



Reporter del Gusto 2010



Giappone: Paese protagonista della quinta edizione del Premio “Reporter del Gusto”

I 9 giornalisti vincitori - di cui 5 giapponesi – verranno premiati a Roma, domani, 23 febbraio, presso la Terrazza La Limonaia, Hotel Splendide Royal – Via di Porta Pinciana 14.

Alla serata di premiazione interverranno l’Ambasciatore Giapponese in Italia Hiroyasu Ando, il Presidente della Fondazione Italia-Giappone e Presidente ICE, Umberto Vattani, il Presidente di IVSI, Nicola Levoni. Moderatore Roberto Iotti, Direttore Comunicazione di Confindustria.

Secondo le prime anticipazioni dei dati export 2009, exploit della salumeria italiana in Giappone: +13,8% nei primi 11 mesi

Milano 22 febbraio 2010 - Il premio Reporter del Gusto, promosso da IVSI (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani) con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali è arrivato alla quinta edizione. Nato nel 2004 con lo scopo di segnalare giornali, testate radiotelevisive e giornalisti che nel loro lavoro quotidiano si sono fatti promotori della conoscenza, della qualità e della bontà dei salumi italiani DOP e IGP, oggi è diventato un appuntamento fisso, atteso, che presenta ogni anno elementi di novità.

Il 2010 si caratterizza per essere **l’anno del Giappone**. Nella sezione internazionale, infatti, verranno premiati 5 giornalisti giapponesi che con i loro articoli hanno contribuito a diffondere la conoscenza dei salumi italiani nel Paese del Sol Levante.

I giornalisti premiati – durante la cerimonia di **domani 23 febbraio alle 19.00 presso l’Hotel Splendid Royal, via di Porta Pinciana, 14 a Roma** - saranno **per il Giappone: Kazuma Kamei** del quotidiano MAINICHI SHIMBUN; **Mitsuhiko Terashita** - del mensile AMAKARA TECHO; **Kaneko** del periodico DANCYU; **Ando** del giornale PEN. Nel corso della cerimonia sarà premiata anche **Kaori Shibata** del mensile Ryori Okoku con una Menzione speciale.

Per l’Italia invece i premi andranno a **Ernesto Diffidenti** del settimanale AGRISOLE – IL SOLE 24 ORE; **Alessandra Moneti** dell’Agenzia ANSA; **Gioacchino Bonsignore**, Responsabile della rubrica “Gusto” del TG5- Mediaset; **Mariangela Mollica** per www.leiweb.it del Corriere.

I numerosi articoli giapponesi che hanno concorso per il Premio Reporter del Gusto derivano da un’intensa attività promozionale che l’Istituto ha avviato in Giappone nel 2008 con il contributo dell’Unione Europea e del Ministero delle Politiche Agricole. Missioni di giornalisti in Italia, conferenze stampa, campagna pubblicitaria, trasmissioni televisive, materiale informativo in giapponese e degustazioni nei ristoranti e nei punti vendita sono le attività realizzate dall’IVSI, in collaborazione con l’ufficio ICE di Tokyo.

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Milano Fiori - Strada 4 - Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI)
Tel. 02.892590.1 - Fax 02.57510607 - E-Mail: ivsi@ivsi.it - Web: www.ivsi.it
Partita I.V.A. 08118050155 - Isc. Tribunale Milano R.S. 320222



Reporter del Gusto 2010



L'intensa attività promozionale di IVSI in Giappone ha dato i suoi frutti. **I dati Istat elaborati da ASS.I.CA (Associazione Industriali delle Carni) evidenziano, nei primi 11 mesi del 2009, un significativo aumento delle esportazioni di salumi in Giappone: + 13,8% in termini di quantità e +9,1% in termini di valore.**

Dall'analisi delle esportazioni per prodotti si evince che sono aumentate considerevolmente le spedizioni di mortadelle (+10%), prosciutti cotti (+11,3%), pancette (+39,6%). Queste performance acquistano ancora più valore se si considera che il dato medio dell'export salumi, nei primi 11 mesi, è del + 2,4%.

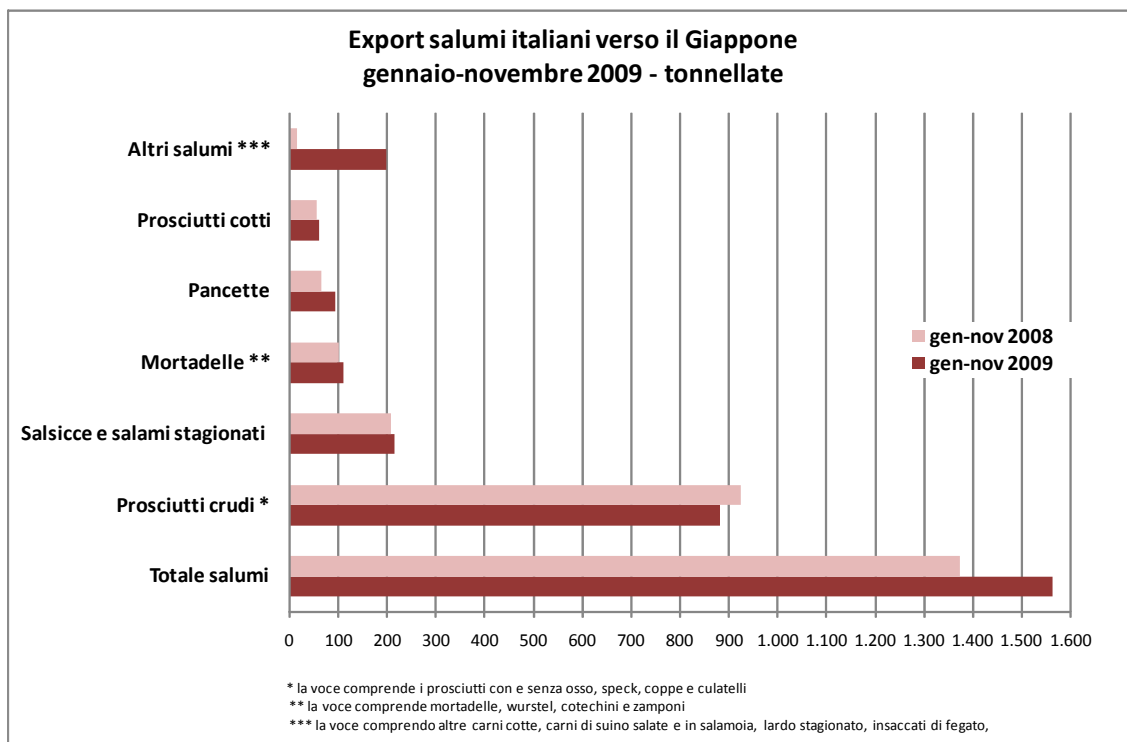
Export salumi italiani verso il Giappone (gennaio-novembre 2009)

	Quantità (tonnellate)			Valori (.000 euro)		
	gen-nov 2009	gen-nov 2008	var % 2009/2008	gen-nov 2009	gen-nov 2008	var % 2009/2008
Prosciutti crudi *	882,8	925,5	-4,6%	11.784	12.243	-3,7%
Salsicce e salami stagionati	213,9	208,5	+2,6%	2.322	2.187	+6,2%
Mortadella **	111,8	101,6	+10,0%	731	650	+12,5%
Pancette	92,9	66,5	+39,6%	749	526	+42,5%
Prosciutti cotti	61,7	55,5	+11,3%	390	382	+1,9%
Altri salumi ***	199,6	15,2	+1212,0%	1.636	155	+955,6%
Totale salumi	1.562,7	1.372,8	+13,8%	17.613	16.143	+9,1%

* la voce comprende i prosciutti con e senza osso, speck, coppe e culatelli

** la voce comprende mortadelle, wurstel, cotechini e zamponi

*** la voce comprendo altre carni cotte, carni di suino salate e in salamoia, lardo stagionato, insaccati di fegato, ecc.





Reporter del Gusto 2010



“Il Giappone è per noi un mercato importante perché, nonostante la notevole distanza, è il quarto mercato di riferimento fra i Paesi Terzi in termini di quantitativi inviati ma è il terzo in termini di fatturato” afferma Nicola Levoni, Presidente dell’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani.

“Il lavoro fatto dall’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, con le aziende esportatrici e le Istituzioni, è stato fondamentale per far conoscere il patrimonio della salumeria italiana in un Paese così distante sia geograficamente sia culturalmente” – prosegue Levoni.

“Questa incisiva attività di promozione dei salumi DOP e IGP in Giappone ci ha dato grandi soddisfazioni, continua Levoni, le stesse che abbiamo ottenuto con il precedente Programma triennale, organizzato dall’IVSI in Giappone subito dopo l’apertura del mercato nipponico ai salumi italiani, nel febbraio del 1999”.

In Giappone il *Made in Italy* è molto apprezzato. Circa un milione di giapponesi visita il nostro Paese ogni anno. In Italia abitano circa 10.000 cittadini giapponesi, attivi in vari settori dell’economia e della cultura (fonte: Ambasciata del Giappone). *“La serata di premiazione ‘Reporter del Gusto’ dedicata al Giappone vuole essere una testimonianza dell’amicizia e della stima che noi abbiamo verso il popolo del Sol Levante”* conclude Levoni.

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

L’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è un Consorzio volontario, senza fini di lucro, che si è costituito nel 1985 in risposta alle crescenti esigenze di informazione da parte dei consumatori con lo scopo di valorizzare l’immagine dei salumi italiani e di promuoverne lo sviluppo dei mercati.

Sul territorio nazionale - oltre alle iniziative di comunicazione rivolte ai mass media, alla classe medica e ai consumatori - l’Istituto ha promosso ricerche di mercato, indagini tecniche, analisi sui prodotti e studi sui principali aspetti e problematiche del mercato. Sul fronte estero sono stati realizzati Programmi di promozione dei salumi italiani in Francia, Germania, Belgio, Svezia, Brasile, Giappone, Russia, Corea del Sud, Canada e Stati Uniti d’America.

Per maggiori informazioni contattare:

Tiziana Formisano - Ufficio Stampa Istituto Valorizzazione Salumi Italiani - Tel. 02/892590.1 – 339 4902777