



I salumi emblema dell'antispreco In Salento IVSI sostiene il progetto LeftOver Lovers contro lo spreco alimentare nel settore della ristorazione

Milano 29 aprile 2019 - L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) è partner dell'iniziativa *LeftOver Lovers* (LoL), in inglese "Gli amanti degli avanzi", promosso dall'agenzia De-LAB che nasce dall'idea di responsabilizzare il settore della ristorazione ed i loro clienti sperimentando modi innovativi e strumenti partecipativi per ridurre le quantità di cibo ordinate o avanzate nel piatto, a partire dall'uso delle Foodie-Bags.

Il progetto LoL, che si svolgerà durante il mese di maggio nel territorio salentino, sarà presentato domani, 30 aprile a Otranto. A rappresentare l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, il direttore **Monica Malavasi**.

"Abbiamo accolto con entusiasmo la proposta di Lucia Dal Negro (founder dell'agenzia De-LAB) di partecipare al progetto LeftOver Lovers in Salento, perché crediamo nell'importanza dell'innovazione sociale e della lotta contro il Food Waste (tra gli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU).

*Come Istituto Valorizzazione Salumi Italiani promuoviamo la **sostenibilità e la responsabilità sociale** attraverso il **Manifesto IVSI** che si fonda su **7 valori**: Storia e tradizione, Informazione e cultura, Qualità e sostenibilità, Legame con il territorio, Stile di vita italiano, Gioco di squadra e Orientamento al futuro. Il Manifesto IVSI è quindi una carta che enuncia principi, valori e caratteristiche che fungono da linea guida per le aziende che decidono di aderirvi e sottoscriverlo; un modus operandi applicato e condiviso dai Consorziati dell'Istituto, che decidono volontariamente di farne parte"* ha affermato il direttore di IVSI, Monica Malavasi.

Presente all'evento inaugurale lo chef **Cristian Broglia** – nominato *SalumiAmo Ambassador* nel 2018 - che dimostrerà quanto sia attuale in cucina il detto medievale **"del maiale non si butta via niente"**. Nel suo intervento illustrerà le "buone pratiche" per non sprecare i salumi in cucina, nemmeno una fetta di salame!

"Con gli avanzi di salumi come il prosciutto cotto, il salame, la mortadella ed anche la bresaola si possono preparare tanti piatti sfiziosi come panzerotti, torte salate o gustose frittate. I famosi 'fondi' dei salumi, come quelli del prosciutto crudo ad esempio, sono perfetti sia tagliati a cubetti come ingredienti per una zuppa sia inseriti nell'impasto della focaccia. Se invece avanzano delle fette di salume si possono usare per condire una pizza.

Qualsiasi utilizzo sicuramente non deluderà il palato, rallegrerà il pasto ed eviterà sprechi inutili di cibo" ha affermato lo chef Broglia.



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



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani 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.

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