



COMUNICATO STAMPA

SALUMI E CARNE SUINA IN VETRINA PER ASSICA CON TRUST YOUR TASTE

A febbraio il progetto "Trust Your Taste – Choose European Quality" di ASSICA dà appuntamento ai consumatori in circa 70 negozi e botteghe in 15 città in tutta Italia con informazioni, gadget e un ricettario digitale

Milano, 5 febbraio 2024 – Da oggi, circa 70 salumieri e macellai italiani, da Torino a Palermo, indosseranno la "divisa" di "Trust Your Taste, Choose European Quality" per farsi portavoce e garanti dell'eccezionale qualità dei salumi e della carne suina. In bottega, oltre ai loro preziosi consigli, verranno offerti ai consumatori materiali di approfondimento, gadget e un ricettario digitale, con proposte sfiziose e attente allo spreco.

La campagna nei punti vendita **torna rinnovata dopo il successo delle passate edizioni**, con numeri in continua crescita: 50 negozi e 30.000 consumatori coinvolti nel 2022, 65 negozi e 40.000 persone nel 2023. L'iniziativa è promossa da **ASSICA** (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi) nell'ambito del progetto www.trustyourtaste.eu. Sul sito è disponibile l'elenco completo delle realtà che hanno aderito, distribuite in ben 15 città su tutto il territorio nazionale, isole comprese. La campagna proseguirà fino al 29 febbraio.

I professionisti coinvolti sono "Trust Your Taste Certified", una certificazione che attesta la loro conoscenza delle tematiche approfondite nella "Academy", disponibile su <https://www.trustyourtaste.eu/category/per-gli-operatori/video-operatori/>, l'articolato percorso di formazione online messo a loro disposizione da ASSICA. Quella del **macellaio o salumiere è infatti una professione delicata** in cui la sapienza e l'artigianalità si uniscono ad un continuo aggiornamento professionale, per rispondere alle nuove esigenze e ai gusti in divenire del consumatore, sempre più sensibile alla sostenibilità, alla sicurezza alimentare e alla tracciabilità della filiera. Fra le responsabilità in capo a salumieri e macellai vi è proprio la **valorizzazione del prodotto**, sia delle preziose e innumerevoli specialità di salumeria vanto del nostro Paese, che della carne suina nei suoi vari tagli, compresi quelli meno conosciuti. Il ricettario, che sarà consultabile sempre dal sito del progetto Trust Your taste, è un ottimo strumento per sperimentare la varietà di combinazioni possibili e la versatilità dei salumi e della carne. Fra le proposte, "Fiori di zucca con speck e mozzarella", "Risotto salsiccia, radicchio e noci", "Garganelli con pancetta, asparagi e tartufo nero" e "Spezzatino cremoso in salsa di funghi".

Rendere i consumatori più informati e consapevoli è il **focus di "Trust Your Taste, Choose European Quality"**, il progetto voluto da ASSICA per promuovere la cultura produttiva della carne suina e dei salumi, valorizzando gli alti standard europei e la grande tradizione storica che contraddistingue questo comparto. **Il Progetto, che**





coinvolge dal 2021 Italia e Belgio, ha nuovamente ottenuto il supporto della Commissione Europea nell'ambito del Regolamento (UE) 1144/2014 e proseguirà per un altro triennio.

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 - 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.

