

## “Carni e salumi: un potenziale di crescita per il Paese” Al Senato della Repubblica, Convegno Assica

**Export: oltre un miliardo di Euro nel 2011 (+11%)**

***Ferrarini (Presidente Assica): “Siamo un settore che crea occupazione, fa investimenti, rimane sul territorio. Alle Istituzioni chiediamo un aiuto per far crescere il nostro Paese”***

Roma, 29 marzo 2012 – L’export, le liberalizzazioni dei mercati, lo sviluppo del territorio e del Paese, la redditività, l’importanza dei salumi Dop e Igp, i valori nutrizionali. Di questo e di molto altro si discute al Convegno “Carni e salumi: un potenziale di crescita per il Paese” che si svolge oggi a Roma, organizzato da Assica (Associazione Industriali delle Carni e Salumi aderente a Confindustria), da IVSI (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani) e da ISIT (Istituto Salumi Italiani Tutelati).

Tre sigle che rappresentano il mondo dei salumi. Un mondo che nel 2011 ha esportato oltre un miliardo di Euro. Una crescita che negli ultimi anni è sempre stata a due cifre (+11% in quantità, +7% in valore). “Un dato molto importante in un momento in cui diminuiscono i consumi interni, crescono i costi produttivi e diventa sempre più complesso l’accesso al credito” – ha affermato **Lisa Ferrarini, Presidente di Assica**.

“Le perdite commerciali dovute alle barriere veterinarie e tariffarie esistenti si possono prudenzialmente stimare in **250 milioni di Euro**. Una cifra che potrebbe essere realizzata già dal primo anno di liberalizzazione degli scambi. Non chiediamo aiuti finanziari, il nostro è un settore che non lo ha mai fatto. Chiediamo un aiuto alle Istituzioni affinché ci mettano nelle condizioni di far crescere la nostra economia” ha continuato la Ferrarini.

Il Convegno si articola in due parti. La prima, moderata da Anna Scafuri, *Giornalista RAI del TG1*, vede la partecipazione di **Mario Catania** – *Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*; **Adelfio Elio Cardinale** - *Sottosegretario Ministero della Salute*; **Paolo Scarpa Bonazza Buora** – *Presidente Commissione Agricoltura del Senato*; **Elisabetta Bernardi** – *nutrionista* – *Università di Bari*; **Lisa Ferrarini** – *Presidente Assica*; **Francesco Negroni** – *Presidente ISIT*.

Questa sezione ha lo scopo di presentare i **nuovi dati nutrizionali dei salumi italiani**, che verranno illustrati da **Mario Colombo, Presidente dell’INRAN**. Queste analisi confermano

## CARNI E SALUMI ITALIANI: UN POTENZIALE DI CRESCITA PER IL PAESE

---

il trend di miglioramento nutrizionale di alimenti simbolo della tradizione gastronomica italiana ed evidenziano come nei nostri salumi sia **notevolmente diminuita la presenza di sale e di grassi**, ed invece **sia aumentato l'apporto delle proteine, delle vitamine e dei sali minerali**.

Seguirà una **presentazione dei salumi DOP e IGP**. “Oggi le produzioni DOP e IGP rappresentano per il settore agroalimentare circa il 7-8% del giro d'affari totale, ma nel caso del settore dei salumi registrano una percentuale più significativa: si stima che circa **un quarto del giro d'affari della salumeria italiana sia rappresentato dai prodotti DOP e IGP**. Ciò evidenzia chiaramente **l'importanza economica che rivestono queste produzioni per il Paese e per i singoli territori**” ha spiegato **Francesco Negroni, Presidente di ISIT** (Istituto Salumi Italiani Tutelati).

La seconda parte invece, moderata da Nicola Porro, *Vice Direttore de Il Giornale*, **ha come interlocutori** sempre **Lisa Ferrarini**, con l'aggiunta al Tavolo di **Lorenzo Terzi – Capo Unità “Affari internazionali bilaterali DG Salute tutela dei consumatori della Commissione UE;** **Paolo De Castro - Presidente Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo;** **Alessandro Giordani – Capo Settore Rappresentanza in Italia della Commissione Europea;** **Roberto Luongo – Direttore del Dipartimento Promozione Internazionalizzazione ICE;** **Nicola Levoni - Presidente IVSI.**

Questa sezione introduce il tema **dell'importanza delle esportazioni per il settore dei salumi e della carne suina**. Il **Presidente dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, Nicola Levoni**, nel suo intervento punta l'attenzione sull'intensa attività promozionale svolta dall'Istituto in questi anni. Attività che, con il sostegno delle Istituzioni, ha consentito un rafforzamento delle nostre esportazioni. “Oggi, ha affermato Nicola Levoni, è sempre più importante la promozione all'estero dei nostri prodotti alimentari. A tal fine, in un contesto in cui le risorse sono necessariamente limitate, occorre evitare dispersioni e puntare su un forte coordinamento delle attività di tutti gli Enti e le Istituzioni impegnate nell'internazionalizzazione. Infine, è fondamentale promuovere l'intero settore così da aumentare l'impatto delle azioni sui mercati esteri.”

**ASSICA**, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito di Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai circa 180 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di

## CARNI E SALUMI ITALIANI: UN POTENZIALE DI CRESCITA PER IL PAESE

---

Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.

**L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)** è un Consorzio volontario, senza fini di lucro. Si è costituito nel 1985 in risposta alle crescenti esigenze di informazione da parte dei consumatori e con lo scopo di valorizzare l'immagine dei salumi italiani. L'IVSI diffonde la conoscenza degli aspetti produttivi, nutrizionali e culturali dei salumi, sia in Italia sia all'estero, promuovendo un patrimonio gastronomico unico al mondo.

**L'Istituto Salumi Italiani Tutelati (ISIT)** svolge un coordinamento a livello strategico e operativo fra i Consorzi di tutela delle DOP e IGP del comparto salumi, vantando una solida rappresentatività nel comparto delle produzioni tipiche; supporta, inoltre, le produzioni tutelate che non hanno ancora un proprio organismo di rappresentanza.

Fanno parte di ISIT: Consorzio Cacciatore, Consorzio del Culatello di Zibello, Consorzio del Prosciutto Modena, Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Consorzio del Prosciutto Toscano, Consorzio del Salame Brianza, Consorzio del Salame di Varzi, Consorzio Mortadella Bologna, Consorzio per la tutela del nome Bresaola della Valtellina, Consorzio di tutela dei Salumi di Calabria a DOP, Consorzio Salame Piemonte, Consorzio Salumi Tipici Piacentini, Consorzio tutela Speck Alto Adige, Consorzio Zampone Modena Cotichino Modena.

**Per maggiori informazioni contattare:** Tiziana Formisano - Ufficio Stampa ASSICA - 339 4902777 - 02 892590.1 – [formisano@assica.it](mailto:formisano@assica.it)