



Cibus 2016 – Parma

**Gli italiani vogliono mangiare carne italiana al 100%:
disposti a spendere fino al 20% in più per avere la garanzia di portare in
tavola carne davvero Made in Italy**

Clai, cooperativa agricola imolese con 54 anni di storia, unico produttore industriale nostrano di salami con carne 100% italiana, presenta i dati della ricerca svolta con Euromedia Research* sul consumo di salame da parte degli italiani e sull'attenzione degli stessi nella scelta di acquisto di carne italiana al 100%

Imola, maggio 2016 – CLAI, la cooperativa agricola imolese con 54 anni di storia e 220 milioni di euro di fatturato, all'avanguardia in Italia nella produzione di salami con carni italiane al 100%, ha analizzato con Euromedia Research l'importanza che gli italiani danno al Made in Italy nelle proprie abitudini d'acquisto di carne e di salumi, con particolare focus sul salame.

Il 65,3% degli intervistati ha dichiarato di acquistare esclusivamente carne al 100% italiana. Inoltre, pur di avere la certezza dell'origine completamente italiana delle carni, il 39,7% degli intervistati è disposto a spendere fino al 5% in più, mentre il 31,4% si dichiara disposto a spendere dal 5% al 20% in più.

Gli italiani sono molto attenti al momento dell'acquisto di carni e salumi, **l'82% degli intervistati ha dichiarato di controllare l'etichetta o richiedere al banco informazioni specifiche circa l'origine dell'animale, l'allevamento e la macellazione.** In particolare i più attenti a queste verifiche sono gli uomini adulti over 40 (86,4%) e gli abitanti del centro-Italia (88,6%).

CLAI ha maturato negli anni una specializzazione nel settore del salame, in particolare nella produzione industriale di salami realizzati solo con carne italiana (ovvero allevata, cresciuta e interamente lavorata solo in Italia) ed è l'unico produttore che può vantare questo standard qualitativo a livello industriale; in occasione della **18esima edizione di Cibus ha voluto analizzare il rapporto degli italiani con il consumo di salame.**

In Italia si mangia salame, in media, una o due volte la settimana (il 35,8% degli intervistati) principalmente come aperitivo e antipasto (32%) oppure come secondo piatto (28,6%), abitudine diffusa soprattutto nel centro Italia e tra le fasce d'età più giovani. Il dettaglio che accomuna la scelta dei

C.L.A.I. – Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi – Società Cooperativa Agricola



Aderente a
Confederazione
Cooperative
Italiane

Stabilimento di IMOLA Sede legale e amministrativa

Via Gambellara, 62/A – 40026 SASSO MORELLI Imola (BO) – Tel. +39 0542 55711 – Fax +39 0542 55777 – email: segreteria@clai.it – web: www.clai.it
R.E.A. n. 154783/BO–Registro Imprese e Codice Fiscale 00317470375–Partita Iva IT 00502551203–Albo Società Cooperative n. A 116062-Mecc.Export. BO053232

Stabilimento di FAENZA



consumatori è la bontà del salame, il 57,7% dichiara di scegliere il salame perché è buono e perché ha un gusto unico (18,3%). Anche per l'acquisto del salame gli italiani guardano l'etichetta e l'89,5% delle persone intervistate ritiene molto importante che il salame acquistato sia prodotto con carni italiane al 100%.

Un mercato, quello dei salumi, che anche nel 2015 ha conosciuto un incremento a due cifre per le esportazioni. Secondo **ASSICA** – Associazione Industriali delle Carni e dei salumi aderente a Confindustria – di cui fa parte anche CLAI, nel corso del 2015 **l'export italiano ha raggiunto quota 165.250 tonnellate (+10%) per un fatturato di 1,352 miliardi di euro (+7,1%)**. I salami, rappresentano il **18% dell'export dei salumi e il 20% per ciò che concerne il valore (mln) attestandosi come secondo salume produttore di valore (dietro i prosciutti crudi che rappresentano più di metà del mercato)**.

Un trend positivo che per i salami si traduce in una produzione di **28.170 ton (+10,3%) per circa 264 milioni di euro (+3,9%)**. Si registrano dati molto buoni soprattutto con riferimento alle quantità, in particolare gli scambi con la UE28 ammontano a +10,5% in quantità e +2,9% in valore.

“Non tutti i salami sono rigorosamente italiani al 100 per cento – precisa Giovanni Bettini, presidente di CLAI – Noi di CLAI possiamo garantire che i nostri salami provengono da una filiera controllata dai campi alla tavola. Ogni salame è prodotto esclusivamente con carni di suini pesanti italiani, nati, allevati e macellati in Italia, secondo i disciplinari più rigidi applicati per le DOP prosciutto di Parma e San Daniele: una scelta produttiva sull'intera gamma di salami che è una vera rarità nel settore industriale dei salumi.”

La Cooperativa Imolese investe moltissimo anche in ricerca e sviluppo. Durante il Cibus 2016, il Salone Internazionale dell'Alimentazione organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare, che si terrà dal 9 al 12 Maggio a Parma, **presenterà due salami speciali prodotti con il 100% di carni italiane:** lo **“Strolghino allo zenzero CLAI”** e lo **“Strolghino al tartufo nero estivo CLAI”**.

Preparato con carni scelte di prosciutto italiano, lo **“Strolghino allo zenzero CLAI”** è il risultato dei **continui investimenti, da parte di CLAI, nella ricerca di spezie naturali con proprietà nutrizionali.** *“E' stato scelto lo zenzero – spiega il Presidente Bettini – per il suo grande utilizzo nell'alimentazione moderna e per la sua significativa presenza nella medicina orientale. Mentre lo “Strolghino al tartufo nero estivo CLAI” rappresenta il tipico salametto emiliano con la caratteristica distintiva che le carni utilizzate per la lavorazione sono ottenute dalle rifilature magre del culatello e del fiocco di prosciutto e infine conciate con l'aggiunta di tartufo estivo”.*

C.L.A.I. – Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi – Società Cooperativa Agricola



Stabilimento di IMOLA Sede legale e amministrativa

Via Gambellara, 62/A – 40026 SASSO MORELLI Imola (BO) – Tel. +39 0542 55711 – Fax +39 0542 55777 – email: segreteria@clai.it – web: www.clai.it
R.E.A. n. 154783/BO-Registro Imprese e Codice Fiscale 00317470375-Partita Iva IT 00502551203-Albo Società Cooperative n. A 116062-Mecc.Export. BO053232

Stabilimento di FAENZA



***Fonti della ricerca di Euromedia Research**

Il Campione:

la ricerca è stata svolta su un campione di 800 unità che è stato determinato attraverso una stratificazione proporzionale multipla, basta sui caratteri di sesso, età e area di residenza. I dati relativi alle ampiezze assolute e percentuali delle caratteristiche sopra citate provengono dai dati ISTAT relativi all'anno 2015.

Universo di riferimento:

L'universo di riferimento è sempre determinato a partire dalle cifre della popolazione assoluta (provincia per provincia) su cui si effettua la determinazione percentuale della popolazione da 18 anni in su ed in seguito si incrocia con le caratteristiche di sesso e fascia di età (popolazione adulta 50.699.447).

Scheda di approfondimento

I salumi, la varietà del salame, il parere degli esperti

I salumi, un po' di storia:

I salumi erano un cibo povero o usato come ingrediente di cucina, anche a causa di idee errate sul loro reale valore nutrizionale. Solo cento anni fa, Pellegrino Artusi nel suo celebre libro che ha largamente condizionato la cucina italiana, considerando l'alto valore nutrizionale delle carni, pone quella di maiale al penultimo posto in una classifica di dieci. Nel sistema alimentare del passato, i salumi non comparivano sulle tavole borghesi e tanto meno su quelle signorili, al massimo in pasti campagnoli, come il prosciutto accompagnato da fichi o melone. Oggi le cose sono profondamente cambiate perché i salumi sono molto migliorati e si sono adattati e in molti casi hanno condizionato, un adeguamento delle loro caratteristiche al gusto e alle necessità nutrizionali di una popolazione sempre più sedentaria e longeva.

La varietà del salame

Non possiamo parlare di salame in generale, ce n'è un'immensa gamma: i salami italiani sono tanti e si distinguono sia per la macinatura della carne (fine, media o grossa) sia per le spezie. Lavorazione e

C.L.A.I. – Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi – Società Cooperativa Agricola



Stabilimento di IMOLA Sede legale e amministrativa

Via Gambellara, 62/A – 40026 SASSO MORELLI Imola (BO) – Tel. +39 0542 55711 – Fax +39 0542 55777 – email: segreteria@clai.it – web: www.clai.it
R.E.A. n. 154783/BO–Registro Imprese e Codice Fiscale 00317470375–Partita Iva IT 00502551203–Albo Società Cooperative n. A 116062-Mecc.Export. BO053232

Stabilimento di FAENZA



spezie sono stati fattori che hanno caratterizzato le produzioni di varie regioni, così che nella “famiglia” dei salami troviamo tipicità locali che hanno anche ricevuto marchi DOP e IGP.

- I più diffusi sono sicuramente il Milano (a grana finissima), il Felino (a grana media), l'Ungherese (a grana fine e leggermente affumicato), il Napoli (a grana media).
- Poi si trovano **sette tipologie a marchio DOP (Denominazione Origine Protetta)**: il Salame Brianza, il Salame Piacentino, il Salame di Varzi, la Soppressata di Calabria, la Salsiccia di Calabria, i Salamini italiani alla Cacciatora e la Soprèssa Vicentina.
- e **sei a marchio IGP (Indicazione Geografica protetta)**: Salama da Sugo, Salame Cremona, Salame d'Oca di Mortara, Salame Sant'Angelo, Salame Felino, Salame Piemonte.

C.L.A.I. – Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi – Società Cooperativa Agricola



Aderente a
Confederazione
Cooperative
Italiane



Stabilimento di IMOLA Sede legale e amministrativa

Via Gambellara, 62/A – 40026 SASSO MORELLI Imola (BO) – Tel. +39 0542 55711 – Fax +39 0542 55777 – email: segreteria@clai.it – web: www.clai.it
R.E.A. n. 154783/BO–Registro Imprese e Codice Fiscale 00317470375–Partita Iva IT 00502551203–Albo Società Cooperative n. A 116062-Mecc.Export. BO053232

Stabilimento di FAENZA