



Cofinanziato  
dall'Unione europea

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



Comunicato Stampa

## AL VIA LA NUOVA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE EUROPEA PER LA PROMOZIONE DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP E DEL FORMAGGIO STELVIO DOP.

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

È iniziata la campagna "**Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP: Originali dalle vette d'Europa**". Nei tre anni di svolgimento avrà l'obiettivo di aumentare la conoscenza e il riconoscimento dei prodotti a marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) e DOP (Denominazione di Origine Protetta), attraverso la valorizzazione dei processi di produzione dello Speck Alto Adige IGP e del Formaggio Stelvio DOP.

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

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

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

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

### **Informazione e scoperta: il core delle attività**

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

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

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

I marchi di qualità dell'Unione europea caratterizzano prodotti agricoli ed alimenti che sono strettamente legati alla zona di origine, alle tradizioni artigianali e alle persone che li producono. Garantiscono ai consumatori l'acquisto di un prodotto di qualità autentico e controllato. Il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) garantisce il rispetto, in tutte le fasi produttive, dei metodi tradizionali della zona di origine. Il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) attesta che almeno una fase produttiva è stata svolta sulla base di criteri riconosciuti nella zona di origine. I prodotti sono quindi tracciabili, un aspetto sempre più importante per i consumatori. Queste condizioni si applicano anche allo Speck Alto Adige IGP e al formaggio Stelvio DOP. Questi prodotti, contrassegnati dai marchi di qualità europei, sono sinonimo della qualità alimentare in Alto Adige e in Europa.

### **Speck Alto Adige IGP e formaggio Stelvio DOP: prodotti di qualità**

Lo Speck Alto Adige IGP ha ricevuto l'Indicazione di Origine Protetta nel 1996. L'accurata selezione della carne di maiale, linee guida chiare e rigorosi controlli rendono lo Speck dell'Alto Adige assolutamente inconfondibile. Il motto dei produttori "Poco sale, poco fumo e tanta aria fresca" fa parte della tradizione viva e vissuta, tramandata di generazione in generazione. Le tipicità dello Speck dell'Alto Adige sono il gusto saporito e leggermente affumicato: solo lo speck migliore riceve lo storico marchio a fuoco.



Cofinanziato  
dall'Unione europea

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



Il Formaggio Stelvio DOP ha ricevuto nel 2007, unico formaggio dell'Alto Adige a vedersi riconoscere il marchio di qualità, la denominazione di origine protetta dall'Unione europea. Il marchio garantisce qualità nel rispetto della tradizione e delle origini storiche e geografiche: la produzione dello Stelvio è documentata sin dal 1914. Si tratta di un formaggio tipico della regione, stagionato per almeno 60 giorni. Per ottenerlo viene lavorato latte vaccino fresco proveniente da masi alpini, la maggior parte dei quali è situata a oltre 1.000 metri di altitudine, entro 48 ore.

**Ufficio stampa:**

Sopexa Italia

Telefono: +39 342 6371 992

e-mail: [ufficiostampa@sopexa.com](mailto:ufficiostampa@sopexa.com)