



ASSICA

Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

aderente a Confindustria

www.assica.it

Salumi italiani in USA: ok anche per la bresaola

Dopo l'apertura del mercato americano ai salumi italiani a breve stagionatura, via libera anche per il celebre salume valtellinese

Milanofiori, 24 luglio 2013 - E' di oggi la notizia dell'apertura del mercato americano alla bresaola, arrivata a soli due mesi dall'annuncio di poter esportare negli USA salami, pancette, coppe e gli altri salumi italiani a breve stagionatura.

Le Autorità statunitensi hanno infatti confermato la possibilità per le aziende italiane di esportare bresaola ottenuta a partire da materia prima di origine USA. Il divieto, in essere dal 2001, era dovuto a problematiche legate alla BSE; il recente riconoscimento da parte dell'Organizzazione Mondiale per la Sanità Animale dell'Italia quale Paese a rischio trascurabile per questa malattia ha senz'altro agevolato la rimozione del bando.

"Si tratta di un altro grande risultato - afferma Lisa Ferrarini, Presidente di ASSICA – fortemente perseguito dalla nostra Associazione e ottenuto grazie alla tenacia e alla collaborazione del Dipartimento della sanità pubblica veterinaria e della sicurezza alimentare del Ministero della Salute. La bresaola, un prodotto molto apprezzato per le sue qualità nutrizionali, va ad aggiungersi alla gamma dei salumi già esportabili, contribuendo a dare negli Stati Uniti un quadro completo della autentica salumeria made in Italy. Alla 59° Summer Fancy Food di New York – la più importante fiera dell'agroalimentare del Nordamerica - abbiamo toccato con mano il grande interesse di operatori e consumatori statunitensi verso la nostra salumeria".

Nel 2012 sono state esportate dall'Italia negli Stati Uniti 5.892 tonnellate di salumi, con una crescita del 21,5% rispetto al 2011.

"Con la recente apertura degli USA ai salumi a breve stagionatura – conclude il Presidente Ferrarini - avevamo stimato per il 2014 un incremento dell'export verso gli USA di 10 milioni; siamo fiduciosi che con quest'ultima notizia e in virtù dell'entusiasmo riscontrato, tali stime possano superare i 12 milioni di euro."

ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai circa 180 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957

Monica Malavasi - Loredana Biscione

Ufficio Stampa – Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

tel. 02 8925901 – mob. 3357184908 - fax. 02 57510607 - malavasi@assica.it – biscione@assica.it