



# Speck Alto Adige IGP, è il momento delle giovani generazioni

Dal forte legame con le tradizioni e la storia ma con lo sguardo sempre volto al futuro nascono le nuove idee che i giovani produttori stanno portando al comparto.

**Bolzano, 12 novembre 2020** – Senso della tradizione progressista, forte consapevolezza delle radici con un costante sguardo al futuro. Sono queste le caratteristiche delle giovani leve di produttori del salume altoatesino per eccellenza, che hanno apportato profonde innovazioni all'interno delle aziende familiari.

Lo spirito innovativo e imprenditoriale dei giovani produttori di Speck Alto Adige IGP è dentro il loro DNA. Seconde, terze o quarte generazioni, sono diversi i giovani imprenditori impegnati nella lavorazione e commercializzazione di questo famoso e apprezzato salume, che oggi stanno dando un contributo significativo alla crescita delle proprie aziende familiari, allargando mercati e fatturato, esportando in nuovi paesi in tutto il mondo e applicando le più moderne innovazioni di processo e prodotto al fine di reinventare ogni giorno uno dei salumi più amati d'Italia.

## I mercati online e di nicchia di Hanna Steiner

Come **Hanna Steiner**, 30 anni e terza generazione a occuparsi della Macelleria Steiner, è ceo dell'azienda insieme al fratello Florian che ha 23 anni ed è Mastro Macellaio, insieme a cui ha contribuito a traghettare la realtà familiare verso la vendita online e nuove nicchie di mercato. La macelleria Steiner si presenta oggi, infatti, come un'azienda artigianale, ma dal forte carattere innovativo: presente in 6 diversi eCommerce internazionali, il suo posizionamento è sempre più di alta gamma grazie ad accordi con produttori locali e partner commerciali gestiti e fortemente voluti da Hanna, convinta, come la sua famiglia, che il successo dello Speck Alto Adige IGP risieda "nella sua eccezionalità, nell'eccellenza delle materie prime, nel territorio in cui è prodotto e nei processi sicuri, equi e sostenibili che ne caratterizzano la produzione locale". Forte di queste consapevolezze, Hanna ha infatti portato l'azienda in mercati nuovi, più grandi e specializzati, privilegiando la vendita al dettaglio alla GDO e facendo crescere la propria presenza nei canali di nicchia di Germania, Austria, Repubblica Ceca e UK, pari al 10% del fatturato aziendale.

## Ricette tradizionali e lavorazione moderna con Andreas Kofler

Piccolo di famiglia, cresciuto tra gli speck prodotti da padre, zio e nonno, **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 internazionali.

Andreas ha negli ultimi anni 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 (CO2 neutro) ed è stato adottato un nuovo impianto fotovoltaico. Diverse le novità anche a livello di prodotto, quali salame con noci e diversi altri prodotti, e dei mercati sviluppati negli anni più recenti, in particolare i bacini tedesco e austriaco, oltre al mercato nazionale, rafforzati attraverso le presenze fieristiche a Monaco e Milano. Andreas, che conosce "i segreti per produrre uno speck di qualità da quando era un bambino", non si è limitato a imparare il mestiere del macellaio, ma ha già ottenuto l'esame di apprendistato e a breve, sosterrà anche l'esame per diventare Mastro artigiano. La sua azienda, caratterizzata dalla perfetta fusione tra le ricette tradizionali e le tecniche di lavorazione moderna, da qualche anno è parte del Consorzio Tutela Speck Alto Adige ed è quindi autorizzata a siglare il suo speck con la denominazione di origine europea IGP.

### **Nuova amministrazione ed export senza precedenti in Pfitscher**

Testimone e artefice di una crescita aziendale senza paragoni, **Lukas Pfitscher** è amministratore dell'azienda di famiglia, fondata dal padre Gottfried nel 1980 e trasformata da piccola attività produttiva situata in un maso altoatesino, in una realtà di grandissima esportazione internazionale. Lukas, 37 anni, da tempo lavora al fianco dei genitori e fa dell'azienda la sua vita e la sua passione, mettendo a disposizione dell'impresa familiare le competenze acquisite. Lukas ha iniziato a occuparsi dei conti dell'azienda, dei mercati di vendita, delle innovazioni di prodotto e processo, collezionando risultati notevoli: dal suo ingresso in azienda il fatturato è cresciuto da 4,5 Mio nel 2002 a 23,3 Mio nel 2019, con un decisivo aumento dei collaboratori, passati da 14 a 85, e con l'ampliamento della centrale di produzione, decuplicata in termini di m<sup>2</sup> (da 2.500 a 25.000 m<sup>2</sup>). A impressionare sono, inoltre, i mercati di vendita, che raggiungono tutti i continenti ad eccezione dell'Australia. La Pfitscher esporta, infatti, tra gli altri, in Brasile, Giappone, Canada e USA.

Il passaggio di testimone tra generazioni è, in Pfitscher, una prassi consolidata: anche il fratello Michael, 27 anni, da maggio 2014 lavora in azienda – dopo aver trascorso alcuni anni all'estero, facendo esperienza, e dopo essere diventato maestro salumiere ad Augusta. Grazie anche al suo ingresso in azienda l'attività ha avuto un'ulteriore, forte spinta.

Rispetto della tradizione, dedizione, coerenza e lungimiranza sono solo alcune delle doti necessarie al successo in questo campo. Si tratta di avere "il coraggio di scegliere di non inserirsi in mercati non ancora pronti ad apprezzare la qualità del prodotto", come spiega Lukas Pfitscher; o di "saper rimanere un'azienda artigianale e al contempo sperimentare processi e idee innovative sempre all'avanguardia e in grado di anticipare le tendenze di consumo" a detta di Hanna Steiner; o di portare avanti un'eredità familiare "dando il massimo ogni giorno, forte dell'amore per un prodotto inconfondibile e dal gusto ineguagliabile" secondo Andreas Kofler.

Ciò che accomuna i protagonisti è che, per fare un prodotto di qualità come lo Speck Alto Adige IGP, è fondamentale sfruttare al meglio le nuove tecnologie e innovazioni, ma serve combinarle anche con le tradizioni e l'artigianalità, senza avere fretta e dando al tempo le 22 settimane necessarie per poter avere lo Speck come espressione migliore di un territorio eccellente.

## ALTRI LINK



Facebook:

Prodotti di qualità: [www.facebook.com/suedtirol.prodotti](https://www.facebook.com/suedtirol.prodotti) @suedtirol.prodotti  
#speckaltoadigeigp



Instagram:

Prodotti di qualità: [www.instagram.com/tastesouthtyrol/](https://www.instagram.com/tastesouthtyrol/) #speckaltoadigeigp  
#qualitàaltoadige #tastesouthtyrol

Speck Alto Adige IGP: [www.instagram.com/speckaltoadige/](https://www.instagram.com/speckaltoadige/)



Twitter:

[www.twitter.com/altoadige\\_info](https://www.twitter.com/altoadige_info) @altoadige\_info #Suedtirol #AltoAdige  
#speckaltoadigeigp



Speck Alto Adige IGP ©IDM Alto Adige/Klaus Peterlin

## CONTATTO DI RIFERIMENTO

Paul Zandanel  
PR Prodotti di Qualità dell'Alto Adige  
IDM Südtirol - Alto Adige  
[paul.zandanel@idm-suedtirol.com](mailto:paul.zandanel@idm-suedtirol.com)  
[www.speck.it](http://www.speck.it)

## AGENZIA OMNICOM PR GROUP

Paola Chiasserini  
Chiara Calderoni  
[altoadige-ita@omnicomprgroup.com](mailto:altoadige-ita@omnicomprgroup.com)  
T +39 02 62411911