

Pane e Salame 4.0

**Il Cacciatore Italiano incontra il pane di Antonio Cera
del Forno Sammarco e l'estro di Sonia Peronaci in cucina**



Milano, 1° luglio 2018 – Profumo delicato, gusto dolce, colore rubino: sono questi i segreti dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, l'originale "Cacciatore Italiano" che ha scelto il loft milanese di **Sonia Peronaci** per raccontare alla stampa e ai food blogger la sua evoluzione qualitativa e nutrizionale nel corso degli ultimi anni, anche grazie allo sviluppo tecnologico dell'industria.

Ed ecco infatti perché l'evento si chiama "Pane e Salame 4.0", facendo esplicito richiamo al termine "industria 4.0".

Solo suini italiani possono essere utilizzati per produrre la DOP. Devono nascere in Italia, essere allevati secondo precise regole, anche alimentari e dalla loro carne vengono selezionati solo i tagli più nobili che vengono macinati, impastati e insaporiti con solo spezie naturali, per poi essere insaccati e legati nelle tipiche filze per la stagionatura. Il risultato è un prodotto dal gusto unico e inconfondibile, in grado di esprimere il gusto della tradizione, ma anche di rispondere alle **esigenze del consumatore moderno**, sempre più attento in fatto di qualità, garanzie e alimentazione. È infatti ricco di proteine nobili, di minerali importanti e di tutte le vitamine del gruppo B e negli ultimi anni anche "dimagrimento": meno grassi, ma conservando tutto il gusto.

"La qualità dei Salamini Italiani alla Cacciatora è tutelata in Europa dalla registrazione della DOP. Il Consorzio Cacciatore Italiano riunisce e coordina 21 aziende che producono questa specialità della salumeria italiana, tutela i consumatori attraverso un'attenta vigilanza sul mercato in Italia e all'estero, promuove il prodotto in tutto il mondo. Un mercato in crescita (+6,4% nei primi 4 mesi del 2019) che produce un valore al consumo superiore ai 37,5 milioni di euro e che ci sta dando molte soddisfazioni anche all'estero, con una quota export che si aggira intorno al 30% del prodotto venduto", commenta **Lorenzo Beretta**, Presidente del Consorzio Cacciatore Italiano.

*"I miglioramenti emersi dalle indagini più recenti sui valori nutrizionali - ha commentato il Prof. **Luca Piretta** del Dipartimento di Scienze Cliniche dell'Università "Campus Biomedico" di Roma - indicano che i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP sono un alimento adatto a tutta la popolazione e a diversi momenti di consumo, in grado di soddisfare la ricerca del gusto e, allo stesso tempo, in linea con le raccomandazioni della comunità scientifica in campo alimentare. Rispetto agli anni scorsi, il contenuto di sale è diminuito del 18%, percentuale questa molto significativa.*



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



Ciò grazie all'evoluzione dei sistemi di produzione e alla maggiore attenzione nella qualità delle materie prime e delle spezie utilizzate. Anche il contenuto lipidico risulta notevolmente ridotto e, grazie alle moderne tecniche di allevamento, ne risulta ottimizzata anche la qualità compositiva".

"Per questo alimento - continua Piretta - il contenuto in acidi grassi saturi si è ridotto notevolmente e, allo stesso tempo, si è ottenuto un equilibrio tra contenuto in grassi saturi e insaturi. Parallelamente alla riduzione dei grassi saturi, si sono registrate diminuzioni apprezzabili del contenuto di colesterolo, e una crescita delle proteine apportate, che forniscono meno calorie rispetto ai grassi. Emerge inoltre una presenza significativa di vitamina B6 e di vitamina B12, di cui prima non erano disponibili dati analitici. Per ciò che riguarda i sali minerali, indispensabili per il buon funzionamento dell'organismo, è soprattutto il livello di potassio a risultare oggi particolarmente elevato. La composizione nutrizionale dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, così come presentata oggi, ne fa dunque un alimento adatto a tutta la popolazione e ad ogni momento di consumo".

La capacità di affermarsi sulle tavole di tutto il mondo è frutto della versatilità del Cacciatore Italiano che si presta ad abbinamenti inediti, anche se il binomio "pane e salame" risulta sempre vincente.

In occasione dell'evento "**Pane e Salame 4.0**", il Consorzio di tutela ha chiesto ad un grande panificatore di realizzare due ricette ad hoc per esaltare il gusto del Cacciatore Italiano.

Il pugliese **Antonio Cera** del forno Sammarco (San Marco in Lamis, FG), un piccolo gioiello nel panorama della panificazione nazionale, ha realizzato due proposte differenti, entrambe ispirate al suo Manifesto Futurista del Pane: una legata alla tradizione e una più innovativa. Nel primo caso, si tratta di un pane contadino, che richiama le origini del Cacciatore Italiano: un salame che i cacciatori portavano con sé durante le battute di caccia. Nel secondo caso, abbiamo un pane di grano arso con il Salame Cacciatore in impasto, tagliato a cubetti e precedentemente passato in acqua e miele.

La scrittrice e blogger **Sonia Peronaci**, nel suo showcooking, ha messo invece in evidenza l'eccellenza di un salume che può essere utilizzato in un'infinità di modi in cucina. La sua **Crema di cannellini con crumble di pane e salame a julienne** e gli **Gnocchetti alle erbe con briciole di salame su crema di pane** hanno stupito per creatività e presentazione.

L'iniziativa è targata "Enjoy the authentic Joy": un progetto promozionale e informativo triennale che unisce tre consorzi agroalimentari per la tutela dei salumi DOP e IGP (Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP), cofinanziato dall'Unione Europea e rivolto al mercato italiano e belga. I Consorzi intendono insieme aumentare il livello di conoscenza e riconoscimento dei marchi di qualità europei e promuovere il valore aggiunto del prodotto in termini di autenticità, sicurezza, tracciabilità ed etichettatura garantita dalla tutela del marchio europeo attraverso le certificazioni DOP e IGP e rafforzare la competitività dei prodotti agroalimentari dell'Unione in Italia e Belgio.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



Consorzio Cacciatore Italiano

Costituitosi a maggio del 2003, con lo scopo di proteggere e promuovere i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il Consorzio Cacciatore rappresenta oggi 21 aziende. I consorziati hanno un'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. È 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, Forestali e del Turismo – avvenuto nel 2005 – lo rende l'organo ufficialmente accreditato a svolgere le funzioni di informazione, tutela e valorizzazione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.

Press Info:

Fabrizio Raimondi

Mind the Pop

fabrizio@mindthepop.it - 335 389848

Loredana Biscione

Ufficio Stampa Consorzio Cacciatore Italiano

biscione@assica.it - 337 1109286



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

