



Assegnato a Roma il premio indetto dal consorzio di tutela del Salame Cacciatore DOP

Roberto Cammarelle è “Tagliato per lo sport” 2012

Milano, 3 ottobre - **Lorenzo Beretta**, Presidente del Consorzio di tutela del Salame Cacciatore DOP, lo scorso mercoledì 26 settembre a Roma ha consegnato il premio *“Tagliato per lo sport”* 2012 al pugile olimpionico della categoria supermassimi **Roberto Cammarelle**, già vincitore di tre medaglie olimpiche: di bronzo ad Atene 2004, d'oro a Pechino 2008 e d'argento a Londra 2012.

La consegna del premio, alla sua prima edizione, è avvenuta nella suggestiva cornice di uno dei circoli sportivi più prestigiosi della capitale, il Tennis Club Parioli, a margine di una serata interamente dedicata ai temi della nutrizione e dello sport.

“Roberto è un vero campione, simbolo e orgoglio del nostro Paese, e il 12 agosto scorso a Londra gli è stata ingiustamente negata la possibilità di replicare il trionfo di Pechino - afferma Lorenzo Beretta - e questo riconoscimento vuole premiare non solo le sue indubbe qualità di atleta ma anche l'eccezionale spirito con cui ha saputo accettare un verdetto contestatissimo”.

L'evento, condotto da **Marco Franzelli** (capo redattore Tg1), ha visto una giuria composta da illustri personaggi del mondo dello sport (**Maurizio Romeo**, Presidente del Tennis Club Parioli, e **Zibi Boniek**, Direttore sportivo del Tennis Club Parioli), della gastronomia (lo chef **Fabio Campoli**) e della nutrizione (**Pietro Migliaccio** ed **Elisabetta Bernardi**), per sottolineare la rilevanza di una corretta ed equilibrata alimentazione nella vita degli sportivi.

È stata l'occasione per presentare la nuova pubblicazione del Prof. Migliaccio e della Dr.ssa Bernardi **“Salamini Italiani alla Cacciatora DOP: tagliati per lo sport”** e richiamare i risultati della recente indagine condotta da INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) sui valori nutrizionali dei salumi italiani, dalla quale risulta un netto miglioramento generale che li vede sempre più allineati alle crescenti esigenze salutistiche dei consumatori e alle moderne raccomandazioni in campo nutrizionale.

Ad esempio il Salame Cacciatore ha visto diminuire i grassi del 4% e il sale del 18%.

In questo contesto appare dunque evidente il connubio positivo tra Salame Cacciatore e sport. Infatti le preziose proteine ad alto valore biologico, le vitamine e i sali minerali contenuti in questo salamino lo rendono indicato per il reintegro dei nutrienti persi durante l'esercizio fisico, soprattutto se consumato a breve distanza dal termine dell'attività.

Il Consorzio Cacciatore ha messo in palio, oltre alla targa celebrativa consegnata a Roberto Cammarelle, anche **1.000 Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**, che il pugile ha deciso di destinare alla Onlus “Sport senza frontiere”, per supportarla in un progetto di integrazione sociale e garanzia del diritto allo sport, rivolto a bambini e adolescenti in situazione di disagio psicologico, sociale, economico, fisico o familiare.



A margine della serata Roberto Cammarelle, visibilmente soddisfatto per le meritate parole di elogio spese nei suoi confronti dagli illustri ospiti presenti, ha commentato “per la prima volta sono contento di aver preso del salame!”.

Consorzio Cacciatore

Costitutosi a maggio del 2003, con lo scopo di proteggere e promuovere i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il Consorzio Cacciatore vede l'adesione di 28 imprese. Il Consorzio ha una 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” che lavorano per contrastare abusi, atti di pirateria e contraffazione su tutto il territorio nazionale e non solo.

E' promotore di programmi per migliorare la qualità della produzione in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto tutelato. Infine, il riconoscimento ministeriale consente al Consorzio di svolgere le azioni di tutela previste dalla legislazione nazionale in tema di prodotti a marchio DOP-IGP.

Per ulteriori informazioni - 02 8925901

Ufficio Stampa: **Tiziana Formisano** – formisano@ivsi.it
Fabio Onano – onano@ivsi.it