



Quest'estate la merenda sulle spiagge della Riviera Romagnola è a base di Salame Cacciatore DOP

***Da giugno ad agosto, i bagnanti di sei località della Riviera Romagnola potranno sfidarsi
nella realizzazione di un panino Gourmet a base di Salame Cacciatore DOP***

Milanofiori, 23 giugno 2016 - Durante la terza edizione di Beach4Eat, il tour itinerante di sei tappe lungo la riviera romagnola in programma dal 25 giugno al 29 agosto, sarà il **Salame Cacciatore DOP** ad essere protagonista delle merende in spiaggia.

Mare, relax, sport e panini al **Salame Cacciatore**: questi gli ingredienti per trascorrere un'estate all'insegna del giusto equilibrio fra attività sportiva e dieta bilanciata.

Come nelle due passate edizioni, anche quest'anno il format "all day long" di Beach4Eat vedrà un susseguirsi di imperdibili eventi on the beach che interesseranno tutta la giornata tra degustazioni, sport, corsi di cucina e divertimento. Ed è proprio in questi fitti calendari di appuntamenti che non può mancare quello imperdibile della **merenda**.

A partire dalle 16, 30, infatti, **nelle sei giornate del tour Beach4Eat** (25 giugno; 9, 23 e 30 luglio; 9 e 29 agosto) rispettivamente all'interno dei sei stabilimenti balneari individuati (Fantini Club di Cervia, Bagno Delfino di Pinarella di Cervia, Bagno Wave di Punta Marina Terme, Bagno Coco Loco di Marina di Ravenna, Bagno Le Palme di Riccione, per finire con il Marè di Cesenatico), **tutti gli ospiti** - oltre a poter degustare il salame a denominazione più consumato dagli italiani - **potranno cimentarsi nella realizzazione di un panino gourmet** sotto la guida del Masterchef di Cook Academy.

I partecipanti, da un minimo di 10 ad un massimo di 20 per tappa, reperiti tra gli iscritti alle attività del villaggio, realizzeranno la propria ricetta del panino gourmet per la merenda a base di **Salame Cacciatore DOP**.

Ad ogni tappa verrà scelto il panino migliore che sarà premiato con una fornitura di Salame Cacciatore DOP. Inoltre il vincitore parteciperà alla selezione del concorso "Panino dell'anno", il



concorso ideato dal Consorzio Salame Cacciatore attivo fino al prossimo 31 agosto 2016. Per partecipare è sufficiente iscriversi sul sito www.salamecacciatore.it.

Consorzio Cacciatore

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. 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.

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 – 02.8925901