



“LA CORTE DEL GUSTO” SALAME CACCIATORE ITALIANO



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 della Ricerca dell'Università Cattolica di Milano sui consumatori e quella di Trade Lab sul canale Ho.Re.Ca. A seguire, uno show-cooking a cura dello chef Daniele Reponi in collaborazione col Beer Sommelier Simonmattia Riva

Milanofiori, 29 settembre 2026 – Il **Consorzio Cacciatore Italiano** ha organizzato un evento formativo per le aziende produttrici con l'obiettivo di **individuare le prospettive di crescita e le aree di intervento** per promuovere lo sviluppo dei **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP** sia presso il **consumatore finale** che nei confronti del segmento del **consumo fuori casa**.

L'appuntamento è fissato per **giovedì 1° ottobre** presso la cascina “*La Bettolina*” di Gaggiano alle porte di Milano dove, **a partire dalle 10:30** si terrà l'evento formativo “*La Corte del Gusto*”, organizzato dal Consorzio **col contributo del MASAF**.

L'evento è caratterizzato da un programma che illustrerà l'attuale scenario di riferimento del Salame Cacciatore, con la presentazione dei risultati della **ricerca focalizzata sui**

comportamenti e le motivazioni di acquisto dei consumatori a cura di **Engage Minds Hub dell'Università Cattolica di Milano** dal titolo *“Gli orientamenti di consumo e psicologici dei consumatori italiani verso i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP”*, che analizzerà nel dettaglio la percezione del Salame Cacciatore Italiano, attraverso le diverse modalità e motivazioni d'acquisto che lo fanno preferire al prodotto generico. Seguirà poi la Ricerca sul **mercato Ho.Re.Ca.** a cura di **TradeLab** *“Entry strategy nel mercato dei consumi fuori casa”*, dove verranno analizzate le dinamiche di scelta e le proposte di offerta del canale della Ristorazione per intercettare i diversi momenti e contesti di consumo per il Salame Cacciatore Italiano.

Si tratta di un incontro formativo di grande interesse per le aziende produttrici, perché consentirà loro di acquisire tutta una serie di informazioni e dati che saranno molto utili per poter delineare le linee guida di intervento del Consorzio sia in termini di strategia di comunicazione che di intervento per progetti promozionali orientati al mercato del consumatore finale e a quello del canale Ho.Re.Ca.

E per meglio esplorare e illustrare le diverse potenzialità del prodotto, in aggiunta all'evento formativo, realizzato col contributo del MASAF, il Consorzio ha deciso di organizzare anche uno **show-cooking** esclusivo completato, per la prima volta, con le indicazioni di abbinamento con le Birre Italiane più adatte. Per tale motivo, il Consorzio ha scelto di coinvolgere lo **Chef e Gastronomo Daniele Reponi**, uno dei principali ambasciatori della cultura gastronomica italiana e **Simonmattia Riva**, uno dei più autorevoli Beer Sommelier italiani, primo italiano a conquistare il titolo di **Campione del Mondo dei Biersommelier** nel 2015.

Il primo illustrerà come realizzare tre originali ricette gourmet, a base di Salame Cacciatore Italiano, mentre il secondo illustrerà le ragioni e le caratteristiche organolettiche alla base della scelta delle tre birre artigianali italiane selezionate, ideali per esaltare la degustazione dei tre piatti a base di Salamini Italiani alla Cacciatora DOP proposti.

*“È la prima volta, nella storia degli eventi organizzati dal Consorzio, che proponiamo un abbinamento Birra e Salame Cacciatore Italiano e lo abbiamo fatto per tutta una serie di motivi – spiega **Paolo Beretta**, Presidente del Consorzio di tutela che prosegue - alla base, c'è l'individuazione di valori in comune, quali la convivialità che caratterizza le occasioni di consumo di entrambi i prodotti, così come il gusto leggero e delicato, dovuto alla breve stagionatura per il Cacciatore e alla bassa gradazione alcolica per la Birra. Inoltre, lo abbiamo fatto per intercettare le occasioni di consumo del target più giovane che, in molti casi, preferisce abbinare i salumi di un tagliere con la birra per il suo gusto dissetante e rinfrescante, che prepara il palato alla degustazione della prossima fetta”.*

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