



Cofinanziato
dall'Unione europea

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



COMUNICATO STAMPA

APERITIVO DI NATALE CON SPECK ALTO ADIGE IGP E FORMAGGIO STELVIO DOP

**Gli ingredienti per la perfetta serata natalizia sono una tavola
imbandita, un'atmosfera accogliente e i prodotti giusti:
Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP**

Milano, 07 Novembre 2023 - Il Natale è ormai alle porte, quale occasione migliore per passare momenti di qualità con i propri cari?

Mentre le giornate si accorciano, il freddo si fa più intenso e le città si illuminano con luci scintillanti, si avvicina la festività più sentita e con lei il desiderio di creare un'atmosfera di calore e felicità.

“Natale con i tuoi”: la tradizione parla chiaro, ma nessuno vuole rinunciare ai festeggiamenti con gli amici.

Lasciamo quindi le ricette più classiche al cenone con i parenti e diamo spazio a nuove ispirazioni, che aggiungano un tocco di novità in cucina.

La chiave per rendere memorabile il vostro Natale saranno lo Speck Alto Adige IGP e il Formaggio Stelvio DOP: due grandi eccellenze altoatesine protagoniste della campagna europea “Originali, dalle vette d'Europa”.

Sono proprio questi gli ingredienti principali della proposta per un aperitivo originale. Lo Speck Alto Adige IGP e il Formaggio Stelvio DOP vi porteranno nel cuore delle vette d'Europa, per vivere a pieno l'atmosfera di questo territorio.

La **Bruschetta di grano saraceno con Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP** è dunque la ricetta facile e gustosa per abbracciare la bellezza della stagione, condividere momenti di gioia e rendere il Natale un'esperienza ancora più indimenticabile.

Scopri tutte le ricette disponibili sul sito ufficiale della campagna www.europaqualita.eu.



Consorzio Tutela Speck Alto Adige

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



Consorzio Formaggio Stelvio

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



Cofinanziato
dall'Unione europea

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



BRUSCHETTA DI GRANO SARACENO CON SPECK ALTO ADIGE IGP E FORMAGGIO STELVIO DOP



Ingredienti per 24 bruschette:

24 fette di pane di grano saraceno (Ricetta completa del pane sul sito)
36 fette di Speck Alto Adige IGP
24 fette di Formaggio Stelvio DOP
24 foglie di indivia
1 cipolla di Tropea a fette
1 spicchio d'aglio
1 foglia d'alloro
10 grani di pepe
2g di semi di senape
60g di aceto di vino bianco
200g di acqua
5g di sale
Olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Per la cipolla di tropea in salamoia e l'indivia saltata:

Mettere la cipolla in un vaso per conserve; portare ad ebollizione l'acqua, l'aceto, il sale, i grani di pepe e i semi di senape e versare sulle cipolle, chiudere e lasciare riposare per 12 ore.

Saltare le foglie di indivia in una padella con un po' di sale, olio evo e uno spicchio d'aglio schiacciato e lasciare raffreddare su carta assorbente.

Condimento della bruschetta:

Tagliare il pane in 24 fette e tostarlo su entrambi i lati in una padella con un po' di olio evo. Farcire ogni bruschetta con 1 fetta di Formaggio Stelvio DOP, 1,5 fette di Speck Alto Adige IGP, 1 foglia di indivia e la cipolla di Tropea e servire.



Consorzio Tutela Speck Alto Adige

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



Consorzio Formaggio Stelvio

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



Cofinanziato
dall'Unione europea

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



CONSIGLI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali indicativi per porzione (1 bruschetta)	
Energia (kcal)	179
Grassi (g)	5
Carboidrati (g)	27
Proteine (g)	8,5

In questa alternativa per uno spuntino sostanzioso, la presenza di grano saraceno aumenta il contenuto di vitamina B6, di cui lo Speck Alto Adige IGP è già una valida fonte alimentare, mentre l'indivia ci ricorda che anche alcuni ortaggi possono contribuire a un'adeguata assunzione di calcio, di cui formaggi - come il Formaggio Stelvio DOP - restano fonti d'elezione insieme a latte e yogurt.

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