Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 01 Dicembre 2020 | aggiornato alle **12:39**| **69964** articoli in archivio

di Gabriele Ancona

Alto Adige, ecco i giovani garanti dello speck: in campo le nuove leve della tradizione

Primo Piano del 27 Novembre 2020 | 08:30

Attaccamento alle radici, ma sguardo avanti, forti di visioni strategiche. Perchè Andreasr Kofler, Hanna e Florian Steiner e Lukas Pfitscher investono oggi nello speck Alto Adige Igp. Nelle aziende di famiglia i giovani interpretano la produzione secondo le esigenze attuali di mercato.

L'Alto Adige della tradizione non è immobile. Ha anche un'altra anima, che non rinnega i valori e i metodi del passato, ma si impegna in un processo di evoluzione. Stiamo parlando delle **nuove generazioni di imprenditori** impegnati nella filiera dello Speck Alto Adige Igp. Attaccamento alle radici, ma sguardo avanti, forti di **visioni strategiche**.

Forze nuove che hanno il coraggio di investire. Un'innovazione che si innesta nelle aziende di famiglia rispettando l'arte dei padri e dei nonni, ma che è figlia del suo tempo e sa **intercettare tendenze** e **cogliere opportunità**. Si rivedono impianti e tecniche di produzione, linee di confezionamento e di commercializzazione.



Sono innumerovoli le declinazioni in cucina dello Speck Alto Adige Igp - Foto: Klaus Peterlin

In questo contesto, le **nuove generazioni** hanno la responsabilità e l'orgoglio di trasmettere e sviluppare un antico sapere gastronomico. Sono i giovani imprenditori dello Speck Alto Adige Igt. Italia a Tavola li ha intervistati.



Hanna Steiner - Foto: Marco Parisi

Artigianalità significa conduzione famigliare

Hanna Steiner, 30 anni e terza generazione della famiglia in questo settore, si occupa della **Macelleria Steiner** ed è amministratrice dell'azienda di Rasun/Anterselva insieme al **fratello Florian**, 23 anni, Mastro Macellaio.

Insieme a lui ha contribuito a traghettare la realtà famigliare verso la vendita online e nuove nicchie di mercato. La macelleria Steiner, infatti, si presenta oggi come un'azienda artigianale, ma dal **forte carattere innovativo**: presente in 6 diversi e commerce internazionali, il suo posizionamento è sempre più di alta gamma grazie ad accordi con produttori locali e partner commerciali.

«La nostra filiera è quella antica - spiega Hanna Steiner - e per quanto riguarda lo **speck** si articola in **tre linee**, una standard della casa, quella Igp e quella premium denominata Bauernspeck Alto Adige, da suini allevati con metodi tradizionali in masi altoatesini di piccole dimensioni. Per noi artigianalità significa conduzione famigliare e un metodo di lavorazione che prevede un'attenta selezione degli animali e un'**estrema cura nel processo di lavorazione**. La nostra produzione è rivolta al mercato Horeca e a esercizi di nicchia sul mercato nazionale ed europeo».



Andreas e Viktor Kofler - Foto: Helmuth Rier

Salatura e affumicatura più leggere

Andreas Kofler a 34 anni è il futuro dell'azienda Kofler, con sede a Lana, che dal suo ingresso nel 2005 ha visto accelerare le innovazioni di processo e crescere i mercati nazionale e internazionale. Andreas negli ultimi anni ha affiancato **il padre Viktor** nell'attività di famiglia, che tra il 2019 e 2020 ha vissuto una profonda ristrutturazione in termini di **innovazione sostenibile** dei processi: il negozio al dettaglio si è dotato di nuove strutture di produzione e stagionatura per lo Speck Alto Adige Igp, gli impianti refrigeranti sono stati convertiti a gas propano (CO_2 neutro) ed è stato adottato un **nuovo impianto fotovoltaico**.

«Per quanto riguarda la produzione - racconta - oltre agli impianti s**i evolve anche la ricetta**. Il cuore ne è rimasto invariato, ma oggi ci si orienta verso un processo che prevede una salatura e un'affumicatura più leggere. Un gusto, diciamo, più moderno. Uno **Speck Alto Adige Igp più soft** rispetto a quello più "rustico" di un tempo. L'artigianalità rimane comunque invariata: taglio, salatura, affumicatura con legno di faggio e ginepro e confezionamento si fanno **sempre a mano**. La nostra produzione è destinata al mercato Horeca. Molto attivo anche il nostro punto vendita».



Lukas Pfitscher

Vincenti i formati ad alto contenuto di servizio

Lukas Pfitscher è amministratore dell'azienda di famiglia di Postal fondata dal padre Gottfried nel 1980. Da piccola attività produttiva, situata in un maso altoatesino, si è trasformata in una **realtà di primo piano** anche sui mercati internazionali.

«Lo Speck Alto Adige Igp sta vivendo in un contesto difficile, ma riesce comunque a dare buoni risultati – segnala Pfitscher – Sul mercato si stanno rivelando vincenti i formati che offrono un servizio ai consumatori, come quelli **ready to eat o to cook**. Oggi il **concetto di artigianalità** è rappresentato innanzitutto dal Consorzio che tutela la filiera, ma anche, e in modo significativo, dal nome dell'**azienda produttrice** e dall'**imprenditore** che si assume in prima persona ogni responsabilità».

Lo Speck Alto Adige Igp

Affumicato da generazioni secondo un'antica ricetta, lo **Speck Alto Adige Igp** è il prodotto per eccellenza della qualità altoatesina, conosciuto grazie al gusto delicato, ma speziato, risultato del connubio tra cultura alpina e mediterranea. Apprezzata dai professionisti della cucina, la sua carne proviene dalla **coscia magra e soda del suino**.

La tipica crosta speziata che conferisce quell'aroma davvero particolare viene

cosparsa di **sale e spezie** che sprigionano un profumo di alloro, rosmarino e ginepro. Un fattore decisivo per il gusto è poi l'**affumicatura leggera** che segue la regola aurea del "poco fumo e tanta aria fresca di montagna". Il marchio è una garanzia per operatori professionali e consumatori: assicura che lo **Speck Alto Adige Igp** sia di alta qualità e che la produzione sia stata controllata con rigore.



Lo Speck Alto Adige ha ottenuto la denominazione Igp nel 1996 - Foto: Helmuth Rier

La tradizione e i suoi passaggi al livello produttivo sono quindi il nucleo centrale del salume altoatesino, la cui origine va tutelata.
Per queste ragioni nel 1992 fu costituito da parte di 17 produttori il **Consorzio Tutela Speck Alto Adige** con sede presso la Camera di Commercio di Bolzano.

E quattro anni più tardi, nel 1996, lo Speck Alto Adige ottenne dall'Ue il riconoscimento della **denominazione Igp-Indicazione geografica protetta**. Oggi il Consorzio tutela gli interessi di 29 produttori e protegge e promuove la qualità dello speck altoatesino. Il Consorzio abbraccia un mondo di valori che non si può fermare e deve proseguire il suo cammino al passo con i tempi e le esigenze del mercato, sempre nel solco della tradizione e dell'autenticità.

Per informazioni: **www.speck.it**



Le Prugne della California

© Riproduzione riservata

LEGGI GRATIS LA RIVISTA MENSILE

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevile direttamente su WhatsApp
Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram
Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail
Abbonati alla rivista cartacea in spedizione postale

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Edizioni Contatto Surl | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | P.IVA 02990040160 | Mail & Credits - Sitemap - Policy - PARTNER - EURO-TOQUES | Reg Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548
Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B Manager, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, benessere salute. www.italiaatavola.net è strettamente integrato
con tutti i mezzi del network: il magazine mensile cartaceo e digitale Italia a Tavola, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali del lunedì e del sabato rivolte a professionisti
ed appassionati, i canali video, il tg pomeridiano (Iat Live news) e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). ©®