



## Comunicato Stampa

**ISIT,  
L' ASSOCIAZIONE DEI CONSORZI DEI SALUMI DOP E IGP,  
AL G7 AGRICOLTURA DI ORTIGIA:  
DEGUSTAZIONI E SHOW COOKING PER PRESENTARE AL MONDO  
L'ECCELLENZA DELLA SALUMERIA ITALIANA TUTELATA**

*Un articolato calendario di appuntamenti **dal 21 al 29 settembre**, all'interno di **"CASA ITALIA DOP IGP"**, per raccontare la storia di un patrimonio gastronomico unico al mondo, quello dei salumi italiani a Indicazione Geografica, che porta con sé storie di territori, persone e di un saper fare antico ma sempre al passo con i tempi.*

Milanofiori, 20 settembre 2024 – Mancano pochi giorni al taglio del nastro del G7 Agricoltura, che si terrà a Siracusa sull'isola di Ortigia dal 26 al 28 settembre, e di "Divinazione Expo 24", l'atteso programma di manifestazioni collaterali a esso collegato, dove si è dato appuntamento tutto il mondo dell'agroalimentare italiano. Oltre 200 stand e 600 tra operatori e imprese trasformeranno la città di Archimede in un'esposizione a cielo aperto delle eccellenze del nostro Paese.

Proprio in questo meraviglioso contesto si inserisce **"Casa Italia DOP IGP"**, lo spazio collettivo - coordinato da **OriGIn Italia (Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche)** con **ISIT (Istituto Salumi Italiani Tutelati)** e **AFIDOP (Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP)** - dedicato alle eccellenze DOP e IGP italiane con un ricco palinsesto.

Per valorizzare la salumeria tutelata, **ISIT** ha pensato a diversi appuntamenti, degustazioni e show coking, durante i quali i protagonisti saranno i salumi italiani DOP e IGP, prodotti indissolubilmente legati al loro territorio di origine, eccellenze gastronomiche che riempiono le pagine di un libro bellissimo che racconterà la nostra Italia – da Nord a Sud – a istituzioni, delegazioni internazionali, oltretutto al grande pubblico.

Durante le degustazioni verranno raccontate storia e caratteristiche di ciascun salume, mentre lo **chef Cristian Broglia**, maestro e ambasciatore della cucina italiana di fama internazionale, realizzerà ricette inedite e abbinamenti sfiziosi per apprezzarne al meglio le sfumature sensoriali. Infatti, i salumi DOP e IGP, se già ottimi consumati in purezza, si dimostrano anche estremamente versatili; si prestano a un'infinita possibilità di ricettazione, per realizzare sia piatti della tradizione sia preparazioni originali e inaspettati abbinamenti.

Si spazierà quindi da proposte più tradizionali, come la **"cialda di pane toscano, crema di pecorino e Prosciutto Toscano DOP"** e la **"tigella con Prosciutto di Modena DOP"**, a quelle più originali come il **"cubo panato con granella di pistacchio e Mortadella Bologna IGP"** o il **"tatakya di tonno avvolto con lo Speck Alto Adige IGP"**.

*"Quella del G7 di Siracusa è una vetrina internazionale a cui i Consorzi di Tutela dei salumi non potevano mancare – dichiara il **Presidente di ISIT, Cristiano Ludovici**. Abbiamo colto questa importante occasione anche perché come Paese Italia abbiamo un primato a livello europeo da continuare a comunicare, che è quello del valore dei nostri salumi DOP e IGP, indissolubilmente legati ai loro territori d'origine ed espressione di un patrimonio che fa parte della nostra storia e della*



*cultura gastronomica e sociale del nostro Paese”.*

*“La nostra partecipazione al G7 in questa formula collettiva – continua Ludovici – vuole ribadire ancora una volta quanto riteniamo importante il ruolo svolto dai Consorzi di Tutela e dalle Associazioni che li rappresentano per fare sistema, identificare percorsi di sviluppo condivisi per le filiere DOP e IGP e affrontare coesi le importanti sfide che ci attendono”.*

*“Come ISIT - conclude il Presidente - sentiamo forte l’impegno nel continuare a sostenere e a rafforzare il sistema virtuoso delle Indicazioni Geografiche, asset portante di un agroalimentare di qualità sempre più riconosciuto in tutto il mondo che a oggi genera, per quanto riguarda i salumi DOP e IGP, un giro di affari di oltre 2 miliardi alla produzione e oltre 5,5 miliardi al consumo”.*

*ISIT, Istituto Salumi Italiani Tutelati, è l’Associazione di riferimento dei Consorzi di Tutela dei salumi DOP e IGP. Nato nel 1999 e associando oggi 19 consorzi di tutela, ISIT vanta una grande rappresentatività nel comparto della salumeria tutelata. Siamo il Paese con il maggior numero di produzioni DOP e IGP e se si guardano i salumi, circa un quarto sono italiani. ISIT è impegnato quotidianamente a sostenere la politica delle IG a livello nazionale, dell’Unione europea e internazionale, promuovendo un confronto continuativo tra i Consorzi e collaborando con le Istituzioni di riferimento e le principali Associazioni. Nello specifico ha come scopo la tutela, la promozione, la valorizzazione e la cura generale degli interessi relativi al comparto della salumeria italiana tutelata, quale modello produttivo virtuoso, espressione di un patrimonio agroalimentare che racconta e tramanda anche l’identità storica, culturale e sociale dei territori di origine.*

*Per ulteriori informazioni*

*Ufficio Stampa ISIT – Loredana Biscione*

*[biscione@isitsalumi.it](mailto:biscione@isitsalumi.it)*

*Tel: 02.8925901*

## **CONSORZI SALUMI DOP/IGP RAPPRESENTATI NELL’ASSOCIAZIONE**

**Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina**

**Consorzio Cacciatore Italiano**

**Consorzio di tutela della Coppa di Parma IGP**

**Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello**

**Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna**

**Consorzio di tutela della Finocchiona IGP**

**Consorzio Prosciutto di Carpegna**

**Consorzio del Prosciutto di Modena**

**Consorzio del Prosciutto di Norcia**

**Consorzio del Prosciutto di San Daniele**

**Consorzio del Prosciutto Toscano**

**Consorzio Salame Brianza**

**Consorzio di Tutela del Salame Felino IGP**

**Consorzio del Salame Piemonte IGP**

**Consorzio di Tutela del Salame di Varzi**

**Consorzio di Tutela dei Salumi di Calabria a DOP**

**Consorzio Salumi DOP Piacentini**

**Consorzio Tutela Speck Alto Adige**

**Consorzio Zampone e Cotechino Modena**



I.S.I.T. Istituto Salumi Italiani Tutelati  
Consorzio di Organismi di Tutela

