



Reporter del Gusto 2023

Motivazioni dei Premi

SEZIONE CARTA STAMPATA

Sale&Pepe

Carlo Cambi

Gennaio 2023 – Salumi da pentola

Carlo Cambi ci regala un excursus molto interessante sui salumi da cuocere, partendo dai più noti come lo zampone e il cotechino fino a quelli meno conosciuti, come la Mariola, la Bondiola, il Cappello da prete e diversi altri. “Tutti hanno dietro una storia e tutti - scrive Cambi - hanno un antenato comune caduto ora nell’oblio, il salame rosa, progenitore del prosciutto cotto e forse della mortadella”.

E via con i consigli per la cottura di questi salumi; per la Spalla di San secondo, l’autore ci regala addirittura le istruzioni di Giuseppe Verdi, di cui si narra fosse ghiotto. Un articolo divertente, colorato e gustoso, mentre lo si legge viene immediato immaginarsi il pentolone sul fuoco!

Il Gusto – La Repubblica

Jacopo Fontaneto

14 dicembre 2022 – Coppa, salame e pancetta: l'anima gustosa di Piacenza

L’eccellenza dei salumi piacentini viene qui narrata da Fontaneto partendo dal momento storico che li fece diventare famosi in tutta Europa ossia quando il Cardinale Giulio Alberoni, piacentino doc, riuscì a conquistare le più importanti corti europee di inizio Settecento. Abilissimo diplomatico, il “capolavoro” di Alberoni fu il matrimonio di Elisabetta Farnese con il Re Filippo V° presso la cui corte divenne primo Ministro.

Si narra che la neo-sovrana, chiedesse al Cardinale di far rifornire la dispensa reale dei salumi piacentini di cui era ghiotta. Il giornalista infine ricorda come i salumi piacentini abbiano fatto innamorare cuochi del calibro di Gualtiero Marchesi che amava la Coppa.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell’autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l’Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



QN- Quotidiano Nazionale

Lorenzo Frassoldati

4 luglio 2022 – I salumi fanno a fette la crisi, ma produrli è più salato

Un articolo molto ben articolato quello di Frassoldati, in cui fa una fotografia precisa e puntuale del settore dei salumi, attraverso dati, tabelle e fotografie. Inoltre evidenzia alcune criticità che devono affrontare le imprese di produzione quali la Peste Suina Africana e il caro energia che a luglio, mese in cui fu scritto l'articolo, così come adesso, sono due elementi ancora molto preoccupanti per le Aziende del comparto.

Food

Aristide Moscariello

Ottobre 2022 – Dossier Salumi

Un vero e proprio dossier quello curato da Aristide Moscariello, profondo conoscitore dell'industria alimentare. In queste oltre 10 pagine, il giornalista intervista Associazioni, Consorzi e aziende per capire l'andamento dei consumi post Pandemia, le difficoltà dovute all'aumento della materia prima e anche le sfide future. Si evidenzia come il mercato sia alle prese con nuove tendenze quali il free from; la domanda di questi prodotti è in continua ascesa e richiede da parte delle industrie continui investimenti in innovazione di prodotto.

Il Messaggero

Paolo Scotto di Castelbianco alias Giacomo Dente

15 febbraio 2022 – Mortadella – Sua maestà in tavola

La mortadella è un salume molto amato tanto da essere da anni sempre saldamente al terzo posto tra le preferenze degli italiani, dopo il prosciutto cotto e il prosciutto crudo.

Paolo Scotto di Castelbianco, alias Giacomo Dente, autore dell'articolo dedica al salume rosa un tour gourmet, partendo dalla città di Bologna e dalle stanze austere di Palazzo Galvani, sede del Museo Civico Archeologico, per ritrovare proprio l'origine di questo salume. Infatti all'interno del museo sono custodite due stele romane del primo secolo che raffigurano un porcaio con il suo maiale e un mortaio, in latino *mortarium*, dal cui nome deriverebbe la parola mortadella.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



SEZIONE TV

Monica Caradonna

RAI UNO – Camper - 27 luglio 2022 – Zampone e Cotechino Modena IGP

Monica Caradonna, in collegamento da Modena, ha realizzato un servizio molto divertente su Zampone e Cotechino Modena, prodotti della tradizione natalizia in versione estiva. Su una tavola imbandita con piatti originali realizzati dallo chef Emilio Barbieri, come il polpo e il cotechino, oppure lo zampone in versione street food, la giornalista intervista Paolo Ferrari, Presidente del Consorzio, che racconta la storia di questi due prodotti, le curiosità e le loro caratteristiche principali.

Dario Carella

Rai Tre – TG3 Regione Europa – 22 giugno 2022

Settimanale europeo della redazione del TG, **TGR Europa** tratta il rapporto tra i territori locali italiani e le loro Istituzioni, dalle Regioni alle Province fino a quelle europee, dal Parlamento, alla Commissione, al Comitato delle Regioni. In questo servizio Dario Carella affronta le problematiche del settore dei salumi attraverso le interviste al Presidente di Assica, Ruggero Lenti e al Presidente di IVSI, Francesco Pizzagalli ponendo l'accento su scenari poco noti al di fuori degli addetti ai lavori.

Giuseppe De Filippi

TG5 - Mediaset - 2 settembre 2022

Il TG5 raccoglie il grido d'allarme degli imprenditori per il caro energia con un servizio che affronta un problema che si ripercuote su tutti i beni alimentari, tra cui i salumi e la carne suina.

Il parere dei consumatori, i dati ISTAT e le voci delle aziende: un giornalismo che si fa inchiesta per affrontare le difficoltà di un settore, quello alimentare, fondamentale per l'economia nazionale.

Redazione di Rainews

Per i servizi del 13/05/22 – 10/09/22 – 24/10/22

Attraverso il lavoro di ricerca e di approfondimento giornalistico, Rai News 24 è una bussola che da ventiquattro anni guida lo spettatore nel mondo dell'attualità in modo equilibrato e senza

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



pregiudizi, contribuendo ad una corretta informazione. Sempre attenti a ciò che accade in Italia e nel mondo, la redazione ha seguito con attenzione, in diversi servizi, le difficoltà del settore carni e salumi, dal caro energia agli aumenti dei prezzi della materia prima, fino alla peste suina africana. Grazie al lavoro giornalistico, si è potuto raccontare ciò che accadeva all'interno delle aziende, sollecitando anche le Istituzioni a prendere decisioni urgenti per la sopravvivenza stessa delle imprese del comparto.

SEZIONE INTERNAZIONALE

Food&Sens

Véronique Gastin

12 settembre 2022 – On va deguster les pommes de Grèce et les charcuteries d'Italie, Heroines du programme Let's eat

Véronique Gastin in un servizio ampio e approfondito racconta del progetto *Let's Eat – European Authentic Taste* promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e da ASIAC - l'Associazione formata dalle otto più grandi organizzazioni di produttori di frutta greca. Il progetto - come riporta correttamente la giornalista - nasce con l'obiettivo di migliorare il grado di conoscenza dei prodotti agroalimentari dell'Unione Europea e aumentarne la competitività e il consumo, all'interno dei Paesi target scelti, Italia, Francia e Belgio. Il bel servizio fotografico che accompagna il testo rende l'articolo ancora più piacevole da leggere.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa IVSI – Tiziana Formisano - 02 8925901 – 346 8734426 - formisano@ivsi.it

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.