



IL CONSORZIO CACCIATORE ITALIANO TORNA IN RADIO

**QUANDO GUSTI IL SALAME CACCIATORE
IL RESTO PUÒ ASPETTARE**

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP. Una fetta tira l'altra.

Sarà il gusto **dolce e delicato**, frutto di una breve stagionatura o sarà la consistenza morbida e il profumo avvolgente. Con i **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP** una fetta tira l'altra, e lo sai già prima di iniziare. **Carne suina**

100% italiana, solo tagli selezionati, qualità certificata DOP, ricchi di proteine nobili, sali minerali e vitamine del gruppo B. Buoni sempre, a fette dal tagliere, sul pane o su una focaccia. In qualsiasi modo, sono sempre perfetti.

 Finanziato dall'Unione europea   PSR  Regione Lombardia

Iniziativa finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027. Info e bandi: <https://psr.regione.lombardia.it>

Dal 27 aprile è ripartita la campagna radio che prosegue fino a fine maggio, affiancata da una nuova campagna stampa sui periodici

Milanofiori, 7 maggio 2026 - Dal 27 aprile all'8 maggio e dal 17 al 27 maggio **torna on air la campagna radiofonica** realizzato dal Consorzio per promuovere il salamino DOP più diffuso in Europa, **articolata in tre soggetti** (*speaker, rose e macchina*), della durata di **30 secondi ciascuno**, pianificati a rotazione sulle seguenti emittenti: RTL 102.5, Radio24, Radio101, Radio105, Radio VIRGIN, RMC, Radio SUBASIO, Radio DeeJay, Radio Capital, M2O.

La campagna avrà una **durata di circa 3 settimane** on air e prevede la messa in onda con una pianificazione concentrata prevalentemente sul **Drive Time** (fasce orarie 06.00 – 10.00; 12.00 – 15.00; 17.00 - 21.00).

In sinergia con la campagna radio, nello stesso periodo, esce anche **la nuova campagna stampa, pianificata su periodici a larga tiratura.**

“L’obiettivo delle due campagne è quello di comunicare le caratteristiche distintive dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP (più comunemente conosciuti come Salame Cacciatore Italiano), a partire dall’impiego di carne suina 100% italiana, dalla piccola pezzatura che lo contraddistingue e dalla breve stagionatura che gli conferisce un profumo delicato e un gusto dolce, ideale per le più svariate occasioni di consumo: dalla merenda allo snack veloce, dal picnic all’antipasto fino al finger food per l’aperitivo. Una versatilità innata che rende il Cacciatore Italiano un piacere unico, a portata di mano, irresistibile. Concetto ben sintetizzato dal claim: Una fetta tira l’altra” – dichiara **Paolo Beretta**, Presidente del Consorzio Cacciatore Italiano.

Le campagne radio e stampa sono finanziate dal Programma di Sviluppo Rurale del Piano Strategico Nazionale della PAC 2023-2027 della Regione Lombardia, intervento SRG10 "Informazione e Promozione dei prodotti di qualità".

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