



L' "Autentico Piacere Europeo" dei salumi italiani alla conquista della Germania

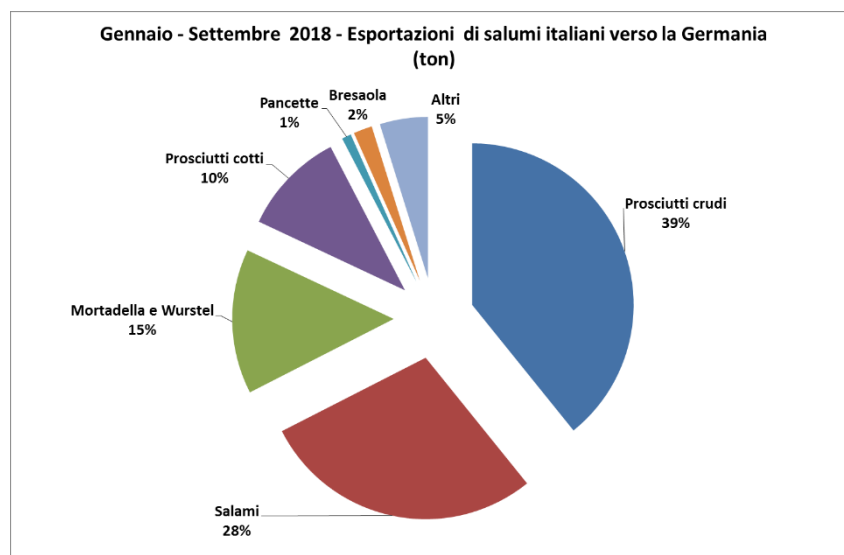
EXPORT GERMANIA: 3,1% per 25.613 ton e +1% in valore

La campagna europea dedicata alle eccellenze DOP e IGP della salumeria del Belpaese torna a far parlare di sé tra esperti di settore e consumatori tedeschi. Incontri con la stampa e opinion leader in Italia – a Bologna, Parma, Modena – e in Baviera, a Monaco

Milano, 1° marzo 2019 - Nell'ambito della campagna "Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure", cofinanziata dall'UE, i quattro consorzi coinvolti - **l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, il Consorzio Cacciatore Italiano, il Consorzio Mortadella Bologna, il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP** – continuano la loro intensa attività di promozione nel mercato tedesco. Il progetto triennale ha lo scopo di diffondere la conoscenza e aumentare il livello di riconoscimento delle eccellenze italiane del settore della salumeria, rigorosamente marchiate **DOP** e **IGP**. Il piano prevede una serie di azioni mirate, dalle media relations all'organizzazione di press tour e incontri con giornalisti, alla creazione di un sito web della campagna (www.europeanauthenticpleasure.eu), fino alla progettazione di materiali promozionali e incontri informativi nelle scuole e nei punti vendita, rivolte al mercato italiano e tedesco. La Germania in particolare è il primo mercato d'importazione del prodotto tra i Paesi dell'Unione Europea.

Nel dettaglio, secondo i dati ASSICA (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi aderente a Confindustria), buon risultato dell'export verso la Germania nei primi nove mesi del 2018: +3,1% per 25.613 ton e +1% per oltre 241,6 mln di euro. Sul mercato tedesco ottima la performance degli insaccati cotti che hanno segnato un +11,6% in quantità per 3.715 ton e un +3,5% in valore per oltre 17,4 milioni di euro. All'interno della categoria un contributo positivo è arrivato senza dubbio dalla Mortadella Bologna IGP che ha visto crescere nel corso dei mesi le vendite e l'apprezzamento dei consumatori tedeschi. Importante incremento nelle spedizioni dei prosciutti cotti, che hanno registrato un +9,7% pari a 2.663 ton e un +9,4% per 20,2 milioni di euro.

In aumento sono risultati anche gli invii dei salami (+1,7% in quantità per 7.245 ton e +3,9% in valore per 68,7 milioni di euro) che rappresentano il 29% del totale dei salumi italiani venduti su questo mercato e quelli delle pancette (+7,2% in quantità per 239 ton e un +3% in valore per 2,1 milioni di euro). Hanno segnato il passo, infine, gli invii di prosciutti crudi stagionati che hanno chiuso il periodo con un -1,7% in quantità per 10.039 ton e un -5,4% in valore per circa 107,9 milioni di euro.



Facebook: European Authentic Pleasure
Twitter: @European_ape
Instagram: european_ap



Attività promozionali

Il 2019 si è aperto con l'organizzazione di un **educational tour di tre giorni in Emilia-Romagna** che ha ospitato dieci giornalisti tedeschi, dal 12 al 14 febbraio 2019. Un ricco programma di visite guidate agli stabilimenti di produzione (Mortadella Bologna IGP e Prosciutto di Parma) è stato impreziosito da interessanti degustazioni sensoriali, tour storici delle città di Modena, Langhirano (PR) e Bologna – incluso FICO Eatly World, il parco del cibo più grande al mondo (BO) – show-cooking e cene esclusive, al fianco di importanti nome della gastronomia italiana, come La Franceschetta (il Bistrot di Massimo Bottura) e Le Cesarine, la più celebre rete di cuoche casalinghe d'Italia. Il viaggio stampa ha visto anche la collaborazione di BolognaWelcome, che ha condotto gli ospiti attraverso un rapido excursus della città emiliana, tra Piazza Maggiore, il mercato comunale nello storico Quadrilatero e il Santuario di Santa Maria della Vita.

Il progetto prevede molte altre iniziative in Germania. Una di queste è stata la **cena esclusiva organizzata in partnership con l'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) che si è svolta martedì 26 febbraio 2019 presso l'Hotel Excelsior – Salon Hubert – di Monaco** e che ha visto la partecipazione di **43 ospiti** tra giornalisti, blogger, opinion leader ed esperti del settore. Il noto Chef Andreas Hillejan ha proposto agli ospiti una ricetta originale e rivisitazioni che hanno esaltato i prestigiosi prodotti DOP e IGP della salumeria italiana.

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.



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGN THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



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
stampa@blancdenoir.it



Facebook: European Authentic Pleasure
Twitter: @European_ape
Instagram: european_ap