



Comunicato Stampa

La salumeria italiana DOP e IGP ambasciatrice dell'agroalimentare di qualità ad "Agricoltura È"

ISIT, l'Associazione dei Consorzi di tutela dei Salumi DOP e IGP, celebra le sue eccellenze nell'anniversario dei Trattati di Roma alla tre giorni organizzata dal MASAF a Roma.

Valore alla produzione del comparto della salumeria DOP e IGP supera i 2 miliardi di euro

Milanofiori, 27 marzo 2025 - Una vetrina nel cuore di Roma, per raccontare le eccellenze del nostro Paese, a cui **ISIT - l'Associazione dei Consorzi di Tutela dei salumi DOP e IGP** - ha preso parte per valorizzare la tradizione della salumeria italiana a Indicazione Geografica. Conferenze, dibattiti e confronti accompagnati da un palinsesto di degustazioni dei salumi a IG all'interno del villaggio allestito dal MASAF, che ha richiamato ogni giorno migliaia di persone dinanzi alla ricchezza di produzioni che caratterizza il nostro Paese e i loro territori di origine.

L'Italia è storicamente la Nazione con il maggior numero di salumi che hanno ottenuto la denominazione tutelata - **ben 43 a oggi** - segno distintivo di quanto siano parte fondante della storia produttiva, culturale e sociale del nostro Paese.

Un settore, quello della salumeria DOP e IGP, che ha una posizione di rilievo all'interno del comparto della salumeria italiana, **con un valore alla produzione che supera i 2 miliardi di euro** (circa il 25% di tutto il comparto della salumeria), a testimonianza della sempre maggiore attenzione nelle scelte alimentari al legame tra qualità e provenienza geografica.

L'export 2023 dei salumi DOP e IGP ha superato i 600 milioni di euro e i primi dati aggregati 2024 confermano la bontà dell'operato dei Consorzi di tutela e delle aziende nonché i margini di ulteriore sviluppo per la competitività dei salumi italiani sui mercati internazionali.

Scenario che, tuttavia, nel corso della tre giorni di "Agricoltura È", ha visto imporsi nella discussione istituzionale e fra gli operatori il tema dei dazi nel settore agroalimentare di qualità.

"Guardiamo con estrema attenzione a quanto sta avvenendo nelle ultime settimane nelle relazioni con gli USA", commenta il **Direttore di ISIT Cristiano Costantino Loddo**. **"Il mercato americano rappresenta storicamente una delle principali destinazioni per il nostro export e costituisce un mercato strategico in prospettiva con numeri in ascesa a beneficio del posizionamento dei salumi italiani a IG nelle scelte dei consumatori americani"**.



“Per questo motivo, l’adozione di politiche commerciali protezionistiche rappresenterebbe una minaccia concreta per il nostro comparto, con il rischio di una **perdita di competitività** e di complessiva instabilità per le aziende nella pianificazione commerciale a fini export, a **pregiudizio degli investimenti** fatti per l’ingresso e il rafforzamento nel mercato USA”.

“Nonostante la preoccupazione, siamo fiduciosi che il mercato americano possa continuare a rappresentare fronte strategico per i salumi DOP e IGP italiani e che gli **sforzi della diplomazia** anche a livello europeo portino a una soluzione che permetta ai nostri prodotti di rafforzare la loro presenza nelle scelte dei consumatori statunitensi; gli stessi, del resto, sarebbero i primi a essere pregiudicati dall’imposizione dei dazi sui nostri prodotti, il cui successo si deve alle **caratteristiche qualitative e alla forza del nome che ne afferma la storia e la garanzia di eccellenza**”, conclude Loddo.

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

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



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

Consorzio Tutela Speck Alto Adige
Consorzio Zampone e Cotechino Modena

