

## Comunicato stampa

### INALCA e ITALIA ALIMENTARI (GRUPPO CREMONINI) al CIBUS 2014: L'ITALIANITÀ DELLE PRODUZIONI SEMPRE PIÙ AL CENTRO DELLE STRATEGIE COMMERCIALI

#### Parte il progetto “Mucca Green verso Expo 2015” dedicato alla sostenibilità delle carni

INALCA Spa e Italia Alimentari Spa (Gruppo Cremonini), sono presenti alla 17a edizione di Cibus, il Salone Internazionale dell'Alimentazione che si svolge a Parma dal 5 all'8 maggio 2014. Inalca è leader in Europa nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne (**Montana**) e attraverso la controllata **Italia Alimentari** è uno dei principali produttori italiani di salumi e snack, con i marchi **Ibis** e **Cortebuona**. La società, con più di **2.700 dipendenti**, ha **10 stabilimenti** in Italia specializzati per tipologia di prodotto, **20 piattaforme distributive** e **5 impianti produttivi all'estero**, dislocati tra Russia e Africa.

#### Italianità delle produzioni

INALCA è da sempre impegnata nella valorizzazione della filiera zootecnica italiana e le novità principali presentate a Parma riguardano la divisione carni in scatola a marchio **Montana**, che amplia la gamma di prodotti di provenienza al **100% da allevamenti italiani**. Come il “**Ragù alla Bolognese**”, che con la sua nuova ricetta porta in tavola la massima praticità e la migliore tradizione emiliana.

Il concetto di italianità è al centro anche della nuova ricetta della “**Trippa Tradizionale**”, un prodotto senza tempo della più antica tradizione gastronomica, preparato secondo i canoni della cucina italiana, anch'essa proveniente al 100% da allevamenti italiani.

INALCA ha anche annunciato il ritorno in comunicazione della carne in scatola “**Montana la classica italiana**”, un prodotto di grande successo che ha saputo rinnovarsi per rispondere alle moderne esigenze alimentari: garantito con carne proveniente al 100% da allevamenti italiani, con la certificazione di un **prodotto senza glutine** e con **solo l'1,2 % di grassi**.

**Novità anche dal mondo dei salumi** rappresentati dai marchi **Ibis** e **Corte Buona**, con la presentazione a Cibus delle eccellenze premiate con il massimo riconoscimento da due autorevoli pubblicazioni indipendenti: **Culatata di Busseto (Corte Buona)**, **Culatello di Zibello D.O.P. (Ibis)**, **Mortadella Bologna I.G.P. “Gran Ducato” (Ibis)** e **Bresaola della Valtellina I.G.P. (Montana)** sono stati selezionati tra le eccellenze della guida “**I Salumi d'Italia**” pubblicata da **L'Espresso**, aggiudicandosi i “**5 spilli**”. Mentre, all'interno della guida “**Grandi Salumi**” edita da **Gambero Rosso** il massimo riconoscimento “**3 Fette**” è stato ottenuto dal **Culatello Cotto “Gran Busseto” (Ibis)** e ancora una volta dalla **Culatata di Busseto (Corte Buona)** e dalla **Mortadella Bologna I.G.P. “Gran Ducato” (Ibis)**. Alcuni dei prodotti premiati sono stati inseriti nella linea di **affettati Alta Gamma**, con i riconoscimenti di eccellenza delle due guide.

Infine, la divisione di Italia Alimentari legata al mondo degli snack e del fuori-casa ha presentato una linea di prodotti gastronomici col nuovo brand **V-Stuzzico**: durante la rassegna fieristica ci sarà il lancio di 2 nuovi **sandwich con materie prime biologiche**, confezionati in un pratico sacchetto di carta, totalmente riciclabile.

## Il progetto “Mucca Green verso Expo 2015”

INALCA dedica particolare attenzione alla **sostenibilità ambientale** del ciclo produttivo della carne bovina: gli stabilimenti sono inseriti nel processo integrato della gestione ambientale e negli ultimi anni sono stati fatti rilevanti investimenti per lo sviluppo della *cogenerazione ed efficienza energetica*, per la produzione di **energia da fonti rinnovabili** (utilizzando gli scarti della produzione - **biomasse**), e per l’ottimizzazione del ciclo dell’acqua e della gestione dei rifiuti. In occasione di Cibus è stato avviato il progetto “**Mucca Green verso Expo 2015**”, un percorso di studio sui reali impatti ambientali della filiera della carne. I visitatori dello stand INALCA potranno scoprire attraverso un’installazione con video touch-screen i capitoli del progetto: dall’**allevamento** (presidio del territorio e salvaguardia dell’ambiente) all’**industria** (con i mille usi del bovino); dalla **dieta equilibrata sostenibile** per l’ambiente, alla **lotta contro lo spreco alimentare**, dove già oggi la filiera della carne è tra le più virtuose.

## La visione globale del mercato delle carni

INALCA valorizza al massimo **la filiera zootecnica italiana, che garantisce però solo il 50%** del fabbisogno nazionale di carni bovine. Per questo negli anni, oltre all’impegno per aumentare il livello di autosufficienza del nostro Paese, la società ha sviluppato molteplici relazioni internazionali per garantire un approvvigionamento di carni di alta qualità. Durante i giorni del Cibus i visitatori dello stand potranno compiere un ideale viaggio nel mondo, con la presentazione di tagli rappresentativi delle eccellenze di vari Paesi, tra cui **l’Entrecôte Australiana, la Picanha dell’Uruguay, la T-Bone del Nebraska e il Carrè di Vitello Italiano.**

*Cremonini, con oltre 9.000 dipendenti, e un fatturato complessivo nel 2013 di 3,5 miliardi di Euro, di cui **circa 35%** realizzato all'estero, è uno dei più importanti gruppi alimentari in Europa ed opera in tre aree di business: **produzione, distribuzione e ristorazione.** Il Gruppo è leader in Italia nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne (**Inalca e Montana**) e nella commercializzazione e distribuzione al foodservice di prodotti alimentari (**MARR**). È leader in Italia nei buffet delle stazioni ferroviarie, vanta una presenza rilevante nei principali scali aeroportuali italiani e nella ristorazione autostradale ed è uno dei maggiori operatori in Europa nella gestione delle attività di ristorazione a bordo treno (**Chef Express**). È infine presente nella ristorazione commerciale con la catena di steakhouse a marchio **Roadhouse Grill.***

*INALCA Spa nel 2013 ha registrato ricavi totali per **1.558,8 milioni di Euro** di cui il **50%** realizzato dalle attività estere, incluse le esportazioni.*

Castelvetro di Modena, 5 maggio 2014

Ufficio stampa Cremonini: **Luca Macario**, tel. 059 754628, [luca.macario@cremonini.com](mailto:luca.macario@cremonini.com)