

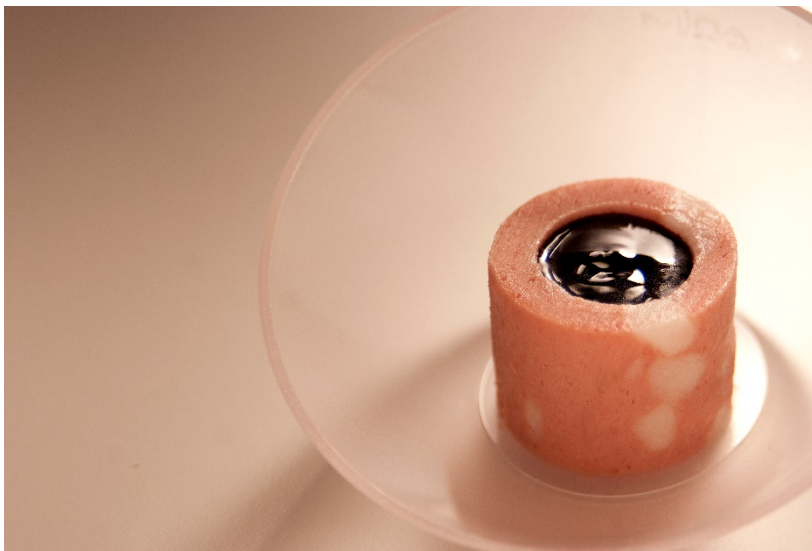
SalumiAmo® and the city: **l'aperitivo all'italiana torna a Milano, fra gusto e design**

Dopo aver girato il mondo, il format di IVSI arriva nel capoluogo lombardo per un appuntamento di Milano Food City 2018

Milano, 10 maggio 2018 – SalumiAmo® è l'iniziativa che l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) da ben 13 anni porta in giro per il mondo per avvicinare i giovani al mondo dei salumi Dop e Igp, attraverso il consolidato fenomeno dell'aperitivo.

Oggi, giovedì **10 maggio** arriva a Milano con ***SalumiAmo and the city***, appuntamento ufficiale nel calendario di **Milano Food City 2018**, e sarà l'occasione per gustare i salumi della tradizione in un modo nuovo ed originale.

A Palazzo Bovara, uno dei luoghi cult del *FuoriSalone* della Milano Design Week, l'*Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)* in collaborazione con *ASSICA-Associazione Industriali Carne e Salumi* e *TUTTOFOOD*, alle 18.30 presenterà i salumi, o meglio delle piccole opere d'arte create dal food designer **Paolo Barichella**: ***Cono di Bresaola della Valtellina IGP al gelato di rucola e***



Parmigiano Reggiano DOP, Capodanno tutto l'anno (con Cotechino Modena IGP), ***A1 BO-MO*** (un piccolo bicchierino di Mortadella Bologna IGP riempito di aceto balsamico di Modena, che porta il nome del tratto di autostrada che collega le due città), ***Tortellino destrutturato e stratificato*** e ***Cannoli Milanese***, con salame Milano.

Rivolto tanto ai foodies, quanto ai consumatori e agli addetti del

settore, ***SalumiAmo® and the city*** sarà un momento di degustazione piacevole e conviviale, durante il quale conoscere a fondo i salumi della tradizione anche nelle loro caratteristiche nutrizionali, grazie alla presenza di **Evelina Flachi**, specialista in scienza dell'alimentazione e nutrizionista della trasmissione Rai "*La Prova del Cuoco*". Non mancherà la degustazione al naturale di una selezione di salumi italiani della tradizione, fra i più classici accompagnamenti ai



drink all'ora dell'aperitivo, come la Bresaola della Valtellina IGP, la Coppa Piacentina DOP, la Mortadella Bologna IGP, la Pancetta Piacentina DOP e il Salame Cacciatore DOP.

SalumiAmo® è un concept ideato da IVSI nel 2005 che pone al centro il gusto, l'immagine e la tradizione dei salumi italiani, reinterprestandoli in ricette e proponendo abbinamenti sempre insoliti e ricercati. Format di casa in molte città italiane, da anni è apprezzato anche all'estero: dopo essere stato a Londra, Parigi, Berlino, Bruxelles, San Paolo, Hong Kong, Berlino, New York e Toronto, torna a Milano in questa occasione, per celebrare l'eccellenza made in Italy di uno dei prodotti più apprezzati al mondo.

L'evento - ad ingresso libero - rientra nel calendario di eventi ufficiali della seconda edizione di Milano Food City 2018, fortemente voluta dal Comune di Milano, che ha infatti posto il proprio patrocinio su tutti gli eventi ufficiali previsti. **SalumiAmo® and the city** è anche realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

IVSI - Istituto Valorizzazione Salumi Italiani - opera dal 1985 con lo scopo di favorire la conoscenza dei salumi tipici e di diffondere una corretta informazione sui valori nutrizionali e sugli aspetti culturali, produttivi e gastronomici di questi prodotti. Sul territorio nazionale l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha promosso pubblicazioni editoriali, ricerche di mercato, indagini scientifiche ed altre iniziative ed eventi rivolti ai mass media, opinion leader, comunità scientifica e al vasto pubblico dei consumatori. All'estero sono stati realizzati programmi di promozione dei salumi in Francia, Germania, Belgio, Svezia, Finlandia, Russia, Brasile, Canada, Stati Uniti, Corea del Sud, Giappone ed Hong Kong.

LA CAMPAGNA "SALUMI E CARNE SUINA: ENERGIA CHE E' UN PIACERE"

La campagna Salumi e Carne suina: energia che è un piacere mira a sensibilizzare consumatori e media sull'importanza della presenza di proteine animali in una dieta equilibrata soprattutto per alcuni soggetti come i bambini in età pediatrica, gli sportivi o gli anziani e in associazione all'attività fisica e ad un corretto stile alimentare. Tra gli obiettivi perseguiti dalla campagna, la lotta alla disinformazione sul tema nutrizionale e sulla filiera suinicola, la promozione del patrimonio tradizionale e gastronomico del nostro Paese e la valorizzazione di sistemi produttivi legati al territorio di appartenenza, come le produzioni DOP e IGP.

Per ulteriori informazioni: Ufficio stampa IVSI - Tiziana Formisano – 346 8734426 – 02 8925901 – formisano@ivsi.it



Iniziativa realizzata con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo