



## Il Consorzio Cacciatore Italiano sempre più social lancia la “Cacciatore Cooking Academy” e si prende “Un Gusto al Sole”



***Otto creator, due format, un solo obiettivo: sensibilizzare il consumatore finale sulle caratteristiche distintive del prodotto e sulle sue infinite possibilità di ricettazione***

*Milanofiori, 27 maggio 2025* – Il Consorzio Cacciatore Italiano lancia una doppia iniziativa digital che porta i **Salamini Italiani alla Cacciatore DOP** al centro delle cucine social italiane: due format distinti ma complementari, entrambi realizzati con il supporto del **PAC 2023–2027 della Lombardia – Intervento SRG10**, e nati per valorizzare la qualità, la versatilità e l’identità 100% italiana del prodotto certificato DOP.

**Cacciatore Cooking Academy: tra tradizione e innovazione**

**Samantha Puleo** (@ilmipiattoacolori), **Alessandro Scuderi** (@alessandroscuderipizza), **Davide Nanni** (@chefdavidenanni), **Marco Meschini** (@meschini\_chef) sono i quattro food influencer che, con una lettera ufficiale del Consorzio, **sono stati nominati Cooking Ambassador** della “Cacciatore Cooking Academy”, istituita dal Consorzio con l’obiettivo di sensibilizzare i consumatori sulle caratteristiche uniche e distintive del prodotto, facendo

loro scoprire ed apprezzare tutte le possibilità di ricettazione. Insieme alla lettera, gli influencer hanno ricevuto una box con il prodotto e una spilletta personalizzata. Il loro obiettivo sarà quello di **raccontare la versatilità dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**. Una vera e propria sfida articolata in due atti: reinterpretare una ricetta della tradizione italiana e poi inventarne una inedita e innovativa, sempre con i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP al centro del piatto.

Il progetto prende vita da maggio sui canali social del Consorzio ([Instagram](#) e [Facebook](#)) e su quelli dei creator, offrendo un viaggio culinario tra canederli, tacos di zucchine, fiadoni e risotti contemporanei. Tutte le ricette saranno consultabili anche sul sito ufficiale del [Consorzio](#), nella sezione Progetti Editoriali.

### **Un gusto al sole: l'estate ha un sapore DOP**

A giugno, il racconto continua con **“Un gusto al sole”**, una content series pensata per esaltare i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP in chiave estiva, smart e conviviale. Pic-nic, aperitivi, brunch all'aperto: il salume italiano per eccellenza diventa elemento centrale delle occasioni di consumo estive, grazie al racconto di quattro volti noti della food community – **Germana Busca (@ricettedimamma\_gy)**, **Fabio Amato (@lacucinadifabiuccio)**, **Viviana del Pozzo (@cosatipreparopercena)** e **Francesco Vergaro (@ilpugliesechecucina)** – selezionati per stile, empatia e capacità di parlare alle persone.

I contenuti video saranno pubblicati nelle prime settimane di giugno, ancora una volta sia sulle pagine social del Consorzio che sui canali dei talent coinvolti. Anche in questo caso, le ricette realizzate entreranno a far parte della Cacciatore Collection sul sito ufficiale: [www.salamecacciatore.it](http://www.salamecacciatore.it)

*“Con questa doppia attivazione – dichiara **Paolo Beretta, Presidente del Consorzio Cacciatore Italiano** – vogliamo confermare il nostro impegno nello sviluppo della comunicazione contemporanea e nella valorizzazione dei Salamini italiani alla Cacciatora DOP attraverso canali e linguaggi innovativi. Una scelta strategica che punta su creator autentici, food content originali e storytelling di qualità per rafforzare il legame con i consumatori e promuovere, anche in digitale, la cultura del gusto italiano”.*

### **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](mailto:cosimi@assica) Tel 02 8925901 - Cell 335 7271526