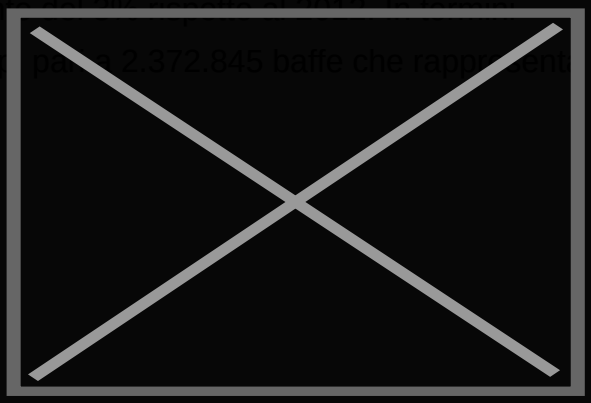
Speck Alto Adige Igp, produzione stabile

stagionatura-speck-alto-adige-igp-d68883bf

Nonostante la crisi dei consumi in Italia, si mantiene stabile la produzione dello Speck Alto Adige Igp: nell'attuale congiuntura economica, si registrano numeri importanti che confermano la scelta di investire sulla qualità e sull'identità del prodotto. Complessivamente, nel 2012 lo Speck prodotto in Alto Adige, a marchio Igp e non, aveva mantenuto le posizioni e rafforzato l'export in Europa; nel 2013, invece, la produzione ha conosciuto un significativo balzo in avanti, rispondendo in maniera adeguata ad una domanda in costante crescita. Lo scorso anno sono state prodotte in Alto Adige 6.409.151 baffe, pari a circa 28.850 tonnellate, con incremento del 3% rispetto al 2013. In termini assoluti, confermata la produzione dello Speck Alto Adige Igp, pari a 2.372.845 baffe che rappresentano



circa il 37% del totale e resta il prodotto più noto sia in Italia

che all'estero.

Sul fronte della commercializzazione, oltre all'Italia, e in particolare alle regioni settentrionali dove viene venduto il 62% della produzione di Speck Alto Adige Igp, cresce la quota di esportazioni oltre confine, soprattutto in Europa: in Germania viene esportato il 33%, il 4% in più rispetto allo scorso anno; a seguire, si trovano l'Austria (2,5%) e gli Stati Uniti, con un significativo 2%, in costante crescita. Alle loro spalle, altri promettenti mercati come Belgio, Svizzera, Slovenia, Repubblica Ceca, Polonia e Giappone.

Quasi la metà dello Speck Alto Adige Igp viene venduta in tranci sottovuoto (48%), mentre le baffe intere coprono il 21% del mercato. In costante crescita la quota di prodotto affettato, arrivata al 31% del totale. Confermato quindi il grande interesse per le vaschette di speck preaffettato e confezionato.

L'affermazione di questa tipologia di confezionamento rispecchia la mutata esigenza del consumatore di oggi, alla ricerca di soluzioni all'insegna della praticità e del risparmio di tempo in cucina, senza rinunciare ad un prodotto di alta qualità.

Il successo dello Speck Alto Adige e l'interesse che riscuote sui nuovi mercati sono dovuti anzitutto all'impegno dei produttori sul fronte della qualità e della salubrità. Da oltre vent'anni, poi, il Consorzio di Tutela è in prima linea nel tutelare la produzione tradizionale e nel promuovere l'autentico Speck Alto Adige Igp, all'insegna della tracciabilità, della sicurezza alimentare e del gusto inconfondibile di un prodotto unico.