

“OCCHIO AL GUSTO”

I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP protagonisti irrinunciabili dell’aperitivo italiano



Milano, 20 febbraio 2025 - Nell’iconica cornice del Bar Basso di Milano si è tenuto oggi l’evento “Occhio al Gusto” una vera e propria esperienza sensoriale immersiva alla scoperta delle caratteristiche organolettiche uniche e inimitabili dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP. Una vera e propria degustazione al buio, guidata dallo chef ambassador **Daniele Reponi** che ha condotto i partecipanti in un percorso focalizzato sulle differenze sensoriali di aroma, consistenza e gusto, stimolando il palato attraverso abbinamenti inediti e sorprendenti per piacevolezza ed armonia dei sapori.

Nel dettaglio, ha proposto i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP in cinque diversi abbinamenti:
1) con crema di zucca e cipolline borrettane all’aceto balsamico; 2) con patata dolce croccante e

julienne di verza alla salsa di soia; 3) con crema di cavolfiore e mascarpone con aggiunta di scaglia di tartufo bianchetto; 4) con kiwi fresco, due gocce di tabasco e semi di sesamo tostati; 5) con robiola tre latti, songino, zest di arancia (omaggio al negroni sbagliato).

Il programma è proseguito poi con l'intervento di **Maurizio Stocchetto**, proprietario del Bar Basso, iconico locale del rito milanese dell'aperitivo, che ha ricordato la storia del Bar legato alla nascita del famoso "**Negroni Sbagliato**", proprio quest'ultimo cocktail è stato proposto come l'abbinamento ideale, insieme ad altri due studiati ad hoc: "**Skiwasser**" (analcolico) e "**Pomodoro Twist**" (Bloody Mary meno carico) per esaltare al meglio il sapore unico e ineguagliabile dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.

Spiega **Paolo Beretta**, Presidente del Consorzio Cacciatore Italiano: *"Dopo la merenda e il pic nic, considerati da sempre momenti ideali per il consumo del nostro prodotto, abbiamo deciso quest'anno di puntare sul rito dell'aperitivo, fenomeno nato in Italia e sempre più diffuso, dal momento che il 48% degli italiani dichiara di praticarlo e che, in termini di spesa, negli ultimi 12 mesi si stima siano stati serviti oltre 850 milioni di aperitivi in Italia, per una spesa complessiva di oltre 4,5 miliardi di euro, secondo una ricerca condotta dall'Istituto NIQ. Sono convinto che l'esperienza sensoriale odierna abbia dato prova del fatto che i Salamini Italiani alla Cacciatora, oltre alla merenda e al pic-nic, possano diventare protagonisti di qualità anche del rito dell'aperitivo italiano, valorizzando e arricchendo questa tradizione".*

Consorzio Cacciatore Italiano

Dal 2003, 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.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa: Augusto Cosimi – cosimi@assica Tel 02 8925901 - Cell 335 7271526