



## QUANTO NE SAI SUI SALUMI? AL FESTIVAL DELLA SCIENZA POTRAI METTERTI ALLA PROVA CON IL QUIZ SALUMIAMO

28 ottobre – ore 18.00 - Cisterne di Palazzo Ducale - Genova

Milano 25 ottobre 2019 – L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) ritorna al Festival della Scienza di Genova. Una collaborazione quella tra l'IVSI e il Festival che iniziata nel 2006, è diventato un vero sodalizio.

In questi anni il tema dei salumi è stato così ampiamente trattato che dall'anno scorso l'Istituto ha organizzato, un gioco a quiz, proprio per capire quanto di quello che è stato seminato in questi anni è stato recepito. Il gioco prevede che ogni concorrente sfidi gli altri partecipanti, cercando di rispondere in modo corretto al maggior numero di domande proposte sui salumi. L'appuntamento è per lunedì 28 ottobre, alle 18.00, alle Cisterne di Palazzo Ducale, per scoprire così le tecniche di lavorazione, i luoghi d'origine e tante altre curiosità sui salumi! Il primo 'esame' sarà gustativo: durante il *blind tasting* si dovrà indovinare il salume che si sta assaggiando, ad occhi chiusi.

Il quiz vuole essere un modo anche per sfatare veri e propri miti come quello che i salumi sono grassi. Non tutti sanno per esempio che, sotto il profilo energetico, un etto di **mortadella** ha meno calorie di un piatto di pasta e le stesse calorie del formaggio da spalmare.

Oppure domande che sembrano semplici, ma che poi non lo sono per tutti, come per esempio, il **prosciutto crudo** si ricava dalle cosce anteriori o posteriori del maiale?

Dopo il gioco seguirà l'**aperitivo SalumiAmo®**, con l'assaggio di diverse tipologie di salumi, tra cui il prosciutto crudo, il prosciutto cotto, la coppa, la mortadella e il salame.

L'obiettivo degli aperitivi SalumiAmo®, promossi dall'IVSI nel lontano 2005, è stato fin da subito diffondere cultura in un momento - quello degli aperitivi - nel quale spesso non si presta attenzione alla qualità di quello che viene proposto. Per contrastare questa abitudine, durante gli aperitivi SalumiAmo®, non solo si assaggiano le eccellenze salumiere del nostro territorio, ma si va all'identità dei prodotti, se ne approfondiscono le caratteristiche e le qualità, se ne conosce la versatilità. Al Festival della Scienza di Genova tutto ciò avverrà con un divertente gioco a squadre che già nella precedente edizione ha divertito (e deliziato) molto i partecipanti.

<http://www.festivalscienza.it/site/home/programma/salumiamo...-giocando.html>

\*\*\*

**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,



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



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"**

L'iniziativa SalumiAmo® rientra nella campagna Salumi e Carne suina: energia che è un piacere che 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, cofinanziata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, la lotta alla disinformazione 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.

**Ufficio stampa IVSI:** Tiziana Formisano - formisano@ivsi.it - Tel 02 8925901 - cell 346 8734426



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