



# SALUMIAMO®

Comunicato Stampa

## “SalumiAmo” approda nel Regno Unito

**Il mercato britannico per i salumi italiani rappresenta il terzo mercato di riferimento. Nel 2009 le nostre esportazioni sono arrivate a superare le 10.800 tonnellate (+10%) per un valore di oltre 110,6 milioni di euro (+1,9%)**

**Milanofiori 24 maggio 2010 - SALUMIAMO, l’iniziativa dell’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), nata nel 2005 con l’obiettivo di far scoprire ai giovani i prodotti tipici della salumeria italiana attraverso i famosi aperitivi, gli “happy hour, dopo le edizioni in Francia, Belgio e Germania, questa volta arriva in Inghilterra, ed in particolare nella città tra le più trendy d’Europa, Londra.**












**Dal 14 giugno al 2 luglio nei sei locali selezionati (1 Lombard Street, The Living Room, Mews of Mayfair, Dover Street Bar, Raoul’s, The Antologist) si potrà degustare una selezione della salumeria tutelata dai marchi europei DOP e IGP, tra cui la Bresaola della Valtellina, la Mortadella Bologna, il Prosciutto San Daniele e i Salamini Italiani alla Cacciatora.**

La conferenza stampa per annunciare l’iniziativa si terrà domani, martedì **25 maggio** presso l’Haymarket Hotel di Londra con due testimonial d’eccezione: **lo chef Francesco Mazzei**, molto noto nella capitale inglese, con una formazione alle spalle solida, grazie alle sue esperienze nelle cucine europee di grandi cuochi e **lo chef “stellato” Giorgio Locatelli**, considerato il più importante cuoco italiano di Londra (tra i suoi clienti vanta la rockstar Madonna). Proprio nel ristorante diretto da Locatelli, **“Il Refettorio”, il 9 giugno**, dalle 17.00 alle 19.30 ci sarà l’**evento di lancio della campagna SalumiAmo** con un importante momento di degustazione che, attraverso le creazioni dei due grandi chef, farà scoprire l’universo di sapori e di gusti offerto dai salumi italiani.

Inoltre, a giugno è prevista anche una settimana di degustazione, dal 21 al 27 giugno, presso **Partridge’s**, storico e rinomato delicatessen di King’s Road, specializzato in prodotti alimentari di alta qualità. In quei giorni, all’interno di Partridge’s ci saranno assaggi di salumi DOP e IGP e distribuzione di materiale informativo.

**Il mercato britannico per i salumi italiani rappresenta il terzo mercato di riferimento. Nel 2009 le nostre esportazioni sono arrivate a superare le 10.800 tonnellate (+10% rispetto all’anno precedente) per un valore di oltre 110,6 milioni di euro (+1,9% sul 2008), grazie al buon andamento della domanda di prosciutti crudi, mortadella e pancette. In particolare, è risultata notevole la performance della mortadella i cui ordinativi sono più**

che raddoppiati arrivando a superare le 1.550 tonnellate (+154,3%) per un valore di oltre 5 milioni di Euro.

I locali che parteciperanno all'iniziativa		
<p><b>1 Lombard Street</b> Restaurant + Bar 1 Lombard Street, London EC3V 9AA <a href="http://www.1lombardstreet.com">www.1lombardstreet.com</a></p>		
<p><b>The Living Room W1</b> 3-9 Heddon Street, W1B 4BE <a href="http://www.thelivingroom.co.uk/venues/london-w1">www.thelivingroom.co.uk/venues/london-w1</a></p>		
<p><b>Mews of Mayfair</b> 10-11 Lancashire Court, New Bond Street, Mayfair, London W1S 1EY <a href="http://www.mewsofmayfair.com/">www.mewsofmayfair.com/</a></p>		
<p><b>Dover Street Bar + Restaurant</b> 8-10 Dover Street, London W1S 4LQ <a href="http://www.doverst.co.uk">www.doverst.co.uk</a></p>		
<p><b>Raoul's</b> 105 Talbot Road, London W11 2AT <a href="http://www.raoulsgourmet.com">www.raoulsgourmet.com</a></p>		
<p><b>The Antologist</b> 58 Gresham Street, London EC2V 7BB <a href="http://www.theantologistbar.co.uk/">http:// www.theantologistbar.co.uk/</a></p>		

## Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

*L'IVSI è un Consorzio volontario, senza fini di lucro, che si è costituito nel 1985 con lo scopo di valorizzare l'immagine dei salumi italiani e di promuoverne lo sviluppo dei mercati. Collabora, tra gli altri, con l'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) per diffondere una corretta informazione nutrizionale e far conoscere l'alto livello qualitativo dei salumi italiani. 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, Svezia, Brasile, Giappone, Russia, Stati Uniti d'America, Canada e Corea del Sud. [www.salumi-italiani.it](http://www.salumi-italiani.it)*

**Ufficio Stampa: Istituto Valorizzazione Salumi Italiani:** Tiziana Formisano – [formisano@ivsi.it](mailto:formisano@ivsi.it) - tel. 02.8925901 [www.salumi-italiani.it](http://www.salumi-italiani.it)



# SALUMIAMO®

## Export salumi italiani verso il Regno Unito (2009)

	Quantità (tonnellate)			Valori (.000 euro)		
	2009	2008	var % 2009/2008	2009	2008	var % 2009/2008
Salsicce e salami stagionati	3.335,3	3.273,0	+1,9%	33.924	35.461	-4,3%
<b>Totale prosciutti *</b>	<b>2.733,0</b>	<b>2.487,6</b>	<b>+9,9%</b>	<b>44.627</b>	<b>39.029</b>	<b>+14,3%</b>
<b>Mortadella **</b>	<b>1.555,1</b>	<b>611,6</b>	<b>+154,3%</b>	<b>5.187</b>	<b>3.330</b>	<b>+55,8%</b>
<b>Pancette</b>	<b>1.349,1</b>	<b>1.308,2</b>	<b>+3,1%</b>	<b>9.668</b>	<b>10.467</b>	<b>-7,6%</b>
<b>Prosciutti cotti</b>	<b>1.141,8</b>	<b>1.351,9</b>	<b>-15,5%</b>	<b>10.054</b>	<b>11.553</b>	<b>-13,0%</b>
<b>Bresaola</b>	<b>118,9</b>	<b>113,2</b>	<b>+5,1%</b>	<b>2.339</b>	<b>2.332</b>	<b>+0,3%</b>
<b>Altri salumi ***</b>	<b>596,7</b>	<b>704,4</b>	<b>-15,3%</b>	<b>4.844</b>	<b>6.408</b>	<b>-24,4%</b>
<b>Totale salumi</b>	<b>10.830,0</b>	<b>9.849,8</b>	<b>+10,0%</b>	<b>110.642</b>	<b>108.580</b>	<b>+1,9%</b>
* 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 insalamoia, lardo stagionato, insaccati di fegato, ecc.						