

Salame cacciatore: la produzione nel 2012 cresciuta del 9 per cento

Dal Consorzio di tutela dei Salamini Italiani alla Cacciatora giungono i dati del 2012: sono stati prodotti e certificati quasi 12.500.000 di "Cacciatori", ovvero circa 3.650.000 Kg, per un giro d'affari alla produzione vicino ai 30 milioni di Euro. Anche sul fronte dell'export il dato è positivo, con una stima di 400.000 Kg di prodotto destinato ai Paesi oltre confine. Dunque grandi numeri per questo piccolo salume, dal peso - al consumo - generalmente inferiore ai

200g, che tra i salami tutelati DOP (Denominazione origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) si conferma al primo posto, rappresentando il 65% della produzione. Recentemente il Consorzio ha anche acquistato dei dati di mercato sulle vendite dalla società specializzata Symphony IRI. Risulta che il Cacciatore rappresenta il 26% delle vendite complessive di salamini e difende bene la sua quota anche all'interno del comparto salumi.

"I dati sono senza dubbio positivi, anche considerando che nel 2012 praticamente tutta la produzione è stata realizzata dalle aziende aderenti al Consorzio Cacciatore, a conferma del valore riconosciuto non solo al prodotto ma anche alla costante attività di tutela svolta dal Consorzio" ha commentato il Presidente **Lorenzo Beretta**. Tra le chiavi del successo del Cacciatore vi è la particolare praticità d'uso: è infatti uno dei pochi salumi che si prestano ad essere consumati come snack. Inoltre il suo gusto dolce riscuote l'apprezzamento di un gran numero di persone. E poi ci sono i vantaggi del marchio DOP, a garanzia di un prodotto di qualità, certificato e controllato. Dunque grandi numeri per questo piccolo salume,

dal peso - al consumo - generalmente inferiore ai 200g, che tra i salami tutelati DOP (Denominazione origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) si conferma al primo posto, rappresentando il 65% della produzione.

