



COMUNICATO STAMPA

ASSICA PORTA A TUTTOFOOD INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ CON IL PROGETTO 'TRUST YOUR TASTE'

L'Associazione sarà presente in fiera con una propria "centrale operativa" (Pad. 6, stand H16-H20) per fornire informazioni sul settore e stimolare un confronto su alcuni dei temi più sentiti dai professionisti della filiera suinicola

Milano, 18 ottobre 2021 – ASSICA risponde all'appello lanciato quest'anno da TUTTOFOOD con il claim "Adding Value to Taste" e si presenta all'importante evento milanese con il progetto "Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY", che mette al centro proprio i valori, per proporre un nuovo modello di filiera.

Appuntamento imprescindibile per l'intero ecosistema agro-alimentare e fiera fra le più innovative in Europa, TUTTOFOOD (Milano, 22-26 ottobre) è un punto di riferimento internazionale per gli operatori e il palcoscenico ideale per portare alla ribalta l'approccio innovativo che ASSICA ha deciso di affrontare con questo ambizioso progetto. La campagna, sostenuta dalla Commissione europea nell'ambito del Regolamento UE 1144/2014, intende stimolare il settore ad una maggiore sensibilità ai temi della sostenibilità, dalle fasi iniziali fino alla distribuzione. Verso i consumatori, il programma lavora per migliorare l'immagine e il percepito di carne suina e salumi, anche raccontando il migliorato profilo nutrizionale di questi prodotti, e rendendo gli utenti più informati e consapevoli nelle loro scelte di consumo.

ASSICA, Partner di TUTTOFOOD dal 2013, sarà presente con un proprio stand (Pad. 6, stand H16-H20) che si trasformerà per cinque giorni in una vera e propria centrale operativa, per fornire informazioni sul settore, incontrare le aziende e gli operatori della filiera del mondo carni e salumi e spiegare il supporto che l'Associazione fornisce attraverso i suoi servizi alle imprese. "La nostra partecipazione risponde all'esigenza che il settore ha di guardare ai mercati esteri e di confrontarsi su un piano internazionale – ha dichiarato Davide Calderone, Direttore di ASSICA. I nostri associati si aspettano di fare business in fiera, di incontrare i buyer internazionali, di incontrare gli operatori proprio come un'occasione molto importante per sviluppare il proprio mercato. La fiera è un'occasione irrinunciabile per creare business, per individuare possibilità di crescita, per generare investimenti e portare i nostri prodotti soprattutto all'estero. Ma è anche un importante momento di confronto e riflessione sull'innovazione e il futuro dell'ecosistema agro-alimentare, temi sui quali ASSICA è impegnata da anni, e ora più che mai, portandoli all'attenzione anche sul piano europeo". La presenza dell'Associazione è infatti particolarmente focalizzata quest'anno sul programma di promozione europeo "Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY" che mira a diffondere alcuni valori e concetti chiave, come la qualità della produzione dei salumi, ottenuta nel rispetto degli standard europei, la sicurezza alimentare, il benessere animale e più in generale il concetto di produzione sostenibile, che sono attualmente fra gli aspetti più dibattuti in Europa (e non solo).

A TUTTOFOOD, ASSICA organizza inoltre tre appuntamenti per gli operatori del settore, che





toccheranno questioni di vivo interesse per i professionisti:

- il primo workshop, dal titolo **"Export in salsa Brexit"** (23 ottobre - Retail Plaza, ore 15.30), affronta il tema della libera circolazione di persone, beni, servizi e capitali fra Europa e Regno Unito, dopo l'uscita di quest'ultimo dal mercato unico europeo.
- Seguirà poi **"Il consumo dei salumi in Italia: dati, trend e novità dal mercato"** (24 ottobre - Retail Plaza, ore 17.00), un focus sul mercato italiano dei salumi, con un'analisi dei consumi e delle principali tendenze in atto, realizzato in collaborazione con IRI, società di ricerche specializzata in big data, analytics e insight.
- Chiuderà il ciclo di incontri targati ASSICA un workshop tecnico dal titolo **"Pratiche sleali nella filiera agroalimentare: i passi avanti"** (25 ottobre - Retail Plaza, ore 15.30), che affronterà le novità, i punti irrisolti e le criticità operative che si prefigurano nel recepimento della direttiva 633/2019, attesa da tutti gli operatori della filiera agroalimentare, che pone le basi per un nuovo approccio alla disciplina delle pratiche commerciali tra operatori.

"Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY", il progetto promosso da ASSICA con l'obiettivo di migliorare il grado di conoscenza e consumo consapevole dei prodotti agricoli UE, attraverso la promozione della cultura produttiva della carne suina e dei salumi, valorizzando gli alti standard europei e la grande tradizione storica che contraddistingue questo comparto. Il Progetto ha durata triennale (2021-2024), si svolge in Italia e Belgio e gode del co-finanziamento dalla Commissione Europea nell'ambito del Regolamento (UE) 1144/2014 (Azioni di informazione e di promozione riguardanti i prodotti agricoli nel mercato interno).

ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della 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 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.

Ufficio Stampa – Progetto Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY Blancdenoir
Francesca Goffi - francesca@blancdenoir.it – tel. 030 7741535 – cell. 347 9186442

Ufficio Stampa – Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi -Tiziana Formisano –



Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.





CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ



formisano@assica.it – tel. 02 8925901 – cell. 346 8734426



Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

