



COMUNICATO STAMPA

PER L'AUTUNNO/INVERNO 2023 SALUMI E CARNE DI MAIALE SI VESTONO DEI SAPORI E PROFUMI DEL BOSCO

ASSICA presenta su www.trustyourtaste.eu e su YouTube 8 nuove ricette "passepartout" con ingredienti di stagione, subito pronte da mettere in tavola ma adatte anche alle Feste

Milano, 13 novembre 2023 – **Salame, Prosciutto Cotto, Bresaola, Lardo, Stinco, Costine, Filetto di maiale e Salsiccia** sono gli 8 protagonisti delle **nuove ricette promosse da ASSICA (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi aderente a Confindustria)** per l'autunno/inverno 2023, stagione in cui il consumo di questi prodotti è sicuramente diffuso.

Otto suggerimenti d'autore, a firma dello **chef Walter Zanoni**, in linea con le tendenze più contemporanee. "Le ricette ideate valorizzano i salumi e le carni di maiale abbinandoli ad alcuni ingredienti e alimenti tipici di questa stagione – spiega lo Chef -. **Ruotano attorno a sapori e profumi "di bosco", per privilegiare la scelta di ingredienti di stagione, e sono pensate per le esigenze del consumatore di oggi. Le definirei "passepartout": cotture rapide, passaggi veloci, accostamenti che osano e una cura del lato anche estetico degli impiattamenti le rendono adatte sia per le occasioni speciali, per incuriosire l'appassionato food lover che cerca spunti creativi e nuovi abbinamenti, che nel rispondere all'esigenza di cucinare in poco tempo e portare in tavola qualcosa di sfizioso, anche all'ultimo momento".**

L'attenzione alle esigenze del consumatore e la scelta di mostrare l'aspetto più insolito e versatile di salumi e carni di maiale, al di fuori delle ricette classiche della tradizione, sono driver che connotano tutte le attività del progetto "**Trust Your Taste, Choose European Quality**" www.trustyourtaste.eu. Chef Zanoni ha ben interpretato i prodotti selezionati e ha dato vita a **8 golose e inedite proposte, che combinano al meglio i piatti iconici di Italia e Belgio**, i due paesi più direttamente coinvolti nel progetto:

- [WAFFLE FARCITO CON PROSCIUTTO COTTO, CREMA DI ZUCCA, BRIE E VALERIANA](#)
- [PINSA, SALAME, STRACCIATELLA, CHUTNEY DI POMODORINI GIALLI E SPINACINO FRESCO](#)
- [MILLEFOGLIE DI BRESAOLA, STRACCHINO, PESTO DI RUCOLA, POMODORO SECCO](#)
- [CROSTONE DI PANE INTEGRALE, CON LARDO, MIELE E CASTAGNE](#)
- [FREGOLA SALSICCIA E FUNGHI](#)
- [FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI NOCCIOLE, CAVOLO NERO SALTATO E PURÈ DI TOPINAMBUR](#)
- [MEZZO PACCHERO CON COSTINE DI MAIALE](#)
- [TORTELLO RIPIENO DI STINCO DI MAIALE, FONDATA DI PIAVE E DEMI GLACÉ](#)

Le videoricette sono sottotitolate in italiano, inglese e francese e sono **disponibili sul portale del progetto e nel canale YouTube dedicato**. Nel sito è descritto anche l'intero procedimento, così da facilitare chi voglia cimentarsi nella cucina.





“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 – A S S I C A Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi
Tiziana Formisano – 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.

