

AL VIA LA NUOVA CAMPAGNA IVSI IN GIAPPONE

Al centro di SalumiAmo DOP le eccellenze della salumeria italiana e del nostro stile di vita

Export 2015 dei salumi italiani in Giappone: 3.358 tonnellate per un valore di 34,2 milioni di euro

Milanofiori, 7 aprile 2016 - L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) è in Giappone, a Tokyo, per la presentazione ufficiale del Programma "Salumiamo DOP". La settimana è iniziata **lunedì 4 aprile** con la **conferenza stampa** a cui hanno partecipato decine di giornalisti della stampa giapponese, oltre ad una larga rappresentanza di **operatori del settore food**, sempre molto attenti alle novità provenienti dal mercato agroalimentare europeo. La prima sessione di impegni, terminerà domani, venerdì 8 aprile, quando si chiuderà la **due-giorni di incontri b2b** fra le aziende italiane e i professionisti giapponesi del settore, intenzionati a conoscere più a fondo i prodotti della nostra tradizione, per portarli sulle tavole dei consumatori locali.

SalumiAmo DOP è una **campagna** di informazione e promozione – di durata **biennale** e con un budget complessivo di 800.000 € - realizzata da IVSI, **con il contributo dell'Unione europea e dello Stato Italiano** e con la collaborazione dell'agenzia ICE di Tokyo.

Nell'ambito della campagna verranno realizzate numerose attività: corsi di cucina e *showcooking*, degustazioni nei ristoranti e nei punti vendita di diverse città giapponesi, incontri con gli operatori, opuscoli allegati a importanti riviste e materiale informativo, incontri con la stampa e viaggi in Italia per il Premio giornalistico Reporter del Gusto.

L'obiettivo di tutte le iniziative della campagna SalumiAmo DOP è quello di comunicare e spiegare al consumatore giapponese l'importanza della provenienza di determinati prodotti, delle loro certificazioni DOP e IGP, delle caratteristiche del territorio d'origine, delle tecniche di produzione e i valori nutrizionali che rendono autentici e inimitabili i salumi italiani. Una kermesse ricca di sapori, profumi e gusti, in cui il consumatore giapponese potrà scoprire i diversi salumi e il loro utilizzo nelle occasioni di festa o di vita quotidiana, immergendosi così nello stile di vita italiano.

Per l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani si tratta della **terza iniziativa in Giappone**. La prima è stata realizzata nel 2000-2003, subito dopo l'apertura del mercato nipponico ai salumi italiani (avvenuta nel febbraio 1999), mentre la seconda è stata svolta nel 2008-2010, anch'essa con il contributo europeo e dello Stato italiano.

Il Giappone è uno dei principali Paesi di riferimento per le esportazioni dei salumi italiani, con 3.358 tonnellate per un valore di 34,2 milioni di euro nel 2015.

Gli scambi consolidatisi a partire dall'apertura del mercato nipponico nel 1999 (con appena 500 tonnellate di salumi per un valore di 6,4 milioni di



euro) rappresenta un modello cui ispirarsi per tutte le aziende del settore. A differenza della Svizzera, vicina geograficamente e anche culturalmente, o degli Stati Uniti, lontani geograficamente ma con forti legami culturali, grazie alla presenza di una forte comunità italiana, il Giappone ha rappresentato una sfida e una occasione di crescita unici per l'intero comparto.

“Con il Giappone abbiamo un rapporto consolidato di amicizia e rispetto – ha affermato *Francesco Pizzagalli*, Presidente dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. Il consumatore giapponese è molto attento alla qualità dei cibi e, oltre al gusto, cerca un prodotto sano e genuino. I nostri salumi –rispondono a queste richieste”.



SALUMIAMO 

PIACERE, SALUMI!

はじめまして
サルミってご存知ですか？

品質、伝統の味わい
そんな情熱たちが作り上げた
美味しいサルミたち、
ご紹介します。

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE** 

La campagna informativa scelta da IVSI per tradurre in immagini SalumiAmo in Giappone è una tavolata di amici uniti dalla passione per i salumi che si divertono nella città eterna, in via Margutta 51 (lo stesso indirizzo citato nel cult movie *Vacanze Romane*). Il *concept* ideato da IVSI, infatti, nasce dall'unione di due parole – Salumi e Amore - che insieme indicano la passione per i salumi e l'idea della condivisione e socializzazione, sentimenti che accomunano e riflettono l'anima degli italiani.

E' stata inoltre realizzata una brochure informativa sui salumi italiani che comprende oltre a tante informazioni e curiosità sui prodotti, anche le ricette firmate dallo chef giapponese Kotaro Noda.

Chi è lo chef Kotaro Noda



Arrivato in Italia 17 anni fa, con una laurea in marketing, Noda ha sposato la cucina italiana e la metodica orientale. La sua natura giapponese emerge nel trattamento della materia prima e nei suoi impiattamenti, il rispetto della tradizione italiana si ritrova nelle preparazioni di grandi classici regionali come l'amatriciana, la carbonara o il cacio e pepe.

Ha cominciato la sua carriera con Gualtiero Marchesi a Kobe, con Enrico Crippa e poi all'Enoteca Pinchiorri di Firenze. Ha guadagnato una stella Michelin presso l'Enoteca La Torre di Viterbo e due forchette nella guida del Gambero Rosso per la sua cucina al ristorante Magnolia nel Jumeirah Grand Hotel di Via Veneto a Roma. Dopo un periodo a Copenhagen, presso i ristoranti di Noma e Geranium, ha deciso di tornare in Italia, a Roma, al Bistrot64, per far conoscere la sua cucina ed esaltare il connubio tra due grandi culture, quella italiana e quella giapponese.

RSVP: Ufficio Stampa IVSI – Tiziana Formisano – 02 8925901 – formisano@ivsi.it