



Salvatore Russo di Ham Gourmet illumina gli Stati Generali della Filiera Horeca su alimentazione sostenibile e ruolo delle carni di qualità

Roma - 28 ott 2025 (Prima Pagina News) **Al centro del dibattito l'urgenza di un approccio etico e innovativo alla filiera**

agroalimentare.

Nella prestigiosa cornice della Sala Polifunzionale della Presidenza del Consiglio dei Ministri, si è svolta oggi la terza edizione degli Stati Generali della Filiera HORECA, promossa da AGroDiPAB sotto la guida del Presidente Giuseppe Maria Arditi. L'evento, che ha riunito istituzioni, produttori, distributori e associazioni di categoria per delineare il futuro di un settore da oltre 107 miliardi di euro annui, ha visto tra i relatori di spicco Salvatore Russo, fondatore e CEO di Ham Gourmet, azienda campana leader nella produzione di hamburger di alta gamma per la ristorazione. Russo, con il suo intervento focalizzato su "Alimentazione Corretta e Sostenibilità: Il Ruolo della filiera e degli Ingredienti di Qualità nel Mondo delle Carni e nella Distribuzione HORECA", ha posto al centro del dibattito l'urgenza di un approccio etico e innovativo alla filiera agroalimentare. Partendo dalla sua esperienza ventennale – Ham Gourmet, nata nel 2006, ha rivoluzionato il concetto di "junk food" trasformandolo in un prodotto gourmet, artigianale e salutare – Russo ha evidenziato come la scelta di ingredienti certificati possa rivoluzionare il mondo dell'Hamburger comunemente denominato di Bovino ma la cui razza rimane pressoché sconosciuta. Giocando su una legge in materia di etichettatura che non prevede di dichiarare in modo chiaro percentuali delle razze, il consumatore non può riuscire a distinguere un "Hamburger in purezza" da un "hamburger misto". Salvatore Russo ha dimostrato quanto il mercato domandi una etichetta pulita e chiara che possa coniugare gusto, benessere e rispetto ambientale. "La sostenibilità non è un optional, ma il cuore pulsante di un'alimentazione corretta che valorizza il Made in Italy senza compromessi", ha dichiarato Russo nel suo intervento, accolto con vivo interesse da una platea che includeva rappresentanti del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura e figure di spicco come quelle di Coldiretti. "Nei nostri hamburger, selezioniamo carni di razze pregiate come Chianina IGP, Black Angus USA e Bufalo, tutte certificate carbon neutral e prive di deforestazione legata alle importazioni sudamericane. Questo non solo riduce l'impatto ambientale del 30% rispetto ai prodotti convenzionali, ma garantisce una filiera corta con piccoli allevatori, promuovendo benessere animale e tracciabilità blockchain. È un modello che supporta il mondo delle carni etiche, trasformando la distribuzione HORECA in un ponte tra produzione locale e consumi globali". L'intervento di Russo si è intrecciato con i temi caldi della giornata: dalla frammentazione della filiera alla necessità di incentivi fiscali per la digitalizzazione e la sostenibilità, passando per il riconoscimento normativo degli "operatori HORECA" nel DDL Annuale sulle



PMI. Ham Gourmet, con oltre 35 referenze premium – tra cui le novità Magnum 44 e Smash Burger – e una partnership esclusiva con il secondo gruppo mondiale di produzione bovina per capi geneticamente selezionati, rappresenta un caso virtuoso di innovazione. "Dobbiamo supportare il mondo delle carni non solo con normative, ma con reti distributive che premiano la qualità: la nostra esperienza dimostra che un hamburger gourmet può ridurre gli sprechi del 20% e attrarre una clientela under 40 sensibile all'eco-sostenibilità, incrementando il fatturato dei locali del 15%", ha proseguito Russo, proponendo un "Patto per le Carni Sostenibili" da integrare nel Tavolo Permanente al MIMIT, auspicato da Arditi. Gli Stati Generali, che hanno registrato una partecipazione record con oltre 200 imprenditori e policymaker, si sono conclusi con un appello unitario per una filiera coesa e resiliente. Russo ha sottolineato il potenziale di sinergie tra produzione, distribuzione e HORECA: "Investire in ingredienti sostenibili significa investire in salute pubblica e competitività export. Ham Gourmet è pronta a collaborare per estendere questi standard a tutta la filiera, garantendo che ogni portata sia non solo deliziosa, ma anche responsabile."

(Prima Pagina News) Martedì 28 Ottobre 2025