**SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP**

**E**

**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

**PROTAGONISTI DI “*CIBO A REGOLA D’ARTE”***

 

***Due assaggi guidati venerdì 26 maggio presso il Salone d’Onore della Triennale di Milano alle 12:30 e 14:30 con l’artista del panino Daniele Reponi***

*Milanofiori, 24 maggio 2023 –* Il **Consorzio Cacciatore Italiano** e il **Consorzio italiano tutela Mortadella** **Bologna** partecipano alla XIV edizione di **“Cibo a regola d’arte”** con due masterclass dedicate ai consumer della **DELI.M.E.A.T. Academy**. Si tratta di due “assaggi guidati” in programma venerdì 26 maggio alle 12:30 (Cacciatore Italiano DOP) e alle 14:30 (Mortadella Bologna IGP) con due preparazioni ad hoc realizzate dall’artista del panino, Daniele Reponi.

***“Salame Cacciatore: la vera storia di un italiano DOP”***

Il Cacciatore Italiano è una DOP prodotta nel rispetto dell’antica ricetta tradizionale, ma sempre al passo con i tempi. Il suo profumo inconfondibile e il suo gusto unico ne fanno una specialità senza eguali. Così, una tra le grandi eccellenze della gastronomia italiana diventa protagonista di un panino gourmet assieme a pane, formaggi, frutta e verdura di stagione. È la qualità di tutti questi prodotti che fa la differenza!

***“Panino agricolo panino gourmet”***

Il racconto del cibo vero passa attraverso la riscoperta dei valori base della cucina italiana che si fondano sulla qualità e l’eccellenza degli ingredienti, vera sostanza di qualsiasi realizzazione gourmet. Ecco, quindi, che - partendo da questo patrimonio agroalimentare vanto dell’Italia nel mondo, **Daniele Reponi** realizzerà un vero e proprio ‘panino agricolo – panino gourmet’. La protagonista della farcitura sarà la **Mortadella Bologna IGP** sapientemente abbinata ad ingredienti semplici, scelti per essere il naturale complemento ed esaltare il gusto tipico della Regina Rosa dei Salumi, in un tripudio di sapori che conquistano il palato ed appagano lo spirito.

Il tema di questa edizione del Festival è il **racconto del cibo vero**. E le due sessioni - ad ingresso libero con prenotazione - saranno anche l’occasione per raccontare e far conoscere i **valori autentici dei due salumi** **tutelati**, fatti di storia, tradizione ed evoluzione in un mix finale di caratteristiche uniche e distintive che li contraddistinguono e li rendono tra i salumi più amati dai consumatori italiani.

Le **DELI.M.E.A.T. Academy** sono un’iniziativa che rientra nel programma di “**DELI M.E.A.T. Delicious Moments European Authentic Taste**”, il progetto promozionale e informativo che unisce tre consorzi agroalimentari per la tutela dei salumi DOP e IGP, cofinanziato dall’**Unione Europea** e rivolto al mercato italiano e francese. La campagna prevede la promozione delle seguenti eccellenze alimentari: **Mortadella Bologna IGP**, **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**, **Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP con l’obiettivo** di contribuire ad aumentarne il livello di conoscenza e riconoscimento e la competitività e il consumo consapevole in Italia e in Francia.

***Consorzio Cacciatore Italiano***

*Costituitosi a maggio del 2003, con lo scopo di proteggere e promuovere i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il Consorzio Cacciatore rappresenta oggi 23 aziende. I consorziati hanno un’etichettatura comune e uniforme (un tassello consortile di facile e d’immediata identificazione) per facilitare la riconoscibilità del prodotto per il consumatore. Il Consorzio ha la facoltà di agire su tutta la filiera del prodotto Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, anche verso i soggetti non consorziati; dispone di poteri di vigilanza, grazie anche a propri “agenti vigilatori” in grado di contrastare abusi, imitazioni, atti di pirateria e contraffazione su tutto il territorio nazionale e non solo. È promotore di programmi per migliorare la qualità della produzione in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto tutelato. Il riconoscimento del Consorzio da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – avvenuto nel 2005 – lo rende l’organo ufficialmente accreditato a svolgere le funzioni di informazione, tutela e valorizzazione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.*

***Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna***

*Il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna si è costituito nel 2001, a seguito del riconoscimento dell’IGP alla Mortadella Bologna - avvenuto nel 1998 - e al conseguente avvio della certificazione da parte dei produttori. Il Consorzio, che ha come scopo la tutela e la valorizzazione della Mortadella Bologna IGP, in collaborazione con il Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali promuove la Mortadella Bologna IGP e svolge attività di difesa del marchio e della Denominazione dalle imitazioni e dalle contraffazioni.*

*Il Consorzio garantisce un’alta qualità di base che ogni produttore migliora secondo la propria esperienza e professionalità. Un’attività costante che ha come unico obiettivo, che è anche la finalità di tutte le aziende, con i loro marchi, di garantire ai consumatori un prodotto dalle caratteristiche uniche per qualità e gusto, un prodotto ad alto valore nutrizionale, con una composizione di proteine nobili, minerali e grassi insaturi perfettamente in linea con le tendenze della moderna scienza nutrizionale.*

***Per ulteriori informazioni - Ufficio Stampa:***

***Loredana Biscione -*** [***biscione@assica.it***](mailto:biscione@assica.it) ***– 337 1109286***

***Augusto Cosimi -*** [***cosimi@isitsalumi.it***](mailto:cosimi@isitsalumi.it) ***– 335 7271526***