



20 anni Marchio di Qualità Alto Adige

Un sigillo che unisce





Qualität

SÜDTIROL

I 20 anni del Marchio di Qualità Alto Adige

Da ormai due decenni, questo marchio è un solido simbolo di qualità certificata, origine garantita, artigianalità e responsabilità regionale. Quella che nel 2005 era solo un'idea, nel tempo si è trasformata in una storia di successo per l'intera economia altoatesina. Oggi, questo sigillo riunisce oltre 200 utenti e circa 4.600 aziende agricole che, con passione, forza innovativa e legame con la tradizione, ne vivono ogni giorno gli elevati standard.

Particolarmente degna di nota è la varietà dei fruitori. Dalle giovani start-up alle aziende artigiane tradizionali fino all'agricoltura contadina, sotto la sua egida figurano le realtà più disparate, tutte accomunate da un obiettivo comune: dare visibilità alla qualità dell'Alto Adige.

Il Marchio di Qualità offre ai produttori una piattaforma condivisa, garantendo alla loro attività la necessaria riconoscibilità anche oltre i confini regionali. Infondendo fiducia nei consumatori che dimostrano di apprezzare qualità, trasparenza e origine, rafforza le loro decisioni di acquisto a favore dei prodotti locali e contribuisce in modo decisivo a mantenere in regione il valore aggiunto, a garantire i posti di lavoro e a preservare il nostro straordinario paesaggio culturale.

Quest'anniversario non è solo un'occasione per festeggiare, ma anche per ringraziare i produttori, che con il loro impegno costituiscono la base del Marchio di Qualità, i numerosi partner che ne hanno sostenuto lo sviluppo e, naturalmente, i consumatori e consumatrici che ogni giorno scelgono consapevolmente la qualità dell'Alto Adige. Insieme guardiamo con orgoglio a due decenni ricchi di successi, ma con fiducia volgiamo lo sguardo al futuro, in cui questo marchio continuerà a essere garanzia di massima qualità, legame con il territorio e sviluppo sostenibile.



Hansi Pichler | Presidente di IDM



Il Marchio di Qualità Alto Adige

Fiducia a prima vista

Vuoi sapere cosa si cela negli alimenti che consumi? Dal 2005, il Marchio di Qualità Alto Adige contrassegna, in fase di acquisto, alcuni prodotti selezionati che superano gli standard di legge, sono realizzati con materie prime regionali, privi di OGM e lavorati artigianalmente, oltre a essere supportati da produttori che, responsabilmente, ne garantiscono la qualità e l'origine con il proprio nome.





13

**CATEGORIE
MERCEOLOGICHE**
dal latte alla birra



100%

CONTROLLI PERIODICI
da parte di organismi
indipendenti



ca. 750 mln. €

è il **FATTURATO STIMATO**,
generato annualmente dai
prodotti con Marchio
di Qualità Alto Adige



**oltre
4.600**

**AGRICOLTORI
ALTOATESINI**
nel ruolo di importanti
fornitori



100%

**SENZA OGM –
GARANTITO!**
grazie al Marchio di
Qualità Alto Adige



200+

UTENTI DIRETTI
da tutto l'Alto Adige



L'idea di creare un sigillo di qualità che garantisca gusto e provenienza locale è nata nel 1976 con il marchio di tutela Alto Adige, considerato il precursore dell'attuale Marchio di Qualità, introdotto nel 2005.

Da allora, IDM affianca e assiste i produttori con numerose iniziative, che danno visibilità ai valori della qualità e della regionalità, come concorsi a premi, partecipazioni a fiere, campagne pubblicitarie, promozioni nei grandi magazzini, giornate delle porte aperte e degustazioni. Tale contributo al consolidamento del marchio nell'opinione pubblica si manifesta anche mediante l'attività di sponsorizzazione di svariate manifestazioni.

Un'ulteriore priorità è legata alla comunicazione: il messaggio viene diffuso su larga scala attraverso inserzioni sui media locali e nazionali, oltre che sulla stampa specializzata. In aggiunta, i produttori traggono beneficio dai comunicati stampa professionali e dalla forte presenza su Internet, che si traduce in un vantaggio nel lungo periodo in termini di visibilità, a vantaggio di tutta la regione.

Il fatto che la qualità dei prodotti con Marchio di Qualità Alto Adige si attesti ben al di sopra degli standard minimi di legge è il risultato di chiare linee guida, di periodici controlli da parte di organismi indipendenti e di un approccio adottato dai produttori all'insegna della trasparenza.



RIVISTA
REGIO

Un mondo di specialità da sfogliare, dove puoi trovare ogni tipo di storia, curiosità e deliziose ricette da preparare con i prodotti recanti il Marchio di Qualità Alto Adige.



L'economia circolare: un valore aggiunto per l'Alto Adige

Il Marchio di Qualità Alto Adige non è solo sinonimo di qualità certificata, ma anche di un'economia sostenibile che rafforza i cicli regionali. Chi produce o trasforma prodotti che si fregiano di tale sigillo punta su materie prime locali, trasporti brevi e partnership eque, facendo sì che il valore aggiunto generato rimanga in provincia e crei una solida base per il settore agroalimentare locale.



L'economia circolare si manifesta su più livelli



Start-up e rivenditori diretti

sviluppano nuove idee, utilizzano materie prime regionali e portano prodotti innovativi direttamente ai consumatori



Aziende commerciali

trasformano gli ingredienti locali, riducono i trasporti e puntano su una stretta collaborazione con gli agricoltori



Cooperative di piccole e medie dimensioni

uniscono le forze, garantiscono la distribuzione e consentono alle piccole aziende agricole l'accesso al mercato



La creazione di valore non si traduce solo in forza economica sul territorio, ma anche in posti di lavoro in regione, prezzi equi per i produttori e un vivace paesaggio culturale. Ogni euro guadagnato e reinvestito in Alto Adige rafforza i cicli economici locali, riducendo la dipendenza dalle importazioni.

Il Marchio di Qualità Alto Adige contribuisce così al mantenimento dell'equilibrio tra consumo, produzione e agricoltura, a beneficio delle aziende, delle persone e della natura.

Distinzione rispetto ai sigilli di qualità UE

IGP



Che cos'è?

Il marchio UE “Indicazione geografica protetta” attesta il legame dei prodotti agricoli con il territorio d'origine, in cui deve avere luogo almeno una delle tre fasi (produzione, trasformazione o elaborazione).

ESEMPIO:

Speck Alto Adige IGP
Mela Alto Adige IGP
Schüttelbrot Alto Adige IGP

DOP



Che cos'è?

Il marchio UE “Denominazione di origine protetta” garantisce che produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono in una determinata zona geografica, secondo un procedimento riconosciuto e predefinito.

ESEMPIO:

Stelvio DOP

STG



Che cos'è?

Il marchio UE “specialità tradizionale garantita” indica prodotti caratterizzati da preparazioni specifiche, che consistono in materie prime tradizionali o che si caratterizzano per composizione, produzione o lavorazione tradizionale. È considerato tradizionale un metodo esistente da almeno 30 anni.

ESEMPIO:

Latte fieno

DOC

Che cos'è?

Oltre il 98% dei vini commercializzati con la denominazione “Vino Alto Adige” sono protetti dalla “Denominazione di origine controllata”, un sigillo italiano che assicura il rispetto delle norme, che spaziano dai quantitativi massimi di resa ai vitigni, fino alla qualità in bottiglia.

ESEMPIO:

Alto Adige DOC (vino)

Obiettivi, criteri e valore aggiunto del Marchio di Qualità Alto Adige



Controlli di qualità
indipendenti



Origine
regionale



Rigorosi
disciplinari



Produzione
priva di OGM



Lavorazione
artigianale

Da vent'anni, il Marchio di Qualità Alto Adige è sinonimo di origine garantita, qualità controllata e trasparenza lungo l'intera filiera. È un sigillo di riconoscimento affidabile per gli alimenti che superano nettamente i requisiti minimi di legge e che, grazie a percorsi brevi e produzione tracciabile, rafforza l'economia circolare regionale. I suoi elevati standard sono definiti all'interno di disciplinari specifici per prodotto, elaborati da commissioni di esperti e aggiornati periodicamente – comprendenti severe linee guida relative a produzione regionale, qualità delle materie prime e lavorazione – il cui rispetto è costantemente monitorato da organismi di controllo indipendenti e certificati, a garanzia della massima trasparenza e tracciabilità fino all'azienda produttrice.

Ai consumatori, il Marchio di Qualità Alto Adige offre quindi un chiaro orientamento in fase d'acquisto, essendo sinonimo di qualità controllata, provenienza regionale e processi produttivi tracciabili che infondono fiducia, accrescono l'apprezzamento per gli alimenti locali e promuovono un consumo consapevole con trasporti brevi. Al contempo, tutto ciò si traduce in un vantaggio per i produttori, che beneficiano di un marchio forte, ottengono supporto professionale

nelle attività di marketing e vendita, accrescono la propria visibilità attraverso campagne, eventi e degustazioni, oltre a contare su un ulteriore palcoscenico per i loro prodotti e le loro storie sui social media. La presenza sul mercato è ulteriormente rafforzata da inserzioni su media specializzati e di massa, comunicati stampa e materiale di comunicazione.

In questo modo, il Marchio di Qualità coniuga rigorosi criteri di qualità, documentati in modo trasparente, con un'efficace attività di marketing. Ciò significa standard chiari, sicurezza e visibilità per i produttori, garanzia di affidabilità della provenienza e un'efficace narrazione nel punto vendita per esercenti e commercianti, così come qualità regionale certificata per i consumatori. Il marchio contribuisce in modo significativo al mantenimento del valore aggiunto in Alto Adige, alla promozione delle strutture sostenibili e a un valido posizionamento sul mercato dei prodotti regionali di eccellenza.

I 20 anni del Marchio di Qualità Alto Adige: le tappe salienti

Anno dopo anno, qualità sempre migliore

Dall'introduzione del Marchio di Qualità, la varietà è in costante crescita: sempre più prodotti si fregiano di tale sigillo, quale sinonimo di origine, autenticità e massima qualità regionale.

Succo di mela e aceto di mele
dell'Alto Adige



Sidro di mele dell'Alto Adige



Piccoli frutti e frutta a nocciolo
dell'Alto Adige



Birra dell'Alto Adige



Pane e strudel di mele dell'Alto Adige



Carne e Kaminwurzen dell'Alto Adige



Uova biologiche e da allevamento
all'aperto dell'Alto Adige



Frutta da spalmare e confettura
dell'Alto Adige



Verdure e patate dell'Alto Adige



Miele dell'Alto Adige



Erbe aromatiche e spezie dell'Alto Adige



Latte e prodotti lattiero-caseari
dell'Alto Adige



Frutta essiccata dell'Alto Adige





Prodotti con Marchio di Qualità Alto Adige



**Succo di mela e
aceto di mele
dell'Alto Adige** pag. 12



**Sidro di mele
dell'Alto Adige** pag. 14



**Piccoli frutti e
frutta a nocciolo
dell'Alto Adige** pag. 16



**Birra
dell'Alto Adige** pag. 18



**Pane e
strudel di mele
dell'Alto Adige** pag. 20



**Carne e
Kaminwurz
dell'Alto Adige** pag. 22



**Uova biologiche e da
allevamento all'aperto
dell'Alto Adige** pag. 24



**Frutta da spalmare
e confettura
dell'Alto Adige** pag. 26



**Verdure
e patate
dell'Alto Adige** pag. 28



**Miele
dell'Alto Adige** pag. 30



**Erbe aromatiche
e spezie
dell'Alto Adige** pag. 32



**Latte e prodotti
lattiero-caseari
dell'Alto Adige** pag. 34



**Frutta essiccata
dell'Alto Adige** pag. 36

Tutti i prodotti online:





Succo di mela e aceto di mele dell'Alto Adige

Noto per essere una rinomata zona di coltivazione delle mele, l'Alto Adige vanta una lunga tradizione nella produzione di aceto e succo di mela.

Principali criteri di qualità

- › Succo o aceto di frutta naturale, non filtrato (torbido)
- › Coltivato, trasformato e imbottigliato in regione
- › Per il succo vengono utilizzate solo mele raccolte a mano da coltivazioni integrate o biologiche
- › Le mele sono pulite, integre e prive di segni di marciume
- › Non sono ammessi conservanti e altri additivi come zucchero, acqua, coloranti o aromi
- › Periodici controlli da parte di organismi indipendenti

Processo di produzione

SUCCO DI MELA

- › Il clima ottimale e la scrupolosa coltivazione assicurano materie prime di qualità: mele succose, croccanti e aromatiche
- › Dopo la raccolta, le mele vengono tritate in un frantoio e pressate delicatamente
- › Il succo di frutta naturale così ottenuto viene quindi conservato mediante pastorizzazione e imbottigliato
- › Privo di additivi, ma dal gusto intenso e ricco

ACETO DI MELE

- › Il succo ottenuto da mele raccolte a mano fermenta inizialmente con l'aiuto del lievito fino a trasformarsi in sidro
- › La cosiddetta inoculazione – un metodo tradizionale di produzione dell'aceto – porta il succo a fermentazione
- › Prima dell'impiego in cucina, viene conservato per almeno due mesi in botti di legno e, infine, pastorizzato a bassa temperatura

Cosa significa “succo diretto”?

Significa che non è stato né congelato né concentrato. Composto al 100% da succo di frutta senza aggiunta di acqua, zucchero o altre sostanze, preserva tutte le preziose sostanze nutritive, ma soprattutto il gusto.

E “naturale”?

A differenza del succo di mela limpido, quello naturalmente torbido non viene filtrato, salvaguardando le cosiddette sostanze in sospensione, che gli conferiscono il suo particolare aroma intenso.

CERTIFICAZIONE DAL





“Il Marchio di Qualità Alto Adige sui nostri prodotti è sinonimo di assoluta regionalità, cicli brevi ed elevati standard: dall’albero direttamente alla bottiglia!”



Jörg Kerschbaumer,
Weissenhof



ca. 1,4 kg

di **MELE** necessarie
per la produzione di
un litro di succo



0%

**CONSERVANTI E
ADDITIVI**
in un litro di succo di
mela dell'Alto Adige



5 volte più

SOSTANZE PREZIOSE
come minerali, oligoelementi e
vitamine, presenti nel succo di
mela naturale torbido rispetto
a quello limpido



580.000 litri

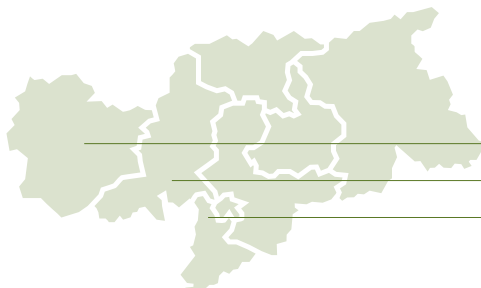
di **SUCCO DI MELA**
con Marchio di Qualità
Alto Adige prodotti
annualmente

Produttori

L'elenco completo è
disponibile sul nostro sito web.



TUTTE LE INFORMAZIONI SUL SUCCO DI MELA
E L'ACETO DI MELE DELL'ALTO ADIGE
qualita-altoadige.com



VAL VENOSTA **2**

BURGRAVIATO **2**

OLTRADIGE-BASSA ATESINA **2**



Sidro di mele dell'Alto Adige

Uno spumante a bassa gradazione alcolica, che offre un'alternativa fresca e fruttata agli aperitivi convenzionali.

Principali criteri di qualità

- › La materia prima proviene al 100% dall'Alto Adige
- › Vengono utilizzate solo mele raccolte a mano da coltivazioni integrate o biologiche, prive di difetti
- › Prima della lavorazione, allo scopo di eliminare eventuali impurità, i frutti vengono lavati accuratamente
- › Nella produzione del succo, non è consentita l'estrazione con acqua, vapore o enzimi
- › La resa massima di succo è dell'80%
- › Non è ammessa l'aggiunta di concentrati di frutta, aromi artificiali, dolcificanti, acqua, distillati o acidi
- › Periodici controlli da parte di organismi indipendenti

Processo di produzione

- › Le mele raccolte a mano vengono pigiate delicatamente con una pressione molto bassa
- › Successivamente, il succo viene leggermente chiarificato mediante decantazione
- › Per la successiva fermentazione, vengono utilizzati speciali ceppi di lievito; affinché gli aromi rimangano inalterati, la temperatura in fase di fermentazione è bassa
- › Durante il secondo ciclo di fermentazione, il sidro acquisisce il suo tipico perlage, con un processo analogo a quello utilizzato per la produzione dello spumante
- › La fermentazione avviene in bottiglia. In questa fase, il sidro pulito viene fatto fermentare nuovamente tramite l'aggiunta di lievito e quindi imbottigliato. La pressione che si crea nella bottiglia fa sviluppare il perlage
- › Dopo la fermentazione, il sidro viene conservato per alcuni mesi

Cosa si intende per remuage?

Durante questa fase, le bottiglie vengono agitate a mano. Questo processo serve a chiarificare meccanicamente lo spumante durante la fermentazione. Il lievito esausto si deposita come fondo nel collo della bottiglia e viene rimosso nell'ultima fase di lavorazione, il dégorgement.

Che cos'è il dégorgement (sboccatura)?

Durante questa fase, i lieviti esausti vengono rimossi dalla bottiglia. A tal fine, il collo viene immerso in un bagno di ghiaccio, in modo che i sedimenti si congelino formando un blocco. Una volta levato il tappo a corona, il sedimento ghiacciato viene espulso a causa della pressione interna. Lo spazio vuoto così creatosi viene colmato con il cosiddetto dosaggio di riempimento e la bottiglia tappata.

CERTIFICAZIONE DAL





“Il sidro di mele è un aperitivo leggermente alcolico e frizzante, ottenuto da mele fresche dell’Alto Adige. Il Marchio di Qualità è sinonimo di autentica regionalità, dall’albero direttamente al bicchiere.”



Magdalena Egger,
Floribunda



4,5%

**GRADAZIONE
ALCOLICA MEDIA**
del sidro di mele



0%

aromi artificiali,
dolcificanti, concentrati di
frutta, distillati o acidi



7

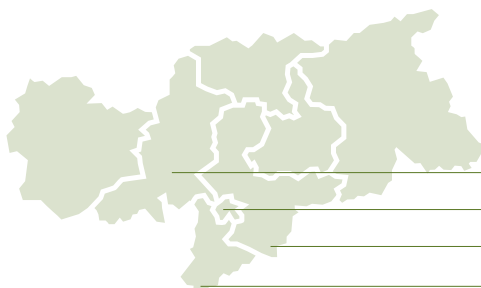
AZIENDE
produttrici di sidro
di mele dell’Alto Adige

Produttori

L'elenco completo è
disponibile sul nostro sito web.



TUTTE LE INFORMAZIONI SUL
SIDRO DI MELE DELL'ALTO ADIGE
qualita-altoadige.com



BURGRAVIATO **2**

BOLZANO **1**

SALTO-SCILIAR **1**

OLTRADIGE-BASSA ATESSINA **3**



Piccoli frutti e frutta a nocciolo dell'Alto Adige

Al soddisfacimento dei rigidi criteri di qualità, possono fregiarsi del Marchio di Qualità Alto Adige: dal 2005, fragole e lamponi, dal 2010, le ciliegie e, dal 2015, le albicocche.

Principali criteri di qualità

- › Provenienza regionale
- › Frutti raccolti a mano
- › I piccoli frutti con Marchio di Qualità Alto Adige crescono ad altitudini elevate in pieno campo, così da circoscrivere al minimo l'uso di prodotti fitosanitari
- › La frutta a nocciolo deve avere una determinata dimensione e un contenuto di zucchero prestabilito
- › Periodici controlli da parte di organismi indipendenti

Quali varietà di piccoli frutti e frutta a nocciolo crescono in Alto Adige?

- › Potendo godere di condizioni ottimali di crescita, fragole e lamponi sono le varietà principali tra i piccoli frutti
- › Tra la frutta a nocciolo prevalgono albicocche e ciliegie

Perché i piccoli frutti e la frutta a nocciolo dell'Alto Adige hanno un sapore così intenso?

- › Poiché a partire da un'altitudine compresa tra i 500 e i 1.800 metri molti parassiti non riescono a sopravvivere, consentendo agli agricoltori d'impiegare meno pesticidi
- › Inoltre, l'aria fresca di montagna fa sì che i frutti maturino lentamente e abbiano tutto il tempo per sviluppare appieno il loro aroma al sole
- › Grazie a una cura scrupolosa, gli agricoltori mantengono le piante sane e raccolgono i frutti solo quando sono completamente maturi e naturalmente dolci

CERTIFICAZIONE DAL



2005

Fragole,
lamponi



2010

Ciliegie



2015

Albicocche



2025

Mirtilli, ribes,
more



“Grazie al Marchio di Qualità Alto Adige, i consumatori possono contare su fragole di provenienza regionale, raccolte a mano e controllate periodicamente. Tutto ciò infonde loro fiducia e, per noi produttori, accresce la visibilità dei nostri valori.”



Tobias Fleischmann
(presidente MEG)



da 500 m

di **ALTITUDINE**
si coltivano piccoli frutti
con Marchio di
Qualità Alto Adige




**fino a max.
1.800 m**

di **ALTITUDINE**
si coltivano piccoli frutti
con Marchio di
Qualità Alto Adige




150 g

**DI FRAGOLE DELL'ALTO
ADIGE** coprono il
fabbisogno giornaliero
di vitamina C.



35 mm

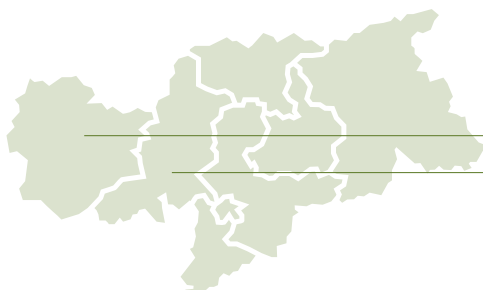
è il **DIAMETRO** minimo
che deve presentare
un'albicocca con Marchio
di Qualità Alto Adige

Produttori

L'elenco completo è
disponibile sul nostro sito web.



TUTTE LE INFORMAZIONI SUI PICCOLI FRUTTI E
LA FRUTTA A NOCCIOLO DELL'ALTO ADIGE
qualita-altoadige.com



VAL VENOSTA **2**
BURGRAVIATO **1**



Birra dell'Alto Adige

È la qualità degli ingredienti a fare la differenza. Una volta soddisfatti i severi criteri, dal 2013 la birra dell'Alto Adige può fregiarsi del Marchio di Qualità.

Principali criteri di qualità

- › Gli ingredienti di base (cereali per la birrificazione o malto, acqua) provengono dalla regione
- › L'orzo, il frumento e i malti che ne derivano devono soddisfare rigidi requisiti di qualità
- › Non sono ammessi né estratti di malto e lievito, né additivi alimentari
- › La birra non è pastorizzata o filtrata
- › Periodici controlli da parte di organismi indipendenti

Processo di produzione

- › Inizialmente, malto (ovvero l'orzo germinato ed essiccato), acqua e luppolo vengono mescolati fino a formare un mosto e riscaldati, rimestando continuamente
- › La parte liquida, il cosiddetto mosto, viene bollita in un apposito tino e poi raffreddata alla temperatura di fermentazione
- › A seconda del tipo di birra, viene quindi aggiunta la coltura di lievito appropriata
- › La fermentazione principale dura circa una settimana, la maturazione da quattro a sei settimane
- › La birra con Marchio di Qualità Alto Adige non viene né riscaldata né filtrata: rimane naturalmente torbida, conservando così il suo gusto inconfondibile. Le eccezioni in fase di filtrazione devono essere approvate da una commissione specialistica

Panoramica delle specialità

Lo sfaccettato mondo della birra dell'Alto Adige spazia dalla variante delicata e leggera a quella forte e speziata. In base al metodo di fermentazione, si distinguono le birre a bassa fermentazione (temperatura da 4 a 9°C) e quelle ad alta fermentazione (da 15 a 20 °C).

CollabSud

Dall'unione delle forze dei birrifici altoatesini ha origine CollabSUD, un'edizione limitata di birra che celebra la scena regionale e la sua passione comune. Il risultato è una specialità che coniuga tradizione, innovazione e qualità delle materie prime locali. Composta al 100% da ingredienti locali, CollabSUD si fregia del Marchio di Qualità Alto Adige.

CERTIFICAZIONE DAL





“Chi vede il Marchio di Qualità Alto Adige sulla bottiglia ha la certezza di avere di fronte un prodotto davvero regionale. Per noi, lavorare con questo sigillo è un onore.”



Christian Pichler,
Batzen Bräu



40.000 kg

di **ORZO DELL'ALTO ADIGE** a disposizione dei birrifici altoatesini



1.000 litri

di **BIRRA DELL'ALTO ADIGE**, per la preparazione richiedono 200 kg di orzo



200.000 litri

di **BIRRA CON MARCHIO DI QUALITÀ ALTO ADIGE** prodotti annualmente

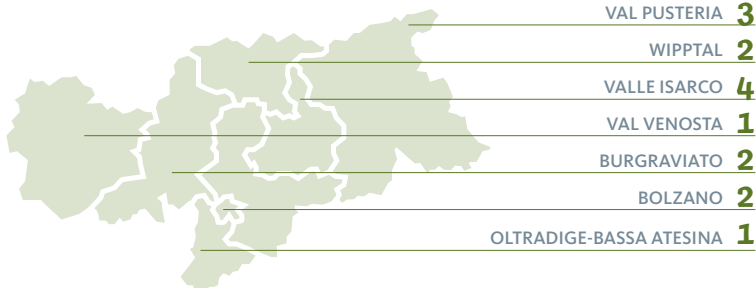


15

BIRRERIE DELL'ALTO ADIGE producono birra con Marchio di Qualità Alto Adige secondo l'antica tradizione artigianale

Produttori

L'elenco completo è disponibile sul nostro sito web.



TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA
BIRRA DELL'ALTO ADIGE
qualita-altoadige.com



Pane e strudel di mele dell'Alto Adige

Il pane e lo strudel di mele dell'Alto Adige possono fregiarsi del Marchio di Qualità sin dal 2005.

Principali criteri di qualità

Pane

- › Almeno il 75% della farina è costituita da cereali dell'Alto Adige
- › Preparazione secondo ricette tramandate e metodi tradizionali dei panifici altoatesini

Strudel di mele

- › Mele e burro di provenienza regionale
- › Non è ammessa la margarina

Per entrambi

- › Esclusivo utilizzo di ingredienti naturali
- › Almeno il 60% degli ingredienti proviene dalla regione
- › Non sono consentiti conservanti, esaltatori di sapidità e altri additivi chimici
- › Periodici controlli da parte di organismi indipendenti

Come viene prodotto il pane dell'Alto Adige?

- › In Alto Adige, il pane ha una storia secolare: per questo, le specialità che si fregiano del Marchio di Qualità Alto Adige vengono prodotte con metodi tradizionali e naturali
- › A seconda del tipo, i panettieri aromatizzano il pane con trifoglio, cumino, coriandolo o finocchio
- › Possono impiegare solo agenti naturali come lievito o lievito madre naturale
- › Il lievito naturale deve provenire dallo stesso panificio
- › Il risultato è un pane dal sapore aromatico e deciso con una crosta fragrante
- › Il pane preparato con lievito naturale è considerato più digeribile e si conserva più a lungo

Cosa contiene lo strudel di mele dell'Alto Adige?

- › Lo strudel di mele con Marchio di Qualità Alto Adige deve il suo sapore a una varietà di aromi e ingredienti naturali: mele, uva sultanina, pinoli, cannella e spezie naturali, zucchero, pangrattato, noci o mandorle e burro
- › Tutti gli ingredienti sono naturali e, insieme, formano uno dei dolci più tipici della regione: lo strudel di mele dell'Alto Adige

Il miglior ingrediente per pane e specialità da forno

Non stiamo parlando di un ingrediente qualsiasi, bensì di Regiogran: questo cereale promuove la catena del valore locale dall'agricoltore al mulino fino al panettiere, che utilizza la farina con questo marchio soprattutto per i tipi di pane tradizionale, come il Vinschger Paarl, il Breatl, lo Schüttelbrot o quello integrale. Se la percentuale di Regiogran costituisce almeno il 75% della farina utilizzata, il pane può fregiarsi del Marchio di Qualità Alto Adige.

CERTIFICAZIONE DAL





“Per me, Regiograno significa raffinazione di materie prime di qualità. Il risultato sono prodotti da forno eccellenti, autentici e naturali. Dove c'è scritto Alto Adige, c'è dentro l'Alto Adige – garantito dal Marchio di Qualità.”



Sabine Erb,
Panificio Erb



ca. **60**

AGRICOLTORI
coltivano ca. 340 tonnellate
di cereali dell'Alto Adige su
oltre 100 ettari



ca. **85.000 kg**

STRUDEL DI MELE
con Marchio di Qualità Alto
Adige sono acquistati
annualmente dai
consumatori



26 km

sarebbe la lunghezza
degli **STRUDEL DI MELE**
prodotti ogni anno,
se venissero messi in fila

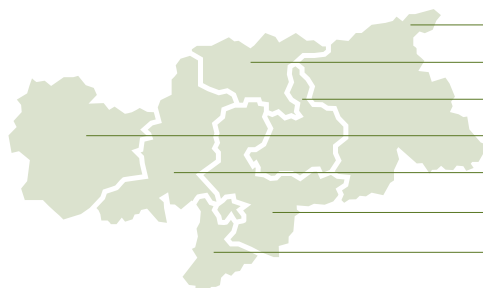


3/4

degli strudel di mele dell'Alto
Adige sono preparati con
PASTA FROLLA

Produttori

L'elenco completo è
disponibile sul nostro sito web.



VAL PUSTERIA **3**

WIPPTAL **1**

VALLE ISARCO **8**

VAL VENOSTA **3**

BURGRAVIATO **4**

SALTO-SCILIAR **1**

OLTRADIGE-BASSA ATESINA **2**



TUTTE LE INFORMAZIONI SUL PANE E
LO STRUDEL DI MELE DELL'ALTO ADIGE
qualita-altoadige.com



Carne e Kaminwurzen dell'Alto Adige

Acquistare carne dell'Alto Adige è una scelta consapevole, che va a vantaggio del benessere animale e del gusto.

Principali criteri di qualità

- › Gli animali nascono, crescono e sono macellati in regione
- › Alimentazione con fieno di produzione propria o mangimi naturali, privi di OGM, antibiotici e ormoni
- › Allevamento attento al benessere animale
- › Il trasporto al macello non deve durare più di 4 ore
- › Macellazione rapida e professionale
- › Periodici controlli da parte di organismi indipendenti

Come vivono gli animali?

- › Per la carne bovina e suina vale la seguente regola: chi punta su un'alimentazione sana, deve prestare attenzione al corretto allevamento degli animali
- › I pascoli e gli alpeggi dell'Alto Adige offrono ottime condizioni in tal senso
- › Gli allevamenti sono per lo più a conduzione familiare e di piccole dimensioni
- › Ai bovini e ai suini viene offerto ampio spazio per muoversi all'esterno e nella stalla
- › Il bestiame è nutrito esclusivamente con mangimi naturali, privi di OGM e in gran parte prodotti nello stesso maso, come il fieno ricco e aromatico dei pascoli alpini
- › Il benessere degli animali si riflette anche nella carne tenera, saporita e nutriente

Lavorazione

La lavorazione della carne dell'Alto Adige per la produzione di Kaminwurzen garantisce l'utilizzo completo dell'animale, "dal muso alla coda". Con l'affumicatura, la carne fresca viene trasformata in insaccati, così da conservarsi a lungo. Questo processo era essenziale soprattutto un tempo, quando non erano disponibili né l'elettricità né frigoriferi o congelatori. Il Kaminwurz (in tedesco, salamino affumicato, NdT) ha preso tale nome proprio in questo periodo, durante il quale in molti masi altoatesini era abitudine prepararli ancora in casa, in un affumicatoio ricavato dal camino.

CERTIFICAZIONE DAL



Carne bovina



Carne suina



Carne di selvaggina,
capra e pecora,
Kaminwurzen



Pollame



“Soprattutto nel settore alimentare della carne, è indispensabile un chiaro impegno a favore di principi etici, incondizionato approvvigionamento locale, controlli trasparenti e consapevolezza della qualità. Tutti questi aspetti sono garantiti dal Marchio di Qualità Alto Adige quale sigillo consolidato.”



Alexander Holzner,
Macelleria Holzner



215

AGRICOLTORI LOCALI
producono carne bovina
dell'Alto Adige



2 bovini

VENGONO INGRASSATI
mediamente all'anno in
un'azienda agricola



**almeno
110 giorni**

di **PASCOLO** sono
riservati ogni anno
ai bovini



100%

**TRACCIABILITÀ FINO AL
MASO** è la garanzia offerta
dalla carne con Marchio di
Qualità Alto Adige



100%

MANGIMI PRIVI DI OGM
vengono somministrati agli
animali: ad es., oltre a fieno e
cereali, i suini vengono nutriti
anche con barbabietole da
foraggio e legumi



140.000

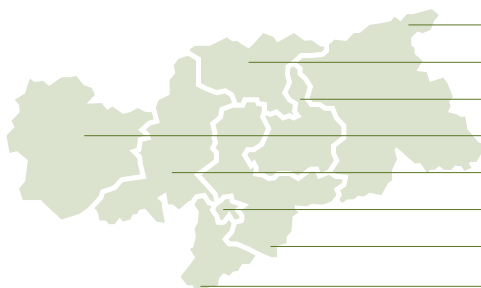
**KAMINWURZEN
REGIONALI**
vengono prodotti ogni
anno con il Marchio di
Qualità Alto Adige

Produttori

L'elenco completo è
disponibile sul nostro sito web.



TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA CARNE E
I KAMINWURZEN DELL'ALTO ADIGE
qualita-altoadige.com



VAL PUSTERIA **5**

WIPPTAL **1**

VALLE ISARCO **1**

VAL VENOSTA **1**

BURGRAVIATO **3**

BOLZANO **3**

SALTO-SCILIAR **1**

OLTRADIGE-BASSA ATESSINA **6**



Uova biologiche e da allevamento all'aperto dell'Alto Adige

Tanto spazio per muoversi e luce solare in abbondanza: una gallina, che tutti i giorni può razzolare alla ricerca di vermi, depone uova migliori. È ciò che prevedono i severi requisiti: dal 2013, le uova provenienti da allevamenti all'aperto dell'Alto Adige, che li soddisfano, possono fregiarsi del Marchio di Qualità.

Principali criteri di qualità

- › Allevamento all'aperto da produzione biologica o convenzionale in regione
- › Cura e manutenzione degli spazi per razzolare
- › Impiego di mangimi naturali
- › Non sono ammessi OGM, antibiotici e ormoni
- › Gli allevatori di pollame devono selezionare, contrassegnare e confezionare le uova entro sei giorni dalla deposizione
- › Periodici controlli da parte di organismi indipendenti

Come vivono le galline?

- › Le uova con Marchio di Qualità Alto Adige sono deposte da galline che, durante il giorno, hanno libero accesso all'esterno e hanno a disposizione un'area sabbiosa coperta e curata
- › All'aperto, le galline possono razzolare a loro piacimento, scavare nel terreno e beccare i vermi
- › Di notte, gli animali si ritirano nel pollaio, dove dispongono di nidi per la deposizione delle uova e posatoi per dormire
- › Il pavimento è accuratamente ricoperto di paglia

Qual è la dimensione delle uova?

- Varia a seconda dell'età e della razza delle galline. In particolare, quelle giovani depongono uova più piccole rispetto a quelle più vecchie. In fase di vendita, le diverse misure sono contrassegnate con S, M, L e XL.
- › La classe di peso S indica uova che pesano meno di 53 grammi
 - › La classe di peso M indica uova di medie dimensioni da 53 a 63 grammi
 - › La classe di peso L indica uova grandi da 63 fino a meno di 73 grammi
 - › La classe di peso XL indica uova molto grandi, che pesano 73 grammi e oltre

CERTIFICAZIONE DAL





“Chi sceglie il Marchio di Qualità Alto Adige non solo sostiene l'agricoltura locale, ma acquista uova da galline allevate in modo consono alla specie e nutrite con mangimi di qualità, privi di OGM.”



Ernst Federer,
Schlernhof



21 milioni

di **UOVA** prodotte annualmente con il Marchio di Qualità Alto Adige



ca. 70.000

sono i **POLLI** che hanno deposto queste uova



fino a 4 volte

DI VITAMINA D in più sono contenuti in un uovo da allevamento all'aperto dell'Alto Adige, rispetto a quelle provenienti da allevamenti convenzionali a terra, secondo gli scienziati dell'Università di Halle-Wittenberg



almeno 4 m²

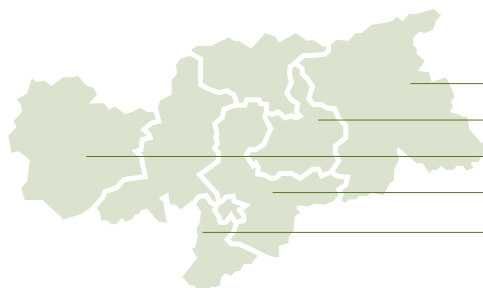
di **PRATO O SUPERFICIE COPERTA DA VEGETAZIONE** sono a disposizione di ogni gallina

Produttori

L'elenco completo è disponibile sul nostro sito web.



TUTTE LE INFORMAZIONI SULLE UOVA BIOLOGICHE E DA ALLEVAMENTO ALL'APERTO DELL'ALTO ADIGE qualita-altoadige.com



VAL PUSTERIA **4**

VALLE ISARCO **1**

VAL VENOSTA **1**

SALTO-SCILIAR **4**

OLTRADIGE-BASSA ATESSINA **2**



Frutta da spalmare e confettura dell'Alto Adige

Una bella giornata ha inizio con una prima colazione gustosa: questo è il principio seguito anche dalla frutta da spalmare e dalle confetture dell'Alto Adige che, se soddisfano i severi criteri qualitativi, dal 2012 possono fregiarsi del Marchio di Qualità.

Principali criteri di qualità

- › Coltivazione in regione secondo rigorosi standard
- › La frutta deve essere matura, priva di difetti e pulita. Non sono ammessi concentrati di polpa di frutta, coloranti, conservanti e aromi
- › La dolcificazione deve avvenire esclusivamente con zucchero, miele dell'Alto Adige o concentrato di succo di frutta
- › Periodici controlli da parte di organismi indipendenti

Processo di produzione

- › L'ingrediente base è la frutta matura e lavata, proveniente da coltivazioni integrate o biologiche
- › Dopo che la frutta è stata tagliata a pezzetti o passata, ha inizio il processo di raffinazione. Come gelificante è ammessa esclusivamente la pectina
- › Al posto di coloranti o aromi, per affinare il prodotto vengono utilizzate piccole quantità di succo di limone, bacche di vaniglia, spezie e distillati. Il risultato è un gusto fruttato e naturale

Differenza tra confetture e frutta da spalmare

Le confetture sono creme spalmabili contenenti almeno il 50% di frutta. La frutta da spalmare, invece, ha un contenuto pari ad almeno il 75%.

Quali frutti vengono impiegati?

Albicocca e fragola sono i più utilizzati, ma esistono anche gustose confetture e creme spalmabili a base di lamponi, ciliegie e amarene, ribes rosso e nero, more, mirtilli neri e rossi, mele, pere, prugne, pesche, mele cotogne, melograni e castagne.

CERTIFICAZIONE DAL





“Il Marchio di Qualità Alto Adige conferisce visibilità nel punto vendita, ma è anche una garanzia di qualità per i clienti. Avendo scelto di aderire sin dall’inizio, siamo cresciuti insieme.”



Peter Seibstock,
Seibstock Manufaktur



**a partire da
600 m**

di **ALTITUDINE CRESCE
LA FRUTTA** utilizzata per
le confetture e la frutta da
spalmare con Marchio di
Qualità Alto Adige



0%

**COLORANTI E
CONSERVANTI** possono
essere contenuti nelle
confetture e nella frutta da
spalmare con Marchio di
Qualità Alto Adige



almeno 75%

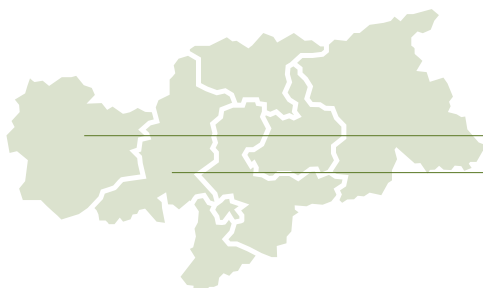
CONTENUTO DI FRUTTA
è previsto nelle confetture
e nella marmellata da
spalmare con Marchio di
Qualità Alto Adige

Produttori

L'elenco completo è
disponibile sul nostro sito web.



TUTTE LE INFORMAZIONI SULLE CONFETTURE E
LA FRUTTA DA SPALMARE DELL'ALTO ADIGE
qualita-altoadige.com



VAL VENOSTA **1**

BURGRAVIATO **2**



Verdura e patate dell'Alto Adige

Dopo aver soddisfatto i requisiti previsti, possono fregiarsi del Marchio di Qualità la verdura (dal 2005) e gli asparagi dell'Alto Adige (dal 2014).

Principali criteri di qualità

- › Coltivazione in regione
- › Coltivazione in campo aperto
- › Coltivazione a determinate altitudini, affinché aromi e gusto possano svilupparsi appieno, grazie a una maturazione lenta
- › Periodici controlli da parte di organismi indipendenti

Come viene coltivata la verdura dell'Alto Adige?

- › Gli ortaggi con Marchio di Qualità Alto Adige provengono prevalentemente da piccole aziende agricole a conduzione familiare
- › Le piante vengono allevate con la massima scrupolosità all'aria aperta e, ad eccezione degli asparagi, crescono a un'altitudine di almeno 600 metri
- › In questo modo, hanno tutto il tempo per sviluppare appieno il loro sapore sotto il sole
- › Il risultato sono verdure croccanti e gustose, ricche di vitamine e sostanze nutritive

Quali verdure portano il Marchio di Qualità Alto Adige?

CAVOLFIORE DELL'ALTO ADIGE

ZONA DI COLTIVAZIONE: Lasa in Val Venosta, Valle Isarco, Val Pusteria e Renon
PRINCIPALI SOSTANZE NUTRIENTI E VITAMINE: potassio, acido folico, vitamine C, B5 e B6
QUANTITÀ PRODOTTA: circa 3.000 t l'anno

PATATE DELL'ALTO ADIGE

ZONA DI COLTIVAZIONE: Val Pusteria
PRINCIPALI SOSTANZE NUTRIENTI E VITAMINE: potassio, vitamina C
CURIOSITÀ: le patate contengono meno calorie rispetto ad altri contorni, come il riso o la pasta
QUANTITÀ PRODOTTA: circa 6.000 t l'anno

CAVOLO E CRAUTI DELL'ALTO ADIGE

ZONA DI COLTIVAZIONE: Valle Isarco, Val Pusteria, Val Venosta
PRINCIPALI SOSTANZE NUTRIENTI E VITAMINE: vitamina C
QUANTITÀ PRODOTTA: circa 800 t all'anno

CRESCIONE DELL'ALTO ADIGE

COLTIVAZIONE: sotterranea in celle germinative
PRINCIPALI SOSTANZE NUTRIENTI E VITAMINE: vitamina C, B ed E, calcio, magnesio, ferro
QUANTITÀ PRODOTTA: circa 15.000 cassette l'anno

ASPARAGI DELL'ALTO ADIGE

ZONA DI COLTIVAZIONE: Val d'Adige
PRINCIPALI SOSTANZE NUTRIENTI E VITAMINE: potassio, fosforo, magnesio, calcio, ferro, acido aspartico, vitamine A, C, E, B6, B2, B1
QUANTITÀ PRODOTTA: circa 70 t l'anno

CERTIFICAZIONE DAL



2005

Verdura



2014

Asparagi



2022

Crescione



2024

Insalata da acquaponica



“Il bello del Marchio di Qualità Alto Adige è che racchiude una grande comunità, un’associazione di produttori e un vivace scambio di idee. E che tutti condividono i medesimi valori.”



Patrick Sanin,
Profarms



di **ALTITUDINE**
crescono le verdure
con Marchio di Qualità
Alto Adige



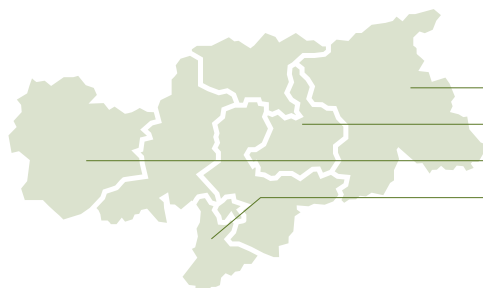
AZIENDE AGRICOLE per lo più
a conduzione familiare colti-
vano attualmente ortaggi con
Marchio di Qualità Alto Adige
quale attività secondaria



è il quantitativo di **VERDURA**
con Marchio di Qualità Alto
Adige raccolto ogni anno, la
maggior parte costituita da
patate e cavolfiori

Produttori

L'elenco completo è
disponibile sul nostro sito web.



VAL PUSTERIA **1**

VALLE ISARCO **1**

VAL VENOSTA **3**

OLTRADIGE-BASSA ATESINA **2**



TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA VERDURA E
LE PATATE DELL'ALTO ADIGE
qualita-altoadige.com



Miele dell'Alto Adige

Il miele con Marchio di Qualità Alto Adige si riconosce dall'etichetta verde e dall'ineguagliabile varietà di aromi.

Principali criteri di qualità

- › Produzione in regione
- › Contenuto massimo d'acqua pari al 18,5%
- › Contenuto di fruttosio e glucosio pari ad almeno 60 g/100 g (o 45 g/100 g nel caso del miele di bosco)
- › Non è consentita l'aggiunta o la sottrazione di alcuna sostanza
- › Periodici controlli da parte di organismi indipendenti
- › L'origine geografica viene verificata tramite analisi pollinica
- › Grazie all'analisi di laboratorio, il miele con Marchio di Qualità Alto Adige può essere definito monoflora al 100%

Processo di produzione

- › Milioni di api sciamano ogni giorno nei prati e nei boschi dell'Alto Adige per raccogliere nettare e melata, immagazzinando il liquido sciropposo nei favi dell'alveare
- › In questo modo, la composizione della materia prima cambia: gli enzimi presenti nell'organismo degli insetti trasformano, tra l'altro, gli amidi in zuccheri e danno origine a sostanze che inibiscono funghi e batteri, portando alla rimozione dell'acqua in eccesso
- › Quando le api sigillano i favi con cappucci di cera, il miele è maturo e può essere estratto. Una volta ripulito dalle bolle d'aria e dai residui, il prodotto naturale viene imbottigliato

Quali varietà esistono?

MIELE MILLEFIORI

ORIGINE: nettare ricavato da numerosi fiori diversi
SAPORE: molto aromatico
STRUTTURA: cristallizza molto rapidamente (dopo 10-20 giorni)
CURIOSITÀ: se mescolato delicatamente dopo la raccolta, dà origine a un miele cremoso che mantiene la sua consistenza nel tempo

MIELE DI FIORI DI TARASSACO

ORIGINE: prevalentemente nettare di fiori di tarassaco
SAPORE: aroma intenso, sapore speziato e aspro
COLORE: chiaro
STRUTTURA: fine, cristallina
CURIOSITÀ: prodotto principalmente nel mese di maggio

MIELE DI ROSA ALPINA

ORIGINE: prevalentemente nettare di rosa alpina
SAPORE: delicato, fruttato
COLORE: da chiaro a giallo dorato
CURIOSITÀ: specialità unica proveniente dalla regione alpina, considerato una rarità

MIELE DI BOSCO

ORIGINE: melata, una sostanza zuccherina secreta dalle cocciniglie e dalle afidi sugli alberi, che le api raccolgono da foglie e aghi
SAPORE: intenso, speziato
COLORE: scuro
STRUTTURA: cristallizza molto lentamente (dopo circa 6 mesi)

CERTIFICAZIONE DAL





“Allo scopo di garantire il soddisfacimento dei rigidi criteri di qualità, il miele con Marchio di Qualità Alto Adige è sottoposto a severe verifiche e analisi di laboratorio: ad es., un approfondito controllo del polline ne assicura la provenienza al 100% dall'Alto Adige.”



Maria Mayr,
apicoltrice



6.000

COLONIE DI API
producono miele con
Marchio di Qualità
Alto Adige



90.000 kg

DI MIELE DI QUALITÀ
vengono prodotti annualmente
dalle api dell'Alto Adige,
pari a una media di 15 kg
per alveare



da **40.000**
a **60.000**

API possono essere
ospitate in un singolo
alveare a inizio estate



5 milioni

sono i **FIORI** che le api
devono visitare per
produrre 1 kg di miele

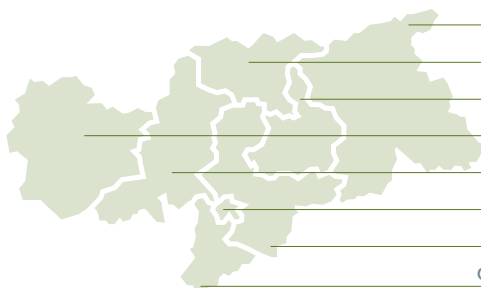


3 kg

di **NETTARE** devono
essere raccolti dalle api
per ottenere 1 kg di miele

Produttori

L'elenco completo è
disponibile sul nostro sito web.



VAL PUSTERIA **17**

WIPPTAL **5**

VALLE ISARCO **10**

VAL VENOSTA **11**

BURGRAVIATO **17**

BOLZANO **4**

SALTO-SCILIAR **8**

OLTRADIGE-BASSA ATESSINA **14**



TUTTE LE INFORMAZIONI SUL
MIELE DELL'ALTO ADIGE
qualita-altoadige.com



Erbe aromatiche e spezie dell'Alto Adige

Tanto sole e un clima mite: sul versante meridionale delle Alpi, le erbe aromatiche e le spezie dell'Alto Adige godono di condizioni ottimali.

Principali criteri di qualità

- › Coltivazione in regione
- › Allevamenti in quota, lontano dalle città e dalle strade trafficate
- › Piante provenienti da agricoltura biologica o coltivazione integrata
- › Raccolta nel cosiddetto momento balsamico, quando le piante contengono la maggior parte dei principi attivi
- › Non sono ammessi additivi
- › Periodici controlli da parte di un organismo indipendente

Cosa rende le erbe aromatiche e spezie dell'Alto Adige di altissima qualità?

- › Il presupposto per la varietà di aromi è la presenza di molto sole e calore
- › La salubre aria di montagna e la cura dei contadini fanno il resto
- › La raccolta nel momento giusto, chiamato "balsamico", assicura che le parti della pianta contengano numerose sostanze attive benefiche
- › Successivamente, fiori, erbe e spezie essiccate vengono confezionate in imballaggi che ne preservano l'aroma, in modo da mantenere intatte tutte le note gustative

Quali sono le varietà più conosciute?

TRIGONELLA CERULEA

UTILIZZO: tipica spezia da pane per il Vinschger Paarl, lo Schüttelbrot e le specialità di segale; si utilizza anche per creme spalmabili a base di formaggio fresco e quark, per piatti a base di formaggio, uova e patate

MELISSA

UTILIZZO: infusi di foglie e fiori

ROSMARINO

UTILIZZO: si abbina bene a carne e patate
SUGGERIMENTO: ottimo in combinazione con le mele

DRAGONCELLO

UTILIZZO: per aromatizzare aceto e senape; spezia per pollame, pesce bollito o carne bollita

LEVISTICO

UTILIZZO: si usa come il sedano, ma ha un sapore più piccante e amaro

SANTOREGGIA

UTILIZZO: sostituta del pepe per carne, legumi, piatti a base di cavolo, patate arrosto o insalata di patate

ORIGANO

UTILIZZO: nella cucina italiana per insaporire pizza, salse, piatti a base di pomodoro, agnello e verdure

CERTIFICAZIONE DAL





“Il Marchio di Qualità Alto Adige riflette passione ed energia, ma esige anche requisiti elevati da noi produttori. Siamo lieti di assumerci la responsabilità per la natura, l’ambiente, la biodiversità e un futuro vivibile, a beneficio nostro e delle generazioni che verranno.”



Urban Gluderer,
Kräuterschlössl



500 m

è **L'ALTITUDINE**
minima delle zone
di coltivazione



300

GIORNI DI SOLE L'ANNO
garantiscono alle piante luce
e calore sufficienti per lo
sviluppo completo dei
loro aromi



negli anni '80

in Alto Adige, prese il via la col-
tivazione professionale di erbe
aromatiche e spezie mentre,
per il fabbisogno proprio, la
tradizione risale a molto
tempo addietro

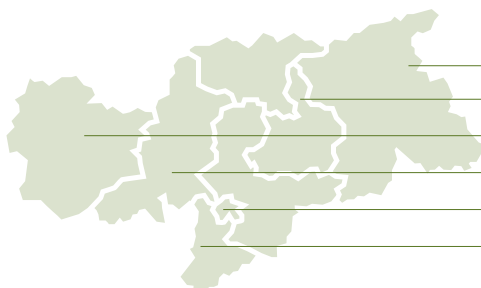


10

AZIENDE
coltivano oggi erbe aroma-
tiche e spezie con Marchio
di Qualità Alto Adige

Produttori

L'elenco completo è
disponibile sul nostro sito web.



VAL PUSTERIA **1**

VALLE ISARCO **1**

VAL VENOSTA **3**

BURGRAVIATO **1**

BOLZANO **2**

OLTRADIGE-BASSA ATESINA **2**



TUTTE LE INFORMAZIONI SULLE ERBE
AROMATICHE E LE SPEZIE DELL'ALTO ADIGE
qualita-altoadige.com



Latte e prodotti lattiero-caseari dell'Alto Adige

I prodotti lattiero-caseari con Marchio di Qualità Alto Adige uniscono la purezza della natura a una lavorazione innovativa. Da un rinfrescante bicchiere di latte allo yogurt cremoso, dal formaggio saporito alla delicata mozzarella, ciascuno racchiude in sé la storia delle montagne: regionale, naturale e senza OGM.

Principali criteri di qualità

Il Marchio di Qualità Alto Adige garantisce:

- 100% latte dell'Alto Adige
- controllo di qualità dalla mungitura nel maso fino alla successiva trasformazione
- assenza di OGM, dal mangime alla lavorazione
- alimentazione naturale con mangimi vegetali selezionati
- allevamento rispettoso del benessere degli animali e controllo della loro salute

Buono fin dall'origine

Ogni sorso di Latte Alto Adige racchiude in sé il risultato di molti fattori correlati tra loro, che costituiscono la base dei prodotti insigniti del Marchio di Qualità.

Strutture familiari

Il paesaggio montuoso dell'Alto Adige ha preservato l'agricoltura tradizionale, caratterizzata da strutture di dimensioni piccole. I masi, prevalentemente a conduzione familiare, contano in media 15 mucche da latte. Queste strutture consentono di prestare particolari cure agli animali all'insegna di vicinanza, attenzione e responsabilità vissuta.

Per il benessere animale

Nei masi di montagna dell'Alto Adige, le contadine e i contadini conoscono personalmente ogni mucca. Le piccole dimensioni delle aziende consentono loro di prendersi individualmente cura di ogni mucca e di intervenire rapidamente in caso di malattia: lo stretto legame favorisce sia il benessere che la salute degli animali.

Cura del paesaggio

Il tipico paesaggio altoatesino, caratterizzato da cime, malghe e prati, è il risultato di secoli di agricoltura alpina. Il metodo di lavoro tradizionale dei contadini di montagna preserva i cicli naturali, contribuendo al mantenimento di un ambiente integro.

Bontà sostenibile

La sostenibilità è saldamente radicata nel settore lattiero-caseario altoatesino. L'economia circolare, la salute dei terreni e l'uso responsabile delle risorse assicurano il futuro delle famiglie, della natura e del paesaggio, così come prodotti di qualità e un'agricoltura montana viva.

L'unione fa la forza

L'organizzazione cooperativa delle latterie altoatesine assicura ai contadini e alle contadine prezzi equi, garantendo il ritiro del latte e dando loro voce. Investono nella qualità, favoriscono la generazione di un valore aggiunto regionale e rafforzano la collaborazione, offrendo benefici a lungo termine a tutte le parti coinvolte.

Senza OGM

Nel 2001, l'Alto Adige è stato il primo territorio lattiero-caseario a livello europeo a scegliere una produzione priva di OGM, bandendo completamente l'uso dell'ingegneria genetica. Nella nostra terra, non è consentito l'impiego di organismi geneticamente modificati, né nell'alimentazione degli animali né nella lavorazione del latte.

CERTIFICAZIONE DAL





“Il Marchio di Qualità Alto Adige è per noi un sigillo di garanzia indispensabile, essendo sinonimo della qualità e della provenienza dei nostri prodotti lattiero-caseari. Uno studio italiano dimostra che quasi il 70% degli intervistati conosce questo sigillo e oltre il 60% afferma che rafforza la propria fiducia in tali prodotti.”



Annemarie Kaser,
direttrice della
Federazione Latterie
Alto Adige



4.000

MASI DI MONTAGNA
tra gli 800 e i 2.000 m
di altitudine



15

MUCCHE
in media per maso



365

**GIORNI DI
LAVORO**
all'anno

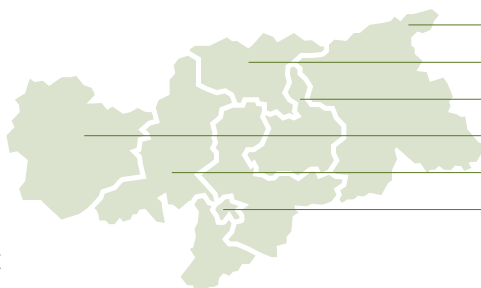


1.500

**MALGHE
GESTITE**

Produttori

L'elenco completo è
disponibile sul nostro sito web.



VAL PUSTERIA **3**

WIPPTAL **1**

VALLE ISARCO **2**

VAL VENOSTA **1**

BURGRAVIATO **3**

BOLZANO **2**



TUTTE LE INFORMAZIONI SUL LATTE E SUI
PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DELL'ALTO ADIGE
qualita-altoadige.com



Frutta essiccata dell'Alto Adige

Un piacere per tutto l'anno: la frutta essiccata dell'Alto Adige conserva in modo naturale il sapore e le sostanze nutritive di quella fresca.

Principali criteri di qualità

- › Coltivazione secondo rigorosi standard di qualità in regione
- › Processo di essiccazione delicato e lento
- › Non sono ammessi zuccheri e altri additivi, è consentito solo l'acido ascorbico
- › Periodici controlli da parte di organismi indipendenti

Cosa succede durante l'essiccazione?

- › Una volta raccolti, i frutti vengono lavati accuratamente e tagliati a pezzi
- › Successivamente, la frutta viene messa in un essiccatore
- › Grazie all'immissione di aria calda, si essicca delicatamente e lentamente
- › Durante tale processo, i principi attivi si concentrano, conferendo alla frutta il suo tipico sapore intenso
- › La frutta essiccata con Marchio di Qualità Alto Adige è naturale, priva di zucchero e di altri additivi

Quali tipi di frutta essiccata dell'Alto Adige esistono?

- › Dagli anelli di mela alle fette di cachi, fino alle classiche prugne secche: così come campi e alberi da frutto in estate offrono una grande varietà, altrettanto variegata è la scelta di specialità essiccate
- › La maggior parte è costituita da mele

CERTIFICAZIONE DAL





“Cultura, natura, tradizione e innovazione nel cuore del meraviglioso paesaggio altoatesino: questo è il Marchio di Qualità Alto Adige!”



Michael Komiss, Frutty



10–30%

è la percentuale residua **DI ACQUA** presente nella frutta essiccata dell'Alto Adige; prima del processo di trasformazione, tale contenuto è superiore all'80%



5 volte al giorno

è la raccomandazione del consumo di **FRUTTA** formulata dalla Società tedesca dell'alimentazione (DGE), valida anche per le stagioni fredde



0%

è il contenuto di **ZOLFO** presente nella frutta essiccata con Marchio di Qualità Alto Adige: numerosi produttori utilizzano anidride solforosa per mantenere vividi i colori freschi, ma la frutta essiccata dell'Alto Adige ne è priva



0%

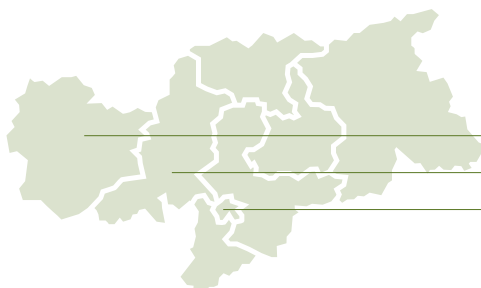
TRATTAMENTO SUPERFICIALE mentre alcuni produttori trattano i frutti con oli o cere per evitare che si attacchino, la frutta essiccata dell'Alto Adige è naturale

Produttori

L'elenco completo è disponibile sul nostro sito web.



TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA FRUTTA ESSICCATA DELL'ALTO ADIGE qualita-altoadige.com




VAL VENOSTA **2**

BURGRAVIATO **1**

BOLZANO **1**





**Il Marchio di Qualità
Alto Adige garantisce il
mantenimento dei cicli
economici regionali e
il sostegno alle piccole
aziende. La regionalità
crea indipendenza!**

Il percorso per diventare utenti del marchio

Origine garantita e qualità certificata in maniera sistematica



Quale membro della famiglia dei marchi, il Marchio di Qualità Alto Adige può essere utilizzato solo al soddisfacimento di determinati requisiti. Nei disciplinari – elaborati appositamente per ogni gruppo merceologico e periodicamente aggiornati – sono stabiliti criteri di qualità vincolanti, provenienza, modalità di svolgimento dei controlli e sanzioni previste a fronte del mancato rispetto. Queste chiare regole hanno influenzato in modo determinante il successo del marchio e da vent'anni lo rendono un parametro affidabile per la qualità certificata.



Download disciplinari:



Diventare utenti del marchio:



Il primo passo è la domanda

Il percorso per ottenere il Marchio di Qualità Alto Adige ha inizio con una richiesta inoltrata tramite la Rete civica dell'Alto Adige (www.civis.bz.it). Una volta prevenuta, l'Ufficio Commercio e servizi verifica i dati e dispone un controllo di ammissione, durante il quale vengono valutati i requisiti igienici, spaziali e tecnici. In seguito al riscontro positivo da parte dell'organismo di controllo, è possibile utilizzare il Marchio di Qualità, il cui impiego è legato a diritti d'uso annuali e a un contributo pubblicitario specifico per ciascun settore, calcolato sull'effettivo onere/utilizzo. Il fatto che questo percorso sia impegnativo è oggi considerato uno dei maggiori punti di forza: solo i produttori che soddisfano realmente gli elevati standard possono commercializzare i propri prodotti fregiandosi di tale sigillo, ed è proprio questo che da due decenni ne garantisce la credibilità.

Contatto:

IDM Alto Adige
info@qualitaetsuedtirol.com
qualita-altoadige.com

Contatto Provincia di Bolzano:
qualitaetszeichen@provinz.bz.it

I compiti degli organi di controllo e delle commissioni specialistiche

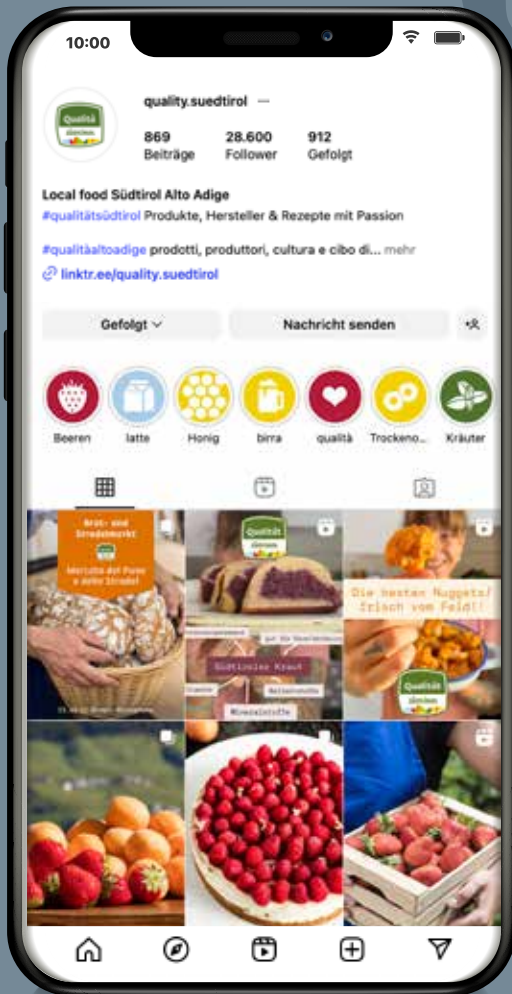
Un altro pilastro di tale sistema prevede controlli periodici per il mantenimento del marchio: attraverso sopralluoghi aziendali, verifiche di provenienza e documentazione, analisi di laboratorio e test sensoriali, viene costantemente monitorato il rispetto delle specifiche. Questa rigorosa garanzia di qualità da parte di enti indipendenti e accreditati secondo norme europee è un elemento fondamentale della fiducia riposta dai consumatori. Al successo del Marchio di Qualità Alto Adige hanno contribuito in misura decisiva anche le commissioni specialistiche, composte da un massimo di nove membri – in prevalenza rappresentanti dei produttori che si fregiano di tale sigillo – le quali elaborano i disciplinari e definiscono i piani pubblicitari annuali. La loro attività ha dato un apporto significativo allo sviluppo di questo sigillo di qualità, sviluppatosi nel tempo in un concetto che è sinonimo di chiarezza, trasparenza e responsabilità condivisa.



Il ruolo di IDM Alto Adige

Il Marchio di Qualità Alto Adige vive grazie a una solida piattaforma, che gli assicura visibilità nei confronti di produttori, consumatori e della società nel suo complesso. In questo contesto, IDM assume un ruolo centrale attraverso il controllo del suo corretto utilizzo e il coordinamento delle misure di marketing e comunicazione e, grazie a uno storytelling professionale nei punti vendita, ne garantisce la presenza nel commercio e nella ristorazione. In questo modo, non solo trasmette un'immagine positiva, ma rafforza anche la percezione dell'Alto Adige come luogo d'origine di prodotti di qualità.





@quality.suedtirol
28,6 K Follower



@Qualität Südtirol - Qualità Alto Adige
123 K Follower

Social media

Qualità nel dialogo digitale



Per far conoscere la straordinaria qualità e autenticità dei prodotti regionali, il Marchio di Qualità Alto Adige si avvale di Instagram e Facebook quali importanti canali di comunicazione.

L'obiettivo è la creazione di un legame vivace tra produttori e consumatori, oltre alla garanzia di trasparenza lungo l'intera catena del valore, dalla coltivazione alla lavorazione fino al prodotto finito. Grazie a testimonianze autentiche e alle storie delle persone che si celano dietro ai prodotti alimentari, si rafforza così la fiducia nel marchio. I social media consentono inoltre di instaurare un dialogo diretto con la comunità, favorendo lo scambio e creando una piattaforma in cui i valori di qualità, sostenibilità e artigianato acquisiscono visibilità e diventano tangibili. In questo modo, si contribuisce a posizionare l'Alto Adige come terra d'origine di prodotti pregiati, affrontando la concorrenza in un ambiente moderno e digitale.

Progetti ed eventi

Attività all'insegna della qualità



Gustoso

Fiera specializzata, dedicata alle partnership regionali, riunisce ristoratori, strutture ricettive e produttori, allo scopo di promuovere nuove collaborazioni e rafforzare l'utilizzo di alimenti locali nella ristorazione altoatesina. Nel 2024, una cinquantina di aziende ha organizzato la presentazione di oltre 150 prodotti, accompagnata da degustazioni, idee culinarie e pratici input in tema di comunicazione e logistica. Nel corso di talk e dibattiti, cuochi, agricoltori e produttori hanno riferito delle loro partnership di successo e, nel corso di stimolanti conferenze, hanno sottolineato l'importanza degli alimenti regionali nella gastronomia. Gustoso offre così una piattaforma per lo scambio, l'ispirazione e la collaborazione sostenibile tra agricoltura e ristorazione.



Mercato del pane e dello strudel

Questo evento tradizionale, che si tiene a Bressanone, è dedicato alla varietà dell'arte panificatoria altoatesina. Numerosi panettieri provenienti da tutta la provincia presentano le loro specialità, dai tipi di pane classici alle reinterpretazioni creative dello strudel di mele. I visitatori possono assaporare l'ampia selezione, conoscere quest'arte artigianale e scoprire curiosità su ingredienti, produzione e specialità regionali. Il mercato è arricchito da uno sfaccettato programma con dimostrazioni, degustazioni e proposte per i più piccoli, trasformandosi in una vetrina per la tradizione della panificazione e in una festa della cultura gastronomica regionale.



Assemblea generale del Marchio di Qualità Alto Adige

Punto d'incontro centrale per tutti gli utenti del marchio, offre l'opportunità di presentare sviluppi attuali, discutere sfide e opportunità, oltre che fornire impulsi per il futuro. Il programma prevede anche stimolanti relazioni specialistiche, tavole rotonde con i produttori e pratici input su temi rilevanti come l'innovazione, le tendenze o il marketing. L'evento è completato da un pranzo conviviale che dà spazio allo scambio e al networking.



“Erfolgreich regional” - creare plusvalore per gli ospiti e l'azienda

Questa nuova proposta di consulenza affianca gli operatori della ristorazione altoatesina nel percorso verso una cucina regionale genuina e di successo. Un team di esperti di comprovata esperienza – Egon Heiss, Thomas Kostner, Margit Mair e Reinhard Steger – affianca le aziende alberghiere e gastronomiche, con un occhio sempre rivolto agli aspetti pratici, in due moduli: nell'analisi dei menu e dei processi aziendali vengono determinate potenzialità e sfide, mentre nello sviluppo individuale vengono elaborate misure concrete per l'ottimizzazione di offerte, comunicazione e lavoro di squadra, in un'ottica di maggiore regionalità, qualità e credibilità. “Erfolgreich regional” è un'iniziativa congiunta di IDM Alto Adige, Unione albergatori, Associazione cuochi Alto Adige e Unione agricoltori (Bauernbund).

COLOPHON

IDM Südtirol - Alto Adige
Piazza della Parrocchia, 11
39100 Bolzano

Contatto IDM Alto Adige
Tel: +39 0471 094 000
info@qualitaetsuedtirol.com
qualita-altoadige.com

Contatto Provincia di Bolzano:
qualitaetszeichen@provinz.bz.it

FOTO: IDM Südtirol-Alto Adige;
Helmuth Rier, Alex Filz, Patrick Schwienbacher, Marion Lafogler,
Hannes Unterhauser, Frieder Blickle, Armin Terzer, Alex Moling,
Marco Parisi, Armin Huber, Manuel Ferrigato, Oskar Da Riz,
Klaus Peterlin, Mirja Kofler, Hannes Niederkofler, Jessica Preuhs,
Tobias Kaser, Taktfilm, Manuel Ferrigato, Manuel Kottersteger

TESTI: Marchio di Qualità Alto Adige
TRADUZIONI: Bonetti & Peroni, Bolzano

GRAFICA E STAMPA: dialog.bz

