



COMUNICATO STAMPA

RICERCATO, SOSTENIBILE, ELEGANTE: TUTTI PAZZI PER LO “CHIC NIC”: IL PIC NIC CHIC ORGANIZZATO DAL CONSORZIO CACCIATORE ITALIANO

*Nel 2023 sono stati 7,5 milioni gli italiani che hanno partecipato ad un pic nic.
Nel 2024 almeno un italiano su due organizzerà una merenda all'aria aperta.*

Milano, 11 giugno 2024 - È il simbolo della bella stagione e della convivialità: il picnic, da godersi all'aria aperta, su di una coperta ricolma di prelibatezze ed in buona compagnia. Spensieratezza, buon cibo e un contesto suggestivo en plein air sono gli ingredienti fondamentali di questo rito sempre di tendenza.

L'estate è alle porte e, secondo i dati Ixè, **un italiano su due organizzerà un picnic all'aria aperta** per accogliere la bella stagione e lo farà scegliendo il gusto della tradizione: **l'intramontabile binomio pane e salame**. Un rito che non passa mai di moda, visto che anche lo scorso anno **7,5 milioni di italiani** hanno preso parte a merende all'aria aperta durante la stagione estiva.

Quella del picnic è una lunga storia che intreccia gusto e natura, favorita dal clima mite e dagli invidiabili paesaggi nostrani, nonché dalla sensibilità tutta italiana verso il cibo di qualità. Un modo per godere del clima favorevole a contatto con la natura e gustarsi il cibo portato da casa preparato con ingredienti della tradizione, come il **Salame Cacciatore, la DOP 100% italiana**, prodotta nel rispetto dell'antica ricetta tradizionale con l'utilizzo di carni di alta qualità provenienti solo da suini nati e allevati esclusivamente in Italia.

E a proposito di tradizione, con uno sguardo però sempre alle nuove tendenze, **martedì 11 giugno alle ore 10.30, presso i Giardini della Triennale Milano, il Consorzio Cacciatore Italiano** organizzerà l'evento **“Chic-nic”**, dedicato alla merenda glamour e al connubio pane

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

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

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





e salame, un evergreen sempre apprezzato. Un'occasione, a pochi giorni dalla **Giornata Internazionale del Picnic** del 18 giugno, per celebrare la merenda all'aria aperta in tutte le sue sfumature, rendendola elegante e al passo con i tempi.

E allora cappello di paglia in testa e cestino di vimini sotto il braccio ricolmo di prelibatezze. A stendere la classica tovaglia vichy sarà **Nicola Santini, giornalista esperto di bon ton**, che darà utili consigli su come creare un picnic non solo buono, ma anche bello, con allestimenti affascinanti e d'impatto, tra il tradizionale e l'innovativo.

Ad ogni picnic che si rispetti, nella cesta di vimini non possono mancare poi pagnotte, baguette e dolcetti. A realizzarli per gli ospiti sarà **Fulvio Marino**, esperto di panificazione e amatissimo **fornaio del programma di Raiuno "E' Sempre Mezzogiorno"**. Ma tranquilli, i panini non resteranno sguarniti; a riempirli in maniera sfiziosa, con combinazioni inedite e stuzzicanti, che avranno come ingrediente principale sempre il **Salame Cacciatore Italiano**, ci penserà **Daniele Reponi**, un po' salumiere, un po' oste, considerato all'unanimità **il re del panino**. Non mancherà neppure il punto di vista medico con **Nicola Sorrentino, dottore nutrizionista**, che suggerirà i giusti elementi per rendere la merenda all'aria aperta leggera e sostenibile, senza perdere di vista la convivialità del momento.

Ai presenti verrà consegnato un delizioso cestino da picnic contenente un **Salame Cacciatore** ed altri gustosi ingredienti di stagione che, con l'aiuto degli esperti ed un pizzico di fantasia, potranno utilizzare per creare il panino ideale, che gusteranno poi nell'allestimento frugal-chic presso la splendida cornice dei **giardini della Triennale**.

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 23 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

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

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

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





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 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.

Questo evento è un'iniziativa che rientra nel programma di “**DELI M.E.A.T. Delicious Moments European Authentic Taste**”, il progetto promozionale e informativo che unisce tre consorzi agroalimentari per la tutela dei salumi DOP e IGP, cofinanziato dall'**Unione Europea** e rivolto al mercato italiano e francese. La campagna prevede la promozione delle seguenti eccellenze alimentari: **Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP con l'obiettivo** di contribuire ad aumentarne il livello di conoscenza e riconoscimento e la competitività e il consumo consapevole in Italia e in Francia.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa - Loredana Biscione

biscione@assica.it

02 8925901 | 337 1109286

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

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

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

