



“L'ARTE ITALIANA DEL GUSTO” DEL SALAME CACCIATORE ITALIANO

L'ARTE ITALIANA DEL GUSTO
SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

MERCOLEDÌ 10 GIUGNO 2026 - H 10.30
CASA BRERA - PIAZZETTA M. BOSSI, 2 - MILANO

ORE 10.30
ACCOGLIENZA

ORE 11.00
PRESENTAZIONE DELLA RICERCA "SHOPPER: INDAGINE SUI CONSUMATORI PER SOSTENERE LO SVILUPPO DELLA DOP" REALIZZATA DA EUMETRA.
RELATORI ELENA PRESEZZI E LUDOVICO MANNHEIMER.

PRESENTAZIONE DELLA "RICERCA QUANTITATIVA PER IL MONITORAGGIO DEL MERCATO DEI SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP"
REALIZZATA DA CIRCANA.
RELATORE PIER PAOLO ZANOLLA.

PRESENTAZIONE DELLA RICERCA "SENTIMENT ANALYSIS" REALIZZATA DA FGM.C.
RELATORE FRANCESCO GIROMINI.

PRESENTAZIONE DELLA RICERCA "POST TEST PER LA VALUTAZIONE DELL'IMPATTO DELL'ULTIMA CAMPAGNA RADIO"
REALIZZATA DA TFINFINITY.
RELATORI LAURA LICO E DANIELE MARMO.

ORE 12.30
SHOWCOOKING DELLO CHEF ALESSANDRO FRASSICA E ABBINAMENTO VINI DELL'ENOLOGO E PRODUTTORE MATTIA VEZZOLA

ORE 13.00
LIGHT LUNCH

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

ATTIVITÀ REALIZZATA AI SENSI DEL D.M. 672819 DEL 20.12.2024

Un evento formativo per le aziende produttrici, realizzato col contributo del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste, che vede la presentazione dei risultati di Ricerche sui consumatori, sui dati di mercato, sulla 'sentiment analysis' riscontrata sul web e sul gradimento dell'ultima campagna radiofonica del consorzio

Milanofiori, 09 giugno 2026 – Il **Consorzio Cacciatore Italiano** ha organizzato un evento formativo per le aziende produttrici con l'obiettivo di **delineare scenari e prospettive future** per lo sviluppo e la crescita dei Salamini Italiani alla Cacciatora sia in Italia che all'estero. Oltre a questo, l'evento si prefigge di far conoscere e scoprire le svariate potenzialità di utilizzo e consumo della DOP, che ha **tutte le caratteristiche per interpretare l'arte italiana del gusto**.

L'appuntamento è fissato per **mercoledì 10 giugno a Milano** presso "Casa Brera" dove, **a partire dalle 10:30 si terrà l'evento formativo "L'Arte Italiana del Gusto"**, organizzato dal Consorzio Cacciatore Italiano col contributo del MASAF.

Un evento caratterizzato da un ampio programma che illustrerà lo scenario di riferimento del Salame Cacciatore, con la presentazione dei risultati della **ricerca sui consumatori** a cura di **Eumetra** “*Shopper: indagine sui consumatori per sostenere lo sviluppo della DOP*”, cui seguirà quella dei **dati di mercato** a cura di **Circana** “*per il monitoraggio del mercato dei salamini italiani alla cacciatora DOP*”, per proseguire con la presentazione della Ricerca “*Sentiment Analysis*”, realizzata da **FGMC**, focalizzata sulla percezione del brand e del prodotto DOP riscontrata nel web, per terminare, infine, con l’esposizione dei **risultati del post-test dell’ultima campagna radio**, andata in onda a maggio di quest’anno, realizzata da **Tpinfinity**.

Si tratta di un incontro formativo di grande interesse per le aziende produttrici perché attraverso la comparazione, analisi, valutazione ed incrocio di tutte le informazioni e i risultati ottenuti dalle quattro ricerche, sarà possibile delineare una serie di scenari futuri molto utili per poter impostare le linee guida di intervento del Consorzio per i prossimi anni, sia in termini di strategia di comunicazione che di intervento per progetti promozionali in Italia e all’estero, nei mercati di maggior interesse e con maggiori potenzialità di sviluppo.

Le quattro ricerche hanno trattato, sotto diversi aspetti, la peculiarità unica del Salame Cacciatore, una DOP 100% italiana che, a differenza della maggior parte dei salami, si caratterizza per le piccole dimensioni (quasi una monoporzione) e per la breve stagionatura (minimo 10 gg), che conferisce una gradevole morbidezza della fetta e un gusto dolce e delicato al palato, che si prestano a innumerevoli contesti di utilizzo e consumo a partire, ad esempio, dal rito dell’aperitivo, dove in purezza o in abbinamento con ingredienti selezionati, si rivela protagonista di originali e gustosi finger food.

E per meglio esplorare e illustrare tali potenzialità, in aggiunta all’evento formativo realizzato col contributo del MASAF, il Consorzio ha deciso di organizzare anche uno showcooking esclusivo completato con le indicazioni di abbinamento coi vini più adatti. Per tale motivo, il Consorzio ha scelto di coinvolgere lo **chef Alessandro Frassica**, titolare della Bottega ‘INO a Firenze, autodefinitosi “**cuoco dei panini**” e l’**enologo e produttore Mattia Vezzola**. Il primo illustrerà come realizzare tre originali panini gourmet, a base di Salame Cacciatore Italiano, a seconda delle stagioni dell’anno, mentre il secondo illustrerà le ragioni e le peculiarità organolettiche dei tre vini selezionati, ideali per esaltare la degustazione dei tre finger food proposti.

L’incontro sarà un’opportunità unica per assistere a una dimostrazione culinaria gourmet con abbinamenti enologici ad hoc, a dimostrazione di come il Salame Cacciatore abbia tutte le capacità per andare ben oltre lo spuntino veloce ed approdare a diventare **protagonista dell’aperitivo, rivelandosi un vero e proprio interprete dell’arte italiana del gusto**.

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