



SALAME PIEMONTE IGP

CHIUDE IL 2022 CON UN CALO PRODUZIONE ED EXPORT - 10% TIENE L'AFFETTATO, IN LEGGERA CRESCITA IL FATTURATO



MilanoFiori, 30 marzo 2023 – Il Consorzio del Salame Piemonte chiude il 2022 con un generale calo delle performance, in parte controbilanciato dall'incremento del fatturato. La produzione ammonta a 168.700 kg circa, ma calcolati sul prodotto fresco e non più sul venduto (questo è dovuto all'ente certificatore che ha variato il parametro di riferimento) riproporzionando questo valore ai dati degli anni precedenti (bisogna togliere circa un 30% di calo peso) si ottiene **un dato di produzione di circa 120.000 kg pari a un - 10% rispetto al 2021.**

L'export vale sempre il 10% del volume e anche questo canale, rispetto al 2021, **ha registrato una contrazione del 10%.** Il motivo principale è dovuto alla **chiusura del mercato giapponese** che rappresenta, da solo, ben il 20% del totale export del Salame Piemonte IGP.

Il fatturato alla produzione del 2022, pari a € 1.760.582, **ha fatto registrare un aumento del 2,5%** rispetto al valore 2021 di € 1.717.641,76 (Fonte: ISMEA). Tale incremento si è verificato a seguito dall'applicazione dell'aumento del listino prezzi, resosi oltremodo necessario a causa dell'aumento dei costi energetici.

Sul fronte del prodotto affettato in vaschetta sono state vendute 410.000 confezioni nel 2022 che, raffrontate con quelle del 2021, evidenziano una sostanziale tenuta. Le quote tra affettato e intero restano invariate

rispetto allo scorso anno, anche se i produttori si stanno concentrando molto di più sullo sviluppo di nuove referenze affettate rispetto a quelle intere, tenendo anche conto che oggi l'affettato rappresenta più della metà del business del Salame Piemonte con una quota del 53% nel mercato interno e con un peso dell'affettato sul prodotto intero ancora maggiore sul mercato estero, attestandosi su un valore del 65%, stabile rispetto allo scorso anno.

*“In generale, l'andamento negativo del 2022 è da imputarsi all'aumento del tasso di inflazione che, recentemente, ha raggiunto tassi a due cifre che non si registravano dagli anni '80 del secolo scorso e che ha eroso la capacità di spesa del consumatore finale, oggi molto più attento negli acquisti alimentari – commenta **Daniele Veglio**, presidente del Consorzio Salame Piemonte che prosegue – a questo va aggiunto il fatto che il disciplinare richiede, per il prodotto intero, una pezzatura minima di 400g, che in questo momento di rincari, produce un prezzo /pezzo molto elevato, rispetto a prodotti che, con grammature molto più basse 150/200 gr a parità di €/kg, sono molto più abordabili e competitive sul prezzo/pezzo. Ad ogni modo, i dati del 1° bimestre 2023 ci dicono che sul fronte produzione si è registrato un leggero aumento pari a 1,5%, il che ci induce a ben sperare sulla possibile inversione di tendenza con un ritorno ad incrementi più consistenti per la fine dell'anno”.*

Il Consorzio del Salame Piemonte nasce nel 2006, finalizzato a promuovere e tutelare il Salame Piemonte. L'iter di riconoscimento, avviato presso le competenti sedi regionali, nazionali e comunitarie, sfocia nel luglio 2015 nel riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con decreto 27/1/2016, ha riconosciuto il Consorzio Salame Piemonte IGP ai sensi della legislazione vigente affidandogli, in particolare, l'incarico di tutela, promozione, valorizzazione, informazione al consumatore e cura generale degli interessi della denominazione “Salame Piemonte”. La sede legale ed operativa del Consorzio è presso gli uffici di Confindustria Piemonte, in via Vincenzo Vela 23, a Torino.

Uff. stampa Consorzio Salame Piemonte: **Augusto Cosimi** – cosimi@isitsalumi.it - Tel. 02 8925901 – Cell. 335 7271526