

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani a "Cibo a Regola d'Arte" per celebrare il cibo democratico

***Domenica 28 ottobre, ore 12.00, il Food talk "Il maiale e la sua identità culturale:
dal Medioevo alla società contemporanea"***

***Sarà presentato il panino democratico dall'anima partenopea: salame Napoli,
zucca e friarielli***



Napoli 27 ottobre 2018 - L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) partecipa come partner alla **nona edizione di Cibo a Regola d'Arte**, evento food del **Corriere della Sera**, che si tiene a **Napoli oggi e domani** nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI è presente all'interno della manifestazione - che ha come tema il "cibo democratico" - per celebrare i salumi e la carne suina che democratici lo sono per

eccellenza. **Luca Govoni - Docente di Storia della cucina e gastronomia ad ALMA, domenica 28 ottobre, alle 12.00**, spiegherà il motivo di questa affermazione partendo proprio dall'identità italiana della cucina.

"Un tempo - spiega Govoni - i valori simbolici di ogni preparazione erano basati sostanzialmente sulla combinazione di utilità e scarsità. Quest'oggi la paura della privazione ha lasciato spazio a questioni di quantità e qualità, benanche sostenibilità, tipicità o località. In questa caotica torre di Babele gastronomica i prodotti si mescolano e si accostano secondo nuove regole che la stessa società ha fatto proprie solo con il beneficio del tempo. Così il detto medievale "**del maiale non si butta via niente**", generato da ovvie necessità, pare più che mai attuale in virtù di quei nuovi principi che sorreggono - fortunatamente - i valori propri di una nuova società contemporanea".

Luca Govoni sarà affiancato in questa chiacchierata da **Daniele Reponi, maestro di panini gourmet**, che per l'occasione presenterà due "**panini democratici**": uno dall'anima partenopea, con Salame Napoli, zucca e friarielli, l'altro invece con la mortadella, il pomodoro semi-secco ai capperi e il miele.



“Il panino è un ottimo esempio di democrazia perché per essere perfetto deve esserci equilibrio e armonia tra gli ingredienti. E se dovesse mancare questo equilibrio a favore di un gusto piuttosto che un altro, il panino non si potrebbe dire ben riuscito” aggiunge Reponi.

ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI (IVSI)

L'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, Regno Unito, Svezia, Finlandia, Russia, Brasile, Canada, Stati Uniti, Corea del Sud, Hong Kong e Giappone.

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

La campagna 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 – 028925901 – 346 8734426 – formisano@ivsi.it



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