



Comunicato stampa

Continua il progetto triennale promosso dall'Istituto di Valorizzazione Salumi Italiani e dai Consorzi Cacciatore Italiano, Mortadella Bologna e Zampone e Cotechino Modena IGP

Salumi DOP e IGP da conoscere e gustare

Continuano le attività e le iniziative gastronomiche per aumentare la conoscenza e il livello di riconoscimento dei salumi italiani DOP e IGP nel mercato tedesco.

Dopo gli ottimi risultati del primo anno, prosegue la campagna triennale **“Autentico Piacere Europeo - European Authentic Pleasure”**, cofinanziata dall'Unione europea e promossa dall'**Istituto di Valorizzazione Salumi Italiani, dal Consorzio Cacciatore Italiano, dal Consorzio Mortadella Bologna e dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP**. In autunno riprenderanno le masterclass con le scuole di cucina tedesche e le attività con la stampa, mentre la campagna di promozione presso la grande distribuzione sarà all'inizio del 2019.

Sono stati oltre 1.100.000 i tedeschi raggiunti nell'anno di avvio del progetto tra i quattro consorzi e i dati di mercato sono già molto promettenti. La Germania è il primo mercato di destinazione dei salumi italiani con oltre 33.857 tonnellate (+3,2%) e 329,8 milioni di euro (+10,2%).

Gli ultimi dati dell'Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi (ASSICA) ci hanno mostrato un 2017 in crescita per le esportazioni di salumi italiani con un export che ha raggiunto le 179.318 tonnellate (+3,3%) per un valore di 1,5 miliardi di euro (+6,9%).

Sull'onda degli incoraggianti risultati conseguiti in termini di promozione e di export, il progetto **“Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure”** continuerà per altri due anni in con l'obiettivo di **diffondere la conoscenza e aumentare il livello di riconoscimento dei salumi italiani certificati DOP e IGP in Germania**, il principale sbocco produttivo tra i Paesi dell'Unione Europea.

Prosegue e si rafforza anche la collaborazione con la prestigiosa associazione **Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE)** attraverso diverse attività, tutte finalizzate a valorizzare le produzioni di qualità DOP e IGP in Germania. Il secondo anno si aprirà con le masterclass e il contest per gli studenti delle scuole di cucina, da metà settembre fino a novembre, per “diplomare” nuovi esperti in produzioni DOP e IGP italiane e premiare gli allievi che proporranno le ricette più interessanti con un viaggio studio in Italia, nel dicembre 2018.

Anche **la stampa** sarà coinvolta e interessata con tre cene dedicate a Monaco, Stoccarda e Friburgo, curate direttamente dagli chef della associazione JRE, e con un “educational tour” riservato a giornalisti top opinion leader di testate e blog specializzati, che si svolgerà a novembre.

Inoltre, non certo meno importante è **il coinvolgimento dei consumatori, tramite la GDO**: la campagna promozionale nei punti vendita tra Monaco, Stoccarda e Friburgo, organizzata in collaborazione con **Rewe**, grande azienda di supermercati tedesca, avrà luogo nei primi mesi del 2019 e consentirà di diffondere ulteriormente la conoscenza dei salumi DOP e IGP italiani. Nel primo anno la promozione nei 18 punti vendita di tre città tedesche ha visto 35.000 impression in store, 10.500 persone ingaggiate direttamente e oltre 1.030.000 raggiunte tramite la pubblicazione Mit Liebe, l'house organ di Edeka. Numeri che i Consorzi mirano a superare in questo secondo anno di promozione.

Alla campagna sono dedicati il sito web <http://www.europeanauthenticpleasure.eu> e le seguenti pagine sui social media:

Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap





L'hashtag di riferimento per tutte le attività sui social è: **#enjoy_EAP** (dove EAP è l'acronimo inglese di European Authentic Pleasure).

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) opera dal 1985 con lo scopo di favorire la conoscenza dei salumi tipici e di diffondere una corretta informazione sui valori nutrizionali e sugli aspetti culturali, produttivi e gastronomici di questi prodotti. Sul territorio nazionale l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha promosso pubblicazioni editoriali, ricerche di mercato, indagini scientifiche ed altre iniziative ed eventi rivolti ai mass media, opinion leader, comunità scientifica e al vasto pubblico dei consumatori. All'estero sono stati realizzati programmi di promozione dei salumi in Francia, Germania, Belgio, Svezia, Finlandia, Russia, Brasile, Canada, Stati Uniti, Corea del Sud, Giappone ed Hong Kong.

Consorzio Cacciatore Italiano

Dal 2005, il Consorzio Cacciatore Italiano svolge le funzioni di informazione, tutela e valorizzazione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP. Dispone inoltre di poteri di vigilanza, in grado di contrastare abusi, imitazioni, atti di pirateria e contraffazione, su tutto il territorio nazionale e non solo.

Consorzio Mortadella Bologna

Il Consorzio Mortadella Bologna, costituito nel 2001, ha come scopo la tutela, la valorizzazione e la promozione della Mortadella Bologna IGP. Svolge inoltre attività di contrasto alle imitazioni e alle contraffazioni. Attualmente, il Consorzio Mortadella Bologna IGP riunisce 27 aziende, che producono circa il 95% di tutta la Mortadella Bologna IGP.

Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP si è costituito nel 2001, ha come scopo la tutela, la valorizzazione e la promozione del Cotechino Modena IGP e dello Zampone Modena IGP. Fanno parte del Consorzio 15 aziende, che rappresentano i principali produttori di questi due salumi.

Uffici stampa

Per L'Italia:

Tiziana Formisano formisano@ivsi.it

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)

Milanofiori - Strada 4 Palazzo Q8
20089 Rozzano (MI)
Tel. 02 8925901
Fax 02 57510607

Per la Germania:

Blancdenoir Comunicazione

Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta
Desenzano del Garda (BS) Italy
+39 030 7741535 press@blancdenoir.it

