



## COMUNICATO STAMPA

# "TRUST YOUR TASTE" VINCE LA SFIDA E INCASSA LA FIDUCIA DI CONSUMATORI E PROFESSIONISTI

**Ottimo bilancio per il progetto di ASSICA dedicato a salumi e carne suina che in soli 3 anni ha informato milioni di persone in Italia e Belgio e formato 300.000 operatori.**

**Milano, 13 marzo 2024** – Il progetto era ambizioso, ma oggi ASSICA può affermare di aver pienamente vinto la sfida: **"Trust Your Taste, Choose European Quality" chiude i primi 3 anni di attività con un bilancio straordinario, sia in termini di numeri raggiunti che di efficacia.** *"L'obiettivo era chiamare a raccolta il settore suinicolo per stabilire una rinnovata fiducia da parte dei consumatori di Italia e Belgio, Paesi coinvolti dalla campagna. Non ci aspettavamo un'accoglienza così calorosa, ben oltre le aspettative prefissate, ma questo è il segno più evidente di quanto la nostra intuizione di ripensare alcuni paradigmi fosse, non solo necessaria, ma anche urgente. Siamo fieri degli obiettivi già raggiunti e del coinvolgimento della nostra filiera, che si è messa in gioco ed attivamente impegnata nel cambiamento. Da qui siamo pronti a proseguire, per un ulteriore sviluppo del progetto che ci accompagnerà ancora per il prossimo triennio - afferma Davide Calderone, Direttore di ASSICA.*

**I principali messaggi** di "Trust Your Taste, Choose European Quality" sono stati la sicurezza dei sistemi produttivi, i valori nutrizionali, la sostenibilità, il benessere animale e la crescente attenzione che gli operatori del settore dedicano a queste tematiche e, più in generale, alla qualità. **Questa una sintesi dei risultati:**

- **16 seminari e corsi didattici** realizzati a beneficio di **oltre 800 operatori e aziende** per un totale di **più di 20 ore di formazione** ed altrettanti docenti esperti coinvolti per affrontare i **temi cardine dello sviluppo sostenibile e dell'innovazione.**
- una **video Academy** – un articolato percorso di *e-learning* che si compone di **nove video formativi** per gli operatori focalizzato su materie chiave per il settore **in grado di raggiungere oltre 300.000 professionisti** (<https://www.trustyourtaste.eu/per-gli-operatori/e-online-lacademy-di-trust-your-taste/>).
- **circa 20 milioni di persone raggiunte in ogni annualità**, in Italia e in Belgio, con l'attività divulgativa e informativa, on-line e sui media tradizionali
- un canale YouTube con circa 500 iscritti e 12 video ricette dedicate alla valorizzazione di carne suina e salumi anche in chiave 'antispreco', che hanno raccolto **oltre 400.000 visualizzazioni totali e circa 25.000 visualizzazioni medie** (<https://www.trustyourtaste.eu/category/per-i-consumatori/video-consumatori/>)
- **oltre 66.000 persone incontrate** durante le attività promozionali in **183 salumerie e macellerie italiane**, occasione anche per ribadire il ruolo del salumiere come figura professionale garante della qualità della materia prima ed alleato del consumatore.





I numeri di [www.trustyourtaste.eu](http://www.trustyourtaste.eu) sono ancora più straordinari se si considerano le condizioni eccezionali che hanno colpito la filiera recentemente, dall'aumento dei costi di produzione, che ha gravato in modo particolare sulle aziende della salumeria, all'emergenza peste suina africana e alle sue conseguenze sull'export e sulla reputazione del settore. *“Come ASSICA abbiamo risposto promuovendo una **crecente sostenibilità del settore**, senza trascurare azioni in grado di aumentare la consapevolezza dei consumatori, come l'impegno per la lotta allo spreco alimentare – continua Calderone – Il progetto Trust Your Taste è stato e continuerà ad essere – grazie anche al sostegno dell'Unione Europea - un tassello fondamentale di questa strategia ed anche un'importante cartina di tornasole per comprendere in tempo reale le risposte di operatori e consumatori”.*

Consumatori che ribadiscono il loro apprezzamento per la carne suina e i salumi italiani: **nel periodo gennaio-novembre 2023**, secondo l'elaborazione di Assica su dati ISTAT, le esportazioni **di salumi italiani sono cresciute**, toccando quota 190.880 ton per un fatturato di 1.976,4 milioni di euro registrando **un +7% in quantità e un +9,5% in valore**. In **Belgio**, paese obiettivo del progetto (oltre all'Italia), nel periodo gennaio-novembre 2023 le esportazioni di salumi italiani hanno raggiunto quota 9.337 tonnellate, per un valore di 109,8 milioni di euro, registrando un **+ 13,1% in volume e un + 9,8% in valore**. Sia a volume sia a valore il risultato dei primi 11 mesi del 2023 supera quello dell'intero 2022.

\*\*\*

**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” Blanccenoir Comunicazione  
Francesca Goffi – [f.goffi@blanccenoir.it](mailto:f.goffi@blanccenoir.it) – tel. 030 7741535 – cell. 347 9186442

**Ufficio Stampa** – Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi  
Tiziana Formisano – [formisano@assica.it](mailto:formisano@assica.it) – tel. 02 8925901 – cell. 346 8734426

