**ASSICA A TUTTOFOOD 2019: EXPORT, COMUNICAZIONE, ETICHETTATURA I TEMI AFFRONTATI**

**Export salumi 2018: di 1,5 miliardi di euro**

**5 incontri di approfondimento per il settore dei salumi**

Polo fieristico di Rho - Padiglione 6 stand M40/M42

Milano 2 maggio 2019 – ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, sarà presente a TUTTOFOOD, l’esposizione biennale dedicata all’alimentare, in scena **a Milano dal 6 al 9 maggio**, con un proprio **stand istituzionale** (**M40-M42 - Padiglione 6**) e con un fitto **programma di incontri aperti al pubblico** dedicati alle aziende e agli operatori del settore.

“Siamo orgogliosi anche quest’anno di essere presenti a TUTTOFOOD, fiera per noi di importanza fondamentale per il settore dell’alimentare. TUTTOFOOD è molto di più di una manifestazione fieristica. E’ una vetrina sul mondo che ci guarda e che apprezza il made in Italy alimentare.

I nostri dati export, 1,5 miliardi di euro nel 2018, confermano del resto che i nostri prodotti sono sempre più richiesti oltre confine” ha affermato Davide Calderone, Direttore di ASSICA.

Per l’Associazione confindustriale questa è anche l’occasione per fare in punto con gli addetti ai lavori su temi attuali e di interesse per il mondo della salumeria italiana quali l’export, l’etichettatura, la comunicazione, etc. **Si parte il 6 maggio alle 15.00**, con la presentazione del libro di Andrea Bertaglio, “In difesa della carne”. Un libro dove l’autore racconta il punto di vista di allevatori, produttori e di chi segue una dieta onnivora ribaltando stereotipi e luoghi comuni e dimostrando che il mondo dell’allevamento non è affatto così eco-*insostenibile* come lo si vorrebbe dipingere. Si prosegue alle **16.00 con la presentazione del Manifesto dell’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani**: una carta che enuncia principi, valori e caratteristiche che fungono da linea guida per le aziende che decidono di aderirvi e sottoscriverlo. Il Manifesto rappresenta il primo progetto nato per un intero settore, che affronta i temi della responsabilità sociale d’impresa, della sostenibilità e dell’innovazione, con l’obiettivo di innalzare ancora una volta la qualità delle produzioni made in Italy.

**Il 7 maggio alle 11.00,** è la volta dell’incontro dal titolo *“Informazione al consumatore: etichettatura, novità e nuove proposte di legge. Focus sulla normativa vigente” che* mira a fare il punto sullo stato dell’arte, con approfondimenti e riferimenti specifici ai prodotti di salumeria.

Giornata interamente dedicata al tema **dell’export quella dell’8 maggio**. Alle **11.00,** il workshop *"L’autorizzazione AEO (Authorized Economic Operator): perché e come ottenerla?"* spiegherà il percorso di autorizzazione AEO che costituisce, spesso, una delle maggiori motivazioni per rinunciare alla richiesta perché viene percepito come troppo impegnativo ma, in realtà, è meno invasivo di molti altri processi collegati ad altre autorizzazioni rilasciate dalla Pubblica Amministrazione. Si prosegue alle 14.00 *con “Esportare i salumi e la carne fresca in Giappone: nuove opportunità per le imprese derivanti dall’Accordo di Partenariato Economico"* un focus tecnico sul Giappone, tema di estrema attualità visto anche il recente accordo del 1° febbraio (l’Economic Partnership Agreement-EPA) tra l’Unione Europea e il Giappone*.*

TUTTOFOOD ospiterà in questa edizione oltre 2.900 brand, provenienti da 43 Paesi fra cui Spagna, Regno Unito, Francia, Germania, Portogallo, Grecia, Thailandia, Stati Uniti, Perù, Messico, India, Turchia e Cina. In crescita anche la presenza delle collettive internazionali da Europa e Stati Uniti. Ben rappresentato anche il territorio nazionale con le specificità e le eccellenze del Made in Italy, con le collettive regionali e territoriali. Anche la presenza di buyer è in crescita, con professionisti provenienti da oltre 100 Paesi, in particolare da Europa, Stati Uniti, Canada, Cina e Medio Oriente.

***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 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.*

**Ufficio Stampa -** Tiziana Formisano - [formisano@assica.it](mailto:formisano@assica.it) - tel. 02 8925901 – 346 8734426