



## Comunicato Stampa

### Al via il progetto s\_CacciaPensieri, al centro della nuova campagna social del Consorzio Cacciatore Italiano

*Dal 16 giugno, tre diversi momenti per raccontare ai consumatori le  
caratteristiche e la qualità del Cacciatore Italiano, uno dei salami DOP  
più amati in Italia e all'estero*

Milanofiori, 16 giugno '23 - Proseguono le attività di comunicazione social del **Consorzio Cacciatore Italiano** che raggruppa la quasi totalità delle aziende che in Italia producono i **Salamini Italiani alla Cacciatura DOP**, con una campagna social che inizierà il 16 giugno e che si articolerà in 3 momenti.

Il progetto - realizzato in collaborazione con Chef in Camicia - la media company italiana che racconta il food attraverso la realizzazione e la pubblicazione quotidiana di nuove ricette - si chiama **s\_CacciaPensieri** ed ha un chiaro intento educational.

Infatti, l'obiettivo del progetto mira ad informare in modo corretto i consumatori che potranno gustare il Cacciatore Italiano - salame dalle origini antichissime, risalenti addirittura all'epoca etrusca - senza "pensieri", in totale tranquillità, consapevoli che stanno portando sulle proprie tavole un prodotto di alta qualità, tutelato dal marchio DOP e dai valori nutrizionali in linea con le esigenze della moderna scienza nutrizionale.

Tre i momenti per raccontarne caratteristiche, abbinamenti in cucina e valori legati alla DOP: così si parte con una ricetta ideata dalla Blogger Giulia Leoni, in arte "La Mentha Piperita", creative del team Chef in Camicia, che ci propone una ricetta tramandata da sua nonna ed interpretata in chiave moderna: *Gnocchetti sardi con Salamini italiani alla Cacciatura DOP*. Il secondo atto vede la presentazione di una ricetta realizzata a 4 mani fra l'Ambassador del Consorzio Cacciatore Italiano, la blogger Valentina Tozza - in arte "La cucina che Vale" - e Luca Palomba, in arte Lello Pannello, uno dei fondatori della community digital partner del progetto. Chiude il cerchio un video educational con protagonista Jacopo, della Redazione di Chef in Camicia, incentrato sui valori della DOP: il rispetto dell'**antica ricetta tradizionale**, l'utilizzo di **carni di alta qualità** provenienti solo da suini nati e allevati esclusivamente in Italia, il **costante controllo della produzione** e le sue **superiori caratteristiche qualitative e nutrizionali**. In altre parole, il marchio di qualità DOP dà la certezza di gustare il vero "Cacciatore italiano", fatto secondo la tradizione.

Il progetto è pensato per essere fruito sui canali web e digital allo scopo di raggiungere e parlare al più ampio e trasversale target social, con un occhio particolare per le nuove generazioni.

Tutti i video, a partire da venerdì 16 giugno e con cadenza settimanale fino a fine mese, saranno veicolati sui canali You tube, Facebook, Instagram e TiK ToK di Chef in Camicia e del Consorzio Cacciatore Italiano, oltre che sul sito ufficiale dello stesso alla pagina [www.salamecacciatore.it/progetto\\_editoriale/scacciapensieri](http://www.salamecacciatore.it/progetto_editoriale/scacciapensieri)

## Consorzio Cacciatore Italiano

*Costituitosi a maggio del 2003, con lo scopo di proteggere e promuovere i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il Consorzio Cacciatore rappresenta oggi 23 aziende. I consorziati hanno un'etichettatura comune e uniforme (un tassello consortile di facile e d'immediata identificazione) per facilitare la riconoscibilità del prodotto per il consumatore. Il Consorzio ha la facoltà di agire su tutta la filiera del prodotto Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, anche verso i soggetti non consorziati; dispone di poteri di vigilanza, grazie anche a propri "agenti vigilatori" in grado di contrastare abusi, imitazioni, atti di pirateria e contraffazione su tutto il territorio nazionale e non solo. È promotore di programmi per migliorare la qualità della produzione in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto tutelato.*

*Il riconoscimento del Consorzio da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – avvenuto nel 2005 – lo rende l'organo ufficialmente accreditato a svolgere le funzioni di informazione, tutela e valorizzazione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.*

---

**Per ulteriori informazioni:** Ufficio Stampa - Loredana Biscione - [biscione@assica.it](mailto:biscione@assica.it) - 02.8925901