

**LA BRESAOLA SOFFRE, SCENDE DAL TERZO AL QUINTO POSTO TRA I SALUMI PREFERITI
PREZZO DIVENTATO TROPPO ALTO PER LE TASCHE DI 1 ITALIANO SU 2:
DERIVA OBBLIGATA VERSO SALUMI PIÙ ECONOMICI, PIÙ GRASSI E MENO PROTEICI**

Secondo una ricerca Doxa, il mondo dei salumi è in salute e 1 italiano su 4 ne ha incrementato il consumo nell'ultimo anno ma, a causa dell'inflazione e della spending review, i consumatori sono costretti a orientarsi verso quelli con un costo inferiore. La Bresaola della Valtellina IGP nell'ultimo anno ha perso terreno scendendo al 5° posto dei salumi più acquistati e a marzo il calo dei consumi è stato di -14%. Ma i consumatori non si sono disaffezionati. Anzi, la apprezzano di più oggi (soprattutto nel gusto) che sono costretti a mangiarne un po' di meno. Il presidente del Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina: "Sono calati i consumi ma l'immagine della Bresaola della Valtellina IGP resta alta. C'è dunque da sperare che nei prossimi mesi la tendenza possa essere invertita, proprio perché il passaggio a prodotti percepiti come meno salutari, alla lunga, può diventare un problema per il consumatore. Fondamentale ragionare con la GDO su politiche promozionali per rilanciare i consumi"

Il variegato mondo dei salumi italiani è in salute e conquista i mercati esteri. Rappresentano una componente fondamentale e "tradizionale" dell'alimentazione e per **1 italiano su 4 nell'ultimo anno il loro consumo è aumentato**, soprattutto per la Gen Z. Ma per colpa dell'inflazione e del caro prezzi, i consumatori sono costretti a orientarsi verso quelli più economici e meno salutari. È quanto emerge dalla ricerca Doxa "**Gli italiani e la Bresaola della Valtellina IGP**" commissionata dal **Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina** su un campione rappresentativo della popolazione italiana di 1000 persone tra i 18 e i 74 anni. Nella scelta di un salume, per **1 italiano su 2 la garanzia di una certificazione di qualità** si piazza al primo posto degli elementi più importanti, a cui fa seguito **la tipicità per 1 italiano su 4**. A pari merito, seguono la leggerezza e la praticità (26%).

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP AL 5° POSTO TRA I SALUMI PREFERITI, PERDE TERRENO PER IL PREZZO
È conosciuta e amata perché è pratica, leggera e ricca di proteine nobili, eppure, la **Bresaola della Valtellina IGP**, salume tipico e certificato, perde terreno rispetto a qualche anno fa, passando dal terzo al **quinto posto tra i salumi preferiti dopo prosciutto (crudo e cotto), salame e mortadella** e registrando una flessione nei consumi (-14% solo nel marzo 2023, ma ormai da mesi si parla di perdita a due cifre). **Il prezzo è la ragione principale di questa riduzione dei consumi: 1 italiano su 2 afferma che il salume tipico certificato oggi costa troppo per le proprie disponibilità economiche**, soprattutto a confronto con altri salumi, decidendo di orientarsi verso altri prodotti e insaccati come il prosciutto crudo (43%), il prosciutto cotto (39%) la mortadella (26%) e il salame (20%), indubbiamente più economici. Tra le ragioni di questa scelta, **per il 43% del campione incide il miglior rapporto qualità/prezzo**. Mentre solo per **2 italiani su 10 la causa della disaffezione va cercata nel cambiamento dello stile di vita (vegetariano/vegano)** o in ragioni etiche.

GLI ITALIANI LE RICONOSCONO UN PATRIMONIO DI PLUS NUTRIZIONALI: PROTEINE, VITAMINE & CO.

Il fatto che gli italiani abbiano difficoltà ad acquistare il salume tipico valtellinese, per l'assottigliarsi del potere d'acquisto legato al crescere dell'inflazione, **non significa che sia cambiata la percezione positiva del prodotto**. La **Bresaola della Valtellina IGP conserva, e forse accresce, il proprio fascino**: tra i motivi del consumo, a pari merito si piazzano proprio la **praticità/velocità di preparazione (51%)** e il suo essere **leggera e proteica con un buon rapporto qualità/quantità proteine/prezzo (50%)** a cui fa seguito il suo essere sinonimo dell'eccellenza Made in Italy, **garantita da una certificazione IGP (37%)**. Agli italiani è chiaro che la **Bresaola della Valtellina IGP** ha un profilo nutrizionale invidiabile. C'è una consapevolezza piuttosto

CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Via Piazzi, 23 - 23100 Sondrio
T +39 0342 201 984
info@bresaoladellavaltellina.it
consorziotutelabresaolavaltellina@pec.it

C.F./P.IVA e n. iscrizione al Registro
delle Imposte di Sondrio n. 00735490146
Fondo Consortile € 41.316,48 i.v.

alta sul fatto che rinunciare a consumare Bresaola della Valtellina IGP significa orientarsi verso salumi meno cari (37%), meno leggeri (37%) e con un minor apporto proteico (22%). Interrogati sui plus nutrizionali della Bresaola, in generale gli italiani sono molto bene informati: più di 1 italiano su 2 riconosce che la Bresaola della Valtellina IGP è una ricca combinazione di proteine nobili, vitamine e minerali che la rendono ideale prima e dopo l'attività fisica (54%), che è conveniente perché a fronte di un alto introito proteico non ha scarti, solo l'1% finisce nel cestino, la confezione (52% degli intervistati), e che contiene importanti sali minerali, tanto da essere considerata al pari di un "integratore naturale" (58%). Addirittura, 6 italiani su 10 (59%) le riconoscono di essere un alimento prezioso grazie al contenuto di vitamine e per il 56% è alleata del buonumore grazie al Triptofano. Tra gli asset vincenti della Bresaola della Valtellina IGP, il gusto balza al primo posto per il 56% degli italiani, a cui fa seguito la leggerezza (53%) e la praticità (42%). Tra i pregi della Bresaola della Valtellina IGP, il 36% degli italiani oggi indica prima di ogni altra cosa la praticità. Fanno seguito, a pari merito (35%), il gusto e la leggerezza.

UNA CERTEZZA: PER 8 ITALIANI SU 10 VINCE QUELLA CERTIFICATA IGP, ANCHE SE COSTA DI PIÙ

La Bresaola della Valtellina a marchio IGP ha acquisito ancora più valore per il consumatore: 8 italiani su 10 scelgono quella certificata. Tra i motivi di questa scelta, per il 53% c'è proprio la garanzia della certificazione IGP, a cui fa seguito con poco stacco (48%) la qualità della materia prima (solo carni selezionate e di prima scelta) e la garanzia di sicurezza fatta di controlli a tutti i livelli (43%). Tra i motivi di scelta della Bresaola non certificata, per 8 italiani su 10 dipende dal fatto che il salume non certificato costa meno. Oggi la Bresaola della Valtellina IGP è il salume preferito per 3 italiani su 10 (30%) soprattutto per i Millennials (35%) e interrogati sulla frequenza di consumo della Bresaola della Valtellina IGP, più della metà degli italiani (53%) la mangia almeno una volta alla settimana (tra questi, 2 su 5 la mangiano più volte a settimana). Mentre quasi 1 italiano su 2 (47%) la consuma meno di una volta a settimana.

In definitiva, i consumatori non si sono disaffezionati alla Bresaola della Valtellina IGP. Anzi, la apprezzano di più oggi (soprattutto nel gusto) che sono costretti a ridurre il consumo per ragioni economiche. *"Sono calati i consumi ma l'immagine della Bresaola della Valtellina IGP resta alta - commenta Mario Francesco Moro, presidente del Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina. C'è dunque da sperare che nei prossimi mesi la tendenza possa essere invertita, proprio perché il passaggio a prodotti percepiti come meno salutari, alla lunga, può diventare un problema per il consumatore. Lo diciamo da mesi: spendere qualcosa in più per un prodotto di qualità diventa una scelta vincente, anche se complessa per l'economia familiare. Ed è forse arrivato il momento di ragionare attentamente, anche con la GDO, sul ruolo di rilancio dei consumi, che potrebbe avere una rinnovata attenzione alle politiche promozionali. Il fattore prezzo frena un consumatore affezionato della Bresaola della Valtellina IGP. E va anche detto, con forza, ai sempre più numerosi protein lovers che il nostro salume tipico è la scelta più pratica e salutare per portare le proteine in tavola".* In 100 grammi di prodotto ci sono ben 33,1 grammi di proteine nobili, contro i 27,8 grammi di un prosciutto crudo nazionale, i 25,4 grammi di un salame di tipo Milano e i 15,7 grammi della mortadella Bologna IGP. A fronte, però, di appena 2 grammi di grassi per la bresaola, di 13,7 grammi per il prosciutto crudo nazionale, di 31 grammi per il salame di tipo Milano e di 25 grammi per la mortadella Bologna IGP (Fonte: Tabelle di Composizione degli Alimenti - CREA).

Questa azione è stata realizzata con il cofinanziamento del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) - PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 DELLA LOMBARDIA -GRUPPO DI AZIONE LOCALE VALTELLINA: VALLE DEI SAPORI 2014-2020 SCARL.

Ufficio stampa Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Ivana Calò Tel. 324 8175786 – i.calo@inc-comunicazione.it

Valentina Spaziani Tel. 349 5743907 – v.spaziani@inc-comunicazione.it

CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Via Piazza, 23 – 23100 Sondrio

T +39 0342 201 984

info@bresaoladellavaltellina.it

consorziotutelabresaolavaltellina@pec.it

C.F./P.IVA e n. iscrizione al Registro

delle Imposte di Sondrio n. 00735490146

Fondo Consortile € 41.316,48 i.v.