



Cofinancé par
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR
LES PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES RESTAURANTS WEEKS : UN SUCCES GOURMAND AUTOUR DU SPECK ALTO ADIGE IGP

Paris, le 13 novembre 2025. Les Restaurants Weeks dédiées au Speck Alto Adige IGP se sont achevées sur un succès remarquable, avec 4 partenaires et la participation de 8 restaurants, quatre établissements qui ont sublimé ce produit d'exception à travers des créations originales. En effet, un total d'environ 65 000 personnes a été touché, en combinant l'activité dans les restaurants et la médiatisation sur les réseaux sociaux.

À Paris, le chef étoilé Gregory MARCHAND de l'Altro Frenchie a séduit les papilles avec ses "Agnolotti à la courge et au Speck", accompagnés d'une sauce Taleggio et d'un Speck Alto Adige IGP pangrattato.

Les 2 restaurants Dalmata, sous la direction de Roberto BELOTTI, a proposé une pizza gastronomique alliant le Speck Alto Adige IGP à des fromages italiens d'exception et un délicat chutney de poires.

Le restaurant Orto, présent dans trois villes (Paris, Bordeaux et Toulouse), a mis à l'honneur un sandwich gourmet combinant le Speck Alto Adige IGP avec une parmigiana de pomme de terre et des tomates séchées marinées sur pain ciabatta artisanal.

Les Pizzerias Iovine's (Opéra et Louvre) ont déployé une carte spéciale comprenant une assiette de dégustation, des involtini au Speck Alto Adige IGP et deux créations pizzas distinctives mariant le Speck Alto Adige avec de la provola fumée ou des épinards frais.

Cette édition a démontré la versatilité du Speck Alto Adige IGP et sa capacité à sublimer aussi bien la cuisine traditionnelle que les créations contemporaines.

Envie de prolonger l'expérience à la maison ? Si vous n'avez pas eu l'occasion de déguster ces créations, découvrez une recette simple et savoureuse : les pâtes orecchiette aux fanes de navet et bandes croustillantes de Speck Alto Adige IGP. Retrouvez la recette complète [ici](https://www.europaqualita.eu/fr/recettes/pates-orecchiette-aux-fanes-de-navet-et-bandes-croustillantes-de-speck-alto-adige-igp/) :

<https://www.europaqualita.eu/fr/recettes/pates-orecchiette-aux-fanes-de-navet-et-bandes-croustillantes-de-speck-alto-adige-igp/>



Cofinancé par
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR
LES PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ.



Originaux, nés dans les cimes d'Europe : Moments de qualité avec le Speck Alto Adige IGP et le Fromage Stelvio AOP

Le Speck Alto Adige IGP et le Fromage Stelvio AOP participent ensemble au programme de promotion triennal, qui vise à accroître la connaissance des produits agricoles de l'Union européenne, ainsi que la signification et le fonctionnement des régimes de qualité européens. Dans le même temps, il est prévu d'augmenter la compétitivité et la consommation du Speck Alto Adige IGP et du Fromage Stelvio AOP, en promouvant les pratiques durables déjà établies. La campagne "Originaux, nés dans les cimes d'Europe : Moments de qualité avec le Speck Alto Adige IGP et le Fromage Stelvio AOP" se déroule sur trois ans et est active dans trois pays - Italie, Allemagne et France – s'adressant à un public de professionnels, de médias et de consommateurs, racontant l'origine et l'authenticité qui distinguent les produits garantis par les labels de qualité européennes.