qualità relativi allo Speck Alto Adige. Come sempre l'attenzione si concentra su produttori, ricette, eventi, momenti di svago e consigli, allo scopo di creare una community business-to-customer, utilizzata principalmente per migliorare l'immagine dello Speck Alto Adige IGP, soprattutto tra i giovani consumatori. Durante questo periodo, il numero di follower è aumentato a 3.332 persone, di cui il 50,1% donne, 49,9% uomini e principalmente di età compresa tra i 35 e i 44 anni. In termini nazionali, i seguaci provengono principalmente dall'Italia con il 67,1%, dalla Germania con il 12,7% e dagli Stati Uniti con il 3,7%.



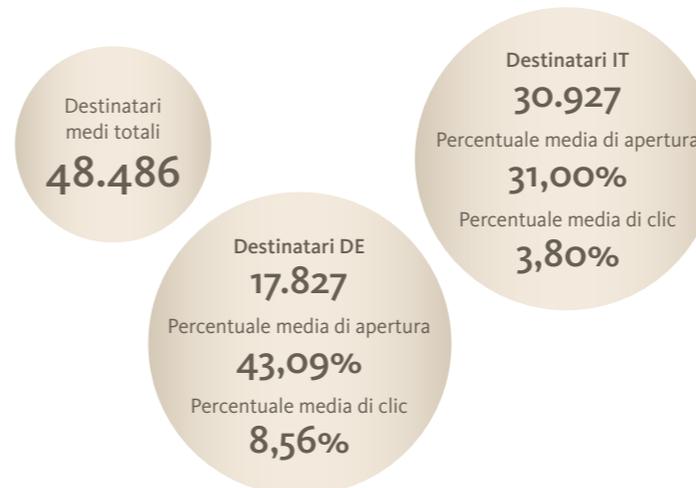
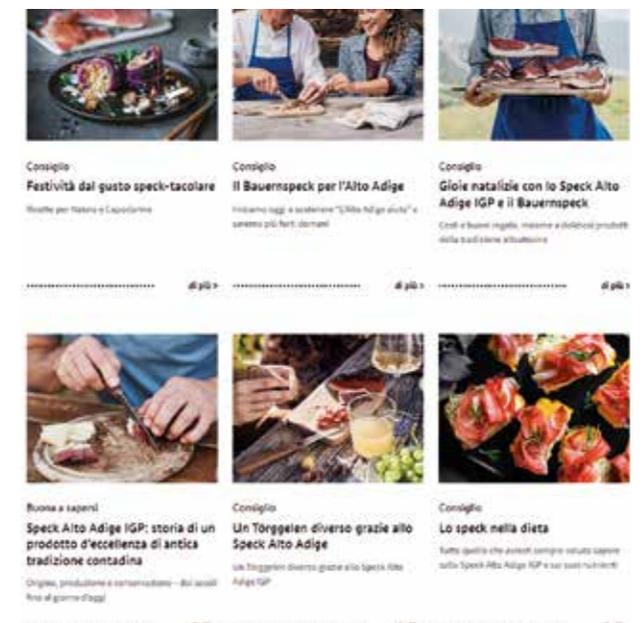
## IL CONSORZIO TUTELA SPECK ALTO ADIGE SU LINKEDIN

LinkedIn è la più grande piattaforma social media professionale con oltre 920 milioni di utenti nel 2023. Creato nel 2020, il profilo del Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha compiuto lo scorso anno il suo terzo anno di vita, continuando a puntare sulla creazione di una rete business-to-business, composta da negozi di alimentari, ristoratori, rivenditori, settore pubblicitario, agenzie di viaggi, consorzi nazionali, enti di controllo e produttori di Speck Alto Adige. I partner e i seguaci nel 2023 hanno totalizzato 1489 persone, che sono state informate su contenuti attuali come campagne, eventi, dati di mercato, fiere e notizie relative al tema dello Speck Alto Adige IGP.



## SEMPRE AGGIORNATI: NEWS E NEWSLETTER

Per fornire periodicamente agli interessati informazioni aggiornate sullo Speck Alto Adige IGP, il sito www.speck.it pubblica due volte al mese news su vari argomenti: da eventi e ricette a curiosità, consigli e suggerimenti, fino alla presentazione di produttori e campagne. Inoltre, una volta al mese viene inviata una newsletter in tedesco e italiano, dedicata al tema dello speck e di altri prodotti di Qualità Alto Adige, che raggiunge un totale di 48.486 utenti.



## CAMPAGNA BRAND DI IDM ALTO ADIGE

Anche nel 2023, sui principali mercati di Italia e Germania, è stata lanciata la campagna brand, la pietra miliare di IDM. Con l'obiettivo di rappresentare l'intera regione e di diventare "tangibile" a lungo termine e in modo trasversale, il marchio Alto Adige si è trasformato da destinazione a brand. Il nostro territorio si caratterizza dunque come luogo d'origine di alimenti agricoli e industriali di elevata qualità, trasferendo così i valori del marchio su tutti i suoi prodotti. La buona visibilità è garantita da posizionamenti sulla stampa e online, come CTV, YouTube e social media.

### GERMANIA

Stampa, CTV, online video, display: portata del 76%, frequenza: 4,6 volte

Tiratura: >8,5 mio di esemplari

Visualizzazione del video completo: >16 milioni

### ITALIA

Stampa, CTV, online video, display: portata del 90,7%, frequenza: 4,9 volte

Tiratura: >10 mio di esemplari

Visualizzazione del video completo: >12,5 milioni



## EXPORT

### ATTIVITÀ EXPORT 2023

#### Premesse

Nel 2022, in collaborazione con il gruppo di lavoro per l'esportazione nel consorzio, sono stati ridefiniti i fondamenti per intensificare le attività nei nuovi mercati. In particolare, è stato definito cosa fare, su quali mercati, con quali partner e con quali mezzi. Dato che tutte le risorse come tempo, denaro, personale, ecc. sono sempre limitate e un volume minimo per ogni singola azione è necessario per la visibilità e l'effetto, i mercati e le attività sono stati prioritizzati di conseguenza. È stato considerato anche quali attività nel versatile "arsenale" dell'esportazione possono essere utilizzate efficacemente dal consorzio e meno dai singoli produttori.

#### I paesi di origine del turismo in Alto Adige

Lo Speck Alto Adige IGP e tutti gli altri tipici prodotti locali possono essere venduti con successo ovunque ci siano persone che li conoscono nell'atmosfera emotivamente carica delle vacanze nel paese. Una vacanza in Alto Adige è quasi sempre anche una degustazione di Speck Alto Adige (purtroppo non sempre IGP..) e trasmette così la tradizione e l'ancoraggio del prodotto nel paese. Viceversa, una degustazione di Speck Alto Adige dove i turisti vivono è come "una breve vacanza in Alto Adige". Per questo motivo, i principali mercati obiettivo sono la Germania meridionale, accanto al nostro mercato domestico del Nord Italia, da cui proviene circa il 90% dei turisti dell'Alto Adige.

#### Dove già vengono venduti molti salumi italiani

Come criterio successivo importante è stato preso in considerazione il consumo o l'esportazione di altri salumi italiani nel rispettivo paese, perché ogni importatore in quel paese conosce almeno lo speck, avendo familiarità con l'assortimento di salumi italiani, a meno che non li acquisti già dal suo fornitore. La Germania è il principale mercato di esportazione di salumi, seguita dalla Francia. Successivamente, il più grande paese di esportazione dell'Europa centrale è la Polonia, dove le vendite sono cresciute notevolmente negli ultimi anni, poi gli Stati Uniti, il Canada e il Regno Unito. Se ci dovessero ancora essere risorse disponibili, la Svizzera sarebbe sicuramente interessante con l'aumento dei turisti dell'Alto Adige e la vicinanza geografica, nonostante le barriere all'esportazione come paese NON-UE. Anche i Paesi Bassi, il Benelux, i paesi scandinavi e altri paesi dell'Europa centrale sarebbero interessanti, così come le grandi metropoli della Russia, come Mosca, e dovranno essere aperti prima o poi per lo Speck Alto Adige. Finanziamenti pubblici e Anche perché per gruppi di produttori, come il consorzio, ci sono più contributi pubblici disponibili in generale e in particolare per la promozione dell'esportazione, dobbiamo identificare tutte le fonti locali, nazionali e dell'UE, monitorarle costantemente e partecipare a ogni occasione o bando di gara.



## ALTRE ATTIVITÀ

### SPECKPOST

Anche nel 2023, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha informato i propri soci e gli interessati su novità, attività e principali appuntamenti in calendario. A tal fine, sono stati redatti 4 numeri dello SpeckPost a cadenza trimestrale.

Anche perché hanno risorse disponibili, senza che i produttori o il consorzio debbano spenderle, abbiamo intensificato la collaborazione con fornitori di servizi pubblici come l'IDM e l'ICE. Con l'ICE di Roma è stata formulata una convenzione quadro in cui sono state definite le attività principali e i nostri obiettivi. Tra i principali consulenti dell'ICE nei nostri 6 o 7 mercati più importanti, il consorzio e i manager dell'esportazione dei nostri membri, è stato stabilito un contatto personale diretto tramite una videochiamata strutturata durante il primo CONSORZIO EXPORT DAY. Con fondi dell'UE (UE Reg. 1144/2014), insieme al formaggio Stelvio, è stato acquisito un programma triennale in Italia, Germania e Francia del valore di circa 2 milioni di euro. Tra le numerose richieste degli ultimi due anni, sono stati acquisiti circa 150.000 euro anche per la Polonia, dove con l'Istituto Italiano per il Commercio Estero (ICE) sono stati

realizzati seminari, workshop, una cena e una campagna pubblicitaria su riviste commerciali rivolte agli acquirenti e a figure simili (B2B). Il progetto è stato elaborato secondo le disposizioni di legge, presentato al Ministero degli Affari Esteri (MAECI) con tutti i documenti a gennaio 2023, approvato in primavera e attuato in autunno. I fondi vengono erogati direttamente all'ICE e utilizzati da esso. In base alle priorità di esportazione definite, è stato elaborato un progetto ampio di tre anni con il formaggio Asiago e il Pinot Grigio delle Venezie (importante vino bianco importato negli USA), presentato all'UE in primavera 2023. Dopo non aver ottenuto un finanziamento diretto, ma essendo stati classificati al secondo posto nella "lista di riserva" con una buona probabilità di approvazione, al momento stiamo lavorando su un progetto alternativo sugli stessi mercati, ma solo con il formaggio Asiago.



## INGRESSO SUL MERCATO AUSTRALIANO

In questo Paese è molto complicato ottenere una speciale approvazione per un singolo prodotto, al di fuori degli accordi bilaterali generali tra stati, poiché accanto a specifici test e verifiche necessari, nel nostro caso va predisposta una documentazione conforme alle direttive di tre stati (Australia, Italia e Olanda). Pertanto, si è tentato un approccio meno complesso rispetto al consueto procedimento purtroppo molto lungo, che coinvolge i ministeri di Roma, Sydney, ASSICA, ICE Sydney, il Servizio veterinario provinciale di Bolzano e il gruppo di lavoro Export. Con il ministero a Roma e il dott. Dorfmann, parlamentare europeo a Bruxelles, si è proceduto alla verifica dell'imminente accordo di libero scambio tra UE e Australia: purtroppo si

è scoperto che, a fine 2023, quest'ultima lo ha interrotto e lo riprenderà solo dopo le elezioni del parlamento europeo. Perciò, è stata nuovamente accelerata la procedura di riconoscimento singolo e, dopo aver esaminato varie alternative, tra cui la Stazione Sperimentale di Parma, è stato definito un progetto con quella di Teramo, specializzata nelle analisi dei virus. L'attuazione è comunque molto impegnativa e onerosa in termini di tempo. Saranno dunque valutate eventuali alternative più convenienti e finanziamenti pubblici per poi decidere sulla base di questi dati.



## ULTERIORI SPONSORIZZAZIONI DI PRODOTTI

**Associazione sportiva FC Ingolstadt**  
Catering nell'area VIP  
Ritorno stagione 22/23



**Associazione sportiva Bologna FC**  
Catering nell'area VIP  
Andata stagione 23/24



**Landshut (Germania)**  
Seminari sul prodotto  
2 marzo + 9 novembre



**Evento stampa - Milano**  
4 maggio



**Raduno annuale Südsterne - Altoatesini all'estero**  
Cesto regalo partecipanti  
28 dicembre



**Progetto scolastico nelle scuole alberghiere**  
Merano - Bressanone - Brunico



**Vinum Hotels - Cinema in vigna di Vinum Hotels**  
Degustazione  
30 + 31 agosto + 1° settembre



**Cantina J. Hofstätter**  
**Viaggio del gusto Alto Adige**  
Degustazione  
8 + 9 dicembre



**Südtirol Kocht**  
Bressanone - Vipiteno - San Candido - Glorenza  
5 luglio + 26 agosto + 14 + 20 settembre



**Giornata del vino a Appiano**  
Degustazione  
15 aprile



**Berlinale Film Festival**  
Catering nell'area VIP  
21 febbraio



**Aspiag**  
Formazione per i dipendenti a Bolzano  
14 + 15 giugno + 17 ottobre



**Campagna commerciale acquirenti Polonia IFE**  
Cena di gala - Masterclass  
12 settembre



**Maratona dles Dolomites**  
Giro in bicicletta  
26 giugno - 2 luglio



## PRODOTTI COMPOSITI

Negli ultimi anni, la popolarità dello Speck Alto Adige IGP ha portato a un forte aumento della domanda, soprattutto come ingrediente nei prodotti compositi, da parte di note aziende alimentari europee. Così, nel 2023, lo Speck Alto Adige IGP è stato un apprezzato ingrediente in numerosi prodotti di aziende come Italpizza, Bertinello e Il Pastaio. Anche Strauss Srl, un'importante impresa altoatesina, ha stipulato un contratto con noi e propone ora canederli allo Speck Alto Adige IGP. Nell'ultimo anno, il Consorzio ha ricevuto diverse richieste interessanti per il 2024, relative all'applicazione del marchio protetto Speck Alto Adige IGP su prodotti compositi. Attualmente, sono stati stipulati ben 28 contratti con aziende europee che beneficiano di tale denominazione e del marchio protetto sui loro prodotti. A causa dell'aumento della domanda e dei crescenti costi di controllo correlati, dal 2020 il Consorzio ottiene dalle aziende un contributo annuale di 1.000,00 euro.



## ASSEMBLEA GENERALE 2023

Sabato 18 febbraio 2023, i membri del Consorzio hanno partecipato all'assemblea generale annuale tenutasi presso l'Abbazia di Novacella, un'occasione per gettare uno sguardo all'anno appena trascorso, ma anche per tracciare una futura rotta di successo. Durante l'assemblea ordinaria, si è discusso sui contributi del Consorzio per il 2023, mentre nel corso di quella straordinaria è stata disposta

una modifica dello statuto. Dopo l'incontro, una visita guidata ha illustrato agli ospiti la storia dell'edificio. Quest'evento ha fatto da cornice anche alle onorificenze conferite ai membri di lunga Data, nel corso della cena conclusiva; 30 anni: Windegger, Gstör, Recla, Moser, Nocker, Senfter, Vontavon, Meraner Wurstwaren, Stephan von Pfössl - 10 anni: Viktor Kofler - 5 anni: Viumser, Raich



IL CONSORZIO TUTELA SPECK ALTO ADIGE SI PRESENTA



Paul Recla  
Presidente



Günther Windegger  
Vicepresidente



Martin Knoll  
Direttore



Sascha Grünfelder  
Marketing

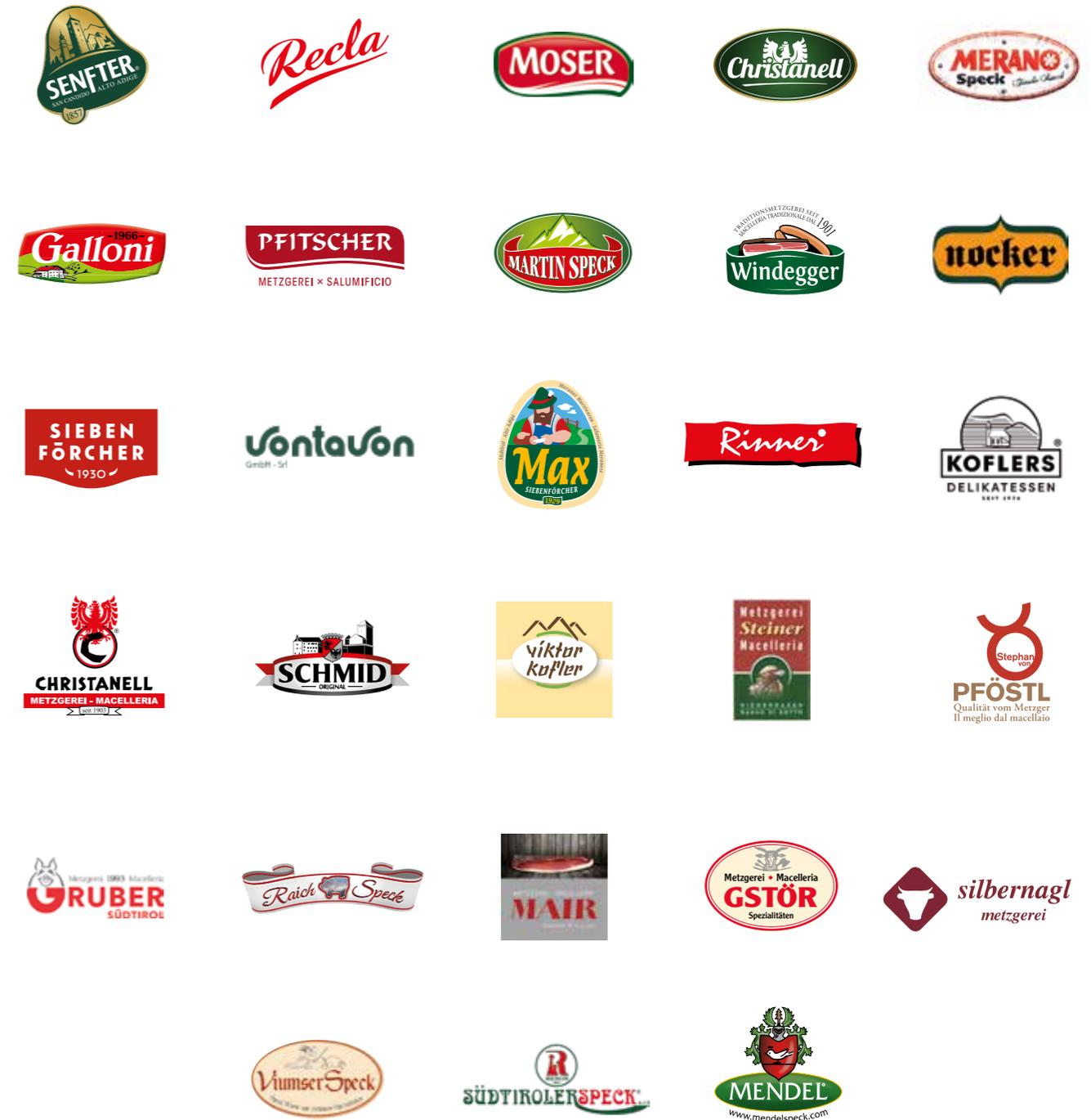


Verena Rungger  
Amministrazione e gestione soci

SITUAZIONE MEMBRI

Nel 2023, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige contava 26 membri. Il numero è rimasto invariato.

I nostri produttori





**Consorzio Tutela Speck Alto Adige**

Via Portici 71, 39100 Bolzano

Tel. +39 0471 300 381

info@speck.it | www.speck.it