

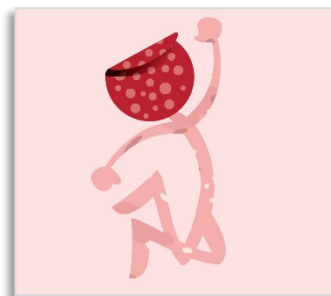


PRESSKIT

LA CAMPAGNA

Salumi e carne suina: energia che è un piacere è una campagna di informazione e promozione delle carni fresche e dei prodotti trasformati della filiera suinicola, comprese le produzioni a denominazione di origine, realizzata dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.

Il principale obiettivo della campagna è quello di legittimare il consumo dei prodotti della filiera suinicola all'interno della dieta mediterranea e, più in generale, di una sana alimentazione, attraverso solide basi scientifiche. In una dieta equilibrata, soprattutto per alcuni segmenti della popolazione (ad es. bambini in età pediatrica, sportivi o anziani) la presenza di proteine animali è più che mai fondamentale e il Programma mira a sensibilizzare consumatori e media sull'importanza dell'inclusione delle proteine animali nella crescita dei più giovani, soprattutto in associazione all'attività fisica e ad un corretto stile alimentare, completo di ogni nutriente necessario.



Il Programma si propone poi di condurre una lotta alla disinformazione, sia sui media tradizionali che online, sul tema nutrizione e sulla filiera suinicola (benessere animale, sicurezza alimentare, controlli e garanzie al consumatore, qualità degli allevamenti), di promuovere il patrimonio tradizionale e gastronomico del nostro Paese, anche attraverso la creazione e la diffusione di ricette classiche e innovative, di valorizzare i sistemi e le tecniche produttive, legate al territorio di appartenenza e non replicabili altrove (soprattutto all'estero), come nel caso delle produzioni DOP/IGP molto spesso oggetto del fenomeno denominato *Italian Sounding*.

L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI

L'IVSI è un consorzio volontario senza fini di lucro, nato nel 1985 per diffondere la conoscenza degli aspetti produttivi, economici, nutrizionali e culturali dei salumi promuovendo un patrimonio alimentare unico al mondo. Tante le iniziative realizzate da IVSI in Italia: ricerche di mercato, analisi sui prodotti, seminari, degustazioni, eventi, pubblicazioni. Numerosi i programmi promozionali sviluppati all'estero: Germania, Francia, Inghilterra, Svezia, Finlandia, Belgio, Russia, Brasile, Stati Uniti, Canada, Corea del Sud, Hong Kong, Taiwan e Giappone. Nel 2005 IVSI ha ideato il concept SalumiAmo®, un nuovo modo di intendere l'aperitivo che diventa un'esperienza sensoriale e culturale. Oltre al momento conviviale, infatti, centrali sono le informazioni sui salumi italiani, che vengono così degustati in modo piacevole e consapevole. L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha creato anche il Manifesto IVSI che raccoglie i valori identificativi delle aziende produttrici di salumi, sintetizzati in: storia e tradizione, informazione e cultura, qualità e sostenibilità, legame con il territorio, stile di vita italiano, gioco di squadra e orientamento al futuro. 7 valori che testimoniano l'impegno delle aziende a favore dei consumatori.



I SALUMI ITALIANI e LA CARNE SUINA

Unici per storia e tradizione, espressione della cultura del territorio, i salumi appartengono al patrimonio alimentare italiano più antico che risale all'epoca romana. Con il passare dei secoli i salumi sono diventati sempre più importanti e la realtà artigianale dei norcini si è progressivamente evoluta in un'industria salumiera attenta alla cultura da cui deriva ma capace di innovare per ottenere standard qualitativi sempre più elevati. Anche l'Europa riconosce la nostra tradizione e qualità assegnando i marchi DOP e IGP a ben 43 salumi italiani, circa un quarto del totale dei prodotti tipici europei a base di carne.

In particolare, la Denominazione di Origine Protetta (DOP) identifica un prodotto la cui origine, trasformazione ed elaborazione ha luogo in un ambito geografico delimitato nel rispetto di una ben definita ricetta tradizionale. L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) indica un prodotto le cui qualità, ricetta e caratteristiche si possano ricondurre all'origine geografica, e di cui almeno una fase tra produzione, lavorazione e trasformazione avvenga in tale area delimitata. Oltre ad essere i più premiati in Europa i salumi italiani hanno un altro primato, sono i più esportati al mondo! Recenti indagini nutrizionali sui salumi italiani hanno permesso di mostrare il rinnovato valore di carne suina e salumi, ottenuti grazie ai continui progressi delle tecniche di allevamento e delle tecnologie di produzione. Rispetto al passato oggi carne suina e salumi ricoprono un ruolo importante in una dieta equilibrata. Contengono meno grassi e meno sale, sono una piacevole e importante fonte di proteine nobili e vitamine del gruppo B, oltre ad essere particolarmente ricchi di ferro, fosforo, potassio e zinco. Tali dati nutrizionali rispecchiano l'attenzione e la dedizione che i produttori italiani di salumi hanno saputo riservare a questi aspetti, consentendo di offrire prodotti più leggeri, in linea con le moderne richieste nutrizionali, ma sempre gustosi. Il gusto dei salumi italiani è spesso anche protagonista a tavola. Grazie alla loro versatilità possono essere usati in tantissimi piatti, consumati da soli o come ingredienti, rappresentano la soluzione ideale nella preparazione di sfiziosi antipasti, secondi piatti o nell'aperitivo italiano.

La carne di maiale è un alimento salutare e molto gustoso ed è una delle carni più diffuse e consumate al mondo. Grazie a proteine ad alto valore biologico, vitamine del Gruppo B e Sali minerali, è un alimento con elevate caratteristiche nutrizionali. La carne suina oggi ha meno colesterolo e meno grassi saturi di un tempo, a favore invece di un aumento dei grassi monoinsaturi e polinsaturi omega3 a catena lunga. Si tratta di un migliorato profilo lipidico della carne e il suo impatto sulla salute, che è stato dimostrato anche in studi dove si evidenziano gli effetti positivi della carne di maiale sui parametri sul cuore, il metabolismo e la composizione corporea. E' anche una delle più adatte per l'alimentazione degli sportivi, per i micronutrienti con funzione antiossidante presenti, utili per riprendersi dalla fatica neuromuscolare e migliorare le performance. Nell'uso in cucina richiede una cottura completa, fino al cuore dell'alimento. Questo perché solo a cottura ultimata la carne di maiale raggiunge il massimo delle proprietà organolettiche e gustative. I tagli di carne più utilizzati sono sicuramente il guanciale, la coppa o lonza, il carrè e la spalla.



SALUMI DOP e IGP

Per proteggere la tipicità di alcuni prodotti alimentari, l'Unione Europea ha varato una precisa normativa, stabilendo due livelli di riconoscimento: DOP e IGP, tramite i quali intende proteggere i nomi dei prodotti e la loro tipicità dalle imitazioni e dagli abusi, sostenere le diverse produzioni e aiutare i consumatori nella scelta dei prodotti alimentari, fornendo informazioni e garanzie relativamente alle caratteristiche degli stessi.

Una garanzia per il consumatore

Entrambi questi riconoscimenti comunitari costituiscono una valida garanzia per il consumatore, che sa così di acquistare alimenti di qualità, che devono rispondere a determinati requisiti e sono prodotti nel rispetto di precisi disciplinari. Rispetto assicurato da specifici organismi di controllo, autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. I due marchi costituiscono una tutela anche per gli stessi produttori nei confronti di eventuali imitazioni e concorrenza sleale.

I salumi italiani che hanno ottenuto gli ambiti riconoscimenti europei DOP e IGP sono 43 e rappresentano un quarto del patrimonio di prodotti carnei tipici europei, a testimonianza che l'Italia è il Paese che può offrire la più ampia varietà di salumi pregiati e di qualità.

Che cos'è la DOP

La sigla DOP (Denominazione di Origine Protetta) designa un prodotto originario di una regione e di un paese, le cui qualità e caratteristiche siano essenzialmente o esclusivamente dovute all'ambiente geografico (termine che comprende i fattori naturali e quelli umani). Tutta la produzione, la trasformazione e l'elaborazione del prodotto devono avvenire nell'area delimitata, nel rispetto di una ben definita ricetta tradizionale.

Che cos'è l'IGP

La sigla IGP (Indicazione Geografica Protetta) introduce un nuovo livello di tutela qualitativa che tiene conto dello sviluppo industriale del settore, dando più peso alle tecniche di produzione rispetto al vincolo territoriale. Quindi, la sigla identifica un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità, reputazione, ricetta e caratteristiche si possano ricondurre all'origine geografica, e di cui almeno una fase della produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvenga nell'area delimitata.

www.salumi-italiani.it



I salumi italiani a marchio DOP

Capocollo di Calabria
Coppa Piacentina
Crudo di Cuneo
Culatello di Zibello
Lard d'Arnad (Val d'Aosta)
Pancetta di Calabria
Pancetta Piacentina
Prosciutto di Carpegna
Prosciutto di Modena
Prosciutto di Parma
Prosciutto di San Daniele
Prosciutto Toscano
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo
Salame di Varzi
Salame Brianza
Salame Piacentino
Salamini Italiani alla Cacciatora
Soppressata di Calabria
Sopressa Vicentina
Salsiccia di Calabria
Jambon de Bosses (Val d'Aosta)

I salumi italiani a marchio IGP

Bresaola della Valtellina
Ciauscolo
Coppa di Parma
Cotechino Modena
Finocchiona
Lardo di Colonnata
Lucanica di Picerno
Mortadella Bologna
Mortadella di Prato
Pitina
Porchetta di Ariccia
Prosciutto Amatriciano
Prosciutto di Norcia
Prosciutto di Sauris
Salama da Sugo
Salame Cremona
Salame d'Oca di Mortara
Salame Sant'Angelo
Salame Felino
Salame Piemonte
Speck Alto Adige
Zampone Modena