

COMUNICATO STAMPA

ISIT - Istituto Salumi Italiani Tutelati - si rinnova: nasce Salumitalia - Consorzi Indicazione Geografica

***Nuovo nome e nuovo logo per un'identità ancora più forte con il payoff:
"Tutela, Tradizione e Territorio"
le tre T dell'eccellenza italiana***

Varano de' Melegari, 28 maggio 2025 – Nuovo nome e nuova identità visiva per rafforzarne la *mission*: proteggere e promuovere la salumeria d'eccellenza italiana a Indicazione Geografica e rafforzare il ruolo dei suoi Consorzi di Tutela.

Salumitalia – Consorzi Indicazione Geografica: questa la scelta dell'Assemblea dei Consorzi di Tutela associati, tenutasi a Varano de' Melegari. Alla base, la volontà di un'immediata riconoscibilità dell'ente e di un brand moderno e focalizzato su soggetti e valori che fondano la sua azione.

IL PAYOFF

Al centro del nuovo payoff l'identità e la *mission* di **Salumitalia**, costruita sui tre pillar **"Tutela, Tradizione e Territorio"**, architravi del sistema delle Indicazioni Geografiche.

TUTELA: protezione della qualità e del valore dei salumi DOP e IGP

Le Indicazioni Geografiche sono strumenti di tutela e di valorizzazione: alla tutela giuridica – a garanzia del nome, della qualità e dell'autenticità attraverso rigorosi controlli dell'attività di vigilanza – va affiancata la tutela del valore economico, prospettiva necessaria per salvaguardare l'unicità, la distintività e la reputazione dei salumi a Indicazione Geografica.

TRADIZIONE: un sapere che si tramanda

Dietro ogni salume certificato, si nasconde un'arte secolare fatta di esperienza, storia e abilità costantemente perfezionate. Tradizione al passo con i tempi e con l'innovazione nei processi produttivi e nelle regole che valorizzino l'autenticità dei metodi e delle caratteristiche contenute nei disciplinari di produzione dei salumi DOP e IGP.

TERRITORIO: unicità geografica e culturale

Il territorio è l'essenza delle DOP e delle IGP: ogni salume è l'espressione più vera del luogo in cui nasce. Afferma un legame con clima, paesaggio e cultura, ingredienti fondativi che rendono ogni prodotto unico e irripetibile. Custode di questo legame è il Consorzio di Tutela che, come soggetto aggregatore di aziende, è chiamato sempre più a tutelarne anche il valore e a fare rete con gli *stakeholders* pubblici e privati del territorio.

UN INCONTRO E CONFRONTO DI ECCELLENZE

Dove c'è passione c'è l'Italia delle eccellenze a vocazione internazionale, celebrate nel mondo ma radicate in modo profondo con i territori di nascita. Da qui il luogo scelto per l'Assemblea dei Soci consorziati e per l'annuncio del nuovo nome e del nuovo logo: la Dallara Automobili di Varano de' Melegari, modello produttivo ed economico virtuoso ancorato saldamente al territorio e motore del suo sviluppo.



Nel suggestivo scenario della **Dallara Academy**, i lavori assembleari hanno avuto il loro momento pubblico, con la presentazione del nuovo nome e del nuovo luogo, nel corso di un coinvolgente confronto: a intervenire, moderati dalla giornalista Patrizia Ginepri, **Cristiano Ludovici, Presidente di Salumitalia – Consorzi Indicazione Geografica**, **Lorenzo Beretta**, Presidente dell'Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi (ASSICA) e *Past President* di ISIT e **Andrea Pontremoli, CEO di Dallara Automobili**.

*“Condividere questo momento di confronto con i nostri Consorzi lo ritengo strategico”, afferma **Cristiano Ludovici** nel suo primo intervento da **Presidente di Salumitalia**. “Il ruolo dei Consorzi di Tutela è determinante poiché sono chiamati in maniera sempre più incisiva a introdurre una governance efficace e moderna del sistema attraverso strumenti strategici di valorizzazione delle loro produzioni”. “Rimane obiettivo fondamentale di **Salumitalia** - continua Ludovici - investire nella conoscenza, nei servizi e nelle competenze a favore dei Consorzi di Tutela e del sistema produttivo delle Indicazioni Geografiche, direttrici fondamentali per rafforzare l'eccellenza della nostra salumeria tutelata. Per questo, abbiamo potenziato i servizi a favore dei Consorzi e il network, implementato studi di mercato e ricerche a cui stiamo affiancando, grazie anche al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, progetti mirati con diversi partner: la promozione e la formazione con la Grande Distribuzione Organizzata, il lancio di una nuova campagna digital, la diffusione nei mesi a venire dei nostri salumi DOP e IGP sugli schermi di aeroporti, stazioni metropolitane e ferroviarie nazionali”.*

*“Essere qui oggi, in veste di **Presidente di ASSICA** - dichiara **Lorenzo Beretta** - testimonia la sempre più stretta collaborazione tra i due enti, rappresentando spesso i salumi DOP e IGP il passe-partout per l'export delle nostre Aziende a livello globale, affermando il valore e il prestigio delle nostre eccellenze. In tema export, nel corso del 2024, abbiamo assistito - continua Beretta - a una significativa crescita, risultato che ci rende molto soddisfatti soprattutto alla luce delle problematiche cui il settore sta facendo fronte derivanti dalla diffusione della Peste suina africana in diverse regioni. Secondo i primi dati ISTAT, con 229.888 tonnellate e 2.378,0 milioni di euro, **le esportazioni dei prodotti di salumeria hanno registrato un +12,9% in quantità e un +9,5% in valore rispetto all'anno scorso**”.*

*“Innovazione e radici non sono in contrasto, anzi: è proprio restando connessi al territorio che possiamo generare valore duraturo. Investire nei giovani, nella formazione e nella tecnologia significa costruire un futuro sostenibile, capace di parlare al mondo senza dimenticare da dove veniamo”, dichiara **Andrea Pontremoli, CEO di Dallara**.*

I NUMERI DI SALUMITALIA – CONSORZI INDICAZIONE GEOGRAFICA

Nato nel 1999 con il nome di I.S.I.T. (Istituto Salumi Italiani Tutelati), **Salumitalia oggi rappresenta 19 Consorzi di Tutela, in rappresentanza di 23 salumi DOP e IGP**, confermandosi importante realtà nel panorama della salumeria italiana a Indicazione Geografica. **Il valore complessivo delle produzioni rappresentate è pari a circa 1,2 miliardi di euro che corrisponde a quasi il 15% di tutto il comparto della salumeria**, a testimonianza della sempre maggiore attenzione da parte dei consumatori nelle scelte alimentari che attribuiscono rilevanza al legame tra qualità e provenienza geografica.

SOCI CONSORZIATI

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

Per approfondimenti e ulteriori informazioni

Ufficio Stampa ISIT – Loredana Biscione

biscione@isitsalumi.it

[Tel: 02.8925901](tel:02.8925901)

