



SALAME CACCIATORE DOP

**Anche per il 2013 e per i primi mesi dell'anno in corso
si conferma il salame a denominazione
più consumato dagli italiani**

Milano, 19 giugno 2014 – Tengono la crisi i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP: nel 2013 sono stati prodotti e certificati circa **3.600.000 Kg**, per un giro d'affari alla produzione di circa **40 milioni di Euro**, sostanzialmente in linea con l'anno precedente. Trend confermato anche per i primi mesi del 2014. Anche sul fronte dell'export il dato è positivo, con una stima di 400.000 Kg di prodotto destinato ai Paesi oltre confine come Germania, Francia e Spagna.

*“E' indubbio che la crisi economica che stiamo vivendo non abbia risparmiato neanche il settore dei salumi, compreso il comparto dei salami (che ha registrato un calo nelle vendite) – dichiara **Lorenzo Beretta** – Presidente del Consorzio Salame Cacciatore DOP - ma il fatto stesso che la produzione del Salame Cacciatore DOP nell'ultimo anno abbia registrato una sostanziale tenuta - attestandosi in linea di massima sullo stesso livello dell'anno precedente - ci incoraggia molto”.*

“Riteniamo che questo - continua Beretta - sia dovuto principalmente a due motivi: intanto alla praticità d'utilizzo del prodotto, determinata dalle sue ridotte dimensioni, che lo colloca all'interno di una modalità di consumo immediato e lo rende quindi particolarmente in linea con le modalità moderne di consumo, in cui i ritmi sempre più frenetici a cui siamo costretti ci portano a privilegiare spesso snack veloci. In secondo



luogo, il Salame Cacciatore, essendo di solito di peso pari a circa due etti, ha comunque una battuta di cassa unitaria bassa, indicativamente intorno ai tre euro, rendendolo in tal modo un salume anti-crisi”.

Consorzio Cacciatore

Costituitosi a maggio del 2003, con lo scopo di proteggere e promuovere i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il Consorzio Cacciatore rappresenta oggi 26 aziende. I consorziati hanno una etichettatura

comune e uniforme (un tassello consortile di facile e d’immediata identificazione) per facilitare la riconoscibilità del prodotto per il consumatore.



Il Consorzio ha la facoltà di agire su tutta la filiera del prodotto Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, anche verso i soggetti non consorziati; dispone di poteri di vigilanza, grazie anche a propri “agenti vigilatori” in grado di contrastare abusi, imitazioni, atti di pirateria e contraffazione su tutto il territorio nazionale e non solo. E’ promotore di programmi per migliorare la qualità della produzione in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto tutelato.

Il riconoscimento del Consorzio da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – avvenuto nel 2005 – lo rende l’organo ufficialmente accreditato a svolgere le funzioni di informazione, tutela e valorizzazione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.

Per ulteriori informazioni: Ufficio Stampa - Loredana Biscione - biscione@ivsi.it - 02 8925901

Tiziana Formisano - formisano@ivsi.it - 02.8925901