

COMUNICATO STAMPA

***Al via il progetto di Salumitalia - Consorzi Indicazione Geografica
rivolto alla Grande Distribuzione per valorizzare i Salumi italiani DOP e IGP***

***“SALUMI DOP E IGP - Conoscere e valorizzare le eccellenze dei nostri territori”:
sei incontri formativi per la GDO in un ricco programma didattico di formazione
e informazione sulle nostre eccellenze tutelate***

Milanofiori, 13 giugno 2025 - Approfondire e trasferire la conoscenza dei **Salumi italiani DOP e IGP** agli operatori della Grande Distribuzione Organizzata, ultimo - ma quanto mai fondamentale - anello dell'articolato percorso di queste eccellenze del *Made in Italy*: chiaro l'obiettivo del progetto di **Salumitalia - Consorzi Indicazione Geografica**, articolato in sei appuntamenti, ciascuno dedicato a una insegna della GDO.

Partenza avvenuta mercoledì 11 giugno con la presentazione dell'iniziativa e il saluto agli operatori partecipanti della prima delle sei insegne della GDO, da parte del **Presidente Cristiano Ludovici**.

A seguire, una **programmazione didattica** – individuata quale format generale del progetto – finalizzata a offrire un **quadro approfondito di informazioni tecniche, nozioni pratiche e curiosità** per formare e informare coloro i quali, in ragione del loro ruolo, possono essere veri e propri “ambasciatori” della qualità e delle storie dei salumi DOP e IGP e del ruolo di garanzia svolto dai Consorzi di Tutela.

“L'importanza del progetto e delle tematiche – spiega il **direttore di Salumitalia Cristiano Costantino Loddo** – ha condotto a individuare un articolato percorso strutturato in più moduli, così da garantirne vivacità, completezza ed efficacia pratica, anche mediante la collaborazione nella gestione operativa di un importante partner, quale **UniSaFo – Scuola di alta formazione dedicata al mondo dei salumi e dei formaggi**”.

“Così il primo dei sei appuntamenti fissati – prosegue Loddo – ha visto la didattica della mattina concentrata sulla **normativa che regola le Indicazioni Geografiche** e sul **ruolo dei Consorzi di Tutela**; si è poi passati a parlare della **storia della salumeria**, delle caratteristiche delle diverse **filiere di produzione** della salumeria tutelata”.

A seguire, l'intervento dei ricercatori della **SSICA** - Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari, che hanno offerto un fondamentale contributo tecnico-scientifico attinente alle **corrette tecniche di conservazione, confezionamento e presentazione dei salumi DOP e IGP**.

L'**analisi sensoriale** è stata invece la protagonista della didattica pomeridiana: un'esperta sensoriale, affiancata da uno chef della Scuola Internazionale di Cucina Italiana **ALMA**, ha **presentato** e fatto **degustare i salumi DOP e IGP** dei Consorzi aderenti a **Salumitalia – Consorzi Indicazione Geografica**, **in purezza e in abbinamento** a ingredienti semplici e in grado di esaltarne il gusto e le altre sfumature sensoriali.

Al termine della giornata, la consegna degli attestati di partecipazione.

Il progetto si articolerà in **altre cinque giornate formative**, due nel mese di giugno e altre tre nel secondo semestre dell'anno, che vedranno la partecipazione di cinque diverse insegne della Grande Distribuzione Organizzata.

Le iniziative del progetto sono realizzate con il contributo del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste (DM 672436 del 20.12.2024).

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

CONSORZI INDICAZIONE GEOGRAFICA

salumitalia

TUTELA | TRADIZIONE | TERRITORIO



Salumitalia – Consorzi Indicazione Geografica

Milanofiori - Strada 4 - Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI)

tel. (02) 892590.1 | segreteria@salumitalia.it | www.salumitalia.it

Codice fiscale, n.iscrizione Registro imprese e Partita IVA: 12852810154 | Numero REA: MI-1589754