

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Giovedì 10 Dicembre 2020 | aggiornato alle 14:43 | 70233 articoli in archivio

[HOME](#) [ALIMENTI](#) [CARNE e SALUMI](#)

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.



*Hanna Steiner - Foto: Marco Parisi*

### **Artigianalità significa conduzione familiare**

**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 familiare 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 familiare e un metodo di lavorazione che prevede un'attenta selezione degli animali e un'**estrema cura nel processo di**



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».

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](http://www.speck.it)



### Le Prugne della California

© Riproduzione riservata

**HOME > ALIMENTI > CARNE e SALUMI > Alto Adige, ecco i giovani garanti dello speck: in campo le nuove leve della tradizione - Italia a Tavola**

**LEGGI GRATIS LA RIVISTA MENSILE**

**RESTA SEMPRE AGGIORNATO!**

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevi direttamente su WhatsApp  
Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram