



## 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, 12 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, **presso i Giardini della Triennale Milano**, si è svolto ieri l'evento **“Chic-nic”**, organizzato dal **Consorzio Cacciatore Italiano**, dedicato alla merenda glamour e al connubio pane e salame, un evergreen sempre apprezzato. Un'occasione, a pochi giorni dalla **Giornata Internazionale**

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





**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 è stato **Nicola Santini, giornalista esperto di bon ton**, che ha ricordato l'etimologia della parola "pic nic" - che deriva dal francese e che significa "spizzicare", stessa radice della parola spagnola "picar" - che ci riporta ad un pasto fatto di ingredienti facili da trasportare e da mangiare, semplici ed essenziali, ma al contempo estremamente appaganti e conviviali, proprio come il **Cacciatore Italiano**.

Ad ogni picnic che si rispetti, nella cesta di vimini non possono poi mai mancare pagnotte, baguette e dolcetti. A realizzarli per gli ospiti è stato **Fulvio Marino**, esperto di panificazione e amatissimo **fornaio del programma di Raiuno "E' Sempre Mezzogiorno"**, che ha parlato di "rinascimento del pane", ovvero del nuovo "valore" che negli ultimi anni viene attribuito a questo alimento senza tempo che può diventare, grazie alle sue infinite varianti, non solo un accompagnamento ma - se di estrema qualità - un vero e proprio protagonista delle nostre tavole. E allora via libera alle più svariate interpretazioni, firmate Fulvio Marino, tutte rigorosamente realizzate con lievito madre: di segale integrale con un buon livello di acidità perfetto per la dolcezza del **Cacciatore Italiano**, pane con frutta secca, con semi di girasole, zucca e lino e infine una variante realizzata con la farina di enkir.

Ma tranquilli, i panini non sono rimasti sguarniti; a riempirli in maniera sfiziosa, con combinazioni inedite e stuzzicanti, sempre con protagonista il **Salame Cacciatore Italiano**, ci ha pensato **Daniele Reponi**, un po' salumiere, un po' oste, considerato all'unanimità **il re del panino**. Spinaci al burro, crema di carciofi e di peperoni, un trionfo di coloratissime verdure di stagione hanno contribuito a creare dei panini, oltreché gustosi, anche equilibrati da un punto di vista nutrizionale.

E a proposito di aspetti nutrizionali, non poteva certo mancare il punto di vista medico con **Nicola Sorrentino, medico nutrizionista**, che ha suggerito i giusti elementi per rendere la merenda all'aria aperta leggera e sostenibile, senza perdere di vista la convivialità del momento.

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





“Ricco di proteine nobili di facile assimilazione, il **Salame Cacciatore** contiene amminoacidi e tutte le vitamine del gruppo B; la metà dei grassi in esso contenuti sono grassi monoinsaturi, i cosiddetti grassi buoni, ha ricordato il Prof. Sorrentino, che definisce il **Cacciatore DOP** “una bontà incredibile”. Dunque, “Il **Salame Cacciatore** - in abbinamento con la giusta quantità di carboidrati e verdure - rappresenta un alimento sano ed equilibrato”, ha concluso il Professore.

Ai presenti è stato consegnato un delizioso cestino da picnic contenente un **Salame Cacciatore** ed altri gustosi ingredienti di stagione che hanno utilizzato, con l’aiuto degli esperti ed un pizzico di fantasia, per creare il proprio panino ideale che hanno poi gustato nell’allestimento frugal-chic dove a fare da sfondo c’era 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 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**

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





**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](mailto: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

