25 ANNI DELLA DOP

PER IL CACCIATORE ITALIANO



Nel 2001 i Salamini Italiani alla Cacciatora ottenevano il riconoscimento della DOP. Un importante traguardo che ha segnato l'inizio di un percorso evolutivo che vede oggi crescere sempre più la quota export che rappresenta ormai quasi il 40% del totale vendite

Milanofiori, 2 novembre 2026 - Nel 2001 i Salamini Italiani alla Cacciatora, dopo 5 anni di trattative con l'UE, ottenevano il prestigioso riconoscimento della DOP. Un traguardo importante che assumeva anche il valore di un primato nel settore dei Salumi Europei.

Per capire l'importanza di questo riconoscimento occorre ricordare che il termine "Cacciatore", applicato alla categoria dei salami, è sempre stato sinonimo di un salame dalla piccola pezzatura definito nel gergo comune "Cacciatorino" o "Salamino" per identificare, in tal modo, l'identità merceologica di un salame utilizzato dai cacciatori durante le loro battute di caccia. Fino al 2001, quindi, il nome "Cacciatore" era utilizzato solo in Italia, nessuno usava questo termine in Europa. Quando venne registrato, inserendo nella DOP il termine *"Italiano"* conquistò anche un primato. In pratica, è l'unica denominazione europea con il riferimento al nome della nazione e non della città o della regione.

Nel 2003 è stato poi costituito il Consorzio di tutela che ha iniziato la propria attività con la stesura del piano di controllo, raggruppando i principali produttori che all'epoca raggiungevano il numero di 40 aziende.

Successivamente, è stata impostata un'attività di marketing mirata al Trade per informarli sul valore aggiunto della DOP rispetto al prodotto generico. E per meglio supportare quest'attività, il Consorzio ha iniziato anche a realizzare campagne pubblicitarie su stampa e attività di PR Radio/TV rivolte al consumatore. Inoltre, anche grazie ai contributi pubblici ministeriali, regionali ed europei vinti dal Consorzio, le attività di promozione si sono intensificate includendo la gestione dei social, campagne televisive e radiofoniche e l'estero.

Oggi il Cacciatore Italiano è il Salame europeo tutelato con i maggiori volumi, pari a oltre 4 milioni di Kg prodotti. Il che significa - tenendo conto che la pezzatura media è pari a 200 g - che ogni anno **vengono immessi sul mercato circa 20 milioni di Cacciatori**.

La sua piccola pezzatura e la breve stagionatura che lo caratterizza (circa 2-3 settimane) lo rendono un salame dalla consistenza morbida e dal sapore dolce e delicato, ideale per molteplici occasioni di consumo: dalla merenda allo snack, dall'antipasto all'aperitivo, innescando inevitabilmente il fenomeno *"una fetta tira l'altra".* E i dati di mercato confermano il continuo apprezzamento e **crescita del Salame Cacciatore Italiano** sia in Italia che all'estero. Nel 2025 si è registrata, infatti, una netta crescita delle **vendite (+ 5%), dell'export (+19%)** e **dell'affettato (+47%).**

Occorre sottolineare che è soprattutto l'export ad alimentare la crescita, al punto che oggi la **quota vendite all'estero rappresenta circa il 40%** del totale certificato, rispetto al 34% di quota, registrato nel 2024.

Sempre sul fronte export, si segnala, inoltre, la notevole performance in **Germania (+39%)** che si conferma **il primo mercato di riferimento,** che passa dal 47% al 52% del totale esportato. In altri termini, **più della metà dell'export va in Germania**. A seguire troviamo Svizzera, Olanda, Belgio, UK e Austria.

Straordinaria, in particolare, la performance in UK (+74%) dovuta al programma di promozione *THE EU FAB 6 Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe,* finanziato dalla UE e ben articolato con una serie di attività, compresa la possibilità di degustazione del prodotto nei supermercati inglesi con l'opzione di acquisto diretto in store che, evidentemente, sta portando i suoi frutti.

"25 anni della DOP per i Salamini Italiani alla Cacciatora che celebrano nuovi record e che vedono il Consorzio sempre più impegnato a tutelare, promuovere e valorizzare il prodotto sia sul mercato interno che all'estero con l'obiettivo di allargare l'area di crescita coinvolgendo nuovi e interessanti mercati di riferimento" – dichiara **Paolo Beretta**, Presidente del Consorzio Cacciatore 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 Tel 02 8925901 - Cell 335 7271526