

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
17	L'Industria delle Carni e dei Salumi	01/04/2018	<i>A MILANO FOOD CITY UN'ANTEPRIMA DELLE GRANDI NOVITA' DI TUTTOFOOD 2019</i>	9
30	L'Industria delle Carni e dei Salumi	01/05/2018	<i>SALUMIAMO AND THE CITY: L'APERITIVO ALL'ITALIANA E' TORNATO A MILANO, FRA GUSTO E DESIGN</i>	10
74	Salumi & Consumi	01/05/2018	<i>LA QUALITA' DEI SALUMI ITALIANI PROTAGONISTA A TUTTOFOOD E MILANO FOOD CITY</i>	11
	Ilgiornale.it	05/05/2018	<i>SALA, FONTANA E SANGALLI CHEF NEL FOOD TALENT "LE 7 VIRTU' DEL CIBO"</i>	12
	EFANEWS.EU	07/05/2018	<i>SALUMIAMO AND THE CITY: A MILANO, L'APERITIVO FRA GUSTO E DESIGN</i>	14
	WEBITALIANNETWORK24.COM	08/05/2018	<i>SALUMIAMO AND THE CITY: L'APERITIVO A MILANO, FRA GUSTO E DESIGN</i>	15
	Qualivita.it	09/05/2018	<i>A MILANO TORNA SALUMIAMO, PER AVVICINARE I GIOVANI AI SALUMI DOP E IGP</i>	17
	Ilgiornale.it	09/05/2018	<i>COFFEE & THE CITY, APERITIVI E SHOWCOOKING DEL GUSTO - SALUMIAMO</i>	18
	Mangiarebene.com	18/05/2018	<i>MILANO FOOD WEEK - SALUMI & DESIGN</i>	20
10	SN Rivista di Suinicoltura	01/06/2018	<i>SALUMIAMO, L'APERITIVO DI IVSI E' APPRODATO A MILANO</i>	21
	Adcgroup.it	22/10/2018	<i>APPUNTAMENTO A NAPOLI CON LA TERZA TAPPA DI 'CIBO A REGOLA D'ARTE'</i>	22
	PrimaPaginaNews.it	23/10/2018	<i>NAPOLI, IVSI "CIBO A REGOLA D'ARTE" PER CELEBRARE IL CIBO DEMOCRATICO</i>	23
25	Daily Media	23/10/2018	<i>EVENTI TORNA. CIBO A REGOLA D'ARTE E SCEGLIE NAPOLI: TERZA TAPPA DELL'ANNO SUL TEMA. "IL CIBO DEMOCRATICO"</i>	24
26	Pubblicita' Italia Today	23/10/2018	<i>RCS, CIBO A REGOLA D'ARTE FA TAPPA A NAPOLI</i>	25
	Napoliclick.it	23/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE: A NAPOLI L'EVENTO FOOD DEL CORRIERE</i>	26
	EFANEWS.EU	24/10/2018	<i>ARRIVA A NAPOLI "CIBO A REGOLA D'ARTE"</i>	29
	Convivium.it	25/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE, QUELLO DEMOCRATICO!</i>	30
	AGROTODAY.IT	25/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE: DOMENICA 28 OTTOBRE IL TALK IL MAIALE E LA SUA IDENTITA' CULTURALE</i>	32
	ASSONAPOLI.IT	25/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE L'IVSI A VILLA PIGNATELLI PER IL CIBO DEMOCRATICO</i>	34
	Gnamgnamstyle.it	25/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE: DOMENICA 28 OTTOBRE IL TALK IL MAIALE E LA SUA IDENTITA' CULTURALE</i>	36
	LAMIANAPOLI.IT	25/10/2018	<i>DOMENICA 28 OTTOBRE, ALLE 12, CIBO A REGOLA D'ARTE A VILLA PIGNATELLI</i>	38
	Linvitaspeciale.it	25/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE: TALK DELL'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI</i>	40
	Retenews24.it	25/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE: DOMENICA 28 OTTOBRE IL TALK IL MAIALE E LA SUA IDENTITA' CULTURALE</i>	41
	Saporicondivisi.com	25/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE, SABATO 27 E DOMENICA 28 A VILLA PIGNATELLI A CURA DELL'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI</i>	43
	Spaghetitaliani.com	25/10/2018	<i>EVENTI SEGNALATI SU SPAGHETTITALIANI - CIBO A REGOLA D'ARTE</i>	45
	TERRONIANMAGAZINE.COM	25/10/2018	<i>A VILLA PIGNATELLI A NAPOLI : CIBO A REGOLA D'ARTE</i>	48
	Gazzettadinapoli.it	25/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE, SABATO 27 E DOMENICA 28 A VILLA PIGNATELLI A CURA DELL'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI</i>	50
	"2Ingredienti.com	26/10/2018	<i>L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI CELEBRA IL CIBO DEMOCRATICO. DOMENICA 28 AL MUSEO PIGNATELLI</i>	52
	DGNEWS.ALTERVISTA.ORG	26/10/2018	<i>L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI CELEBRA IL CIBO DEMOCRATICO "CIBO A REGOLA D'ARTE"</i>	54
	Napolitan.it	26/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE, DOMENICA 28 OTTOBRE IL TALK IL MAIALE E LA SUA IDENTITA' CULTURALE</i>	56
	TORRESETTE.NEWS	26/10/2018	<i>NAPOLI - L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI CELEBRA IL CIBO DEMOCRATICO</i>	58

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	INFORMA-PRESS.IT	26/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE: L'IVSI CELEBRA IL CIBO DEMOCRATICO</i>	60
	Napoliflash24.it	26/10/2018	<i>SBARCA A NAPOLI CIBO A REGOLA D'ARTE, I SALUMI GRANDI PROTAGONISTI</i>	62
	Caprievent.it	26/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE: TALK DELL'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI</i>	64
	COMUNICARESENZAFRONTIERE.IT	26/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE,MUSEO PIGNATELLI</i>	65
	CONTROMANO24.IT	26/10/2018	<i>IL PANINO DALL'ANIMA PARTENOPEA: SARA' PRESENTATO IL 27-28 OTTOBRE A NAPOLI AL MUSEO PIGNATELLI</i>	66
	GOLDELNAPOLI.IT	26/10/2018	<i>A CIBO A REGOLA D'ARTE SI CELEBRANO I SALUMI ITALIANI</i>	68
	GUSTODAUTORE.IT	26/10/2018	<i>CELEBRAZIONE DEL CIBO DEMOCRATICO</i>	70
	Informazione.it	26/10/2018	<i>L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI CELEBRA IL CIBO DEMOCRATICO NELL'EVENTO "CIBO A REGOLA D'ARTE"</i>	72
	inTOPIC.it	26/10/2018	<i>L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI CELEBRA IL CIBO DEMOCRATICO NELL'EVENTO "CIBO A REGOLA D'ARTE"</i>	73
	Lostrillo.it	26/10/2018	<i>"CIBO A REGOLA D'ARTE"</i>	75
	NellaNotizia.net	26/10/2018	<i>L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI CELEBRA IL CIBO DEMOCRATICO NELL'EVENTO "CIBO A REGOLA D'ARTE"</i>	77
	PIAZZACARDARELLI.COM	26/10/2018	<i>"CIBO A REGOLA D'ARTE"</i>	78
	SALERNOTOTIZIE.NET	26/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE, DOMENICA 28 OTTOBRE IL TALK IL MAIALE E LA SUA IDENTITA' CULTURALE</i>	79
	Spaghetitaliani.com	26/10/2018	<i>L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI CELEBRA IL CIBO DEMOCRATICO NELL'EVENTO "CIBO A REGOLA D'ARTE"</i>	81
	THEBLUETIME.NET	26/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE: DOMENICA 28 OTTOBRE IL TALK IL MAIALE E LA SUA IDENTITA' CULTURALE</i>	83
	Todaynewpress.it	26/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE: DOMENICA IL TALK IL MAIALE E LA SUA IDENTITA' CULTURALE: DAL MEDIOEVO ALLA SOCIETA' CONTEMPORANEA"</i>	85
	VESUVIOSHADOW.WORDPRESS.COM	26/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE AL MUSEO PIGNATELLI DI NAPOLI</i>	89
	Ansa.it	27/10/2018	<i>ARRIVA IL 'PANINO DEMOCRATICO'</i>	91
	Ilmezzogiorno.info	27/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE: DOMENICA 28 OTTOBRE IL TALK IL MAIALE E LA SUA IDENTITA' CULTURALE: DAL MEDIOEVO ALLA SOCIETA' CONTEMPORANEA"</i>	93
	Arcimboldonews.it	27/10/2018	<i>L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI CELEBRA IL CIBO DEMOCRATICO CIBO A REGOLA D'ARTE</i>	95
	CIBIAMONAPOLI.IT	27/10/2018	<i>VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI A VILLA PIGNATELLI</i>	96
	CULTURAACOLORI.IT	27/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE: TALK DELL'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI</i>	98
	LABUONATAVOLA.ORG	27/10/2018	<i>L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI CELEBRA IL CIBO DEMOCRATICO "CIBO A REGOLA D'ARTE"</i>	100
	Latorre1905.it	27/10/2018	<i>"CIBO A REGOLA D'ARTE": DOMENICA 28 OTTOBRE IL TALK IL MAIALE E LA SUA IDENTITA' CULTURALE: DAL MEDIOEVO ALLA SOCIETA' CONTEMPORANEA"</i>	102
7	Corriere del Mezzogiorno - Campania (Corriere della Sera)	28/10/2018	<i>PASTIERA RINNOVATA CIBO A REGOLA D'ARTE E PANE CON IL RAGU'</i>	104
	Ilroma.net	28/10/2018	<i>"CIBO DEMOCRATICO", L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI A VILLA PIGNATELLI</i>	105
	Cinquenews.blogspot.it	28/10/2018	<i>CIBO DEMOCRATICO. NAPOLI E IVSI CELEBRANO SALUMI E CARNE SUINA, DEMOCRATICI PER ECCELLENZA</i>	107
45	il Mattino	28/10/2018	<i>IVSI A CIBO A REGOLA D'ARTE (G.Agata)</i>	109
	Affaritaliani.it	28/10/2018	<i>"CIBO A REGOLA D'ARTE" CELEBRA A NAPOLI IL PANINO DEMOCRATICO</i>	110
	ACASANONCISTO.IT	28/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE: TALK DELL'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI</i>	112
	FOODMAKERS.IT	28/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE: TALK DELL'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI</i>	115

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Gnamnamstyle.it	28/10/2018	PANINO DEMOCRATICO PARTENOPEO	117
	SCRIVEVE.IT	28/10/2018	FOOD » CIBO A REGOLA D'ARTE: L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI CELEBRA IL CIBO DEMOCRATICO	119
	TELERADIO-NEWS.IT	28/10/2018	NAPOLI. CIBO A REGOLA D'ARTE: PANINO DEMOCRATICO PER TUTTI DOMENICA 28 OTTOBRE A VILLA PIGNATLLI	121
	TELERADIO-NEWS.IT	29/10/2018	UN PANINO DEMOCRATICO DALL'ANIMA PARTENOPEA	124
	TvCity.It	29/10/2018	NASCE IL PANINO DEMOCRATICO DALL'ANIMA PARTENOPEA	126
	VIDEOINFORMAZIONI.COM	29/10/2018	CIBO A REGOLA D'ARTE, A NAPOLI FORUM SU SALUMI E CARNE SUINA	128
	CREDERCIPERESSERCI.BLOGSPOT.COM	29/10/2018	CIBO A REGOLA D'ARTE: QUANDO L'ALIMENTAZIONE SI GEMELLA CON LA CULTURA	130
	Eroicafenice.com	29/10/2018	L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI PRESENTA IL PANINO DEMOCRATICO	134
	Ildenaro.it	29/10/2018	CIBO A REGOLA D'ARTE, ECCO I PANINI DEMOCRATICI DI DANIELE REPONI	136
	Lospeakerscorner.eu	29/10/2018	UN PANINO DEMOCRATICO DALL'ANIMA PARTENOPEA	139
	NAPOLITWITTA.COM	29/10/2018	IL PANINO DEMOCRATICO DALL'ANIMA PARTENOPEA	141
	Indexfood.it	30/10/2018	GENOVA, 2 NOVEMBRE SALUMIAMO IN GIOCO AL FESTIVAL DELLA SCIENZA	143
	EFANEWS.EU	30/10/2018	"SALUMIAMO" IN GIOCO AL FESTIVAL DELLA SCIENZA IL 2 NOVEMBRE	145
	Mentelocale.it/genova	30/10/2018	SALUMIAMO IN GIOCO AL FESTIVAL DELLA SCIENZA, QUIZ SUI SALUMI ITALIANI - PALAZZO DUCALE - GENOVA	146
	CAMCAMPANIA.IT	30/10/2018	PRESENTATO AL MUSEO PIGNATELLI DI NAPOLI IL PANINO DEMOCRATICO	147
	Informazione.Campania.it	30/10/2018	NAPOLI - "CIBO A REGOLA D'ARTE" NELL'ESCLUSIVA CORNICE DEL MUSEO PIGNATELLI	149
	Alimentando.info	31/10/2018	L'IVSI AL FESTIVAL DELLA SCIENZA (GENOVA, 2 NOVEMBRE)	151
	Genovatoday.it	31/10/2018	"SALUMIAMO IN GIOCO" AL FESTIVAL DELLA SCIENZA "SALUMIAMO IN GIOCO" AL FESTIVAL DELLA SCIENZA	152
	Qualivita.it	31/10/2018	IVSI IN GIOCO AL FESTIVAL DELLA SCIENZA DI GENOVA CON I SALUMI ITALIANI	154
12	SN Rivista di Suinicoltura	01/11/2018	SALUMI E CARNE SUINA SONO "CIBO DEMOCRATICO"	156
8	Salumi & Consumi	01/11/2018	L'IVSI AL FESTIVAL DELLA SCIENZA	157
	Agricoltura.it	30/11/2018	PUBBLICITARIO PER UN GIORNO, ECCO IL CONCORSO SUI SALUMI E SULLA CARNE SUINA RIVOLTO AI GIOVANI ESPERTI DI VIDEO MAKING	158
18	Premiata Salumeria Italiana	01/12/2018	IL PANINO DEMOCRATICO	160
17	SN Rivista di Suinicoltura	01/12/2018	SALUMIAMO IN GIOCO AL FESTIVAL DELLA SCIENZA	161
	Informacibo.it	01/12/2018	PUBBLICITARIO PER UN GIORNO: CONCORSO SUI SALUMI E SULLA CARNE SUINA	162
22	Ingegneria Alimentare Le Carni	01/12/2018	SALUMI & CO. MADE IN ITALY NEL MONDO	164
	MilanoPost.Info	02/12/2018	UN'OCCASIONE PER I LICEALI CON PUBBLICITARIO PER UN GIORNO	165
	Informacibo.it	03/12/2018	PUBBLICITARIO PER UN GIORNO: CONCORSO SUI SALUMI E SULLA CARNE SUINA	167
	Indexfood.it	03/12/2018	"PUBBLICITARIO PER UN GIORNO": IL CONCORSO SUI SALUMI E SULLA CARNE SUINA RIVOLTO AI GIOVANI ESPERTI	169
	Unipi.it	03/12/2018	CONTEST 'PUBBLICITARIO PER UN GIORNO'	171
	Alimentando.info	03/12/2018	L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI (IVSI) LANCIA UN CONTEST RIVOLTO AI GIOVANI VIDEOMAKER	173
3	Salumi & Consumi Newsletter	07/12/2018	L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI (IVSI) LANCIA UN CONTEST RIVOLTO AI GIOVANI VIDEOMAKER	174
10	Salumi & Consumi	01/01/2019	L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI (IVSI) LANCIA UN CONTEST RIVOLTO AI GIOVANI VIDEOMAKER	175

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Altervista.org	18/01/2019	<i>IVSI E UNC, PUBBLICITARIO PER UN GIORNO: IL CONTEST SUI SALUMI E SULLA CARNE SUINA</i>	176
	Adcgroup.it	18/01/2019	<i>AL VIA 'PUBBLICITARIO PER UN GIORNO', UN CONTEST VIDEO PROMOSSO DALL'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI</i>	178
	Qualivita.it	18/01/2019	<i>VIDEO MAKER DI TUTTA ITALIA FATEVI SOTTO: E' ARRIVATO IL CONCORSO CHE FA PER VOI!</i>	179
	Informacibo.it	18/01/2019	<i>IL VIDEO CONTEST, "PUBBLICITARIO PER UN GIORNO", AL RUSH FINALE</i>	181
	Consumatori.it	18/01/2019	<i>ALIMENTAZIONE: UN CONTEST SU SALUMI E CARNE SUINA RIVOLTO AGLI STUDENTI</i>	184
	Spotandweb.it	18/01/2019	<i>VIDEO MAKER DI TUTTA ITALIA FATEVI SOTTO: E' ARRIVATO IL CONCORSO CHE FA PER VOI!</i>	186
	MilanoPost.Info	19/01/2019	<i>CONCORSO PER STUDENTI: DIVENTA PUBBLICITARIO PER UN GIORNO</i>	188
10	Pubbli.comnow!	21/01/2019	<i>"PUBBLICITARIO PER UN GIORNO", IL CONTEST VIDEO SU SALUMI E CARNE SUINA RIVOLTO AGLI STUDENTI</i>	190
6	Pubblicita' Italia Today	21/01/2019	<i>APERTO IL CONTEST VIDEO DI IVSI PER PROMUOVERE SALUMI E CARNE SUINA</i>	191
	EFANEWS.EU	22/01/2019	<i>AL VIA UN CONTEST PER CREARE UNO SPOT SU SALUMI E CARNE SUINA</i>	192
	Salepepe.it	07/02/2019	<i>A CACCIA DI GIOVANI VIDEO MAKER PER PROMUOVERE I SALUMI ITALIANI</i>	193
	Eventioggi.net	07/03/2019	<i>SALUMI ITALIANI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?</i>	195
	Eventibrite.it	08/03/2019	<i>SALUMI ITALIANI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?</i>	197
	GOOD-MOOD.IT	14/03/2019	<i>AL VIA LEFTOVER LOVERS PER RIDURRE LO SPRECO NELLA RISTORAZIONE</i>	198
140	Foodmeat Magazine	01/04/2019	<i>UN PROGETTO PER CREARE UNO SPOT SU SALUMI E CARNE SUINA</i>	201
8/9	L'Industria delle Carni e dei Salumi	01/04/2019	<i>PREMIATI I VINCITORI DEI CONTEST "PUBBLICITARIO PER UN GIORNO"</i>	202
	Consumatori.it	02/04/2019	<i>SALUMI E CARNE SUINA, ENERGIA CHE E' UN PIACERE</i>	204
	Consumatori.it	04/04/2019	<i>ALIMENTAZIONE: I VINCITORI DEL CONTEST "PUBBLICITARIO PER UN GIORNO"</i>	206
	Helpconsumatori.it	08/04/2019	<i>VALORIZZAZIONE SALUMI E CARNE SUINA, UNC: IL CONTEST CHE PREMIA LE BUONE PRASSI</i>	208
	Foodaffairs.it	09/04/2019	<i>PREMIATI I VINCITORI DEL CONTEST "PUBBLICITARIO PER UN GIORNO", PROMOSSO DALL'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI</i>	209
	Retesole.it	09/04/2019	<i>I SALUMI ITALIANI RACCONTATI IN VIDEO DAGLI STUDENTI</i>	212
	Alimentando.info	09/04/2019	<i>IVSI: PREMIATI I VINCITORI DEL CONTEST PUBBLICITARIO PER UN GIORNO</i>	213
	Consumatori.it	09/04/2019	<i>PREMIATI I VINCITORI DEL CONTEST "PUBBLICITARIO PER UN GIORNO"</i>	215
	Helpconsumatori.it	09/04/2019	<i>UNC: PREMIATI I VINCITORI DEL CONTEST "PUBBLICITARIO PER UN GIORNO"</i>	217
	Oipamagazine.it	09/04/2019	<i>PREMIATI I VINCITORI DEL CONTEST PUBBLICITARIO PER UN GIORNO</i>	218
	Indexfood.it	09/04/2019	<i>IVSI: PREMIATI I VINCITORI DEL CONTEST "PUBBLICITARIO PER UN GIORNO"</i>	220
	EFANEWS.EU	10/04/2019	<i>ASSEGNATI I PREMI "PUBBLICITARIO PER UN GIORNO"</i>	223
	Spotandweb.it	10/04/2019	<i>PREMIATI I VINCITORI DEL CONTEST "PUBBLICITARIO PER UN GIORNO"</i>	225
	Italiaatavola.net	10/04/2019	<i>LA QUALITA' DEI SALUMI IN DUE MINUTI. PREMI AI "PUBBLICITARI PER UN GIORNO"</i>	227
	Eventa.it	11/04/2019	<i>SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?</i>	230
	RADIO-FOOD.IT	16/04/2019	<i>FOOD COMMUNICATION E SALUMI</i>	231
	Agricoltura.it	29/04/2019	<i>SPRECO ALIMENTARE, I SALUMI EMBLEMA DELL'ANTISPRECO. IN SALENTO IVSI SOSTIENE IL PROGETTO LEFTOVER LOVERS</i>	233

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Ansa.it	29/04/2019	<i>I SALUMI EMBLEMA DELL'ANTISPRECO, CON GLI AMANTI DEGLI AVANZI</i>	235
	Foodaffairs.it	29/04/2019	<i>I SALUMI EMBLEMA DELL'ANTISPRECO. IN SALENTO IVSI SOSTIENE IL PROGETTO LEFTOVER LOVERS</i>	237
	Giornaledipuglia.com	29/04/2019	<i>I SALUMI EMBLEMA DELL'ANTISPRECO A OTRANTO</i>	238
	inTOPIC.it	29/04/2019	<i>I SALUMI EMBLEMA DELL'ANTISPRECO</i>	240
	LeccePrima.it	29/04/2019	<i>I SALUMI EMBLEMA DELL'ANTISPRECO</i>	242
	Sudnews.it	29/04/2019	<i>I SALUMI EMBLEMA DELL'ANTISPRECO. INIZIATIVA A OTRANTO</i>	244
	EFANEWS.EU	30/04/2019	<i>IVSI: I SALUMI EMBLEMA DELL'ANTISPRECO</i>	245
	Qualivita.it	30/04/2019	<i>ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI IN SALENTO CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE</i>	246
14	L'Industria delle Carni e dei Salumi	01/05/2019	<i>I SALUMI EMBLEMA DELL'ANTISPRECO</i>	248
8	L'Industria delle Carni e dei Salumi	01/05/2019	<i>PREMIATI I VINCITORI DEL CONTEST "PUBBLICITARIO PER UN GIORNO"</i>	249
72/73	SN Rivista di Suinicoltura	01/05/2019	<i>"PUBBLICITARI PER FUN GIORNO" PER INFORMARE SUL CONSUMO</i>	250
6	Ingegneria Alimentare Le Carni	01/05/2019	<i>NEWS - I VINCITORI DEL CONTEST "PUBBLICITARIO PER UN GIORNO"</i>	252
	DISTRIBUZIONEMODERNA.INFO	02/05/2019	<i>L'IVSI SI SCHIERA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</i>	253
153	Io Donna (Corriere della Sera)	04/05/2019	<i>TOP NEWS - PREMIATI DA IVSI I GIOVANI VINCITORI DEL CONCORSO "PUBBLICITARIO PER UN GIORNO"</i>	254
	Adcgroup.it	07/05/2019	<i>SBARCA A MILANO CIBO A REGOLA DARTE 2019, MANIFESTAZIONE DEL CORRIERE DELLA SERA</i>	255
	DISTRIBUZIONEMODERNA.INFO	07/05/2019	<i>L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</i>	257
1	Daily Media	14/05/2019	<i>RCS MG: "CIBO A REGOLA D'ARTE", SONO NUMEROSI I PARTNER DELLA DECIMA EDIZIONE</i>	258
	Eventioggi.net	15/05/2019	<i>SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?</i>	259
	Alimentando.info	16/05/2019	<i>L'IVSI PARTNER DI 'CIBO A REGOLA D'ARTE' (MILANO, 16-19 MAGGIO)</i>	260
	Foodaffairs.it	16/05/2019	<i>IVSI PARTNER DI CIBO A REGOLA DARTE'(MILANO, 16-19 MAGGIO). LINIZIATIVA FA PARTE DELLA CAMPAGNA SALU</i>	262
	It.eventbu.com	27/05/2019	<i>SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?</i>	263
26/29	Ingegneria Alimentare Le Carni	01/06/2019	<i>LE DOP E IGP MADE IN ITALY NEL MONDO</i>	264
106/07	Foodmeat Magazine	01/06/2019	<i>PREMIATI I VINCITORI DEL CONTEST "PUBBLICITARIO PER UN GIORNO"</i>	267
14/17	L'Industria delle Carni e dei Salumi	01/06/2019	<i>IVSI: SALUMI E CARNE SUINA, FRA GUSTO E NUTRIZIONE</i>	269
	Romaedintorninotizie.it	10/06/2019	<i>WELLNESS CUP 2019, ORGANIZZATA DA ADRIANO PANATTA</i>	272
	Newslocker.com	11/06/2019	<i>WELLNESS CUP 2019 13 GIUGNO 2019WELLNESS CUP 2019, ORGANIZZATA DA ADRIANO PANATTA</i>	273
	Romatoday.it	11/06/2019	<i>WELLNESS CUP 2019 13 GIUGNO 2019WELLNESS CUP 2019, ORGANIZZATA DA ADRIANO PANATTA</i>	274
	Leggo.it	12/06/2019	<i>VIP IN CAMPO PER LA WELLNESS CUP</i>	276
	CORRIEREDELMADEINITALY.IT	12/06/2019	<i>VIP E NUTRIZIONISTI: TUTTI IN CAMPO PER VINCERE LA WELLNESS CUP</i>	278
	LATTEMIELE.COM	12/06/2019	<i>ADRIANA VOLPE - WELLNESS CUP</i>	280
	Sowinesofood.it	12/06/2019	<i>WELLNESS CUP: TRA RACCHETTE E ALIMENTAZIONE</i>	281
	It.geosnews.com	12/06/2019	<i>VIP E NUTRIZIONISTI: TUTTI IN CAMPO AL TENNIS CLUB PARIOLI PER VINCERE LA WELLNESS CUP</i>	282
	ZERKALOSPETTACOLO.COM	12/06/2019	<i>VIP, GIORNALISTI E NUTRIZIONISTI IN CAMPO PER VINCERE LA "WELLNESS CUP"</i>	283
	ROMAH24.COM	12/06/2019	<i>AL T.C. PARIOLI LA WELLNESS CUP</i>	284

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Meridiananotizie.it	12/06/2019	<i>VIP E NUTRIZIONISTI: TUTTI IN CAMPO AL TENNIS CLUB PARIOLI PER VINCERE LA "WELLNESS CUP"</i>	285
	Leggo.it	12/06/2019	<i>ROMA, VIP E NUTRIZIONISTI IN CAMPO PER VINCERE LA WELLNESS CUP</i>	287
	Gazzetta.it	13/06/2019	<i>PANATTA: "BERRETTINI DA TOP 10. E IN 2-3 ANNI TSITSIPAS SARA' N. 1"</i>	289
	Ilmessaggero.it	13/06/2019	<i>AL TENNIS CLUB PARIOLI TANTI VIP IN CAMPO PER LA WELLNESS CUP</i>	290
23	La Repubblica - Cronaca di Roma	13/06/2019	<i>"TENNIS SENZA ETA' ECCO LA MIA RICETTA" (M.Rigo)</i>	292
17	Corriere della Sera - ed. Roma	14/06/2019	<i>"WELLNESS CUP", PANATTA PREMIA MELOCCARO-MARCORE' (R.Petronio)</i>	293
	Corriere.it	14/06/2019	<i>WELLNESS CUP: ALIMENTAZIONE E SPORT, IL «DOPPIO MISTO» VINCENTE</i>	294
	4NOTIZIE.COM	14/06/2019	<i>WELLNESS CUP: ALIMENTAZIONE E SPORT, IL «DOPPIO MISTO» VINCENTE</i>	296
	Corrieredellosport.it	14/06/2019	<i>VIP E NUTRIZIONISTI: TUTTI IN CAMPO PER LA WELLNESS CUP</i>	297
	Saluteperme.com	14/06/2019	<i>AL TENNIS CLUB PARIOLI TANTI VIP IN CAMPO PER LA WELLNESS CUP</i>	299
53	Il Messaggero - Cronaca di Roma	14/06/2019	<i>VIP E RACCHETTA ALLA PRIMA EDIZIONE DELLA WELLNESS CUP, TORNEO DI TENNIS PROMOSSO DALL'IVSI</i>	300
	Sowinesofood.it	14/06/2019	<i>WELLNESS CUP, SPORT E ALIMENTAZIONE IN CAMPO</i>	301
	Sanitainformazione.it	14/06/2019	<i>WELLNESS CUP, A ROMA VIP VS NUTRIZIONISTI IN CAMPO PER LA SALUTE</i>	303
	Ilgiornale.it	14/06/2019	<i>ADRIANA VOLPE A ANNA FALCHI CONQUISTANO IL WEB CON UN SELFIE - WELLNESS CUP</i>	305
	Sport.it	17/06/2019	<i>TENNIS, CONSIGLI UTILI PER GIOCARE CON IL CALDO</i>	307
	Italian-eventi.it	20/06/2019	<i>HOTEL ARISTON - SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?</i>	311
	Trova-eventi.it	20/06/2019	<i>BARI: SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?</i>	312
	Trova-eventi.it	21/06/2019	<i>PADOVA: SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?</i>	313
	Virgilio.it	22/06/2019	<i>SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?</i>	315
	Foodaffairs.it	24/06/2019	<i>NERI MARCORE' E STEFANO MELOCCARO VINCONO LA WELLNESS CUP, TORNEO DI TENNIS ORGANIZZATO DA IVSI</i>	317
8	Quality Magazine	01/07/2019	<i>LEFTOVER LOVERS, IN SALENTO LA LOTTA AGLI SPRECHI PARTE DAI SALUMI</i>	319
3/4	L'Industria delle Carni e dei Salumi	01/07/2019	<i>GRANDE SUCCESSO PER IL 1° TORNEO DI TENNIS IDEATO DA IVSI E DEDICATO AI WELLNESS INFLUENCER</i>	320
	Italian-eventi.it	01/07/2019	<i>HOTELS BARI GRANDE ALBERGO DELLE NAZIONI - SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO</i>	323
21	L'Industria delle Carni e dei Salumi	01/07/2019	<i>ONDA SU ONDA E FETTA SU FETTA</i>	324
20	L'Industria delle Carni e dei Salumi	01/07/2019	<i>SALUMI E CARNE SUINA, CAMPAGNA DI INFORMAZIONE CHE SI RIVOLGE ALLA CLASSE MEDICO SCIENTIFICA</i>	325
90/91	Mio	04/07/2019	<i>MODA, SPORT E ANCHE PREVENZIONE - WELLNESS CUP IVSI</i>	326
	Trova-eventi.it	24/07/2019	<i>MILANO: SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?</i>	328
	Adcgroup.it	29/07/2019	<i>AL VIA LA LONGEVITY RUN, CORSA PIU' CHECK UP SULLA SALUTE</i>	329
	Melarrassa.it	29/07/2019	<i>TENNIS E SANA ALIMENTAZIONE: A ROMA C'E' LA WELLNESS CUP!</i>	333
32	Bella	01/08/2019	<i>SPORT E ALIMENTAZIONE: UN BINOMIO IMPRESCINDIBILE PER LA SALUTE</i>	335
	Foodaffairs.it	01/08/2019	<i>ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI PRESENTE ALLA LONGEVITY RUN DI MADONNA DI CAMPIGLIO</i>	336
52/53	Foodmeat Magazine	01/08/2019	<i>L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI PARTNER DI CIBO A REGOLA D'ARTE 2019</i>	338
72	Premiata Salumeria Italiana	01/08/2019	<i>LA SALUTE VIEN MANGIANDO: A ROMA LA 1° EDIZIONE DELLA WELLNESS CUP</i>	340

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Agricoltura.it	02/08/2019	<i>GUSTO, SPORT E SALUTE. SALUMIAMO ALLA LONGEVITY RUN DI MADONNA DI CAMPIGLIO</i>	341
	EFANEWS.EU	02/08/2019	<i>LA LONGEVITY RUN ARRIVA A MADONNA DI CAMPIGLIO</i>	344
	DISTRIBUZIONEMODERNA.INFO	03/08/2019	<i>L'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI PARTECIPA ALLA LONGEVITY RUN</i>	345
21	l'Adige	05/08/2019	<i>IL MOVIMENTO CHE FA BENE ALLA SALUTE</i>	346
	Pubblicitaitalia.Com	07/08/2019	<i>ESTATE E SALUMI: 4 CONSIGLI PER GUSTARLI AL MEGLIO - WELLNESS CUP</i>	347
	Mammaepapa.it	19/08/2019	<i>I DATI NUTRIZIONALI RIVALUTANO I SALUMI</i>	349
16/22	Ingegneria Alimentare Le Carni	01/09/2019	<i>TREND SALUMI ITALIANI NEL MONDO CON ARTE, CULTURA E SPORT</i>	351
19	L'Industria delle Carni e dei Salumi	01/09/2019	<i>SALUMIAMO ALLA LONGEVITY DI MADONNA DI CAMPIGLIO, FRA GUSTO, SPORT E SALUTE</i>	355
22	SN Rivista di Suinicoltura	01/09/2019	<i>SALUMIAMO ALLA LONGEVITY RUN FRA GUSTO, SPORT E SALUTE</i>	356
	Evensi.it	09/09/2019	<i>SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?</i>	357
	Italian-eventi.it	13/09/2019	<i>HOTEL NH COLLECTION ROMA CENTRO - SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?</i>	360
12/13	Convivium	01/10/2019	<i>SALUMIAMO ALLA LONGEVITY RUN, GUSTO, SPORT E SALUTE</i>	361
	Mentelocale.it/genova	25/10/2019	<i>SALUMIAMO QUIZ AL FESTIVAL DELLA SCIENZA: QUANTO NE SAI SUI SALUMI?</i>	363
	Foodaffairs.it	25/10/2019	<i>ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI (IVSI) TORNA AL FESTIVAL DELLA SCIENZA DI GENOVA CON SALUMIAMO</i>	364
	Mentelocale.it	25/10/2019	<i>SALUMIAMO QUIZ AL FESTIVAL DELLA SCIENZA: QUANTO NE SAI SUI SALUMI?</i>	365
	Telenord.it	27/10/2019	<i>AL FESTIVAL DELLA SCIENZA TORNA IL QUIZ "SALUMIAMO"</i>	366
	EFANEWS.EU	28/10/2019	<i>IVSI TORNA AL FESTIVAL DELLA SCIENZA DI GENOVA</i>	368
22	Il Secolo XIX	28/10/2019	<i>IL PROGRAMMA - SALUMIAMO QUIZ</i>	369
24	Il Secolo XIX - Ed. Imperia	28/10/2019	<i>IL PROGRAMMA - SALUMIAMO QUIZ</i>	370
24	Il Secolo XIX - Ed. Savona/Cairo/Val Bormi	28/10/2019	<i>IL PROGRAMMA - SALUMIAMO QUIZ</i>	371
	Telenord.it	29/10/2019	<i>LA CACCIA TRA I 5 SENSI PER "SALUMIAMO... GIOCANDO!"</i>	372
	EFANEWS.EU	30/10/2019	<i>FESTIVAL DELLA SCIENZA, GIOVANE TOSCANO VINCE APERIQUIZ IVSI</i>	374
	Alimentando.info	31/10/2019	<i>FESTIVAL DELLA SCIENZA: SUCCESSO PER IL QUIZ SALUMIAMO ORGANIZZATO DALL'IVSI</i>	375
	Iltempo.it	18/12/2019	<i>FOOD: AMBASCIATORI DEL GUSTO E IVSI RACCONTANO SALUMI IN UN VIDEO-RICETTARIO</i>	377
	LiberoQuotidiano.it	18/12/2019	<i>FOOD: AMBASCIATORI DEL GUSTO E IVSI RACCONTANO SALUMI IN UN VIDEO-RICETTARIO</i>	379
	Corrieredellumbria.corr.it	18/12/2019	<i>FOOD: AMBASCIATORI DEL GUSTO E IVSI RACCONTANO SALUMI IN UN VIDEO-RICETTARIO</i>	381
	SassariNotizie.com	18/12/2019	<i>FOOD: AMBASCIATORI DEL GUSTO E IVSI RACCONTANO SALUMI IN UN VIDEO-RICETTARIO</i>	383
	Corrieredirieti.corr.it	18/12/2019	<i>FOOD: AMBASCIATORI DEL GUSTO E IVSI RACCONTANO SALUMI IN UN VIDEO-RICETTARIO</i>	384
	Oggitreviso.it	18/12/2019	<i>FOOD: AMBASCIATORI DEL GUSTO E IVSI RACCONTANO SALUMI IN UN VIDEO-RICETTARIO</i>	386
	Agricoltura.it	18/12/2019	<i>EMOZIONI DEL GUSTO. DIECI SALUMI PER DIECI RICETTE: DA IVSI SALUMI ITALIANI E AMBASCIATORI DEL GUSTO</i>	388
	Lavocedinovara.com	18/12/2019	<i>FOOD: AMBASCIATORI DEL GUSTO E IVSI RACCONTANO SALUMI IN UN VIDEO-RICETTARIO</i>	391
	Foodaffairs.it	18/12/2019	<i>LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY IN UN INEDITO VIDEO-RICETTARIO INIZIATIVA IVSI E ADG</i>	393
	Ildubbio.news	18/12/2019	<i>FOOD: AMBASCIATORI DEL GUSTO E IVSI RACCONTANO SALUMI IN UN VIDEO-RICETTARIO</i>	398

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Laleggepertutti.it	18/12/2019	<i>FOOD: AMBASCIATORI DEL GUSTO E IVSI RACCONTANO SALUMI IN UN VIDEO-RICETTARIO</i>	399
	Oggitreviso.it	19/12/2019	<i>FOOD: AMBASCIATORI DEL GUSTO E IVSI RACCONTANO SALUMI IN UN VIDEO-RICETTARIO</i>	400
	SassariNotizie.com	19/12/2019	<i>FOOD: AMBASCIATORI DEL GUSTO E IVSI RACCONTANO SALUMI IN UN VIDEO-RICETTARIO</i>	402
	Today.it	19/12/2019	<i>FOOD: AMBASCIATORI DEL GUSTO E IVSI RACCONTANO SALUMI IN UN VIDEO-RICETTARIOFOOD: AMBASCIATORI DEL GUSTO</i>	403
	Informacibo.it	27/12/2019	<i>"EMOZIONI DEL GUSTO", UN VOLUME CON DIECI SALUMI PER DIECI RICETTE - PAG. 3</i>	405
	Informacibo.it	27/12/2019	<i>EMOZIONI DEL GUSTO", UN VOLUME CON DIECI SALUMI PER DIECI RICETTE</i>	408
	24oreNews.it	29/12/2019	<i>AMBASCIATORI DEL GUSTO E ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI</i>	412
	24oreNews.it	30/12/2019	<i>AMBASCIATORI DEL GUSTO E ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI RACCONTANO LE "EMOZIONI DEL GUSTO"</i>	416
17	il Messaggero	07/01/2020	<i>GUSTO LA CUCINA DEL 2020 SARA' ATTENTA ALLA SOSTANZA (C.Ottaviano)</i>	420
	EFANEWS.EU	10/01/2020	<i>DIECI SALUMI PER DIECI RICETTE, CON IVSI E AMBASCIATORI DEL GUSTO</i>	423
105	Io Donna (Corriere della Sera)	11/01/2020	<i>IVSI INSIEME AD ADG RACCONTA LE "EMOZIONI DEL GUSTO"</i>	424



TUTTOFOOD
 MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

A Milano Food City un'anteprima delle grandi novità di TUTTOFOOD 2019

La Milano World Food Exhibition si caratterizza sempre più come trendsetter e luogo di condivisione dei saperi oltre che come piattaforma di business internazionale

Gli italiani mangiano meno carne rispetto ad altri europei, ma sono **più attenti alla qualità**.

I recenti dati elaborati da ASSICA sui principali indicatori di settore, indicano consumi di carne superiori ai **25 kg/pro-capite/anno**, di cui il consumo di solo **carne suina e salumi** è pari a **17,5 kg/pro-capite/anno**.

I consumi di carne italiani, rileva l'OMS, sono non solo **meno della metà** del quantitativo considerato rischioso per la salute, ma sono anche di **qualità**. E, anche grazie a questo, nel 2017 i consumi di carne hanno visto una leggera ripresa, come attestato dal **Rapporto Italia di Eurispes** e dal **Rapporto Coop**.

Milano Food City: TUTTOFOOD e ASSICA "vanno in piazza"

Un'occasione imperdibile per valorizzare questa propensione degli italiani verso i consumi di qualità sarà **Milano Food City**, la settimana dedicata al mangiare bene e sano, che si terrà nel capoluogo lombardo dal **7 al 13 maggio** prossimi. Fin dalla prima edizione, **Fiera Milano e TUTTOFOOD** sono stati i catalizzatori dei vari attori che contribuiscono al successo dell'evento, tra i quali spicca la **partnership con ASSICA**.

In primo piano il 10 maggio sarà **Salumiamo**, l'evento di ASSICA in collaborazione con l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) e TUTTOFOOD che pone al centro il **gusto, l'immagine e la tradizione dei salumi italiani**, reinterpretando ricette e proponendo creazioni con abbinamenti insoliti e ricercati. Rivolto tanto ai foodies quanto ai semplici consumatori e ai turisti italiani e stranieri, ma anche agli addetti del settore, **Salumiamo** sarà un momento di degustazione piace-

vole e conviviale all'ora dell'aperitivo, durante il quale conoscere a fondo i salumi della tradizione.

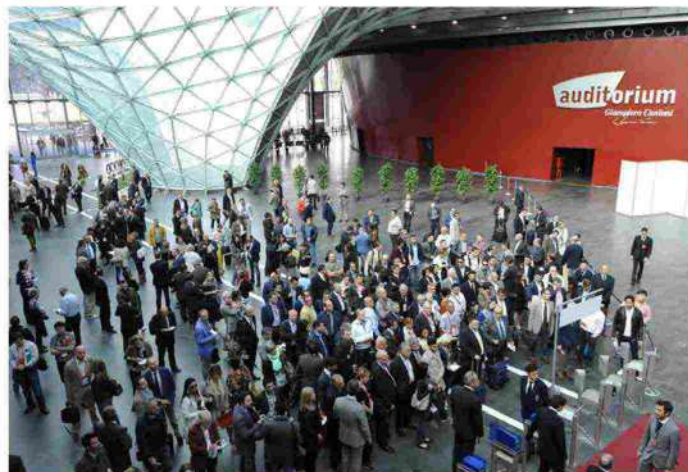
Battesimo del fuoco a Milano Food City anche per la rinnovata **Retail Plaza**. Dopo il consenso riscosso a TUTTOFOOD 2017, l'arena del retail innovativo si ripropone in una **formula più articolata**, che dà voce al **mercato espositivo** insieme a quello dei retailer, sia italiani sia internazionali, con il data partner **Nielsen**, e i partner della **GDO Carrefour**, **Coop Lombardia**, **Unes Végé** e **Viaggiatore Goloso**.

Declinato in **workshop, convegni, eventi in-store e tavole rotonde** il nuovo progetto 2018-2019 si rivolge anche ai consumatori oltre che alla comunità business. La settimana di maggio 2018 propone così uno **storytelling** che rende protagonista il trade in modo accattivante per un pubblico diversificato, mentre l'anno prossimo in manifestazione la Retail Plaza costruirà una **piattaforma di matching e condivisione di conoscenze tra produttori**, distributori e retailer innovativi ad alto valore aggiunto.

Un palinsesto che, in linea con l'edizione 2017, sottolinea la continuità progettuale di TUTTOFOOD nel sostenere la centralità della cultura alimentare per lo sviluppo di un settore **agrifood sostenibile oltre che profittevole**.

Oltre la piattaforma di business, un trendsetter imperdibile

Fiera Milano e TUTTOFOOD hanno inoltre rinnovato fino al 2021 anche l'alleanza con Netcomm, che nel 2019 organizzerà



l'eCommerce Food Lab, spazio-evento con workshop e conferenze sull'innovazione 4.0 al servizio del business agroalimentare.

L'innovazione è il filo conduttore anche di **Seeds&Chips - The Global Food Innovation Summit**, che torna dal 7 al 10 maggio 2018 al MiCo con startup, innovatori e relatori internazionali di altissimo livello. Quest'anno, keynote speaker sono **John F. Kerry**, Segretario di Stato USA con **Barack Obama**, e **Howard Schulz**, Executive Chairman di Starbucks, mentre l'anno prossimo sarà di nuovo in contemporanea con TUTTOFOOD a fieramilano.

Dal "nuovo" naturale ai cibi funzionali, dal novel food, all'agrifood 4.0 alla riscoperta delle territorialità, TUTTOFOOD rafforza il proprio ruolo di trendsetter ed è diventato un appuntamento imperdibile per i professionals di tutto il mondo.

"Oltre al bio e ai trend salutistici, a **TUTTOFOOD 2019** mi aspetto di vedere ancora più prodotti di nicchia e gourmet - dice **Robert D'Amato**, General Manager di Casa Italia Gourmet Food & Wines (Australia) -. *Grazie alla sua location a Milano, TUTTOFOOD è unica in Italia e non mancherà nemmeno la prossima edizione*".

"Anche in Medio Oriente crescono i segmenti innovativi. Noi ci indirizziamo verso **free-from e surgelati** - aggiunge **Bechara Saliba**, General Manager di Dal Mare Group (Libano) -. *Verremo a TUTTOFOOD 2019 per trovare prodotti di qualità nel caseario, frutta e verdura e seafood*".

Tra le molte novità del 2019 anche un **layout espositivo** ancora più efficace e coinvolgente.

Per una crescita condivisa all'insegna della qualità, espositori italiani ed esteri saranno compresenti nei settori merceologici, rafforzati e integrati da affondi sulle territorialità nelle due nuove aree **TUTTOREGIONAL** e **TUTTOWORLD**. Previsti anche focus di approfondimento direttamente nell'area per settori quali **TUTTODRINK**, **TUTTOSEAFOOD**, **TUTTOFROZEN**, **TUTTOPASTA**, **TUTTOBAKERY**, **TUTTOGREEN**.

Un'attenzione particolare sarà inoltre rivolta in tutti i settori all'autenticità e alla protezione dei marchi e delle denominazioni di origine.

A un anno dal taglio del nastro sono circa **500 gli espositori** già registrati, dei quali il **10% dall'estero**.

Prosegue infatti la forte focalizzazione di TUTTOFOOD sui mercati internazionali, con azioni mirate su **USA, Europa Orientale, Area Mediterranea e Middle East, Iran, Sudamerica, Far East e Sudest Asia, e Sudafrica**.

Tra i settori più vivaci si segnalano **TUTTOGROCERY**, **TUTTOSWEET** e **TUTTODAIRY** oltre a **TUTTOMEAT** dove, tra i molti nomi già iscritti, spiccano Golfera, Bortolotti Salumi, Alcar Uno, Negrini Salumi, Industria Salumi Simonini, VanDrie Group.

La settima edizione di **TUTTOFOOD** è in programma a Fieramilano dal **6 al 9 maggio 2019**. Per ulteriori informazioni: www.tuttofood.it



comunicazione

di Tiziana Formisano

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

Le cinque creazioni del food designer Paolo Barichella

SalumiAmo®, 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, è approdata a Milano, a Palazzo Bovara lo scorso 10 maggio, inserendosi all'interno della **Milano Food City 2018**.

Una serata molto particolare che ha attirato l'attenzione di molti ed è anche stata l'occasione per gustare i salumi della tradizione in un modo nuovo ed originale.

Paolo Barichella, food designer, ha presentato 5 "opere di design": **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 Milanesi, con salame Milano**.

Rivolto tanto ai foodies, quanto ai consumatori e agli addetti del settore, **SalumiAmo® and the city**

è stato un momento di degustazione piacevole e conviviale, durante il quale si sono approfonditi i salumi

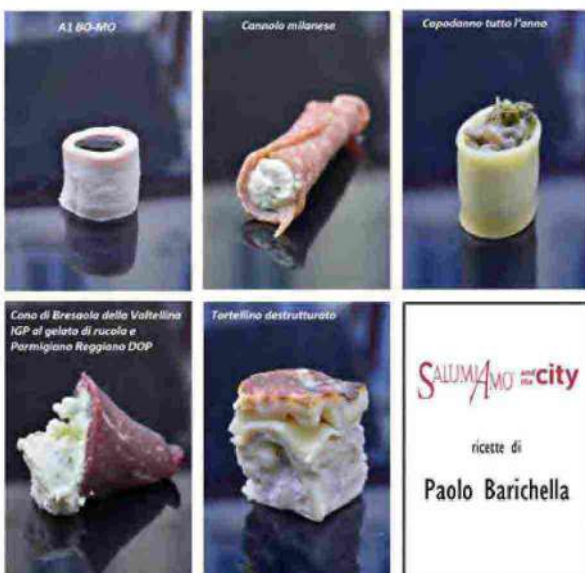
della tradizione anche nelle loro caratteristiche nutrizionali, grazie alla presenza di **Evelina Flachi**, specialista in scienza dell'alimentazione e nutrizionista della trasmissione Rai "La Prova del Cuoco".

Evelina Flachi nel suo intervento ha sottolineato come siano spesso, le notizie relative al settore alimentare sono legate a mode, al web e al passaparola piuttosto che alle evidenze scientifiche.

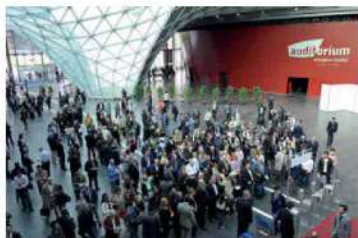
La soluzione, allora, è essere educati all'informazione fin da piccoli. È entrata poi nel dettaglio dei salumi, specificando come questi siano fonte di proteine nobili e Sali minerali.

Il contenuto lipidico non solo è cambiato in termini quantitativi ma ha subito un importante miglioramento anche in termini qualitativi. In molti casi si è riscontrata, infatti, la riduzione dei grassi saturi e il contestuale aumento del contenuto in grassi insaturi.

Non è mancata 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, i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il Salame di Varzi DOP.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



SAVE THE DATE

TUTTOFOOD 2019
DOVE: FIERAMILANO
QUANDO: 6-9 MAGGIO
WWW.TUTTOFOOD.IT,
@TUTTOFOODMILANO.



La qualità dei salumi italiani protagonista a Tuttofood e Milano Food City

Tradizione e innovazione sotto i riflettori dal 7 al 13 maggio, in una grande festa del cibo di qualità che anticipa i trend della kermesse b2b in scena nel 2019.



I salumi italiani sono i preferiti nel mondo. Con un valore complessivo di quasi 1,38 miliardi di euro, secondo dati Assica-Ismea nel 2016, l'Italia ha conquistato la leadership mondiale per le esportazioni di preparazioni e conserve suine, superando la Germania. Complessivamente, negli ultimi cinque anni le esportazioni italiane di preparazioni e conserve suine sono cresciute del 27% in valore.

E in Italia, come vanno i consumi? Nella patria dei salumi più amati, produzione e consumi sono stabili, ma mostrano un crescente orientamento verso la qualità e la territorialità. La produzione di speck, ad esempio, dopo il notevole incremento del biennio 2014-2015, nel 2016 è ulteriormente salita a 33.600 tonnellate (+3,9%) per un valore di 333,7 milioni di euro (+2,8%).

Milano Food City: salumi 'in piazza' con Tuttofood e Assica

Un'occasione imperdibile per valorizzare questa propensione degli italiani verso i consumi di qualità sarà Milano Food City, la settimana dedicata al mangiare bene e sano, che si terrà nel capoluogo lombardo dal 7 al 13 maggio prossimi all'insegna delle sette 'virtù del gusto': #gusto, #incontro, #energia, #diversità, #nutrizione, #risorsa e #gioco.

Fin dalla prima edizione, Fiera Milano e Tuttofood sono stati i catalizzatori dei vari attori che contribuiscono al successo dell'evento, tra i quali si segnala la partnership con Assica.

In primo piano il 10 maggio sarà Salumiamo, l'evento di Assica in collaborazione con l'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) e Tuttofood, che pone al centro il gusto, l'immagine e la tradizione dei salumi italiani, reinterpretando ricette e proponendo creazioni con abbinamenti insoliti e ricercati. Rivolto tanto ai foodies quanto ai semplici consumatori e ai turisti italiani e stranieri, ma anche agli addetti del settore, Salumiamo sarà un momento di degustazione piacevole e conviviale all'ora dell'aperitivo, durante il quale conoscere a fondo i salumi della tradizione.

Tra gli appuntamenti più glamour della settimana spiccano anche Food&Joy, ricette della cucina di strada italiana, reinterpretate in Piazza XXV Aprile da alcuni dei food truck più trendy del momento.

Battesimo del fuoco a Milano Food City anche per la rinnovata Retail Plaza. Dopo il consenso riscosso a Tuttofood 2017, l'arena del retail innovativo si ripropone in una formula più articolata, che dà voce al mercato espositivo insieme a quello dei retailer, sia italiani sia internazionali, con il data partner Nielsen e i partner della Gdo Carrefour, Coop Lombardia, Gruppo Végé e Unes con Il Viaggiator Goloso.

Oltre la piattaforma di business, un trendsetter imperdibile

Fiera Milano e Tuttofood hanno inoltre rinnovato fino al 2021 anche l'alleanza con Netcomm, che nel 2019 organizzerà l'eCommerce Food Lab, spazio-evento con workshop e conferenze sull'innovazione 4.0 al servizio del business agroalimentare.

L'innovazione è il filo conduttore anche di Seeds&Chips - The Global Food Innovation Summit, che torna dal 7 al 10 maggio 2018 al MiCo con startup, innovatori e relatori internazionali di altissimo livello. Quest'anno, keynote speaker sono John F. Kerry, Segretario di Stato Usa con Barack Obama, e Howard Schultz, executive chairman di Starbucks.

Tra le molte novità del 2019 spicca International Excellence, progetto in progress che punta sulle 'contaminazioni' tra Italia ed estero per valorizzare, facendoli dialogare tra loro negli stessi settori merceologici, alcuni prodotti particolarmente rappresentativi dei rispettivi territori.

Il progetto sarà integrato e rafforzato da ulteriori affondi sulle territorialità nelle due nuove aree Tutto-regional e Tuttoworld. Un'attenzione particolare sarà inoltre rivolta in tutti i settori all'autenticità e alla protezione dei marchi e delle denominazioni di origine.

Altra novità sono anche gli eventi di formazione e informazione direttamente nell'area, specializzati sulla tematica della merceologia, per settori quali Tuttodrink, Tuttoseafood, Tuttofrozen, Tuttopasta, Tuttobakery, Tuttogreen.

500 espositori già iscritti

A un anno dal taglio del nastro sono circa 500 gli espositori già registrati, dei quali il 10% dall'estero. Prosegue infatti la forte focalizzazione di Tuttofood sui mercati internazionali, con azioni mirate su Usa, Europa Orientale, area mediterranea e Middle East, Iran, Sudamerica, Far East e Sudest Asia, e Sudafrica.

Tra i settori più vivaci si segnalano Tuttogrocery, Tuttosweet, Tuttodairy, oltre a Tuttomeat dove, tra i molti i grandi nomi già iscritti, spiccano Citerio, Centro Carni, VanDrie Group, Golferia, Bortolotti Salumi, Alcar Uno, Negrini Salumi, Industria Salumi Simoni.

L'incontro tra domanda e offerta verrà reso ancora più efficace grazie a MyMatching, uno strumento innovativo orientato a favorire i contatti di business e agevolare l'organizzazione degli incontri: MyMatching fa entrare in contatto buyer ed espositori in modo facile e veloce e permette di programmare preventivamente incontri mirati, grazie a un livello di dettaglio nei parametri unico nel panorama fieristico italiano.

Condividi:



Commenti:



Sala, Fontana e Sangalli chef nel food talent "Le 7 virtù del cibo"

Lunedì 7 alle 12.30 lo showcooking anti spreco alimentare a Palazzo Bovara: i capisquadra useranno ingredienti a sorpresa per piatti che realizzeranno con "star" della cucina. La giuria presieduta da Carlo Cracco decreterà il vincitore. L'evento inaugura la Milano Food City che propone fino al 13 maggio oltre 400 appuntamenti del gusto aperti al pubblico

AlTal - Sab, 05/05/2018 - 18:30



commenta



Mi piace 3

Un **food talent** per valorizzare la lotta allo spreco alimentare con **concorrenti speciali** in gara: il sindaco **Giuseppe Sala**, il presidente della Regione **Attilio Fontana** e il presidente di Confcommercio **Carlo Sangalli**.

Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

Info e Login

login registrazione edicola



"Capisquadra" dei team che si sfideranno ai fornelli **lunedì 7 maggio alle 12.30** nel cortile di **Palazzo Bovara**, sede del Circolo del Commercio in [corso Venezia 51](#)).

Saranno loro, con l'evento *Le 7 virtù del cibo* a dare inizio ufficialmente a **Milano Food City**, il grande evento promosso dal Comune di Milano in collaborazione con Confcommercio Milano, Camera di Commercio, Fiera Milano, Coldiretti, Fondazione Giangiacomo Feltrinelli e Fondazione Veronesi. **Dal 7 al 13 maggio oltre 400 eventi** sul gusto aperti al pubblico con il coinvolgimento di tutti i protagonisti del sistema agroalimentare: dagli appassionati agli operatori di settore, dalla filiera di produzione alla distribuzione e il consumo dei prodotti, dai grandi e piccoli produttori, ai consumatori.

Organizzata da **Confcommercio Milano** con il supporto di Apici, l'Associazione professionale cuochi italiani, lo showcooking antispreco oltre ai capisquadra si metterà alla prova anche i partner del tavolo *Le 7 virtù del cibo* per Milano Food City: l'amministratore delegato di Fiera Milano **Fabrizio Curci**, il presidente di Fondazione Umberto Veronesi **Paolo Veronesi**, il presidente di Coldiretti Lombardia **Ettore Prandini**, il segretario generale di Fondazione Feltrinelli **Massimiliano Tarantino**, oltre all'assessore comunale alle Attività Produttive **Cristina Tajani**. A presentare l'evento la conduttrice televisiva **Camila Raznovich**.

Ai partecipanti sarà consegnato un *mystery box* che contiene **ingredienti segreti**, con cui preparare pietanze della tradizione nel segno del binomio creatività - lotta allo spreco

Editoriali

Il pollo allo spiedo

di **Alessandro Sallusti**



Commento

Grillo mette alla porta Di Maio e rispolvera la linea anti euro

di **Francesco Maria Del Vigo**



alimentare. Sfida culinaria all'insegna della simpatia che ha come protagonisti anche alcuni tra i maggiori interpreti italiani della cucina: **Andrea Aprea, Andrea Berton, Claudio Sadler** (coordinati dagli chef **Tommaso Arrigoni, Andrea Provenzani e Daniel Canzian**). Guideranno le squadre nella realizzazione dei piatti e a mettere all'opera tutti i partecipanti nella realizzazione della pietanza più gustosa ed equilibrata. Come in ogni talent che si rispetti sarà una **giuria** speciale a decretare il vincitore composta dal presidente **Carlo Cracco, Sergio Mei**, il pasticciere **Alessandro Servida**, l'assessore **Cristina Tajani** e il direttore di Caritas Ambrosiana **Luciano Guazetti**.

E a tutti coloro che daranno presenti a Palazzo Bovara sarà distribuita la **Foody Bag** antispreco realizzata con il sostegno di Edenred e prodotta da Re-Box. All'evento contribuiscono Altoga, Art Arto della Tavola e del Regalo, Caffè Scala, Caffè Ottolina, Toschi Vignola, Amadori-II Campese, Tognana, Birrifico Poretti, Acqua Ferrarelle, Zafferano Leprotto, Istituto Valorizzazione Salumi Italiani -Salumiamo, LessMore, Parasacchi Home, Studio Caporaro, Riso Gallo, Olio Centonze.

Gli appuntamenti con gli chef a Palazzo Bovara continueranno anche nei giorni seguenti di Milano Food City, con showcooking e degustazioni gratuite aperte a tutti. Il sistema associativo di Concommercio Milano, oltre a Palazzo Bovara, propone un palinestro di **appuntamenti** al Casello Ovest di Porta Venezia, nei Mercati comunali coperti Ferrara, Morsenchio e Wagner, ai Giardini Indro Montanelli per lo street food made in Italy e percorsi del gusto e non solo con le guide turistiche.

Tutte le informazioni sugli eventi in città dal 7 al 13 maggio su www.milanofoodcity.it

Sponsorizzato da **Outbrain**



L'inglese per i pigri, dopo 2 ore...
 fattiquotidiani.eu

Tag:

Milano Food City Palazzo Bovara food talent antispreco cibo Concommercio Milano

Personae: Giuseppe Sala Attilio Fontana Carlo Sangalli Carlo Cracco

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Sei pronto per il futuro? E il tuo PC? Scopri di più su Media World
 (Intel)



Scopri navi storiche e comandale in imponenti battaglie. Gioca gratis!
 (worldofwarships.com)



(2018) I primi 10 fornitori affidabili di antivirus. Non crederai al n.1.
 (My Antivirus Review)



Gli attori più ricchi delle serie televisive
 (Alfemminile.com)

Sgarbi quotidiani

Quel diritto prevalente che calpesta la Carta

di **Vittorio Sgarbi**



Calendario eventi

17 Apr - 22 Apr Salone del Mobile 2018

22 Apr Elezioni Molise

29 Apr Elezioni Friuli Venezia Giulia

08 Maggio - 12 Maggio Eurovision Song Contest 2018

10 Maggio - 14 Maggio Salone del libro di Torino

08 Maggio - 19 Maggio Festival di Cannes

19 Maggio Royal Wedding 2018

14 Maggio - 22 Maggio Internazionali BNL d'Italia

04 Maggio - 27 Maggio **Giro d'Italia 2018**

14 Giu - 15 Lug Russia 2018

19 Ago - 25 Ago Meeting di Rimini

29 Ago - 08 Set Festival di Venezia 2018

Tutti gli eventi ➔

L'opinione



Che fine ha fatto Mr. Skripal?

Giampaolo Rossi



Ci vediamo presto a Como, poi...

Marcello Foa



La prova per formare un...

Andrea Pasini



Persone tossiche: ecco come...



Email

Password

Accedi

Reimposta password

Prima Pagina

Notizie

Video

Abbonamenti

Contattaci

IT

Cerca notizia...

Prima Pagina ► Fiere

SalumiAmo and the city: a Milano, l'aperitivo fra gusto e design

Palazzo Bovara sarà per una sera teatro del celebre aperitivo all'italiana

f Share

Tweet

G+

in

WhatsApp

Email

Print



Torna di scena il 10 maggio a Milano l'evento che ha girato il mondo: SalumiAmo and the city, questo il nome dell'appuntamento ufficiale nel calendario di Milano Food City 2018, sarà l'occasione per gustare i salumi della tradizione all'ora dell'aperitivo, in un modo nuovo ed originale.

Nella cornice unica del giardino di Palazzo Bovara, uno dei luoghi cult del FuoriSalone della Milano Design Week, l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani in collaborazione con Assica -

Associazione Industriali Carne e Salumi e Tuttofood, organizza un aperitivo innovativo, in cui i salumi saranno protagonisti di creazioni uniche.

Grazie alle creazioni del food designer **Paolo Barichella**, i salumi italiani saranno elementi base di creazioni uniche, a cavallo fra gusto e design.

SalumiAmo pone al centro il gusto, l'immagine e la tradizione dei salumi italiani, reinterpretandoli ricette e proponendo abbinamenti insoliti e ricercati. Non mancherà però la degustazione al naturale, fra i più classici accompagnamenti ai drink all'ora dell'aperitivo.

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".

ruo - 3116

Milano, 07/05/2018 11:00

© World Food Press Agency Srl

f Share

Tweet

G+

in

WhatsApp

Email

Print

SCOPRI I VANTAGGI DI ABBONARSI A



Fiere

Maggio 2018

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DON
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10

Simili



Vitivinicolo Sardegna: "Uniamo le forze per sfidare i mercati"



Fiera Milano: presentato piano strategico 2018-22



Conservas Italia riporta nei bar Salfa



Milano Coffee Festival, buona la prima



Parma lancia il City of Gastronomy Festival

SalumiAmo® and the city: l'aperitivo a Milano, fra gusto e design.



Gusto Vini Cucina Etichette Appuntamenti Sapori Chef Cantine Cultura Format Alimentazione Contest Made in Italy Cooking Show

Oroscopo

Eventi, Italy Food 24

SalumiAmo® and the city: l'aperitivo a Milano, fra gusto e design.

By Web Italia Network 24 il 8 maggio 2018

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



Il 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,

ITALIAN TASTE



Come cucinare i prodotti alimentari tipici della Valle del Serchio e della

Garfagnana.

La Valle del Serchio, l'area che va dalla piana di ...



Zuppa di Funghi Porcini.

La Garfagnana e la Valle del Serchio sono

famose per ...



Polenta e Ossi.

E' un piatto tipico del freddo inverno della Garfagnana e ...

EXTRAVERGINE



Olio Dante per la promozione di uno stile di vita più sano.

Benessere,

prevenzione e promozione di uno stile di vita salutare ...



Latina Scalo: "La Filiera Olivicola: Innovazione e Legalità".

Mercoledì pomeriggio, presso il Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma ...

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 Milanesi, 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, reinterpretandoli 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.

CONDIVIDI



Tweet



Share



Alimentazione

Design

Estero

Food

Format

Gusto

Made in Italy

Tradizione

Altri articoli che potrebbero piacerti



Al via "Authentic Italian Table" il Made in Italy agroalimentare in Nord America.

L'Area NAFTA al secondo posto (+14,2%).



I Bocconotti Bucci al Summeat Festival di Pescara.

Ad aprire l'Aurum di Pescara apre.



Treviso in Rosa. Al via il progetto del Caseificio Tomasoni.

Alla prossima edizione della Treviso in.



Da Latteria Tre Cime un formaggio dal gusto inconfondibile.

Saporito e delicatamente aromatico: il formaggio.



Nuova campagna olearia. Istruzioni per l'etichettatura.

Illustrate al convegno del CAPOL le normative nazionali e comunitarie ...

STYLE & DESIGN



Eurocucina FTK 2018. 'Spazio' alla personalità in cucina.

La nuova cappa disegnata da Francesco Lucchese verrà presentata in ...



Happy Mama, La rivoluzione in un vasetto.

Dalla marmellata di fragole e peperoni a quella di prugne ...



Tutti pazzi per il Design? Si inaugura l'Anno Accademico dello IUAD.

La risposta, forse, è già nel titolo dell'evento che segna ...

NEWSLETTER WEB ITALIA NETWORK 24

Il tuo nome (richiesto)

La tua email (richiesto)

Privacy Policy

Acconsento ad inviare i miei dati che verranno utilizzati esclusivamente per rispondere alla mia richiesta.



Attiva JavaScript per generare un test reCAPTCHA.

In alternativa, se pensi di trovarti su questa pagina per errore, verifica la tua connessione a Internet e ricarica la pagina.

[Perché sta capitando a me?](#)



Fondazione per la protezione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità

FONDAZIONE

PROGETTI

ATTIVITÀ

NEWS & APPROFONDIMENTI

QUALIGEO

CERCA

NOTIZIE | IQ-MARKETING

9 MAGGIO 2018

CONSORZI DI TUTELA PROMOZIONE ASSICA

GOOGLE TRANSLATE

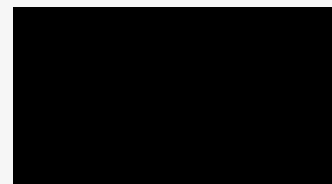
Seleziona lingua

INDICAZIONI GEOGRAFICHE IVSI

SEGUICI SU



QUALIVITA CHANNEL



17 APRILE 2018

Qualivita ospite su Radio1Rai al Vinality

COMUNICATI STAMPA



18 APRILE 2018

#Vinality2018, raddoppiate le conversazioni on-line all'estero

ULTIME EDIZIONI



A Milano torna SalumiAmo, per avvicinare i giovani ai salumi DOP e IGP

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. Il 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 Milanesi**, 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 si conosceranno 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.

Fonte: **IVSI**

SCARICA IL COMUNICATO STAMPA COMPLETO

Condividi:



Commenti:



Coffee & the City, aperitivi e showcooking del gusto nel cortile di Palazzo Bovara

Fino a domenica 13 appuntamenti gratuiti per il pubblico con gli eventi di Confcommercio Milano e delle sue associazioni per Milano Food City

AT - Mer, 09/05/2018 - 16:55



commenta



Mi piace 0

Porte aperte a **Palazzo Bovara** fino a domenica 13 maggio per **Milano Food City** con **Coffee & the City** e **Gusto&Socialità**, show cooking ed eventi dove **Confcommercio Milano**, nel bel cortile arredato fra piante, fiori e dehor propone una serie di appuntamenti gratuiti per il pubblico nella storica sede del Circolo del Commercio di corso Venezia 51.



Da Altoga, l'Associazione torrefattori con l'aiuto di Aicaf, l'Associazione italiana dei Maestri del caffè), di James e Toschi e degli altri numerosi sponsor - Dalla Corte, T2Group, Ferrarelle, Birra Pirelli, Comenda, Metallurgica Motta, Alessi, Ballarini, Tognana, Lessmore (che cura tutto l'arredamento con l'architetto Giorgio Caporaso), Carpino, Anfim, Assica - gli eventi dedicati al mondo del caffè. Con in più gli **showcooking** degli studenti del **Capac Politecnico del Commercio e del Turismo** su riso e pizza gourmet e gli approfondimenti di Art - Arti della tavola e del regalo sulla buona alimentazione. E c'è anche la **distribuzione automatica di bevande calde** con Confida: l'installazione, resa possibile dalla collaborazione di Bianchi Industry, Evoca e Serim, consente di scegliere la propria bevanda calda preferita fra le oltre 100 possibili combinazioni di ingredienti.

Colazioni al mattino (dalle ore 9.30), **showcooking** (ore 11.30, 12.30, 16.30) e **aperitivo serale** (ore 18) intervallati nel corso della giornata da momenti di approfondimento tutti collegati al tema scelto per Milano Food City, il cibo e le sue 7 virtù (gusto, incontro, energia, diversità, nutrizione, risorsa e gioco) declinato secondo le specificità delle associazioni coinvolte.

Gli show-cooking si tengono sotto le *Pergotenda Millenium Celeb* di Corradi, azienda di riferimento nel settore dell'outdoor living con una gamma completa di soluzioni pensate per vivere al meglio lo spazio esterno. Ecco il programma.

Giovedì 10 maggio (chiusura serale straordinaria ore 22)

Ore 9.30 colazione con Moka Kenya e prodotti da forno Brios; ore 11.30 e 12.30 showcooking "Pizza Gourmet": i docenti, Gianmarco Mazzau e Jimmy Rivera, preparano con i loro corsi gustose realizzazioni di pizza gourmet, illustrando le caratteristiche di qualità degli impasti ed eseguendo farciture fantasiose e stuzzicanti con ingredienti di

Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

Info e Login

login

registrazione

edicola

Editoriali

Berlusconi non mollare
di [Alessandro Sallusti](#)



Sgarbi quotidiani

La nemesi del giudice moralista
di [Vittorio Sgarbi](#)



Calendario eventi

17 Apr - 22 Apr Salone del Mobile 2018

22 Apr Elezioni Molise



Molino Dalla Giovanna e Azienda Agricola Novaro, produttori di eccellenza made in Italy inseriti nella piattaforma di e-commerce "Svanilla". Le ricette di pizza gourmet offerte in degustazione coniugano creatività e attento studio degli ingredienti e dei loro abbinamenti, per valorizzare con creatività le produzioni locali di eccellenza e la versatilità di un piatto simbolo del nostro Paese.

Ore 16.30 Showcooking Istituto valorizzazione Salumi Italiani e SalumiAmo; ore 17 presso la Sala Turismo di Confcommercio Milano (a Palazzo Castiglioni, corso Venezia 47) convegno di Confida "Il vending e l'esperienza d'acquisto del consumatore" per dar vita ad un momento di confronto su un'abitudine quotidiana che ormai riguarda oltre la metà degli italiani. Dopo i saluti di **Marco Barbieri** segretario generale di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza, di **Remo Ottolina** presidente Altoga e **Massimo Trapletti** presidente di Confida, il via ai lavori del convegno i cui temi vengono approfonditi dai relatori moderati da Armando Garosci di *Largo Consumo*. E alle 19 aperitivo SalumiAmo organizzato con l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. Food Design Paolo Barrichella.

Ore 17.30 Conferenza Stampa Lessmore. Ore 18 aperitivo a cura di Istituto valorizzazione salumi italiani e SaluMiamo.

Venerdì 11 maggio (chiusura serale straordinaria ore 22)

Ore 9.30 colazione con Torrefazione Incas e prodotti da forno Brios; ore 10.30 incontro con degustazione "Spezie, Drink e Caffè. Mitigare le spezie con il caffè. Conoscere il caffè" con Luca Ramoni di Aicaf; ore 11.30 e 12.30 showcooking James 1599 & Chef Miriam Bacchetta con Toschi Vignola e Pentole Alessi "La Cintura di Orione" (replicato alle 16.30); ore 14.30 seminario "Il caffè: origine, coltivazione e sviluppo dal mondo del caffè" con Luca Ramoni.; ore 18 aperitivo James 1599 & Chef Miriam Bacchetta con Toschi Vignola, Magimix cook expert: risotto con aceto balsamico.

Sabato 12 maggio

Ore 9.30 Colazione con Caffè Milani e prodotti da forno Brios; ore 10.30 incontro con degustazione "Estrazioni Alternative. I metodi di estrazione del caffè: dal metodo espresso al metodo filtro" con Gianni Cocco e Luca Ramoni di Aicaf; ore 11.30, 12.30 e 16.30 showcooking a cura dell'Aicaf. Pentole Tognana "linea Prodiamond"; ore 14.30 seminario "L'espresso e le sue declinazioni. Il caffè espresso: storia ed evoluzione" con Luca Ramoni; ore 17.30 incontro con degustazione "Il caffè in giro per l'Italia. Preparazioni e degustazioni di bevande a base di caffè, tipiche delle diverse regioni italiane" con Gianni Cocco e Luca Ramoni. Ore 18 aperitivo.

Domenica 13 maggio

Ore 9.30 colazione con Pablo Caffè e prodotti da forno Brios; ore 10.30 incontro con degustazione "Il decoro in caffetteria. Rendere originale la presentazione delle bevande in caffetteria. Storia della Latte Art - Cioko Art - il Painting" con Luca Ramoni; ore 11.30, 12.30 e 16.30 showcooking James 1599 & Chef Miriam Bacchetta. Pentole Zwilling Ballarini "linea professional"; ore 14.30 "Moka Challenge" con Luca Ramoni. Seconda edizione della sfida amatoriale tra i consumatori di caffè organizzata da Altoga e Aicaf. Ore 18 aperitivo con Luca Ramoni, James 1599 & Chef Miriam Bacchetta. Magimix juice.

Tag: Milano Food City 2018 Confcommercio Milano showcooking

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Quando potrai andare in pensione? Hai un portafoglio di almeno 350K?
 (Fisher Investments)



Conad per Airc: acquista una piantina e contribuisci alla lotta contro il cancro
 (Conad)

29 Apr	Elezioni Friuli Venezia Giulia
08 Maggio - 12 Maggio	Eurovision Song Contest 2018
10 Maggio - 14 Maggio	Salone del libro di Torino
08 Maggio - 19 Maggio	Festival di Cannes
19 Maggio	Royal Wedding 2018
20 Maggio	Elezioni Valle d'Aosta
04 Maggio - 27 Maggio	Giro d'Italia 2018
10 Giu	Elezioni Comunali
24 Giu	Elezioni in Turchia
14 Giu - 15 Lug	Russia 2018

Tutti gli eventi ➕



Family Banker
 Il valore della formazione

L'opinione



De Benedetti, Salvini e...
Giampaolo Rossi



ETF Lyxor Commodities:
Emilio Tomasini



Ci vediamo presto a Como, poi...
Marcello Foa



Il confort è l'essenza dei...
Luca Nannipieri



La canzone del PD
Alessandro Bertirotti



Iran: Trump straccia...

mangiare bene









[Non sei ancora registrato al sito? Registrati subito »](#)
 Desideri ricevere la newsletter? [Iscriviti subito »](#)

[Archivio ricette »](#)



MangiareBene segnala

- Taste of Milano 2018
- Milano Food Week
- Gocce di Stilla
- FoodInFashion: il fil rouge tra Moda e Food
- La pizza "accarezzata" di Alessandro
- Bites of Design
- Il primo Parmigiano-Reggiano Point nel mondo
- Milano Philadelphia Cheesecake Challenge
- Un felice incontro
- Un anno all' insegna del Gorgonzola Dop
- Premio Italia a Tavola 2017
- Ham Holy Burger
- Carbonara Day
- Come si mangia l'olio
- Un Grande Evento in memoria di un Grande Uomo
- Le golose novità di Martesana
- Identità Golose 2018
- L'arte tutta parmigiana del prosciutto
- Evviva il cioccolato!
- Olio sempre a galla
- Alice Nero e la riscoperta del latte fieno
- 7'S GIÒ
- Olio Officina Festival
- L'arancia: il succo della ricerca
- Gualtiero Marchesi e la grande cucina italiana
- Giacome Gallina dal Dubai all' Oasi Zegna
- Presentazione Guida Identità Golose 2018
- Brilla la seconda stella di Andrea
- Regali delle Feste
- Golosaria 2017
- L'idea del ristorante Ecrudo
- Ebay #REGALIFIRSTMINUTE
- Premio Birra Moretti Gran Cru 2017
- Essenza Mini
- Maratona dei Grandi Chef
- Pentole Agnelli festeggia 110 anni
- Astino nel Gusto
- Limited Edition Barista e la nuova macchina Lattissima One
- Prima Colazione d'Autore: un'occasione per conoscere il territorio
- S.Pellegrino Young Chef 2018
- Bake Off Temporary Café
- Giancarlo Vitali. Time Out
- Global Kitchen: la cucina domestica nell'era della globalizzazione
- A Milano il primo corso organizzato in Nord Italia di assaggiatori di olio di oliva

Milano Food Week

Si è appena conclusa la **Milano Food Week** in contemporanea con **Milano Food City**. Otto giorni di avventure enogastronomiche per soddisfare curiosità, gola, voglia di festa e di novità: dagli **storycooking** con **importanti chef** ai **Workshop** legati alla sensibilizzazione contro gli sprechi alimentari, e favore di chi fatica ad avere un nutrimento quotidiano, uno dei temi principali di questa settimana dedicata al cibo. Essendo tantissimi gli eventi, vi parlo solo di quelli a cui ho partecipato. Buona Lettura!



Salumi & Design

A Palazzo Bovara, l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) in collaborazione con ASSICA -Associazione Industriali Carne e Salumi e TUTTOFOOD, ha chiesto al food designer di **Paolo Barichella** di presentare in un modo innovativo dei finger food a base di salumi. E, mentre la conosciuta **Evelina Fiachi**, specialista in Scienza dell'Alimentazione, spiegava al pubblico presente le caratteristiche nutrizionali dei salumi classici, Paolo Barichella preparava live le sue creazioni.

Sul vassoio, partendo da sinistra, **Capodanno tutto l'anno** un pacchero riempito con lenticchie stufate e 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), **Cannolo Milanese**, (salame Milano con formaggio cremoso) e infine **Cono di Bresaola della Valtellina IGP al gelato di rucola e Parmigiano Reggiano DOP**.

5 / 7



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

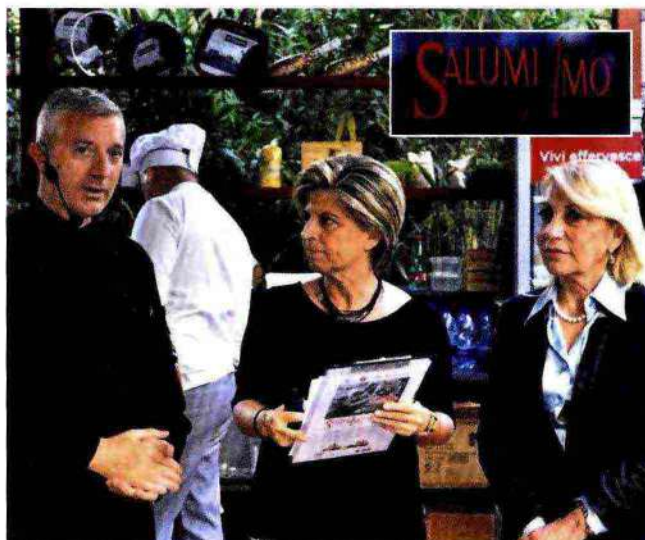
LE CINQUE CREAZIONI DEL FOOD DESIGNER PAOLO BARICHELLA

SALUMIAMO, L'APERITIVO DI IVSI È APPRODATO A MILANO

Salumiamo, 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, è approdata a Milano, a Palazzo Bovara lo scorso 10 maggio, inserendosi all'interno della Milano food city 2018.

Una serata molto particolare che ha attirato l'attenzione di molti ed è anche stata l'occasione per gustare i salumi della tradizione in un modo nuovo e originale.

Paolo Barichella, food designer, ha presentato 5 opere di design: 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



Paolo Barichella, Monica Malavasi ed Evelina Flachi.

Milanesi, con salame Milano. Rivolto tanto ai foodies, quanto ai consumatori e agli addetti del settore, Salumiamo and the city è stato un momento di degustazione piacevole e conviviale, durante il quale si sono approfonditi 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".

Flachi nel suo intervento ha sottolineato come i salumi siano fonte di proteine nobili e sali minerali. Il contenuto lipidico non solo è cambiato in termini quantitativi ma ha subito un importante miglioramento anche in termini qualitativi. In molti casi si è riscontrata, infatti, la riduzione dei grassi saturi e il contestuale aumento del contenuto in grassi insaturi.

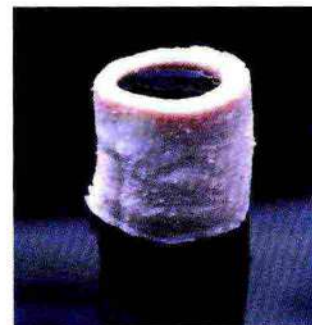
Non è mancata la degustazione al naturale di una selezione di salumi italiani della tradizione, fra i più classici accompagnamenti ai drink all'ora dell'aperitivo, come la Bresaola della Valtellina igp, la Coppa Piacentina dop, la Mortadella Bologna igp, la



Tortellino destrutturato e stratificato.



Cono di Bresaola della Valtellina igp al gelato di rucola e Parmigiano Reggiano dop.



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).

Pancetta Piacentina dop, i Salamini Italiani alla Cacciatora dop, il Salame di Varzi dop.

T.F.



Capodanno tutto l'anno.



Cannolo Milanese, con salame Milano.

APPUNTAMENTO A NAPOLI CON LA TERZA TAPPA DI 'CIBO A REGOLA DARTE'

La manifestazione si terrà il 27 e 28 ottobre nell'esclusiva cornice del Museo Pignatelli del capoluogo campano. Angela Frenda, food editor del Corriere della Sera, e la sua redazione hanno pensato al cibo democratico e accessibile a tutti quale filo conduttore delle tre tappe di Cibo a Regola D'Arte 2018. Tra gli ospiti Alessandro Borghese, Pino Cuttaia, Alessandro D'Alatri, Nino Di Costanzo, Clelia D'Onofrio, Gennaro Esposito, Ernst Knam, Iginio Massari, Giancarlo Morelli, Davide Oldani.

Nona edizione a partire dalla sua creazione, terzo appuntamento del 2018 e grande ritorno a Napoli, dopo il successo ottenuto dalla kermesse partenopea lo scorso anno: si tratta della nuova tappa dell'evento food del Corriere della Sera Cibo a Regola d'Arte, di cui Angela Frenda, food editor del quotidiano, sarà direttrice artistica.

La manifestazione si terrà il 27 e 28 ottobre nell'esclusiva cornice del Museo Pignatelli del capoluogo campano, città dalla grande tradizione culinaria. Angela Frenda, food editor del Corriere della Sera, e la sua redazione hanno pensato al cibo democratico e accessibile a tutti quale filo conduttore delle tre tappe di Cibo a Regola D'Arte 2018.

Un'alimentazione sana fatta di pietanze semplici e genuine, una cucina buona e senza sprechi: una cucina 'democratica' che sia per tutti. Un obiettivo da raggiungere con impegno da parte di ognuno di noi. La tematica sarà declinata durante le Masterclass, le lezioni d'autore dei grandi chef, pasticceri e pizzaioli ospiti dell'evento, e i Food talk che approfondiranno temi a cavallo tra storia, agricoltura e gastronomia con intellettuali, scrittori e produttori. Non mancheranno inoltre, momenti di degustazione e food experience che porteranno alla scoperta di gusti nuovi e dell'arte di abbinarli al meglio nelle ricette. E ancora i corsi di cucina su prenotazione tenuti da importanti maestri della cucina, inclusi alcuni cuochi stellati.

Come ogni anno, grandi ospiti incontreranno il pubblico di Cibo a regola d'Arte. Tra questi, Alessandro Borghese, Pino Cuttaia, Alessandro D'Alatri, Nino Di Costanzo, Clelia D'Onofrio, Gennaro Esposito, Ernst Knam, Iginio Massari, Giancarlo Morelli, Davide Oldani, Niko Romito, Pedro Miguel Schiaffino, Gioia Spaziani, Paco Torreblanca, Andrea Tortora e molti altri.

A completare e rafforzare il successo di Cibo a Regola d'Arte sono, come sempre, i tanti brand partner che caratterizzano la manifestazione con food experience dedicate: Ferrarelle e Pastificio Garofalo main partner; illycaffè coffee partner; Formaggi dalla Svizzera, Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, e Petra Molino Quaglia partner; Birrifico Angelo Poretti beer partner; Consorzio di Tutela del Prosecco DOC sparkling partner; Ilve e Tescoma technical partner.

La tappa di Napoli, inoltre, avrà come partner istituzionale Regione Campania mentre si riconfermerà radio ufficiale della manifestazione Radio Italia.

Per leggere il programma completo clicca qui. SP

Menu

Cerca

News

Articolo

Abbonati

Accedi



AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



23 ottobre 2018 - Aggiornato alle 17:14

AUTO-DOC.IT

ULTIM'ORA per un pomeriggio"

16:50 - Firenze, alle Gallerie degli Uffizi Omar Galliani e il suo autoritratto

NOTIZIARIO

Home > Agroalimentare

Napoli, IVSI a "Cibo a Regola d'Arte" per celebrare il cibo democratico

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.

(Prima Pagina News) | Martedì 23 Ottobre 2018

Condividi questo articolo



📍 **Napoli - 23 ott 2018 (Prima Pagina News)**

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.

ALTRO DA QUESTA SEZIONE



Bayer: Coldiretti, 75% mercato agrofarmaci in mano a 3 colossi
 (Prima Pagina News) | Martedì 23 Ottobre 2018



Terremoto: Coldiretti, nelle campagne conto da oltre 500 mln
 (Prima Pagina News) | Martedì 23 Ottobre 2018



Coldiretti, boom del food on line: +47%
 (Prima Pagina News) | Venerdì 19 Ottobre 2018



Bologna, mercoledì 24 ottobre presentazione I edizione MortadellaDay
 (Prima Pagina News) | Venerdì 19 Ottobre 2018



Fico Eatly World Bologna, 21 novembre Giornata della Suinicoltura
 (Prima Pagina News) | Venerdì 19 Ottobre 2018



Coldiretti, maltempo: danni per oltre 600 mln di euro
 (Prima Pagina News) | Venerdì 19 Ottobre 2018

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



Acquista questo articolo

Napoli, IVSI a "Cibo a Regola d'Arte" per celebrare il cibo democratico

Non perdere mai una notizia!

Abbonati!



APPUNTAMENTI IN AGENDA

OTTOBRE 2018

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright Prima Pagina News

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Eventi Torna Cibo a Regola d'Arte e sceglie Napoli: terza tappa dell'anno sul tema "Il cibo democratico", il 27 e 28 ottobre al Museo Pignatelli



Tra i maestri della cucina che saranno presenti: Alessandro Borghese; Pino Cuttaia; Ernst Knam; Iginio Massari; Niko Romito e Andrea Tortora

Nona edizione a partire dalla sua creazione, terzo appuntamento del 2018 e grande ritorno a Napoli, dopo il successo ottenuto dalla kermesse partenopea lo scorso anno: si tratta della nuova tappa dell'evento food del Corriere della Sera "Cibo a Regola d'Arte", di cui Angela Frenda, food editor del quotidiano, sarà direttrice artistica. La manifestazione si terrà il 27 e 28 ottobre nell'esclusiva cornice del Museo Pignatelli del capoluogo campano, città dalla grande

tradizione culinaria.

Cibo democratico

Angela Frenda, food editor del Corriere della Sera, e la sua redazione hanno pensato al cibo democratico e accessibile a tutti quale filo conduttore delle tre tappe di Cibo a Regola d'Arte 2018. Un'alimentazione sana fatta di pietanze semplici e genuine, una cucina buona e senza sprechi: una cucina "democratica" che sia per tutti. Un obiettivo da raggiungere con impegno da parte di ognuno di noi.

Masterclass e Food talk

La tematica sarà declinata durante le Masterclass, le lezioni d'autore dei grandi chef, pa-

sticceri e pizzaioli ospiti dell'evento, e i Food talk che approfondiranno temi a cavallo tra storia, agricoltura e gastronomia con intellettuali, scrittori e produttori. Non mancheranno, inoltre, momenti di degustazione e food experience, che porteranno alla scoperta di gusti nuovi e dell'arte di abbinarli al meglio nelle ricette. E ancora, i corsi di cucina su prenotazione tenuti da importanti maestri della cucina, inclusi alcuni cuochi stellati. Il programma completo dell'evento è consultabile su: Ciboaregoladarte.it.

Gli ospiti

Come ogni anno, grandi ospiti incontreranno il pubblico di Cibo a regola d'Arte. Tra questi, Alessandro Borghese, Pino Cuttaia, Alessandro D'Alatri, Nino Di Costanzo, Clelia D'Onofrio, Gennaro Esposito, Ernst Knam, Iginio Massari, Giancarlo Morelli, Davide Oldani, Niko Romito, Pedro Miguel Schiaffino, Gioia Spaziani, Paco Torreblanca, Andrea Tortora e molti altri.

I partner

A completare e rafforzare il successo di Cibo a Regola d'Arte sono, come sempre, i tanti brand partner che caratterizzano la manifestazione con food experience dedicate: Ferrarelle e Pastificio Garofalo main partner; illycaffè coffee partner; Formaggi dalla Svizzera, Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, e Petra Molino Quaglia partner; Birificio Angelo Poretti beer partner; Consorzio di Tutela del Prosecco DOC sparkling partner; Ilve e Tescoma technical partner. La tappa di Napoli, inoltre, avrà come partner istituzionale Regione Campania mentre si riconfermerà radio ufficiale della manifestazione Radio Italia.



RCS, Cibo a Regola d'Arte fa tappa a Napoli

L'evento food del *Corriere della Sera* **Cibo a Regola d'Arte**, di cui **Angela Frenda**, food editor del quotidiano, è direttrice artistica, torna a Napoli dal 27 e 28 ottobre al Museo Pignatelli del capoluogo campano. Si tratta della nona edizione a partire dalla sua creazione e del terzo appuntamento del 2018. Angela Frenda e la sua redazione hanno pensato al cibo democratico e accessibile a tutti quale filo conduttore delle tre tappe di Cibo a Regola d'Arte 2018. La tematica sarà declinata durante le Masterclass, le lezioni d'autore dei grandi chef, pasticceri e pizzaioli ospiti dell'evento, e i Food talk che approfondiranno temi a cavallo tra storia, agricoltura e gastronomia con intellettuali, scrittori e produttori. Non mancheranno inoltre, momenti di degustazione e food experience che porteranno alla scoperta di gusti nuovi e dell'arte



di abbinarli al meglio nelle ricette. E ancora i corsi di cucina su prenotazione tenuti da importanti maestri della cucina, inclusi alcuni cuochi stellati. Il programma completo dell'evento è consultabile su: Ciboaregoladarte.it. Come ogni anno, grandi ospiti incontreranno il pubblico di Cibo a regola d'Arte. Tra questi, Alessandro Borghese, Pino Cuttaia, Alessandro D'Alatri, Nino Di Costanzo, Clelia D'Onofrio,

Gennaro Esposito, Ernst Knam, Iginio Massari, Giancarlo Morelli, Davide Oldani, Niko Romito, Pedro Miguel Schiaffino, Gioia Spaziani, Paco Torreblanca, Andrea Tortora e molti altri. A completare e rafforzare il successo di Cibo a Regola d'Arte sono, come sempre, i tanti brand partner che caratterizzano la manifestazione con food experience dedicate: Ferrarelle e Pastificio Garofalo main partner; illycaffè

coffee partner; Formaggi dalla Svizzera, Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, e Petra Molino Quaglia partner; Birrifico Angelo Poretti beer partner; Consorzio di Tutela del Prosecco DOC sparkling partner; Ilve e Tescoma technical partner. La tappa di Napoli, inoltre, avrà come partner istituzionale **Regione Campania** mentre si riconfermerà radio ufficiale della manifestazione **Radio Italia**.





[Cibo a Regola d'Arte: a Napoli l'evento food del Corriere](#)

Publicato Martedì, 23 Ottobre 2018 12:33

Cibo a Regola d'Arte **Cibo a Regola d'Arte** è il grande evento del Corriere della Sera dedicato al mondo della cucina. Ogni anno chef, produttori, pasticceri, maestri pizzaioli, panificatori ma anche scrittori ed esperti di gastronomia raccontano novità, tendenze ed evoluzione del settore.

L'evento food torna a fare tappa a Napoli al **Museo Pignatelli**, i prossimi sabato 27 e domenica 28 ottobre.

Tema di questa edizione: «**il cibo democratico**» nel tentativo di riflettere sulla grande sfida del futuro, cioè come allargare il più possibile l'accesso a un cibo di qualità, buono e sano.

Come sempre sul palco, a ragionare insieme al pubblico su che cosa significhi cucinare per tutti, ci saranno gli chef, i pizzaioli, i pasticceri. Ma anche i produttori, che racconteranno storie di territorio e di lavoro.

Tra gli ospiti di questa edizione: **Iginio Massari e lo spagnolo Paco Torreblanca, Ernst Knam e Andrea Tortora, Niko Romito, Alessandro Borghese, Gennaro Esposito, Davide Oldani, Pino Cuttaia, Giancarlo Morelli, il peruviano Pedro Schiaffino, la scrittrice Clelia D'Onofrio, il regista Alessandro D'Alatri e tanti altri.**

Programma dell'evento

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 10:45 - SALA MASTERCLASS

[Il cibo democratico: evento di inaugurazione](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 11:00 - SALA CORSI

[La cassata nel bicchiere con Carmen Vecchione](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 11:00 - SALA MASTERCLASS

[L'alta pasticceria di casa/1: una pastiera rinnovata](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 12:00 - SALA FOOD TALK

[La nuova vita del panettone, il dolce del Nord rilanciato dai pasticceri del Sud](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 12:00 - CORTILE

[Maestri del luppolo dal 1877](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 13:00 - SALA MASTERCLASS

[Cacio e pepe, la mia vita in 50 ricette](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 13:00 - SALA CORSI

[La brioche per la colazione con Alfonso Pepe](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 14:30 - SALA CORSI

[Gnocchi di ricotta e ortiche con Luciano Villani](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 14:30 - CORTILE

[Cheese experience: alla scoperta del formaggio svizzero](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 15:00 - SALA MASTERCLASS

[Il sud \(pop\) nel piatto: Tria, crema di patate, cozze, rafano e uvetta piccante](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 16:00 - CORTILE

[Chocolate experience: alla scoperta del cioccolato](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 16:00 - SALA CORSI

[Marinare il pesce con Pasquale Palamaro](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 16:30 - SALA MASTERCLASS

[Del pesce non si butta via nulla: spaghetti con colatura di alici e seppia, salsa del suo quinto quarto, pistacchi e limone.](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 17:30 - SALA FOOD TALK

[UNA RICETTA DI VITALITÀ: ACCADEMIA FERRARELLE E GLI ARGONAUTI DI FOQUS FONDAZIONE QUARTIERI SPAGNOLI IN CUCINA PER UNA VITA NUOVA](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 18:00 - SALA CORSI

[La pizza nel forno di casa con Ciro Oliva](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 19:00 - SALA MASTERCLASS

[Elogio del pane: al cioccolato e con olio e ragù](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 19:30 - SALA CORSI

[Beer experience: degustazioni di birra del Birrificio Angelo Poretti](#)

SABATO 27 OTTOBRE - ORE 20:45 - SALA MASTERCLASS

[Wine experience. Prosecco DOC: due territori, una denominazione](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 11:00 - SALA MASTERCLASS

[L'alta pasticceria di casa/2: Knamsù croccante allo yuzu](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 11:00 - SALA CORSI

[Il panettone in casa con Vincenzo Tiri](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 12:00 - CORTILE

[Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 12:00 - SALA FOOD TALK

[Dove sta andando la pizza?](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 13:00 - SALA MASTERCLASS

[Pasta al forno, il pranzo della domenica: fuorinorma e timballo](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 13:00 - SALA CORSI

[La pizza nel forno di casa con Ciro Salvo](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 14:00 - SALA FOOD TALK

[Calabria, un'opportunità in cucina](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 14:00 - CORTILE

[Maestri del luppolo dal 1877](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 15:00 - SALA CORSI

[Lo strudel di mele con Andrea Tortora](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 15:00 - SALA MASTERCLASS

[Ischia, l'isola dei piatti di terra: coniglio e fagioli zampognari](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 16:00 - SALA FOOD TALK

[Il cibo nell'antica Roma](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 16:00 - CORTILE

[Coffee experience: dalla pianta alla tazzina stellata](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 17:00 - SALA MASTERCLASS

[Il canederlo \(dolce\) anche del Sud: gianduja e nocciola di Giffoni IGP](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 17:00 - SALA CORSI

[Impastare con i grani antichi: cracker, pane e grissini con Caterina Ceraudo](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 18:00 - CORTILE

[Ritorno alla terra, il valore delle produzioni di nicchia](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 18:30 - SALA MASTERCLASS

[Dall'Amazzonia a Napoli, la forza della cucina indigena](#)

DOMENICA 28 OTTOBRE - ORE 18:30 - SALA CORSI

[Beer experience: degustazioni di birra del Birificio Angelo Poretti](#)

Cosa: Cibo a regola d'arte

Quando: sabato 27 e domenica 28 ottobre 2018

Dove: Museo Pignatelli (Riviera di Chiaia, 200)

Info: [Sito Ufficiale](#) - [Evento Facebook](#)

L'Autore

Giovanni Salzano

Author: Giovanni Salzano

Esperto di social media management, cura la rubrica di opinione Società.

[Tweet](#)

Cibo a Regola d'Arte **Napoli**

Categoria: [Eventi](#) / [Incontri](#)

Articoli correlati

[Invasioni-Digitali-Fai-Giovani-Napoli-sm](#)

[A Napoli le "Invasioni digitali"](#) Napoli e la Campania aderiscono all'iniziativa "Invasioni Digitali". Prossime date: giovedì 24, sabato 26 e domenica 27 aprile con la visita di siti museali e "Invasione Terra", una caccia al tesoro! [Tweet](#)

[world-pillow-fight-day-london-traffic-square-2013](#)

[Caricate ... i cuscini!](#) Quel periodo compreso (e compreso) tra il lunedì e il venerdì in cui si scaricano le ansie e



Non riceve alcun finanziamento pubblico

Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

Email

Password

Accedi

Reimposta password

Prima Pagina

Notizie

Video

Abbonamenti

Contattaci

 Cerca notizia...

Prima Pagina ► Attualità

Arriva a Napoli "Cibo a regola d'arte"

Salumi protagonisti del dibattito sul cibo democratico



A Villa Pignatelli il 27 e 28 ottobre

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani partecipa come partner alla nona edizione di Cibo a Regola d'Arte, evento food del Corriere della Sera e curato da **Angela Frenda**, che si terrà a Napoli il 27 e 28 ottobre nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli, sul tema del "cibo democratico". Ivsi sarà presente per celebrare i salumi e la carne suina, prodotti democratici per eccellenza. **Luca Govoni**, docente di Storia della cucina e gastronomia ad Alma, la scuola internazionale di cucina di Parma, 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 nel suo intervento previsto per domenica 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.

red - 5119

Napoli, NA, Italia, 24/10/2018 17:45
© World Food Press Agency Srl

Attualità



HOME FOOD VINI DRINK RICETTE ITINERARI EVENTS LOCALI NEWS CONTATTI Q

CIBO A REGOLA D'ARTE, QUELLO DEMOCRATICO!

FOOD

FOOD NAPOLI SALUMI 18 VISUALIZZAZIONI

0 CONDIVISIONI



CHI SIAMO

CONVIVIUM è un web magazine che fornisce informazioni, aggiornamenti novità e ricette sui prodotti tipici, sui percorsi enogastronomici più interessanti, sull'agroalimentare Made in Italy e sugli eventi ed appuntamenti più importanti del Food&Beverage italiano.



I PIÙ AMATI

COME SI FA LA MOSTARDA DI PERE

13 SETTEMBRE 2018



CORSO PER IMPARARE A FARE IL FORMAGGIO

15 FEBBRAIO 2017



10 FARINE SENZA GLUTINE

21 AGOSTO 2017



25

OTT

Domenica 28 ottobre, ore 12.00, a Napoli si parla di cibo con il Food talk "Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea".

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) parteciperà come partner alla nona edizione di Cibo a Regola d'Arte. L'evento food del Corriere della Sera, si terrà a Napoli il 27 e 28 ottobre nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

Il "cibo democratico"

L'IVSI sarà presente all'interno della manifestazione, 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.

Prodotti tipici e sostenibilità

"Un tempo – spiega **Govoni** – i valori simbolici di ogni preparazione erano basati sostanzialmente sulla combinazione di utilità e scarsità. Oggi la paura della privazione ha lasciato spazio a questioni di quantità e qualità. Anche sostenibilità,

tipicità o località, però. In questa *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**, pare più che mai attuale. Soprattutto, in virtù di quei nuovi principi che sorreggono 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 con la **mortadella, il pomodoro semi-secco ai capperi** e il miele.

WEEK-END NELLE LANGHE, TRA CASTELLI E BAROLO

30 AGOSTO 2017



CANTINE TOSCANE SÌ, MA SOLO D'AUTORE!

28 GIUGNO 2018



Il panino come esempio di democrazia

“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”. Aggiunge **Reponi**. “Il panino non si potrebbe dire ben riuscito.”

TAG: food napoli salumi

tweet Mi piace 0

0 CONDIVISIONI



REDAZIONE

TI POTREBBE PIACERE ANCHE



22 OTTOBRE 2018

DI REDAZIONE

ALPFOODWAY



15 AGOSTO 2018 DI REDAZIONE

10 PIZZERIE DA PROVARE A NAPOLI



15 AGOSTO 2017 DI REDAZIONE

TONNO DI RADDA: LA SPECIALITÀ DI CASA PORCIATTI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Eventi

“Cibo a Regola d’Arte”: domenica 28 ottobre il talk “Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea”

Da **Maria Consiglia Izzo** - 25 ottobre 2018

27 0

Condividi



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 terrà il **27 e 28 ottobre** a **Napoli** nell'esclusiva cornice di **Museo Pignatelli**.

L'IVSI sarà 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*”.

NOTIZIE POPOLARI



Il nostro Buongiorno

31 maggio 2018



IL NOSTRO BUON GIORNO

22 agosto 2018



Angrì, grave incidente stradale nei pressi del casello autostradale

15 agosto 2018



Edenlandia il parco più bello che c'è! (di Claudia Squitieri)

24 luglio 2018

Vedi altro v

ULTIMISSIME CRONACA



Pompei, il racconto dei sei scheletri trovati nella casa con giardino



A Lettere, la pizzeria Aurora offre autenticità per pizze e panuozzi...



Riapre il Vesuvio, sono terminati i lavori del sentiero dissestato.



Indagine aperta sul caso di tubercolosi al San Paolo



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"* afferma 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.

TAGS Cio a Regola d'Arte dANIELE rEPONI eventi Napoli salumi

Condividi



enogastronomia

"Cibo a Regola d'Arte" l'ISVI a Villa Pignatelli per il cibo democratico

L'ISVI opera per diffondere una corretta informazione sui valori nutrizionali e sugli aspetti culturali, produttivi e gastronomici di questi prodotti.

25 ottobre 2018



"Cibo a Regola d'Arte", nona edizione: domenica 28 ottobre l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani partecipa con il talk "Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea". L'evento food del Corriere della Sera che si terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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, ben anche 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

Seguici su facebook!



39 Fans

MI PIACE

Le nostre rubriche

cultura	145
enogastronomia	47
eventi	210
in giro	95
notizie	241
Senza categoria	20
spettacoli	267

Articoli Recenti

Teatro Acacia Processo a Pinocchio uno spettacolo dal libro di Rogiosi

25 ottobre 2018

Teatro di San Carlo Grand Pas Classique balletto in due serate di gala

25 ottobre 2018

"Cibo a Regola d'Arte" l'ISVI a Villa Pignatelli per il cibo democratico

25 ottobre 2018

Galleria Lia Rumma, Anselm Kiefer Il monumentale Fugit Amor in dialogo con Rodin

25 ottobre 2018

Teatro Augusteo di Napoli "Belle Ripiene – Una gustosa commedia dimagrante"

25 ottobre 2018

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" afferma Reponi.

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.

<https://cucina.corriere.it/ciboaregoladarte/>

TAGS cibo a regola d'arte corriere della sera food isvi Salumi villa pignatelli

CONDIVIDI



MI piace 1

tweet

Articoli correlati **Di più dello stesso autore**

Premio "Escoffier" per 30 maestri pizzaioli al Museo e Real Bosco di Capodimonte

Trentodoc, a Napoli bollicine sulla città

Gastronomia con chef in vetrina: è showtime da "Terra Mia"!



ASSONAPOLI
NAPOLI FARE VEDERE ASCOLTARE

In evidenza

Contattaci

Privacy Policy

© Assonapoli.it - Piva 12295678 powered by vimplato srl



Gnam Gnam Stile

RICETTE VINI & DINTORNI LIFE STYLE GNAM & THE CITY

“Cibo a Regola d'Arte”: domenica 28 ottobre il talk “Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea”

 gnamgnamstyle 25 ottobre 2018

Share   

 EVENTI, GNAM & CITY / CIBO A REGOLA D'ARTE, CORRIERE DELLA SERA, EVENTI, GNAM GNAM STYLE, ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI, NAPOLI

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 terrà il **27 e 28 ottobre a Napoli** nell'esclusiva cornice di **Museo Pignatelli**.

L'IVSI sarà 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”.*

FEATURED

Montanarine alla Parmigiana di melanzane

17 settembre 2018

Adesivi murali: “Bimago” personalizza le cucine di tutto il mondo

24 ottobre 2017

Missione relax, parola d'ordine: divano!

7 luglio 2017

I pouf: le nuove oasi del riposo

18 aprile 2017

[Privacy & Cookies Policy](#)

Polpette di carote

14 marzo 2017

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"* afferma 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.

CATEGORIE

- Antipasti (56)
- Arredamento (5)
- Baby food (45)
- Biografie (1)
- Bon Ton (3)
- Book (12)
- Caffè & Dintorni (13)
- Cibo e Salute (14)
- Cocktail alcolici (5)
- Cocktail analcolici (6)
- Colazione (46)
- Consigli utili (17)
- Contorni (25)
- Cosa Mi Metto (10)
- Cucina senza glutine (6)
- Cucina vegana (15)
- Curiosità (20)
- Dolci (139)
- Dove comprare (3)
- Eventi (807)
- EXPO 2015 (18)
- Featured (3)
- Gnam & City (913)
- Gnam Star (12)
- Interviste (8)
- Lievitati (14)
- Life Style (31)
- Liquori (1)
- Locali in Città (157)
- Magazine (4)
- Marmellate & Conserve (8)
- Mise en place (5)
- Mordi e Fuggi (9)
- News (439)
- Notizie (395)
- Outdoor (2)
- Party & Co (2)
- Pasta fresca (8)
- Photo (1)
- Piatti Unici (27)
- Primi piatti (78)
- Racconti Gastronomici (2)
- Secondi (51)
- Senza categoria (33)
- Social (9)
- Spuntini (21)
- Style (2)
- Tavola Casa & Dintorni (28)
- Tisane (1)
- Vini & Dintorni (12)

LA MIA NAPOLI

CERCA

Tutte le emozioni che arrivano da Napoli e Dintorni @eventinews24

[Facebook](#)[Youtube](#)[Twitter](#)

Domenica 28 ottobre, alle 12, Cibo a Regola d'arte a Villa Pignatelli

ottobre 25, 2018



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

Domenica 28 ottobre, ore 12.00, il 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**

Infatti, 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 terrà a Napoli il 27 e 28 ottobre nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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.

[CONDIVIDI](#)

Powered by Blogger



Home

ACCEDI

Articoli

Video

Immagini

Eventi

Info

Contatta

Top autori

Statistiche

Faq



Donazione

ARTICOLI > "CIBO A REGOLA D'ARTE": TALK DELL'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI

"Cibo a Regola d'Arte": talk dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

GRAZIA GUARINO / 25 OTTOBRE 2018 / EVENTI / LASCIA UN COMMENTO / A- A+

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 terrà il **27 e 28 ottobre a Napoli** nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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"* afferma 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.

Visualizzazioni totali	35
Visualizzazioni odierne	26

Cos'è l'Invitato Speciale?

E' un mezzo facile e veloce per **operatori del settore e appassionati** per pubblicare on line, avendo entrambi maggiori opportunità di conoscersi e farsi conoscere. Clicca su **Info** per saperne di più.

Info autore



Statistiche



Grazia Guarino

Articoli	110
Commenti	0
Categorie	53
Tags	363

Pubblicazioni più viste

-  Napoli la famiglia 1864
Mugno, pizzaioli...
-  Dopo il caffè e la pizza, anche il... 693
-  Al Kora di Pozzuoli il Beach Wedding... 686
-  La Sfogliacampanella per Pasqua diventa... 602
-  L'Archivio Storico riscopre la cucina... 576
-  Gusto, moda e divertimento: gli... 561

Pubblicazioni più commentate

Per ora non ci sono dati...

ADVERTISEMENT

Retenews24
QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE ONLINE

MENU 

CRONACA POLITICA LIFESTYLE

CERCA

ADVERTISEMENT

LIFESTYLE

Publicato da **Redazione**

“Cibo a Regola d’Arte”: domenica 28 ottobre il talk “Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea”

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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'es[...]

25 ottobre 21:00

ADVERTISEMENT

 Facebook
 Twitter
 Whatsapp



ADVERTISEMENT

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 terrà il **27 e 28 ottobre** a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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" afferma Reponi.

ADVERTISEMENT

[CONTINUA A LEGGERE](#)[Eventi Napoli Retenews](#)[Lifestyle](#)

condividi adesso

[Facebook](#)[Twitter](#)[Whatsapp](#)

ADVERTISEMENT



*...il sapore
di condividere*

HOME

MISSION

RICETTE ▾

RISTORANTI ONLINE

F@REFOOD

EVENTI

SAPORIPEDIA

GALLERIA ▾

SEI IN: Home » Eventi » Cibo a Regola d'Arte, sabato 27 e domenica 28 a Villa Pignatelli a cura dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani.



Cibo a Regola d'Arte, sabato 27 e domenica 28 a Villa Pignatelli a cura dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani.

DI PIETRO PIZZOLLA - 25 OTTOBRE 2018

EVENTI

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 terrà il **27 e 28 ottobre** a **Napoli** nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.



L'IVSI sarà 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,

Cerca ...

Cerca



ESCLUSIVO FAMIGLIE

239
50% DI SCONTO

4 GIORNI a Malaga
In resort, fino a 6 persone

Simply Group Offers [Scopri di più](#)

Offerta soggetta a Tariffe di Condotto



Il mulino di Napoli



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"* afferma 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.

Condividi:



Mi piace:

Caricamento...



INFORMAZIONI SULL'AUTORE



Spaghetttaliani

Chef Amici del Cuochino

Blog di Luigi Farina alias Il Cuochino

Eventi inseriti da Luigi Farina alias Il Cuochino

Evento inserito il 25/10/2018 da Luigi Farina - Blogger



Eventi segnalati su spaghetttaliani

NEWS
NEWS
NEWS
NEWS
NEWS

29/10 - Villa Pignatelli - Napoli - Cibo a Regola d'Arte - Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico

"Cibo a Regola d'Arte": domenica 29 ottobre il 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

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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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 29 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" afferma 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.

evento segnalato su www.spaghetitaliani.com



Copyright © 2018 - spaghettilitaliani.com - Tutti i diritti sono riservati. È vietata qualsiasi utilizzazione, totale o parziale, dei contenuti inseriti nel presente portale.

realizzato da [Luigi Farina](#) by spaghettilitaliani.com.

venerdì, ottobre 26, 2018

ULTIME NEWS

terrònian
MAGAZINE

Rivista di informazione, attualità, arte, enogastronomia, cultura e spettacolo

Il bacio del risveglio

Il nuovo videoclip di SHARA Sopri di più su www.shara.it

[ECCellenze del Sud](#) ▾ [SOCIETÀ](#) ▾ [ARTE & CULTURA](#) ▾ [ENOGASTRONOMIA](#) ▾ [SPETTACOLO](#) ▾
[SALUTE E BELLEZZA](#) [SPORT](#) [RUBRICHE](#) ▾ [VIDEO](#)



A Villa Pignatelli a Napoli : " CIBO A REGOLA D'ARTE ".-

📅 25 ottobre 2018

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico

"Cibo a Regola d'Arte": domenica 28 ottobre il 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



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 terrà il **27 e 28 ottobre a Napoli** nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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".*

RICERCA NEL SITO

Cerca



PAGINE UTILI

CHI
SIAMO

LE
RUBRICHE

CONTATTI

ASSOCIAZIONE
TERRONIAN

ARTICOLI RECENTI



Anche l'Amministrazione Comunale di Napoli per il caso del bimbo **ALESSANDRO MARIA MONTRESOR**

📅 26 ottobre 2018



Al Teatro Nuovo di Napoli in scena : " **Monday Dance 2018** " I lunedì della danza.

📅 26 ottobre 2018

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"* afferma 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.

Condividi:



← A VILLA DOMI : SINFONIA D'AUTUNNO AIDO "

A Brienza il B & B " LA VOCE DEL FIUME " : un accoglienza antica e piena d'amore. →



A Brienza il B & B " LA VOCE DEL FIUME " : un accoglienza antica e piena

d'amore.

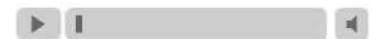
📅 26 ottobre 2018



A Villa Pignatelli a Napoli : " CIBO A REGOLA D'ARTE "-

📅 25 ottobre 2018

VIDEO IN EVIDENZA



TERRONIAN MAGAZINE

Il Terronian Magazine è una delle iniziative dell'Associazione Terronian lanciate con l'apertura del 2014.

E' un magazine online dedicato a tutto ciò che succede a Sud e che dal Sud parte verso il resto del mondo.

Seguici sui Social

Facebook

YouTube

Info & Contatti

CHI SIAMO

CONTATTI

Home

LE RUBRICHE

Informativa

X

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

HOME POLITICA MUNICIPIO ECONOMIA SPORT ISTRUZIONE ▾ PROFESSIONI AMBIENTE RUBRICHE ▾

Home › Notizie › [Cibo a Regola d'Arte, sabato 27 e domenica 28 a Villa Pignatelli...](#)

Notizie

Cibo a Regola d'Arte, sabato 27 e domenica 28 a Villa Pignatelli a cura dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani.

Di [Redazione Gazzetta di Napoli](#) - ottobre 25, 2018

51 0

f Condividi su Facebook

🐦 Tweet su Twitter

G+

P


 Cerca

SOCIAL



SPONSOR



PUBBLICITÀ LEGALE

Yard, per conto di RAI Pubblicità S.p.A. ed in qualità di suo consulente esclusivo per l'attività in oggetto, rende noto che intende acquisire manifestazioni di interesse finalizzate all'acquisto o locazione di 4 porzioni immobiliare, 8 posti auto e 1 locale rimessa siti in via Orazio n. 20/22 Napoli (NA) - Lotti N1A/N1B/N2/N3/ NS1/NS2/NS3/ NS4/NS5/NS6/NS7/NS8/NS9.

Le manifestazioni d'interesse e la documentazione a supporto sono disponibili sul sito web www.yard.it o cliccando su questo banner

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 terrà il **27 e 28 ottobre** a **Napoli** nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.



L'IVSI sarà 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*” afferma 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.

Condividi:



ESCLUSIVO FAMIGLIE

239€
80%
DI SCONTO

4 GIORNI a Malaga
In resort, fino a 6 persone

Simply Group Offers **Scopri di più**



Il mulino di Napoli



POPPELLA
PASTICCERIA

dal 1920



www.mozz.it





[Annamaria Parlato](#) [Storia dell'arte e della gastronomia](#) [Cene dell'arte](#) [Eventi brassicoli ed enogastronomici](#)

[Prodotti del territorio](#) [Ristoranti](#) [Pizzerie e Pub](#) [Vini](#) [Cocktail&Mixology](#) [Birre artigianali](#) [Gelato artigianale](#)

[Gli Chef](#) [Ricette d'Autore](#) [Questo l'ho fatto io](#) [Videozingredienti](#)

ORE FA

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico. Domenica 28 al Museo Pignatelli sarà presentato il panino democratico dall'anima partenopea

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 terrà il **27 e 28 ottobre** a **Napoli** nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

Informativa Privacy

Questo sito utilizza i cookie per offrirti una migliore esperienza di navigazione. Se prosegui la navigazione accetti il loro uso.

[Maggiori Informazioni](#)

Contatti

[Per inviare comunicati stampa o chiedere info scrivere a:](#)
info@zingredienti.com

LIVSI sarà 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”* afferma 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.

Condividi:



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

<http://www.2ingredienti.com>

Questo Blog è protetto da Licenza Creative Commons



2ingredienti di [Annamaria Parlato](#) è distribuito con Licenza [Creative Commons](#) [Attribuzione - Non commerciale 4.0 Internazionale](#).

Blogroll

- [Studio Pamart Consulenza e Progettazione culturale](#)
- [I Vini del Ventaglio Marketing territoriale per i vini del Sud Italia](#)
- [L'Orà di Cronache](#) Il settimanale free press allegato a Cronache di Salerno
- [Cronache di Salerno](#) Notizie della Provincia Salernitana

Twitter



Instagram #2ingredienti



065467

DGPhotoArt

Promote your events and your showbiz
call +39.3349383903
e-mail davide.guida@gmail.com

DGNews

la rivista online della cultura e dello spettacolo

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

da Davide Guida



Museo Pignatelli.

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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di

L'IVSI sarà 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".

IL CANALE YOUTUBE DI DGPART



CERCA NEL SITO...

ULTIMI ARTICOLI



20 ORE FA

La legge Truffa e l'inciucio: le dichiarazioni di Alviti (IM)



20 ORE FA

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



1 GIORNO FA

"Un angelo di nome Giuseppe!", la testimonianza di Gennaro

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" afferma 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.

 Cucina

ARCHIVI

Seleziona mese

ottobre: 2018

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

« Set



PRECEDENTE < "Un angelo di nome Giuseppe!", la testimonianza di Gennaro

SUCCESSIVO > La legge Truffa e l' inciucio: le dichiarazioni di Alviti (IM)

DGNEWS - IL GIORNALE DELLO SPETTACOLO SUI SOCIAL NETWORK



VIRGINIA OFFICIAL FAN PAGE & MANAGEMENT



Laschia un commento

Commento



NEWS

CRONACA

ARTE & CULTURA

MUSICA

NAPOLITAN BY NIGHT

MAGIC MOMENT

I'M NAPOLITAN

FOTO

DA SUD A SUD

WE ARE YOUNG

ITALIANI NEL MONDO

FRATELLI D'ITALIA

SMILE

"CIBO A REGOLA D'ARTE", DOMENICA 28 OTTOBRE IL TALK "IL MAIALE E LA SUA IDENTITÀ CULTURALE: DAL MEDIOEVO ALLA SOCIETÀ CONTEMPORANEA"

di Redazione Napolitan / 0 Commenti / 3 Visite / 26 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 terrà **il 27 e 28 ottobre a Napoli** nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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"*.

NAPOLITAN BY NIGHT



A Napoli i migliori vini italiani del 2019: domenica 28 ottobre i "Tre Bicchieri" all'Hotel Excelsior



Il Ristorante del Pino sforna "la pescatora scomposta"



Il top dj Kenny Carpenter, tra i protagonisti del Gran galà Facenight 2018

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"* afferma 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.

Condividi su: [f](#) [g+](#) [t](#) [in](#) [✉](#)

IL TUO COMMENTO

Email (non sarà pubblicata)

Nome *

Email *



MAGIC MOMENT



Solarium: indicazioni e consigli per scegliere quello più sicuro per evitare "scottature"



Prima

Dopo



Prima

Dopo



Prima

Dopo

Trucco semipermanente, il dilemma di tutte le donne: è un trattamento doloroso?



Make up perfetto 24 ore su 24 grazie al trucco permanente

METEO  20.4° |  OROSCOPO

PUBBLICITÀ | APP MOBILE | ACCEDI



T7 TORRESETTE

NEWS IN DIRETTA 24 ORE SU 24

RESTA SEMPRE
AGGIORNATO

© 26 ottobre 2018 aggiornato alle 23:46

Inserisci un termine di ricerca



ATTUALITÀ

CRONACA

POLITICA

CULTURA

SPORT

24 NEWS

COMUNI VESUVIANI

ULTIMA ORA CAMPANIA

NAPOLI

INFO SANITÀ

NUMERI UTILI

FARMACIE

EVENTI

CONSIGLI UTILI

TECNOLOGIA

EDITORIALE

VIDEO

CONTATTI

24 NEWS

ell'Italia" Il premier Conte ai sindaci pugliesi «Si andrà vanti con il Tap» Stupro e omicidio Desirée, preso quarto componente gruppo

A Milano

Se scegli il Mobile
Il prezzo è bloccato!Modem WiFi e
attivazione
GRATIS

FASTWEB



Napoli - L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico



venerdì 26 ottobre 2018 alle 11:37

Lo leggo dopo



VELOCITÀ TRASPARENTE

INTERNET ULTRAVELOCE

A 24,95€ AL MESE PER 12 MESI

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 terrà il **27 e 28 ottobre a Napoli** nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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".*



Programmi di Formazione

SDABocconi: Area General Management
Formazione manageriale d'eccellenza

Ann. sdabocconi.it

[Ulteriori info](#)

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"* afferma Reponi.

Per essere sempre aggiornato clicca **"Mi Piace"** sulla nostra pagina **Facebook**

© Riproduzione riservata

LE PIÙ VISTE

23/10/2018 - Torre Annunziata - Festa del 22 ottobre, il concerto di Tullio De Piscopo e i fuochi pirotecnici all'ex Lido Santa Lucia

21/10/2018 - Torre Annunziata - Ennesima bomba carta: danneggiato un negozio di corso Vittorio Emanuele

22/10/2018 - Torre Annunziata - Festa del 22 ottobre: la Madonna in processione, nonostante l'allerta meteo

20/10/2018 - Torre Annunziata - Ricorrenza del 22 ottobre: le bancarelle il vero folklore della Festa

24/10/2018 - Torre Annunziata - Babygang in azione: negoziante reagisce e scaglia stampella contro i teppisti ma colpisce una ragazzina

22/10/2018 - Torre Annunziata - La Madonna in processione: striscione per le vittime di Rampa Nunziante

23/10/2018 - Aggredivano vittime e le rapinavano, quattro arresti. I "colpi" a Torre Annunziata e Torre del Greco

24/10/2018 - Pompei - La corona del Santo Rosario oscilla tra le mani della Vergine, si grida al miracolo

22/10/2018 - Torre Annunziata - Esplosione bomba carta, le reazioni delle Istituzioni e della Chiesa

22/10/2018 - Torre Annunziata - E' iniziata la Festa, la Madonna in processione per le strade della città

Cibo a regola d'Arte: L'IVSI celebra il cibo democratico

Di Redazione - ottobre 26, 2018

60 0



NAPOLI – Domenica 28 ottobre, alle ore 12 presso Villa Pignatelli nell'ambito della kermesse "Cibo a regola d'Arte", organizzata dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, (**Leggi anche: Baccalà in olio cottura, una ricetta da "Re" dello Chef Crisci**) si celebrerà il cibo democratico. "Star" della serata il panino democratico: salame Napoli, zucca e friarielli, dall'anima partenopea.

Cibo a Regola d'Arte: domenica 28 ottobre il talk

"Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea"



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) partecipa come partner alla IX edizione di "Cibo a Regola d'Arte", evento del Corriere della Sera che si terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà presente 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 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. 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", pare più che mai attuale in virtù di quei nuovi principi che sorreggono -fortunatamente- i valori propri di una nuova società contemporanea".

Leggi anche: Archivio Storico, al via la nuova drink list a chilometro zero

Programma della serata

Luca Govoni sarà affiancato, domenica 28 ottobre, alle 12.00, 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" afferma Reponi.

- Advertisment -



ARTICOLI CALDI



Edoardo Troise: il mondo in Campania e la Campania nel mondo...

ottobre 14, 2018



Cortex, l'esoscheletro personalizzato in 3D che sostituirà il gesso

ottobre 17, 2018



Klimt Experience: sbarca a Napoli la mostra interattiva del pittore austriaco

ottobre 4, 2018



Corpo europeo di solidarietà: come funziona il servizio civile europeo

settembre 16, 2018



Hubert de Givenchy: la morte di un mito che ha fatto...

maggio 23, 2018



Local Marketing, è davvero impossibile farne a meno!

maggio 12, 2018

[Carica altri >](#)

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), un po' di storia

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.



TAGS [corriere della sera](#) [evento food](#) [IVSI](#) [salumi](#)

< Share



Articolo precedente

Il cammino di Fabio: un "Guerriero di Luce" illuminato da Dio

Articolo successivo

Coppe Italiane: pari Napoli, Roma sorride, Milano piange, Juventus ok



Redazione

- Advertisement -



ARTICOLI CALDI



Edoardo Troise: il mondo in Campania e la Campania nel mondo...

ottobre 14, 2018



Cortex, l'esoscheletro personalizzato in 3D che sostituirà il gesso

ottobre 17, 2018



Klimt Experience: sbarca a Napoli la mostra interattiva del pittore austriaco

ottobre 4, 2018



Corpo europeo di solidarietà: come funziona il servizio civile europeo

settembre 16, 2018



Hubert de Givenchy: la morte di un mito che ha fatto...

maggio 23, 2018



Local Marketing, è davvero impossibile farne a meno!

maggio 12, 2018

Carica altri >



Sbarca a Napoli “Cibo a regola d’arte”, i salumi grandi protagonisti

👤 Crema e Amarena 🕒 26/10/2018 📁 Enogastronomia, Eventi

L'IVSI, Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, sarà partner alla nona edizione di **Cibo a Regola d'Arte**, in programma domani e domenica a Napoli nell'esclusiva cornice del **Museo Pignatelli**.

Il capoluogo partenopeo sarà il palcoscenico dell'evento food del Corriere della Sera, in cui i grandi protagonisti saranno i **salumi e la carne suina** che democratici lo sono per eccellenza, con una scaletta di eventi e talk show.

“Un tempo – spiega Luca Govoni Docente di Storia della cucina e gastronomia ad ALMA – 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”.

E sarà proprio il prof. Luca Govoni, **domenica 28 ottobre**, a partire **dalle 12.00**, a spiegare il significato dell'affermazione “cibo democratico” partendo proprio dall'identità italiana della cucina.

“In questa caotica torre di Babele gastronomica – spiega il prof. – 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 in questa chiacchierata sarà affiancato dal maestro Daniele Reponi, che di panini e gourmet è artista, 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 – afferma Reponi – è un ottimo esempio di democrazia perché per essere perfetto deve esserci equilibrio e

ARTICOLI RECENTI



EVENTI DELLA SETTIMANA

SPONSOR

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email *

Iscriviti

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”.

Dal 1985 l'IVSI opera 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.

"govoni" "jvsi" "reponi" cibo friarielli salumi Zucca

CONDIVIDI:



Tweet



Fercella Strit: il quotidiano ed il surreale visto da Abel Ferrara. In scena al Trianon Viviani fino al 4 novembre



Violenza sulle donne: corso di difesa personale gratuito per donne

A PROPOSITO DELL'AUTORE



Crema e Amarena

Amo viaggiare sono appassionata di arte, musica, scrittura, libri e ovviamente di fornelli! Mi chiamo Barbara vivo in Oltrepo Pavese, terra dalla forte vocazione enogastronomica e dalla forma a grappolo d'uva, dove la buona cucina e il piacere del vino allietano i palati. Da bimba la mia stanza dei giochi era la cucina di nonna Franca, che mi ha trasmesso la passione per pentole e ricette. E' da lì che tutto ebbe inizio. Così da sempre cucino per hobby e con passione e comunico per professione, sono giornalista freelance e amo scrivere e raccontare le ricette che realizzo. Dalla passione per i fornelli è nato Crema&Amarena, la mia cucina "social" dove creo e condivido le emozioni di un buon piatto con il pubblico del web. Crema&Amarena lo trovi su Facebook e Instagram e sul canale Youtube dedicato. Se vorrai inviarmi la tua ricetta, la prima domenica di ogni mese ne pubblicherò una scelta tra quelle ricevute, realizzerò un video che vedrai pubblicato sul sito di Napoliflash24 con il nome della lettrice. L'indirizzo a cui mandarla è il seguente: crema.amarena75@gmail.com. Sei pronta? Let's cook together!

POST CORRELATI

CAPRI EVENT

TUTTE LE NOTIZIE CHE CERCHI

Per l'intera regione Campania
Canali 148 - 271 - 898 del Digitale Terrestre

Chi Siamo Il Palinsesto La Redazione In Diretta Produzioni Video TSM Gillini Gioielli Premar

Home / Enogastronomia /

"Cibo a Regola d'Arte": talk dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

26 ottobre 2018 By Mario Orlando Enogastronomia

"Cibo a Regola d'Arte": domenica 28 ottobre il 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



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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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" afferma 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.

No related posts.

Guarda la TV in Diretta – Anche sul Cellulare





Seguici su Facebook



Be the first of your friends to like this

Ciro Gillini
Gioielli Personalizzati
Arte Orafa dal 1990...

Via Ferrante Imperato, 192/197
(all'interno del Centro Mercato 2
San Giovanni a Teduccio) - Napoli
Tel. 081 7529530 - 081 2242107
Cell. 333 2350967
E-mail: cirogillini@virgilio.it
www.gillinigioielli.it

EVENTI ASSOCIAZIONI AMBIENTE E TERRITORIO MEDICINA E SALUTE ARTI & MESTIERI

CHI SIAMO

f q



COMUNICARE SENZA FRONTIERE

AMBIENTE E TERRITORIO EVENTI

CIBO A REGOLA D'ARTE, MUSEO PIGNATELLI

Posted on 26 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 terrà il **27 e 28 ottobre** a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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"* afferma 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.

BY REDAZIONE

f t g+ in G+

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



IL PANINO DALL'ANIMA PARTENOPEA: SARÀ PRESENTATO IL 27-28 OTTOBRE A NAPOLI AL MUSEO PIGNATELLI

Ott 26, 2018 | CUCINA | 0 | [»](#) [»](#) [»](#) [»](#)



IL PANINO DALL'ANIMA PARTENOPEA: SARÀ PRESENTATO IL 27-28 OTTOBRE A NAPOLI AL MUSEO PIGNATELLI

Il panino dall'anima partenopea sarà presentato a Napoli. Domenica 28 ottobre il 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.

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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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, 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” afferma 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.



GOL DEL NAPOLI



Home / Eventi / A Cibo a Regola d'Arte si celebrano i salumi italiani

A Cibo a Regola d'Arte si celebrano i salumi italiani

By Redazione on 26 ottobre 2018

Tweet

Pin it



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 terrà il **27 e 28 ottobre** a **Napoli** nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli. L'IVSI sarà 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*

FACEBOOK

Gol del Napoli
15.359 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Official SSC Napoli
@sscnapoli

Tutto il Napoli è vicino agli amici

TITLE

il.Punto

By Andrea Adaccio

Serie A: il punto sulla decima giornata



Ounas convocato dall'Algeria



Corsi: non ho stretto la mano a Calvarese



Napoli-Empoli, biglietti in vendita



Vincono le eurorivali

POPULAR LATEST COMMENTS

dovesse mancare questo equilibrio a favore di un gusto piuttosto che un altro, il panino non si potrebbe dire ben riuscito" afferma 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.

Condividi su



RELATED ITEMS

Tweet

Pin It

← Previous Story

Zeus in Trono torna al Castello di Baia

Next Story →

Allan convocato dal Brasile



Roma-Napoli, tutto Maradona minuto per minuto



L'avvocato Pisani: "Diego deve essere trattato come un qualsiasi cittadino"

Arriva una tela per Don Rafè: il mister di Madrid invoca San Gennaro



Serie A: il punto sulla decima giornata



Ounas convocato dall'Algeria



Corsi: non ho stretto la mano a Calvarese

CALENDARIO ARTICOLI

ottobre 2018						
L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ULTIMI ARTICOLI



Serie A: il punto sulla decima giornata



Ounas convocato dall'Algeria



Corsi: non ho stretto la mano a Calvarese

TAG

- PRIMO PIANO
- SSC NAPOLI
- SERIE A
- CALCIO MERCATO
- SETTORE GIOVANILE
- CHAMPIONS LEAGUE
- SARRI
- CALCIO MERCATO 2016
- CAMPIONATO
- EUROPA LEAGUE
- CALCIO MERCATO 2017
- RADIO CRC
- NAPOLI BASKET
- STADIO SAN PAOLO
- CASTEL VOLTURNO
- SETTORE GIOVANILE E SCOLASTICO
- CALCIO A 5
- CITTÀ DI NAPOLI
- NAPOLI CALCIO A 5
- HIGUAIN
- NAPOLI SETTORE GIOVANILE
- FUTSAL
- COPPA ITALIA
- RADIO KISS KISS NAPOLI
- CUORE NAPOLI BASKET
- BASKET DONNE
- NAPOLI
- CALCIO MERCATO 2015
- NAPOLI-JUVENTUS
- PALLANUOTO
- PALLAVOLO
- INTERVISTE
- JUVENTUS NAPOLI
- SSC NAPOLI VIVAIO
- SSC NAPOLI STORY
- MERCATO
- INSIGNE
- HAMSIK
- SSC NAPOLI SETTORE GIOVANILE
- AURELIO DE LAURENTIIS

News

Celebrazione del cibo democratico

by Enrico De Nigris - 26 ottobre 2018



Articoli recenti

[CHI MANGIA DONA](#)

[GIN PUERTO DE INDIAS](#)

[RICCHEZZA DI IERI E SPERANZA
DI OGGI: L'OLIO](#)

[CUCINA "DI CLASSE"
ALL'ARCHIVIO STORICO](#)

[CELEBRAZIONE DEL CIBO
DEMOCRATICO](#)

Commenti recenti

La Qualità enogastronomica, spesso solo un'idea da vendere su ECCELLENZA... O UN SEMPLICE MODO DI DIRE?
 pizza napoletana a Salerno - Campania Felix Capezzano (Sa) su PIZZERIA CAMPANIA FELIX

Archivi

[OTTOBRE 2018](#)

[SETTEMBRE 2018](#)

[AGOSTO 2018](#)

[LUGLIO 2018](#)

[GIUGNO 2018](#)

[MAGGIO 2018](#)

[APRILE 2018](#)

[MARZO 2018](#)

[FEBBRAIO 2018](#)

[GENNAIO 2018](#)

[DICEMBRE 2017](#)

[NOVEMBRE 2017](#)

[OTTOBRE 2017](#)

[SETTEMBRE 2017](#)

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico

"Cibo a Regola d'Arte": domenica 28 ottobre il 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

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 terrà il **27 e 28 ottobre** a **Napoli** nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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"* afferma 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.

(comunicato di M. C. Izzo)

AGOSTO 2017

LUGLIO 2017

GIUGNO 2017

Categorie

AUTORI DEL GUSTO

BLOG

DIRITTO DEL CONSUMATORE

DOLCEZZE D'AUTORE

NEWS

PIZZAIOLI E PIZZERIE

PIZZE D'AUTORE

Meta

ACCEDI

[RSS DEGLI ARTICOLI](#)[RSS DEI COMMENTI](#)

WORDPRESS.ORG



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico nell'evento "Cibo a Regola d'Arte" domenica 28 ottobre a Napoli a Villa Pignatelli

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico "Cibo a Regola d'Arte": domenica 28 ottobre il 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, 26/10/2018 - 00:00 (informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande) 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 terrà il 27, 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli. L'IVSI sarà 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" afferma 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.

Segui i comunicati stampa su



In evidenza



- Unitedprint presenta il nuovo sito web aziendale
- Protemis, una startup di Aquisgrana, chiude con successo un finanziamento di serie A da 10 milioni di dollari
- La conferenza Investing in the Future (IIFMENA) lancia la 'Dichiarazione di Sharjah per l'inclusione giovanile'
- Cohn & Wolfe vince il premio Global Agency of the Year durante la cerimonia dei SABRE Awards
- Aon e Guidewire delineano uno scenario per un attacco cibernetico ipotetico contro una diga negli Stati Uniti



» Marzo 2018	2
» Aprile 2018	14
» Maggio 2018	2
» Giugno 2018	11
» Luglio 2018	12
» Agosto 2018	5
» Settembre 2018	16
» Ottobre 2018	22

Alla Tenuta Ippocrate Va In Scena L'arte Della Buona Tavola E La Moda Tra Chef E Modelle Per Una...

"ti Olio!", Il Mondo Dell'oro Verde Della Terra In Tavola Tra Degustazioni E Cooking Contest A...

Fragola Run, La Corsa Podistica Nel Paese Delle Fragole, Parete (ce), Torna Il 9 Maggio Per La IX...

Opera Pizzeria 2.0 Porta A Tavola Un Nuovo Linguaggio Della Pizza Napoletana A Salerno

40 Anni Di Crasc, Grande Festa Domenica 30 Settembre Ale Ore 18.30 All'art Garage Di Pozzuoli Tra...

"crudità E Champagne" A Positano, Una Cena D'autore Nella Perla Della Costiera Amalfitana

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico nell'evento "Cibo a Regola d'Arte" domenica 28 ottobre

Publicata da: Renail87 Venerdì, 26 Ottobre 2018 | 2 letture



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 terrà il 27, 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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" afferma 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.

[Leggi tutto l'articolo](#)

[f Condividi](#)
[Tweet](#)
[g+ Condividi](#)
[in Share](#)
[Pin](#)

CHE NE PENSI?

Stai commentando come ospite

Nickname:

Provincia:

Il tuo commento...

Inserisci il codice che visualizzi nel box sottostante:



Domenica 22 Luglio Il Terme Manzi Hotel Di Casamicciola Terme Ospiterà A Cena L'ischia Global Film...

A Positano Vanno In Scena "gli Ori Di Napoli" Presso L'ohimà Brasserie Il 5 Settembre

Tratto Da Una Storia Vera, "Vincenzo" È Il Film No Profit Scritto, Diretto E Interpretato Da...

Master In Operatore Benessere, Spettacolo E Eventi Presso L'antica Essenza Di Napoli, Inaugurazione...

Cosa é intopic.it?

intopic.it è un aggregatore semantico di notizie dell'ultima ora di cronaca, politica e attualità italiana ed internazionale. Il notiziario viene creato dal nostro algoritmo di classificazione automatica di testi con le ultimissime novità dai quotidiani e le agenzie di stampa online italiane. 4 aggiornamenti sono stati effettuati durante l'ultimo minuto. Questo è il bellettino di

About & segnalazioni

- Contattaci
- Segnala una fonte
- Segnala una notizia
- Proponi una nuova sezione
- La tua privacy
- Informativa sui cookie

Strumenti

- Motore di ricerca
- Forum
- News sul tuo sito
- Tutti i canali
- ΕΙΔΗΣΕΙΣ - TOPICS.GR

Sfoggia intopic

- Italia
- Salute
- Sport
- Tecnologia
- Televisione
- Economia
- Estero
- Arte
- Auto
- Viaggi
- Musica
- Canali locali
- Altri Canali

Utilizzando intopic accetti l'utilizzo dei cookie anche per mostrarti annunci personalizzati.

OK

[Informazioni](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

065467

QUESTO SITO WEB UTILIZZA I COOKIE PER MIGLIORARE LA NAVIGAZIONE. UTILIZZANDO IL SITO SI INTENDE ACCETTATA LA COOKIE POLICY.

**EVENTI E RICEVIMENTI**

Via Salita Scudillo, 19/a NAPOLI
tel.+39 081 5922233 – 59222311 fax
info@villadomi.it



Informazione
Spettacolo
Attualità
Turismo

Cerca nel sito

Vai



HOME • CHI SIAMO • LA REDAZIONE • CONTATTI • PUBBLICITÀ • ABBONAMENTI • DOVE ACQUISTARE •

Tu sei qui: [Home](#) → [Notizie](#) • [Alimentazione / Enogastr/Agroalim/ Fiere /prodotti](#) → "Cibo a Regola d'Arte"

"Cibo a Regola d'Arte"

Data pubblicazione: 26-10-2018



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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli. L'IVSI sarà 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" afferma Reponi.

notizie in rosa
18.06

CACCIA AI FANTASMI

Citta Cattolica
E-commerce Arte Sacra

Via Napo Torriani, 14
026690951/026695437fax
www.hotelpanini.com

Informazioni

- ⇒ [Bandi gare concorsi](#)
- ⇒ [Legislazione](#)
- ⇒ [Tutti Gli Uomini Del Turismo](#)
- ⇒ [Le Borse Del Turismo Internazionali](#)
- ⇒ [I Convention Bureau](#)
- ⇒ [Assessorati al Turismo regionali d'Italia](#)
- ⇒ [Enti Bilaterali del Turismo in Italia \(EBT\)](#)
- ⇒ [EIAVET](#)

Viaggi

- ⇒ [Italia](#)
- ⇒ [Estero](#)

Iniziative

- ⇒ [Operazione Simpatia](#)
- ⇒ [Sondaggi](#)
- ⇒ [Moda/Bellezza](#)
- ⇒ [Sanità](#)



un caffè da...
in estate no
Marsiliato alla 12,00
Fiorucci alla 14,00
Lunedì alla 12,00
Martedì alla 12,00
Mercoledì alla 12,00



Radio Nuova Vomero
LA VERA MUSICA NAPOLETANA

Notizie

- ⇒ [Comune - Regione - Città Metrop.](#)
- ⇒ [Alimentazione / Enogastr/Agroalim/ Fiere /prodotti](#)
- ⇒ [Attualità](#)
- ⇒ [cinema - festival - corti](#)
- ⇒ [Cultura - Arte - Letteratura - Scienze](#)
- ⇒ [Danza/ moderna/classica](#)
- ⇒ [Eventi/Manif./Fiere](#)
- ⇒ [Lecture consigliate](#)
- ⇒ [Motori](#)
- ⇒ [musica - radio - tv - web - youtube](#)
- ⇒ [musica classica/ lirica/](#)
- ⇒ [Politica, Lavoro, Sindacati](#)
- ⇒ [Spettacoli](#)
- ⇒ [Sport](#)
- ⇒ [Teatri](#)
- ⇒ [Trasporti/](#)
- ⇒ [Turismo/Alberghi/ Assoc.Categ./Fiere Settore](#)

[Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#)

LO STRILLO.IT - quotidiano on line autorizzato dal Tribunale di Napoli da febbraio 2015 (n.iscrizione 4721 del 13.02.96 la stessa de LO STRILLO periodico cartaceo)
Via Toledo, 210 - 80132 Napoli (Na) Tel. 081 413705 tel.e fax: 081 412396 redazione@lostrillo.it
Credits: CMS progettato e realizzato da Stefano Ulisse -

Numero visite: 16.139.462

Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei clienti. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Maggiori info](#) [OK](#)

NellaNotizia

[Home](#) [Perchè registrarsi](#) [Sosteneteci](#) [Condizioni](#) [Login](#) [Registrati](#)

[Home](#) > [Cibo e Alimentazione](#) > L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico nell'evento "Cibo a Regola d'Arte" domenica 28 ottobre

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico nell'evento "Cibo a Regola d'Arte" domenica 28 ottobre

Posted by Renail87



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 terrà il 27, 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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" afferma 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.



Sezioni

[Altro](#)

[Ambiente e salute](#)

[Arte e restauro](#)

[Auto e Moto](#)

[Cibo e Alimentazione](#)

[Cultura](#)

[Economia e Finanza](#)

[Esteri](#)

[Eventi e Fiere](#)

[Festival](#)

[Informatica](#)

[Internet](#)

[Lavoro e Formazione](#)

[Libri](#)

[Moda e fashion](#)

[Musica](#)

[News](#)

[Primo Piano](#)

[Prodotti per la casa](#)

[Pubblica amministrazione](#)

[Scuola e Università](#)

[Siti web e pubblicità](#)

[Spettacoli e TV](#)

[Sport](#)

[Sviluppo sostenibile](#)

[Telefonia](#)

[Trattamenti estetici](#)

[Turismo e Vacanze](#)

Ieri...

[LIBERTA' RELIGIOSA](#)

[Sulla manifestazione nazionale del 27 ottobre](#)

Stesso autore

Cucina Borbonica "di classe" e menu borbonico all'Archivio Storico di Napoli con lo chef stellato Palamaro

Posted by Renail87
Il 27-10-2018



Se è vero che il cibo è un aggregatore di persone, anche se di culture diverse, è altrettanto vero che la cucina napoletana lo fa ancora di più! Questa importante funzione del cibo era già nota all'epoca dei Borbone, quando sia "O' Scarpariello" (il ciabattino) che il "Monzù" (il cuoco di corte) preparavano i pasti [\(continua\)](#)

Braccialetti Rosa martedì 30 ottobre alle ore 20.30 alla pizzeria Maria Marì a Giugliano in Campania

Posted by Renail87
Il 25-10-2018



Dopo la marcia oncologica della seconda domenica di maggio e l'Aperirosa dello scorso settembre, ritorna Braccialetti Rosa. Martedì 30 ottobre alle ore 20.30 si terrà "Chi mangia dona", ovvero un appuntamento in Pizzeria per raccogliere fondi a sostegno delle



"CIBO A REGOLA D'ARTE" A VILLA PIGNATELLI, DUE GIORNI A NAPOLI DI SALUMI E SPECIALITÀ

26/10/2018 di COMUNICATO renail



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 terrà il 27, 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli. L'IVSI sarà 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" afferma 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.

30 ottobre 2018 - 12:22:15

salernonotizie.net

l'informazione online di Salerno e Provincia

Cibo a Regola d'Arte, domenica 28 ottobre il talk Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea



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 terrà **il 27 e 28 ottobre a Napoli** nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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"* afferma 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.

26/10/2018 - Categoria: [Cronaca](#)

RUBRICHE



ARTICOLI PIU' LETTI



Salerno: tratto in arresto l'uomo che ha ucc...
16 febbraio 2017



De Luca: "Di Maio non ha studiato, non si è laurea...
5 agosto 2016



Capaccio: bagnina riprende balordi che bastonano u...
25 luglio 2016



Salerno: l'addio a Fabio Rinaldi a soli 23 a...
11 luglio 2016

Edit by Associazione Culturale Salerno News & Comunicazioni P | 04308990656 - Via Vito Fomari 14 - Salerno - cell. 360 935513

Trattamento dati personali | Condizioni di utilizzo | Avvertenze Legal

Questo blog non rappresenta una testata giornalistica, pertanto non può considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n. 62 del 7.03.2001. Gli autori, inoltre, non hanno alcuna responsabilità per quanto riguarda i siti ai quali è possibile accedere tramite i collegamenti posti all'interno del sito stesso, forniti come semplice servizio agli utenti della rete. Il fatto che

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più clicca su maggiori informazioni. Chiudendo questo banner acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori informazioni | Chiudi

NEWS
NEWS
NEWS
NEWS
NEWS

Evento inserito il 26/10/2018 da Renato Aiello - *Giornalista*



Eventi segnalati su spaghetttaliani

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico nell'evento "Cibo a Regola d'Arte" domenica 28 ottobre a Napoli alle ore 12 presso villa Pignatelli col panino salame Napoli, zucca e friarielli



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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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" afferma 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.

evento segnalato su www.spaghetttaliani.com



Copyright © 2018 - spaghettilitaliani.com - Tutti i diritti sono riservati. È vietata qualsiasi utilizzazione, totale o parziale, dei contenuti inseriti nel presente portale.

realizzato da [Luigi Farina](http://luigi.farina) by spaghettilitaliani.com.

Regolamento About Contatti Collabora Area riservata



Blue Time

HOME CULTURA ATTUALITÀ CRONACA SPORT TECNOLOGIE

CEP

Notizie in evidenza: ■ ARRIVA IN CAMPANIA IL CALCIO BALILLA WORLD SERIES :

Oggi è: | martedì 30 ottobre 2018

> Attualità

da Redazione - Ott 26, 2018

“CIBO A REGOLA D'ARTE”: DOMENICA 28 OTTOBRE IL TALK “IL MAIALE E LA SUA IDENTITÀ CULTURALE: DAL MEDIOEVO ALLA SOCIETÀ CONTEMPORANEA”



“Cibo a Regola d'Arte”: domenica 28 ottobre il 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

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 terrà il **27 e 28 ottobre a Napoli** nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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”* afferma 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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.

BREAKING NEWS

CONDIVIDI QUESTO
ARTICOLO



ARTICOLO PRECEDENTE

**LUNEDÌ 29 OTTOBRE, ALLE ORE 19
FASHION SHOW ALL'HBTOO DI
COROGLIO PER LA PRESENTAZIONE
DELLA COLLEZIONE FALL WINTER 2019
DANIELA DANESI.**

da Redazione - Ott 26, 2018

ARTICOLO SUCCESSIVO

**SSANTANCHE': AIUTIAMO LE GIOVANI
COPPIE INVECE DI DARE SOLDI AGLI
IMMIGRATI**

da Redazione - Ott 26, 2018



REDAZIONE

Direttore editoriale



Timewatch
*Orologi e oltre...!!!
Watches and more...!!!*

CORRELATI

CATEGORIA

AUTORE



**ARRIVA IN CAMPANIA IL
CALCIO BALILLA WORLD SE**

...

da Redazione - Ott 30, 2018

■ Attualità

**Clinica Montevergine di
Mercogliano: è ad Av ...**

da Redazione - Ott 30, 2018

■ Attualità



**MALGIOGLIO DOMINUS
INCONTRASTATO, MILO
REGINA ...**

da Redazione - Ott 27, 2018

■ Attualità



Sito d'informazione dall'Italia e dal mondo

Sconti Fino al -60% Scopri • amazon

EVENTI NAPOLI

“CIBO A REGOLA D'ARTE”: DOMENICA IL TALK “IL MAIALE E LA SUA IDENTITÀ CULTURALE: DAL MEDIOEVO ALLA SOCIETÀ CONTEMPORANEA”

TODAYNEWSPRESS 8 MINUTI FA 36 VISTE



CERCA ARTICOLO...

Cerca ...

CERCA

ITALIA

CENTRO ITALIA

25





NORD ITALIA

13



SUD ITALIA

14



amazon.it



amazon.it





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 terrà il **27 e 28 ottobre** a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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”* afferma 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

Maxtor STSHX-M101TCBM...

EUR 42,71



Acquista ora

Western Digital Elements...

EUR 65,65



Acquista ora

CAMPANIA

AVELLINO

08



BENEVENTO

07



CASERTA

29



NAPOLI

496



SALERNO

22



amazon.it



Sandisk Ultra Flair 32 GB...

EUR 11,83



Acquista ora

amazon.it



TOPELEK- Termometro...

EUR 7,99



Acquista ora

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.



👁 Visto: 1

NESSUN COMMENTO

RISPONDI

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

CONTATTACI

Per info, richieste e segnalazioni puoi contattarci a questa pagina:

[Contatti](#)

Per inviare un comunicato stampa puoi farlo in questa pagina: [Invia Comunicati](#)

**VESUVIO'S SHADOW**

Eventi all'ombra del Vesuvio

HOME

EVENTI

FOOD

FASHION

CULTURA

CHI SIAMO

CONTATTI

Cibo a Regola d'Arte al Museo Pignatelli di Napoli



Date: 26/10/2018

Author: redazione

0 Commenti

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico

"Cibo a Regola d'Arte": domenica 28 ottobre il 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

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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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" afferma Reponi.

ARTICOLI RECENTI

Lunedì 5 Novembre rinasce il pomodorino giallo di Rofrano

Iniziativa benefica "Chi Mangia Dona" alla pizzeria Maria Mari

Cibo a Regola d'Arte al Museo Pignatelli di Napoli

Autunno Musicale - Musica da Camera al Museo Campano di Capua

Gin Puerto de Indias all'Agorà Morelli

CATEGORIE ARTICOLI

Seleziona una categoria

COMMENTI RECENTI

melissatesta su "Pizza, vino & Bacca..."

NAVIGANDO

3d magazine 10 anni beninsieme 50 Top Pizza agorà morelli AIS alessandra libonati alfonso somma aperitivo AssociazioneCol Cuore Disponibile Associazione Italiana Sommelier Associazione PHP Associazione Terronian Barbara Guerra blunata bollicine Castello di Baia Charity chef chef stellati chiara Circolo Posillipo cocktail Costiera Amalfitana DareFuturo Onlus downstairs eff project evento Fashion fashion gold party

Food food porn gambero rosso giardino zigino inaugurazione Laura Gambacorta lounge bar Luciano Pignataro Luigi Farina moda moda gold

mostra Nabilah Nabilah Beach Club napoli opening opening party palazzo caracciolo party

piennolo pietrarsa piscine Sakura pizza pizza a metro pizza napoli pizzeria Magma posillipo Premio DareFuturo 2018 Premio Eccellenze del Sud 2018 Roberto Pennisi Shara showcooking Slow Food status summer party Te le do il le Bollicine Torre del Greco università della pizza Vendemmia VESUVIO vico equense vino visivo comunicazione WINE wine and city

SEGUICI SU FACEBOOK



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.

Annunci

Earn money from your WordPress site

WordAds

AUTOMATTIC

You don't need to go to an office to write code. Work with us!

[APPLY](#)



Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Vesuvio's Shadow - Eventi all'ombra del Vesuvio
 17 ore fa

Appuntamento lunedì 5 Novembre ore 11 presso Palazzo Mainenti - sede dell'Ente Parco Nazionale del Cilento Vallo di Diano e Alburni per parlare della rinascita del pomodorino giallo di Rofrano.
 Leggi l'articolo

SEGUICI SU INSTAGRAM



Annunci

Earn money from your WordPress site

WordAds

Questo sito utilizza cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie. [OK](#) [Informativa estesa](#)

EDIZIONI ANSA > Mediterraneo > Europa-Ue > NuovaEuropa > America Latina > Brasil > English > Mobile Segui su:

ANSA.it **Campania**

Fai la ricerca

Vai alla Borsa

Vai al Meteo

Corporate Prodotti

Galleria Fotografica Video

Scegli la Regione +

CRONACA * POLITICA * ECONOMIA * SPORT * SPETTACOLO * ANSA VIAGGIART * TERRA E GUSTO * SPECIALI * UNIVERSIADE 2019

ANSA.it > Campania > Terra e Gusto > **Arriva il 'panino democratico'**

Arriva il 'panino democratico'

Con salame, zucca e friarielli: di scena a Cibo a regola d'arte

Redazione ANSA

NAPOLI

27 ottobre 2018

10:38

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Google+

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione

Archiviato in

Alimenti

Daniele Reponi

Luca Govoni

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - NAPOLI, 27 OTT - 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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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

VIDEO ANSA



27 OTTOBRE, 10:42

BARCIS, UNA MAGIA PER QUATTRO STAGIONI



27 ottobre, 10:16

Insane Love: il cinema si affida alla danza per raccontare un amore virtuale



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" afferma Reponi.

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. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Condividi Suggestisci

Annunci PPN

E-LIGHT di Enel Energia
 Hai il prezzo della componente energia bloccato per 12 mesi.
 enel.it

Dacia Sandero Streetway.
 La tecnologia che non ti aspetti. da 7.450 €
 Scopri

Nissan MICRA
 Hi-Tech City Car
 Configurala

Special Weekend!
 Fibra Vodafone a casa tua da 19,90€ al mese. Solo online
 Attiva subito!

27 ottobre, 10:10
Sprint verso il voto, Trump vuole chiudere i confini
 tutti i video

ULTIMA ORA CAMPANIA

- 23:56 **Confermata in Appello condanna a stalker Fabio Quagliariella**
- 20:48 **Camorra: giornalista scortata, combatt**
- 19:19 **Brasile convoca Allan per due amichevoli**
- 18:29 **Anceletti, De Laurentiis schietto e leale**
- 18:23 **Napoli: Anceletti, Roma sempre temibile**
- 17:48 **Appello genitore Alex, finiti i tamponi**
- 17:31 **Lezzi, su Bagnoli responsabilità mia**
- 17:14 **In locale Napoli, qui Salvini non entra'**
- 15:26 **Rog: La Roma ha già vinto a Napoli**
- 15:01

Tutte le news

ANSA ViaggiArt

vai

Appuntamento con le Eruzioni del Gusto

Da venerdì 26 a domenica 28, al museo di Pietrarsa



SCARICA ORA GRATIS



UNIVERSIADI 2019

Prefetto Salerno, pieno impegno città
 Incontro con commissario Basile su sicurezza, trasporti, ateneo

Universiadi: Federalberghi, sarà sold out
 Presidente Izzo, benefici superiori a quelli dell'America's Cup

Universiadi: c'è sostegno federazioni
 Miglietta, Ottimisti per buona riuscita, c'è percorso condiviso

Tutte le news

"Questo sito utilizza cookie per garantirti la miglior esperienza di navigazione. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie." Per maggiori informazioni

STAZIONE HIRPINIA, PETRACCA: CANCELLAZIONE FIGLIA DEL DILETTANTISMO PARLAMENTARI M5S IRPINI MAI ENTRATI IN PARTITA, MA LO



Il Mezzo giorno .info

News, post e live da tutta Italia

[Home](#)
[ITALIA](#)
[POLITICA](#)
[UE](#)
[ECONOMIA](#)
[SPORT](#)
[SPETTACOLI](#)
[RUBRICHE](#)
[FOOD&DRINK](#)
[CONTATTI](#)

COOKIE

[Campania](#)
[Food&Drink](#)
[Napoli](#)

"Cibo a Regola d'Arte": domenica 28 ottobre il talk "Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea"

27 ottobre 2018 Fabia Lonz



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 terrà il **27 e 28 ottobre** a **Napoli** nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

065467

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"* afferma 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.



← [Dalla Chapelle Musicale Reine Elisabeth al Maggio del Pianoforte](#)

[Campania Sanità, Lamberti \(Federlab\): "De Luca controlli sperpero danaro negli ambulatori pubblici."](#) →

Potrebbe anche interessarti

Primarie PD - Maisto, scarsa affluenza, ma quale trionfo

2 marzo 2015 0



I "Menecmi" di Tati Russo al Delle Palme

11 marzo 2015 0

Abusivismo, solidarietà a comitati di Gragnano (NA). FI "riprendere iniziative legislative"

20 giugno 2018

Commenti disabilitati

Prossimi eventi

Non ci sono eventi in arrivo al momento.

Sanità

Campania Sanità

Campania Sanità, Lamberti (Federlab): "De Luca controlli sperpero danaro negli ambulatori pubblici."

27 ottobre 2018 da redazione Commenti disabilitati

A comparto specialistica non un centesimo dei 55 milioni che dice di aver sborsato"

118, Ficco (SAUES): risoluzione commissione regionale non risolve carenza medici, sarà caos, va discussa

19 ottobre 2018 Commenti disabilitati

Vaccinazioni in età pediatrica, il rapporto tra la stima degli eventi avversi e i benefici della vaccinazione

18 ottobre 2018 Commenti disabilitati



POSTED ON: ARCIMBOLDONEWS | EVENTS, ITALIAN EXCELLENCE, NEWS

OTTOBRE 2018 CLICCA E SFOGLA

L'ARCIMBOLDO

LOCANDA
DEL
PROF
Umberto FerroniSETTEMBRE 2018 CLICCA E
SFOGLIACHIARA
Dove il prosciutto è un rito

"CIBO A REGOLA D'ARTE"

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico "Cibo a Regola d'Arte": domenica 28 ottobre il 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. 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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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" afferma 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.

Home » Parliamo » Eventi » Valorizzazione salumi italiani a Villa Pignatelli

Eventi » Valorizzazione

Valorizzazione salumi italiani a Villa Pignatelli

di Pina Standardo / 27 ottobre 2018



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico "Cibo a Regola d'Arte": domenica 28 ottobre il 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 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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di **Museo Pignatelli**. L'IVSI sarà 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

Cerca ... CERCA

CIBIAMONAPOLI.IT SU FACEBOOK



ARGOMENTI

- ARTIGIANI DEL GUSTO
- AVOCADO TOAST
- BERE BENE
- BIRRIAMONAPOLI
- CENANDO SOTTO UN CIELO DIVERSO
- CHEF DA SCOPRIRE
- CIBOMANIA E CURIOSITÀ
- CUCINA
- DIETA VEGANA
- DOLCI TRADIZIONALI
- ENOGASTRONOMIA
- EVENTI A CASERTA
- EVENTI ENOGASTRONOMICI IN CAMPANIA
- EVENTI GASTRONOMICI
- EVENTI GASTRONOMICI A SALERNO
- EVENTI SULLA PIZZA
- EVENTI SUL VINO
- GAMBERO ROSSO
- GASTRONOMIA AD AVELLINO
- GASTRONOMIA BENEVENTANA
- IBERICO
- I MIGLIORI HAMBURGER DI NAPOLI
- PALAZZO CARACCIULO
- PASQUA E PASQUETTA A NAPOLI
- PATRIMONIO
- PIZZA
- PIZZERIE DA NON PERDERE
- PUB IN CAMPANIA
- RICETTE CON LATTICINI
- RICETTE CON PASTA CORTA
- RICETTE CON PASTA LUNGA
- RICETTE DELLA CUCINA NAPOLETANA
- RICETTE DI PESCE
- RICETTE ED EVENTI DI NATALE
- RICETTE ED EVENTI SUL CIOCCOLATO
- RICETTE E PRODOTTI ALLA CREMA
- RICETTE E PRODOTTI BIOLOGICI
- RICETTE RISOTTI
- RISTORANTI ETNICI IN CAMPANIA
- RISTORANTI STELLATI IN CAMPANIA
- SPAGNA
- STREET FOOD DELLA SOLIDARIETÀ
- UMANITÀ
- VINI D'ITALIA
- VOMERO

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" afferma 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.

TAGS: [Artigiani del gusto](#) [Cibosmia e cucina](#) [Eventi enogastronomici in Campania](#)

AUTORE:



PINA STENDARDO

Da insegnante e giornalista coniuga gusto ed arte, sublimandoli attraverso la scrittura. Sempre alla ricerca di nuove espressioni enogastronomiche, con curiosità descrive eventi e specialità della "buona cucina" partenopea, da gustare e portare in tavola.

martedì, ottobre 30, 2018 **Ultimo:** [Canada: i musei come terapia](#)

Cultura a Colori

Quotidiano di informazione culturale



HOME EDITORIALE ATTUALITÀ ▾ SPETTACOLO ▾ LIBRI ▾ SPORT ▾ SALUTE ▾ FOOD ▾ VIAGGI ON AIR

WEB TV CHI SIAMO ▾

Cultura a Colori



Youtube

Giulia Luzi

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Iscriviti alla newsletter

Email

Subscribe

Pubblicità



TENUTA
San Sossio
LA LOCATION DEI TUOI EVENTI

Cerca nel sito

Attualità Eventi FOOD HOME

"Cibo a Regola d'Arte": talk dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

27/10/2018 Roberta Di Palo 0 Commenti ARTE, cibo, evento, istituto, salumi

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico

"Cibo a Regola d'Arte": domenica 28 ottobre il 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.



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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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" afferma 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.

Comunicato Stampa

Share This:



← Accadde oggi, moriva Ugo Tognazzi nel 1990

Ora solare e isonnia: 6 rimedi per riposare bene →

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Pubblicità



Old News

Seleziona mese

Calendario

ottobre: 2018

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				
« Set						

ULTIME NOTIZIE



LA BUONA TAVOLA

Un giornale che parla di buono e sà di buono.

LA BUONA
TAVOLA



HOME

CHI SIAMO

AUTORI

I NOSTRI BUONI EVENTI

RASSEGNA MEDIA

PORTFOLIO

SERVIZI

LAVORA CON NOI

CONTATTI

La Buona Tavola

I BUONI EVENTI

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

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

Posted on 27 ottobre 2018 by **Eugenio Afelba**

Search



RELATED POST

Gin Puerto de Indias protagonista ad Agorà Morelli

Incontro pubblico e riconoscimento del Comune a Teresa Iorio

Giovanni Russo inaugura la sua nuova pizzeria "La Famiglia"

Grande successo per la prima Rassegna delle Giacche Bianche

Cucina Borbonica "di classe" all'Archivio Storico di Napoli

ULTIMO VIDEO



ARTICOLI RECENTI

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

A Brienza il B&B "La Voce del Fiume" racconta di un'ospitalità antica fatta con Amore

Gin Puerto de Indias protagonista ad Agorà Morelli

Incontro pubblico e riconoscimento del Comune a Teresa Iorio

Giovanni Russo inaugura la sua nuova pizzeria "La Famiglia"

CATEGORIE ARTICOLI

I BUONI EVENTI

I NOSTRI BUONI EVENTI

IL BUON BERE



**Domenica 28 ottobre il 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**

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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli. L'IVSI sarà 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" afferma 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.

IL BUON MANGIARE

LA BUONA LETTURA

LA BUONA RICETTA

LA BUONA TERRA

LE BUONE STORIE

Uncategorized

PARLIAMO DI...

#tradizione alla tavola dei
borbone arte beneficenza birra
birrificio **campania**
caserta cena **chef** cliente
cucina degustazione
dolci enogastronomia
eventi evento food
gastronomia gourmet gusto
inaugurazione irpinia labuonatavola
menù mysocialrecipe
napoli natale pasticceria
pizza pizza napoletana
pizzeria pomodoro Pub
ristorante salerno sfogliatella
slowfood solania sommelier
vesuvio vini **vino** vomero wine

SEGUICI SU FACEBOOK

INSTAGRAM FEED

Carica di più...

 Seguire Instagram

AREA VESUVIANA TORRE DEL GRECO ERCOLANO PORTICI SAN GIORGIO A.C. CASTELLAMMARE TORRE ANNUNZIATA

NAPOLI ITALIA DAL MONDO



SEARCH



La Torre

dal 1905 giornale del popolo torrese

HOME POLITICA ▼ TERRITORIO SPORT CRONACA EVENTI OFFERTE DI LAVORO ALTRO ▼

DILLO A LA TORRE



spazio
disponibile

spazio
disponibile

spazio
disponibile

“Cibo a Regola d’Arte”: domenica 28 ottobre il talk “Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea”

Ott 27, 2018 | Cultura, Eventi | ★★★★★



Napoli - 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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

ANNUNCIO

spazio
disponibile

SOSTIENI LA TORRE

Dai voce a ciò che gli altri non dicono.

Mai ricevuto alcun finanziamento pubblico.

Facciamo informazione dal 1905.

Donazione



CERCA ...

DIVENTA NOSTRO FAN

Giornale La Torre dal 1905

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'IVSI sarà 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” afferma Reponi.




CERCA ...

EVENTI



**Ercolano,
al via
concerti
e**

**spettacoli gratuiti riservati agli
over 60**

from 31/05/2018 to 31/10/2018
Eventi



**A Pompei
le**

**inquietanti atmosfere di
“Shining”**

from 13/10/2018 to 31/10/2018
Eventi

Pastiera rinnovata

Cibo a Regola d'Arte

e pane con il ragù

A Villa Pignatelli si è conclusa la prima giornata dell'evento culinario del Corriere della Sera. Oggi si replica con Knam, Cuttaia e Di Costanzo

NAPOLI Partenza sparata per "Cibo a Regola d'Arte". A Napoli per il secondo anno consecutivo è approdata la manifestazione enogastronomica del *Corriere della Sera* che nel 2018 ha già toccato Milano e Treviso. Nell'incantevole cornice di Villa Pignatelli alla Riviera di Chiaia, chef, pizzaioli, pasticciere, produttori, intellettuali si sono alternati nel ruolo di protagonisti di masterclass, food talk e laboratori di cucina dell'Accademia Ferrarelle, tutti affollatissimi.

A fare gli onori di casa in apertura Angela Frenda, napoletana doc, direttrice artistica della manifestazione che ha rimarcato il filo conduttore dell'attuale edizione cioè "il Cibo democratico, semplice e accessibile per tutti". È il direttore del *Corriere del Mezzogiorno* Enzo d'Errico ha voluto ricordare che Napoli, in quanto capitale dello street food è appunto da considerarsi la roccaforte del cibo democratico.

Subito show con il nume tutelare della dolce arte Iginio Massari, che con il collega Paco Torrebianca di Alicante si è confrontato



L'enogastronomia incontra Napoli

Sopra, lo chef Alessandro Borghese con Angela Frenda (alla sua destra) food editor del «Corriere della Sera». A sinistra il pasticciere Iginio Massari. Sotto, il direttore del «Corriere del Mezzogiorno» Enzo d'Errico che ha aperto la tappa partenopea di «Cibo a Regola d'Arte»



con uno dei capisaldi della pasticceria napoletana, la pastiera. Della nuova vita del panettone, il dolce del Nord che ha trovato nuova linfa grazie agli interpreti del Sud, hanno discusso Vincenzo Mennella, Alfonso Pepe e Carmen Vecchione. Mattatore annunciato Alessandro Borghese autore, per Solferino, di *Cacio e Pepe*, *la mia vita in 50 ricette*, appena arrivato nelle librerie.

Stimolato da Angela Frenda e Tommaso Labate, il popolare chef di origini napoletane, ha tenuto banco per più di un'ora. E alla fine si è fermato a lungo per autografare le copie del volume. Cortocircuiti sull'asse Nord Sud: lo chef milanese Davide Oldani ha preparato dal vivo un piatto con patate, cozze, rafano e uvetta piccante, mentre poco dopo il vicino Gennaro Esposito, in coerenza col tema proposto, ha addirittura utilizzato

il quinto-quarto della seppia, il fegato, per completare originali spaghetti con la colatura di alici, pistacchi e limone.

Ultima masterclass della giornata con il regista Alessandro D'Alatri, l'attrice Gioia Spaziani, dai *Bastardi di Pizzofalcone*, e con Niko Romito. Romito, lo chef con tre stelle Michelin più a Sud, storico amico della manifestazione, ha celebrato l'elogio del più democratico degli alimenti: il pane, proposto ai fortunati spettatori con l'olio e il ragù. Nel frattempo, negli altri spazi dell'aristocratica dimora neoclassica si alternavano la pasticceria avellinese Carmen Vecchione, gli chef Luciano Villani e Pasquale Palamaro, il pizzaiolo-scugnizzo Ciro Oliva.

Ancora degustazioni di birra Poretto, del prosecco doc, della pasta Garofalo, dei formaggi Svizzeri e del cioccolato Amedei. Oggi la seconda giornata, ancora più ricca di appuntamenti. Tra i protagonisti della giornata conclusiva i pasticciere Ernst Knam, Andrea Tortora, Vincenzo Tiri, gli chef Pino Cuttaia, Nino Di Costanzo. Tra i food talk, la cucina nell'Antica Roma con l'archeologo Stefano De Caro, Marco Carli e Salvatore Gabbiano, mentre gli affinatori di formaggi Salvatore De Gennaro e Peppe Iaconelli discuteranno sul valore delle piccole produzioni. Spazio anche per i prodotti d'eccellenza dell'Istituto valorizzazione salumi italiani. Tutti gli orari e gli appuntamenti sul sito www.ciboaregoladarte.it.

Gimmo Cuomo
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



ROMA
QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1962

M museo
archeologico
nazionale
di napoli

NAPOLI-RUSSIA, LA ROTTA DELL'ARTE

Accordo tra l'Archaeological e l'Ermitage di San Pietroburgo per rinviare il storico legame culturale tra i due paesi

LEGGI IL MAGAZINE



Accendi iVid

[LOGIN / REGISTRATI](#)

[OPINIONI](#) [MEDIA](#) [BLOG](#) [LA NOSTRA STORIA](#) [ABBONAMENTI](#) [CONTATTI](#) [GIORNALE ONLINE](#) [RAGAINSTAGE](#)

[HOME](#) [PRIMO PIANO](#) [CRONACA](#) [POLITICA](#) [ATTUALITÀ](#) [ESTERI](#) [CAMPANIA](#) [ECONOMIA](#) [CULTURA](#) [SPETTACOLI](#)

SPORT

"Cibo democratico", l'Istituto Valorizzazione Salumi a Villa Pignatelli



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) partecipa come partner alla nona edizione di Cibo a



Van

Mercedes-Benz

Vani. Sono tutti.



[SFOGLIA IL GIORNALE ONLINE](#)

[ABBONATI AL ROMA >>](#)



ROMA TV

FLASH NEWS - Notizie in 5 minuti a Napoli e in Campania 26.10.2018

Regola d'Arte, evento food del Corriere della Sera che si terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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, uccca 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" afferma 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.

🕒 11:58 28/10

di Redazione

CONDIVIDI 

Commenta

Il tuo nome

Oggetto:

Comment *

Salva Anteprima

Cinquew News

Cibo democratico. Napoli e Ivsi celebrano salumi e carne suina, democratici per eccellenza

in data ottobre 28, 2018

NAPOLI - “Cibo a Regola d’Arte”: talk dell’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. Importante evento domenica 28 ottobre, alle ore 12, presso villa Pignatelli nell’ambito della kermesse ‘Cibo a regola d’arte’. L’occasione, organizzata dall’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, intende celebrare il cibo democratico; sarà infatti presentato il panino democratico dall’anima partenopea...

“Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea”. A Napoli il panino democratico dall’anima partenopea: salame Napoli, zucca e friarielli.

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 il 27 e 28 ottobre 2018 a Napoli 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, il 28 ottobre, alle 12, spiega il motivo di questa affermazione partendo proprio dall’identità italiana della cucina.

“Un tempo - afferma 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 è affiancato in questa chiacchierata da Daniele Reponi, maestro di panini gourmet, che per l'occasione presenta 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" afferma Reponi.

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.

Contenuti Corrispondenti

CRONACA

Lancio di palline (biodegradabili) nel mare dalla terrazza dei cannoni, ponte immaginario verso la Ryder Cup del 2020

I COLPI
Sulla terrazza di Castel dell'Ovo si sono alternati numerosi golfisti tra cui anche l'assessore allo Sport, Borriello



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 oggi a Napoli al Museo Pignatelli. L'IVSI sarà presente all'interno della manifestazione - che ha come tema il "cibo democratico" - per celebrare i salumi e la carne suina.

A Castel dell'Ovo il fascino del golf

Gianluca Agata

Un tee shot che farà il giro del mondo. Un po' come le immagini della Coppa America o quelle del Giro d'Italia. La Ryder Cup di Roma 2022 è in visita in tutte le città italiane. Dalla valle dei Templi di Agrigento al Monte Bianco, dal Garda al parco di Monza. E ieri le palline griffate Ryder Cup, il terzo avvenimento sportivo più seguito al mondo, sfida Europa-Usa del green, sono state protagoniste sulla terrazza dei cannoni di Castel dell'Ovo. Un lancio verso il mare (palline rigorosamente biodegradabili) che vuole essere un ponte verso la Ryder del 2022 e una occasione per pensare al golf anche come occasione turistica anche.

«Si tratta di turisti che spendono, che rimangono almeno quattro giorni sul territorio, che

amano affiancare visite culturali a partite - spiega Giampaolo Montali, ex allenatore della nazionale italiana di pallavolo e oggi direttore del progetto Ryder Cup -. Napoli è una delle perle del nostro Paese. E poi da qui mandiamo il messaggio che il golf non è uno sport d'élite, è aperto a tutti e non c'è luogo migliore dove provarlo per la prima volta che il lungomare di Napoli». In Campania il golf sta crescendo con quattrocento tessere e quattro campi. Uno a diciotto buche al Volturmo, con 9 buche in pineta e altrettante sul mare il cui rifacimento sarà inaugurato il 10 e il 11 novembre in occasione del campionato regionale. Poi 9 buche al Carney Park di Agnano, nei vigneti di Mastroberardino a Mirabella Eclano e a Pontecagnano. L'investimento sarà sui campi-pratica per avvicinare più persone al

golf. Da questa mattina un piccolo campo a undici buche permetterà di cimentarsi sul lungomare. Avviato anche un progetto con le scuole.

«Siamo contenti di aver dato il nostro contributo - ha detto il sindaco Luigi De Magistris presente al tee shot - il golf si abbina con la natura e quindi anche con le bellezze del Golfo. E' bello che Napoli sia stata scelta come tappa di avvicinamento a questa importante manifestazione». Colpi a ripetizione dalle terrazze di Beppe Incocciati, Davide Devenuto, del campione regionale Roberto De Salvi e dell'assessore allo sport **Ciro Borriello**. Il futuro? «Il governatore De Luca si è espresso per un campo a Bagnoli. Sarebbe un sogno». L'idea di Montali che De Magistris non scarta: «Una cosa bellissima».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alla scoperta dell'olio extravergine d'oliva campano con un percorso gratuito, riservato ai diversamente abili, su tutto il territorio regionale. È il tema dell'iniziativa "Frantoi Aperti alla Solidarietà", promossa dall'organizzazione degli olivicoltori Aprod Campani e dalla Coldiretti, che si terrà oggi dalle 10 alle 12.



Home > Food > "Cibo a Regola d'Arte" celebra a Napoli il panino democratico.

FOOD

A⁻ A⁺

Sabato, 27 ottobre 2018 - 14:24:00

"Cibo a Regola d'Arte" celebra a Napoli il panino democratico.

L'evento del Corriere ospiterà chef, produttori, pasticceri, pizzaioli, esperti di gastronomia per confrontarsi sulle ultime tendenze e sulla cultura italiana

di Eduardo Cagnazzi

Il cibo fatto a *Regola d'Arte* fa tappa a Napoli. Il grande evento del Corriere della Sera dedicato al mondo della cucina ospiterà domani chef, produttori, pasticceri, maestri pizzaioli, panificatori ma anche scrittori ed esperti di gastronomia per raccontare novità, tendenze ed evoluzione del settore a partire da un tema ben preciso che cambia a ogni edizione. E poi dibattiti, performance e discussioni in cui il "cibo democratico" diventa il canale per raccontare, in modo alto ma anche divertente (e pratico), la nostra cultura. Con l'obiettivo di fare informazione e divulgazione, perché l'alimentazione, e quello che le sta intorno, riguarda tutti noi. Ogni anno sui palchi della manifestazione si alternano Masterclass, Talk, corsi di cucina, degustazioni guidate e laboratori per bambini.

Partner di questa nona edizione dell'evento, l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) che sarà presente a Villa Pignatelli per celebrare i salumi e la carne suina che democratici lo sono per eccellenza. **Luca Govoni**, docente di Storia della cucina e gastronomia presso la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, 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, ben anche 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.

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Il Consorzio 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 realizza programmi di promozione dei salumi in Francia, Germania, Belgio, Regno Unito, Svezia, Finlandia, Russia, Brasile,

Canada, Stati Uniti, Corea del Sud, Hong Kong.

Commenti

TAGS:

[campania](#)

[milano](#)

[roma](#)

[treviso](#)

Food & Wine TV



Guarda tutti i video

in evidenza



Culture

Il fatto della settimana
Le agenzie di rating sull'Italia

i più visti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.


065467

a Casa non ci Sto
Blog di Viaggi ed Eventi



Calendario Eventi

Ottobre 2018						
Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

 Cerca Eventi

Cibo a regola d'arte": talk dell'istituto valorizzazione salumi italiani

GASTRONOMIA



Data: 28 Ottobre 2018 12:00

Luogo: Istituto Valorizzazione Salumi Italiani | Città: Napoli, Italia

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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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.

Prossimi Eventi...


A Napoli la più grande mostra di Lego al mondo: Brikmania 2018

Palazzo Fondi - Napoli

Data: 30 Ottobre 2018, 10:00

Ci sono il diorama della Battaglia di Endor con la fitta foresta in cui si possono trovare gli Ewok, quello ambientato sul pianeta Hoth, del secondo episodio della prima trilogia in cui si sviluppa la


In scena lo spettacolo "BELLE RIPIENE" al Teatro Augusteo

Teatro Augusteo - Napoli

Data: 30 Ottobre 2018, 21:00

"Belle Ripiene" è uno spettacolo di prosa tutto al femminile, un esilarante spaccato di vita dove protagonisti del racconto sono il cibo e gli uomini: le donne amano mangiare, ma poi si costringono a


Dance Party di Halloween" e sfilata "mostruosa" di bimbi all'Edenlandia

Edenlandia - Napoli

Data: 31 Ottobre 2018, 16:00

Ad anticipare la serata culmine di Halloween il 27 e 28 sarà la volta del giovane trio "I Malincomici" che porteranno all'Edenlandia i loro personaggi ispirati al maghetto inglese Harry Potter, coi


Rassegna "Suoni della città" al Sannazaro. Si parte con "La Musica di Carlo D'Angiò" insieme alle Voci del Sud dirette da Eugenio Bennato

Teatro Sannazaro - Napoli

Data: 31 Ottobre 2018, 21:00

Si parte proprio con questo omaggio, mercoledì 31 ottobre alle ore 21 con un concerto dal titolo "La Musica di Carlo D'Angiò" insieme alle Voci del Sud dirette da Eugenio Bennato. Carlo D'Angiò' la


Finalmente Live!, al via il primo talk show che unisce web e teatro con Diego Laurenti

Teatro Maria Aprea - Volla

Data: 02 Novembre 2018, 22:00

Lo show partirà venerdì 5 ottobre alle ore 22 dal Teatro Maria Aprea di Volla (e proseguirà per sei serate con cadenza settimanale, al cospetto di un pubblico reale e contemporaneamente andrà in rete,


Pink Floyd Legend "Atom Heart Mother Tour" al Teatro Augusteo

Teatro Augusteo - Napoli

Data: 05 Novembre 2018, 21:00

I Pink Floyd Legend, sul palco del Teatro



"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" afferma Reponi.

Augusteo, dopo un primo set in cui suoneranno (nella loro classica formazione) alcuni tra i più grandi successi del gruppo britannico, riproporranno l'esecuzi



Finalmente Live!, al via il primo talk show che unisce web e teatro con Diego Laurenti

Teatro Maria Aprea - Volla

Data: 09 Novembre 2018, 22:00

Lo show partirà venerdì 5 ottobre alle ore 22 dal Teatro Maria Aprea di Volla (e proseguirà per sei serate con cadenza settimanale, al cospetto di un pubblico reale e contemporaneamente andrà in rete,



Torna Muggia Teatro all'insegna di teatro, musica e danza

Muggia Teatro - Muggia

Data: 16 Novembre 2018, 21:00

Si comincia il 16 novembre con Ahmed il filosofo di Alain Badiou, con Alessandro Chini, Nicolas Grimaldi Capitello, Sabrina Jorio, Peppe Papa, Salvatore Veneruso, per la regia di Tommaso Tuzzoli, prod



Mercatino di Natale 2018 - Castello dell'Ettore Borgo Fantasma ad Apice Vecchia

Castello dell'Ettore

Data: 23 Novembre 2018, 10:00

L'antico e maestoso Castello Medievale che domina il borgo di Apice Vecchia, definito dallo scrittore e giornalista napoletano Antonio Mocchiola "La Bella Addormentata", diventa un luogo surreale: la c



Ritorna alla Mostra d'Oltremare la 45° edizione della Fiera del Baratto e dell'Usato

Mostra d'Oltremare - Napoli

Data: 24 Novembre 2018, 10:00

Il successo della manifestazione è dovuto alla grande affluenza di pubblico, al rapporto qualità/valore degli oggetti proposti e all'atmosfera di sicurezza e serenità.

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.

INFORMAZIONI

Luogo

Riviera di Chiaia, 200
80121 Napoli NA, Italia

Google Maps

Altre date

- 28 Ottobre 2018 12:00

Joomla SEF URLs by Artio

Calendario Eventi

Ottobre 2018						
Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom



"CIBO A REGOLA D'ARTE": TALK DELL'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI

Posted by Redazione Foodmakers



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico

"Cibo a Regola d'Arte": domenica 28 ottobre il 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

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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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" afferma 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.

CONDIVIDI:

Tweet



MI PIACE:

Caricamento...

SHARE:



< **PREVIOUS**

Intervista allo chef Giuseppe Lo Presti

NEXT >

Gnocchi di Patate - Ricetta di Coralba Martini

ABOUT THE AUTHOR



Panino democratico partenopeo

gnamgnamstyle 28 ottobre 2018 MORDI E FUGGI / GANM GNAM STYLE, PANINO DEMOCRATICO, RICETTA, SALAME, SALUMI

INGREDIENTI

- panino da 80g di grano duro tipo "Ciabatta" o altro formato a lievitazione naturale (anche a fette, ovviamente due!);
- 80g circa di salame tipo "Napoli";
- alcune cime di rapa o friarielli;
- 20/30g di zucca;
- sale marino, peperoncino, aglio, vino bianco, aceto di vino bianco, olio evo (qb).

PREPARAZIONE

Tagliare il panino a metà. Tagliare le fette di salame rigorosamente a coltello con inclinazione di 45 gradi e spessore di circa 2 mm. Mondare le cime di rapa e sminuzzarle a coltello. Scaldare una padella con un filo di olio evo, uno spicchio di aglio, e un piccolo peperoncino spezzettato. Aggiungere le cime di rapa e portarle a cottura sfumando con il vino bianco. Salare, raffreddare e condire con olio evo a crudo. Mondare la zucca dalla buccia e tagliarla a lamelle di circa 3/4 mm di spessore. Posizionare le lamelle su di una placca da forno, salarle e massaggiarle con un filo di olio evo. Infornare a forno molto caldo (circa 250 gradi). La zucca deve arrostitire per circa 8/10 minuti (il procedimento può essere eseguito anche su una padella antiaderente a fuoco alto aiutandosi con un coperchio). Raffreddare e condire con olio evo a crudo e aceto di vino bianco.

Tostare il pane nel forno o in una padella antiaderente (nel caso del pane a fette, tostarle sovrapposte l'una all'altra). Posizionare alla base del panino le lamelle di zucca, poi le fette di salame Napoli e completare con le cime di rapa.

Ricetta di **Daniele Reponi** (maestro di panini gourmet) per l'**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani**



READ MORE

Tre Bicchieri 2019, a Napoli i migliori vini italiani

27 ottobre 2018

Braccialetti Rosa: la pizza realizzata con ingredienti antitumorali. Il 30 ottobre la presentazione presso la Pizzeria Maria Mari

27 ottobre 2018

Il Gin Puerto de Indias sarà presentato il 29 ottobre all'Agorà Morelli

26 ottobre 2018

LEAVE A REPLY

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento



About web, food & tv

La rete è il mio piano di lavoro. Il fornello quello di gioco. La tv quello del divertimento. Intrecciarli è la sfida da raccontare qui.

Food » Cibo a regola d'arte: l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico

Publicato il 28 ottobre 2018 da evelina

Info e contatti



“Cibo a Regola d’Arte”: domenica 28 ottobre il 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



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



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 terrà il **27 e 28 ottobre** a **Napoli** nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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”* afferma 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.



Placé a 4 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Potrebbe interessarti:



30 regali di Natale sotto i 30 euro per chi ha 30 anni



Isola del Sorriso: il racconto di una cena indimenticabile



Vista, Olfatto e Gusto moltiplicato per Sei

← **Intervista a CMC Aggiung un posto in radio!**
Gin puertos de India →

Lascia un Commento



TeleradioNews



Napoli. 'Cibo a regola d'arte': 'panino democratico' per tutti domenica 28 ottobre a villa Pignatelli

domenica, 28 ottobre 2018 | Attualità, Curiosità, Dalla Campania, Tempo libero, sport, cultura, fede, salute, curiosità, eccetera. | No comments

[Privacy Policy](#)

Wilkommen

ORA SEI SU TELERADIONEWS ♥ IL TUO SITO WEB!

Auguri ai festeggiati odierni, per ogni ricorrenza!



Visitate Caiazzo...



* LA NOSTRA SEDE È NEL CENTRO STORICO

Spett. Redazione/Egredi Colleghi, Vi segnaliamo questo importante evento che si svolgerà domenica alle ore 12 presso villa Pignatelli nell'ambito della kermesse 'Cibo a regola d' arte'.

L'occasione, organizzata dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, intende celebrare il cibo democratico; sarà infatti presentato il panino democratico dall'anima partenopea...

Attendiamo un riscontro circa la Vostra eventuale presenza all'evento. Buon proseguimento!



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani celebra il cibo democratico "Cibo a Regola d'Arte": domenica 28 ottobre il 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.

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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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.

* LETTORI CONNESSI DALL'ITALIA E DAL MONDO

139291766 [Clicca sul totale o su ogni stella gialla sottostante per i dettagli dei lettori ora connessi](#)

LINK SUGGERITI DA ♥ TELERADIO-NEWS

EUROGRONDE PER TUTTI
☎ 0823 401116

EUROSPAR CAIAZZO GRANDI OCCASIONI
dal 22 al 30 Ottobre 2018

1,79	NOTERNO	1,98	2,78	6,99
------	---------	------	------	------

I NOSTRI RICORDI DI CAIAZZO GRUPPO FACEBOOK

LUNARIO

The Technician Store
Vendita & Assistenza Informatica e telefonia

SEGUICI ANCHE SU FACEBOOK



TeleradioNews on Twitter
Follow @TeleradioNews

1163 people follow **TeleradioNews**



'SPIGOLANDO' SU TWITTER

Tweets by @IPredicatore

NEWS IN TEMPO REALE DALL'ITALIA E DAL MONDO


E se dovesse mancare questo equilibrio a favore di un gusto piuttosto che un altro, il panino non si potrebbe dire ben riuscito" afferma 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.

 *(Maria Consiglia Izzo – Comunicato Stampa – Elaborato – Archiviato in #TeleradioNews © Diritti riservati all'autore)*

Condividi [Facebook](#) [Twitter](#) [Linkedin](#) [Google+](#) [Tumblr](#) [Email](#)

Condividi su:

[WhatsApp](#) [Stampa](#)

[Istituto valorizzazione salumi italiani, napoli, panino democratico, villa pignatelli](#)

Benvenuto su TeleradioNews ♥ Mai spam o pubblicità molesta

Email (obbligatorio) (L'indirizzo non verrà pubblicato)

Nome (obbligatorio)

Sito web

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Notificami nuovi commenti via e-mail

Notificami nuovi post via e-mail

[Pubblica un commento](#)

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)



Figli di Portici famosi: padre Tommaso, al secolo Ugo Bonfantino

di Stanislao Scognamiglio Si sente spesso parlare di personaggi di Portici per nascita o d'elezione dei quali si sta perdendo la memoria ... Ritengo perciò doveroso ravvivare memoria fornendo un breve profilo biografico tratto dal mio inedito ...



TeleradioNews @ 2018-10-30

Carica un'immagine

Importante: ricorda che sei esclusivo responsabile di quanto riporti; è vietata ogni forma offensiva

[Choose File](#) No file selected

Aggiungi un'altra immagine

[Invia post](#)

CAIAZZO: METEO IN DIRETTA 24 ORE SU 24

				Meteo			
				Martedì 30	Mercoledì 31	Giovedì 01	Venerdì 02
Ora	Tempo	T (°C)	V				
08.00	nubi sparse	12,5 °	↘	V			
09.00	nubi sparse	13,2 °	↘	V			
10.00	poco nuvoloso	15,0 °	↗	S			
11.00	nubi sparse	16,5 °	↘	V			

CAIAZZO. PREVISIONI METEO 10 GIORNI E LIVE 24



TeleradioNews



Un panino democratico dall'anima partenopea

lunedì, 29 ottobre 2018 | Attualità, Dalla Campania | No comments



NAPOLI – Al Museo Pignatelli in via Riviera di Chiaja domenica 28 ottobre si è svolto il talk organizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani dal titolo *Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea*.



Panino democratico con salame napoli

Daniele Reponi, un veromaestro di panini gourmet, e Luca Govoni, docente di Storia della cucina e gastronomia ad ALMA, la Scuola di Cucina Internazionale, hanno presentato due panini "democratici": uno dall'anima partenopea, con Salame Napoli, zucca e friarielli, l'altro con la mortadella, il pomodoro semi-secco ai capperi e il miele.

L'evento è stato organizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), partner alla nona edizione di *Cibo a Regola d'Arte*, evento food di *Il Corriere della Sera* che si è

svolto il 27 e 28 ottobre proprio nell'esclusiva cornice di Villa Pignatelli.

L'IVSI ha voluto così celebrare i salumi e la carne suina come cibi democratici per eccellenza.

Ha spiegato Luca Govoni: "Un tempo 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



Panino democratico con mortadella

Privacy Policy

Wilkommen

[ORA SEI SU TELERADIONEWS ▼ IL TUO SITO WEB!](#)

Auguri ai festeggiati odierni, per ogni ricorrenza!



Visitate Caiazzo...

*** LA NOSTRA SEDE È NEL CENTRO STORICO**

*** LETTORI CONNESSI DALL'ITALIA E DAL MONDO**

139291266 [Clicca sul totale o su ogni stella gialla sottostante per i dettagli dei lettori ora connessi](#)

LINK SUGGERITI DA ▼ TELERADIO-NEWS

EUROGRONDE PER TUTTI
☎ 0823 401116

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".



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è un consorzio onlus opera sin dal 1985 con la finalità 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. L'IVSI collabora con diversi enti, tra cui il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, della Salute e dello Sviluppo Economico, con le Regioni, con le Associazioni dei Consumatori, con l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, con l'Istituto Commercio Estero, con le Ambasciate italiane.



L'articolo [Un panino democratico dall'anima partenopea](#) proviene da [Lo Speakers Corner](#).

(Tonia Ferraro – <http://www.lospeakerscorner.eu> – News archiviata in #TeleradioNews ♥ il tuo sito web © Diritti riservati all'autore)

Condividi [Facebook](#) [Twitter](#) [Linkedin](#) [Google+](#) [Tumblr](#) [Email](#)

Condividi su:

[WhatsApp](#) [Stampa](#)

Benvenuto su TeleradioNews ♥ Mai spam o pubblicità molesta

Email (obbligatorio) (L'indirizzo non verrà pubblicato)

Nome (obbligatorio)

Sito web

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

EUROSPAR CAIAZZO GRANDI OCCASIONI
 dal 22 al 30 Ottobre 2018

1,79 **NOI TROVAMO** **1,98** **2,78** **6,99**

I NOSTRI RICORDI DI CAIAZZO GRUPPO FACEBOOK

LUNARIO

The Technician Store
 Vendita & Assistenza informatica e telefonia

Via G. Cattaneo 20 - Caiazzo (CE) - 882340481 - 333847013 - info@tecloragruppo1989@gmail.com

SEGUICI ANCHE SU FACEBOOK



TeleradioNews on Twitter
 Follow @TeleradioNews

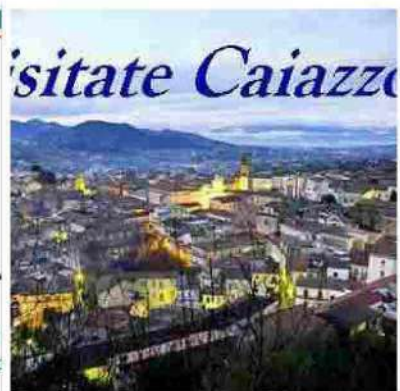
1164 people follow **TeleradioNews**

boomhau coco_bia GerardoM Luigi207 LESBODROelno

'SPIGOLANDO' SU TWITTER

Tweets by @IPredicatore

NEWS IN TEMPO REALE DALL'ITALIA E DAL MONDO



Figli di Portici famosi: padre Tommaso, al secolo Ugo Bonfantino

di Stanislao Scognamiglio Si sente spesso parlare di personaggi di Portici per nascita o d'elezione dei quali si sta perdendo la memoria ... Ritengo perciò doveroso ravvivare memoria fornendo un breve profilo biografico tratto dal mio

lunedì, ottobre 29, 2018

f


ONORATO
ARMATORI

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [CONTATTI](#) [NEWS](#) [ARCHIVIO TVCITY](#) [INFO UTILI](#) [TVCITY SUMMER](#)

[Home](#) > [news](#) > [Eventi](#) > Nasce il panino democratico dall'anima partenopea


Nasce il panino democratico dall'anima partenopea

 By Di Redazione - 29 ottobre 2018 3 0


Durante il talk organizzato dall' "Istituto Valorizzazione Salumi Italiani" dal titolo "Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea" (svoltosi al Museo Pignatelli domenica 28 ottobre nell'ambito della rassegna "Cibo a Regola d'Arte") **Daniele Reponi** (maestro di panini gourmet) e **Luca Govoni** (Docente di Storia della cucina e gastronomia ad ALMA) hanno presentato due "panini democratici": uno dall'anima partenopea, con Salame Napoli, zucca e friarielli; l'altro con la mortadella, il pomodoro semi-secco ai capperi e il miele.

L'evento è stato organizzato dall' **Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)**, che dal 1985 opera 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

f 7,820 Fans LIKE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

gastronomici di questi prodotti.

"Il panino è 'democratico' per definizione – spiega Reponi – in quanto è un prodotto che tutti mangiamo, addirittura con le mani! Abbiamo utilizzato come ingredienti per le farciture dei due panini dei paradigmi della democraticità: la mortadella e il salame Napoli, tagliati in fette uguali per simboleggiare l'uguaglianza dei diritti".

L'IVSI ha voluto così celebrare i salumi e la carne suina come cibi democratici per eccellenza. *"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".*



TAGS **napoli** **panino**

Mi piace 2



Previous article

Torre del Greco: chiesta l'istituzione di un tavolo tecnico regionale per rischio idrogeologico e incendi

Next article

Depression Day 2018: quest'anno si parla di "Depressione e pregiudizi: Luce sul Male Oscuro"

RELATED ARTICLES

MORE FROM AUTHOR



"Ricompattare il centrosinistra", la sfida di Alleanza Solidale – LE INTERVISTE



Cultura: a Milton Fornaro e Amarilis Gutierrez premio speciale "Quaderni Ibero Americani"



Depression Day 2018: quest'anno si parla di "Depressione e pregiudizi: Luce sul Male Oscuro"



Torre del Greco: chiesta l'istituzione di un tavolo tecnico



Bando annullato, la gestione del



Evade dai domiciliari per fare il



Attualità > "Cibo a regola d'arte", a Napoli forum su salumi e carne suina

È verificato un errore.

Per vedere il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

ITALIA SPETTACOLI ECONOMIA CRONACA

"Cibo a regola d'arte", a Napoli forum su salumi e carne suina

di **Stefano Faranna** - 29 ottobre 2018 18

Il salame e la mortadella diventa democratico. L'Istituto Valorizzazione Salumi e Carni (IVSI) ha preso parte a Napoli alla nona edizione di Cibo a Regola d'Arte, evento organizzato dal Corriere della Sera.

Un'occasione per celebrare i salumi e la carne suina come spiega Luca Govoni - Docente di Cucina della cucina che afferma.

In occasione sono stati preparati da Daniele Reponi maestro di panini gourmet due panini democratici: uno dall'anima partenopea, con Salame Napoli, zucca e friarielli, l'altro con la mortadella, il pomodoro semi-secco ai capperi e il miele.

"Più saperi, meno spari", a San Giovanni a Teduccio poesie contro...

29 ottobre 2018

Maltempo a Napoli, forti venti e disagi per i cittadini

29 ottobre 2018

Policlinico Federico II, il primo intervento al Sud di ricostruzione della...

29 ottobre 2018

"Cibo a regola d'arte", a Napoli forum su salumi e carne...

29 ottobre 2018

"Più saperi, meno spari", a San Giovanni a Teduccio poesie contro...

29 ottobre 2018

065467



...nino è un ottimo esempio di democrazia perché per essere perfetto deve esserci
 ...librio e armonia tra gli ingredienti così Monica Malavasi direttore dell'Istituto
 ...rizzazione Salumi Italiani.

RE Facebook Twitter G+ Mi piace 0 [Commenti](#)

Cristiano Faranna

RELATED ARTICLES MORE FROM AUTHOR < >

"Più saperi, meno spari", a San Giovanni a Teduccio poesie contro i raid armati

Maltempo a Napoli, forti venti e disagi per i cittadini

Policlinico Federico II, il primo intervento al Sud di ricostruzione della parete addominale con separazione dei componenti mediante l'utilizzo del Robot

Maltempo a Napoli, forti venti e disagi per i cittadini
 29 ottobre 2018

Policlinico Federico II, il primo intervento al Sud di ricostruzione della...
 29 ottobre 2018

"Cibo a regola d'arte", a Napoli forum su salumi e carne...
 29 ottobre 2018

EVEN MORE NEWS

...ta Giornalistica registrata al Tribunale di Napoli
 ...strazione n.38 del 18 luglio 2013). Direttore
 ...onsabile: Pier Paolo Petino - Iscrizione al ROC
 ...979 Sede legale Corso Amedeo di Savoia 210
 ...36 - Napoli. Partita iva 07495431210.

Contact us: videoinformazioni@gmail.com



"Più saperi, meno spari", a San Giovanni a Teduccio poesie contro...
 29 ottobre 2018



Maltempo a Napoli, forti venti e disagi per i cittadini
 29 ottobre 2018

Policlinico Federico II, il primo intervento al Sud di ricostruzione della...
 29 ottobre 2018

POPULAR CATEGORY

News	3215
Attualità	2974
Cronaca	2082
Cultura	839
top	758
Spettacoli	585
Economia	584

...oinformazioni.it] Powered by: comunicaemozione.it - All

[Privacy](#) [Contatti](#)

... Reserved

Cookie Policy

...o sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Cliccando "accetta" acconsenti all'uso dei cookie e al trattamento dei dati nel rispetto della [Privacy Policy](#)

Accetta

crederci è potere

Un blog nato per farvi appuntare l'attenzione su alcuni aspetti della realtà sociale economica e perchè no? dell'anima...attraverso le mie parole. E per assaporare gioie e dolori, confortandoci e confrontandoci, sempre e comunque. Perchè il confronto è la chiave di un reale sviluppo...

Cibo a regola d'arte: quando l'alimentazione si gemella con la cultura

L'edizione ottobrina di **Cibo a Regola d'Arte**, organizzato dall'Istituto Valorizzazione salumi Italiani (IVSI), in collaborazione con il **Corriere della Sera**, svoltosi nel Museo Villa Pignatelli, sabato 27 e domenica 28, riscuote un grande successo di pubblico, all'insegna del gusto. Spicca tra i vari eventi domenicali, quello dedicato al maiale tra gusto e cultura, con un'analisi che parte dal Medioevo, dal titolo *"Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea"*.

Perché, come evidenzia **Luca Govoni**, docente di Storia della cucina e gastronomia ad ALMA, citando Eugenio Montale, osservando il modo di mangiare degli altri sembrerebbe possibile capire il loro modo di comportarsi e risalire ai come ed ai perché.



Il cibo, dunque, è da sempre legato a doppio filo con la cultura dato che, come ribadisce l'antropologo Claude Levi Strauss, "non si mangia ciò che è buono da mangiare, bensì ciò che è buono da pensare", mentre la cultura si articola in una struttura simmetrica.

"Il cibo – sottolinea Luca Govoni – ci racconta di come siamo oggi e di come siamo stati. Nel Medioevo, ad esempio, regnava la paura della privazione alimentare".

Perché proprio il maiale? Perché il suino trova nella geografia tipica dell'Italia il suo habitat ideale. Non a caso, poi, nel paradiso troviamo un maiale che si autorigenera, simbolo di abbondanza e della vita che si rinnova.

Esiste dunque, secondo l'immaginario medievale, per i cristiani, anche un maiale buono. Il più famoso è quello raffigurato in numerose immagini insieme a Sant'Antonio, considerato il padre del monachesimo e di quel "pregare e lavorare" che ispirò la regola di San Benedetto.

Visualizzazioni totali

Ogni piccola goccia crea un mare di opportunità

www.piccologenio.it

Il sito di Ciro Biondi: una porta sulla storia ed i miti flegrei

www.cirobiondi.it

Informazioni personali



Tania Sabatino

Tania sa riconoscere uno sguardo che non ha pietà: e quando ciò accade, il cuore le si riempie d'azzurro. Conosce il valore inestimabile di ogni accanto, anche quando è sopraffatta dalla stretta del tempo. Apre parentesi, usa molte virgole, riempie il taccuino



Però, per la Chiesa, il maiale è soprattutto il simbolo del vizio: cavalcatura del peccato e compagno di perdizione. Ecco perché la chiesa vede nel regno dei magri il regno del bene (opposto a quello dei grassi) e prescrive ben 150 giorni di "magro". Di fronte a proibizioni e privazioni, dunque, il popolo sogna dei posti ove vengano poche regole, come nel caso del Paese di Bengodi, dove abbondano montagne di parmigiano e succulenti ravioli immersi in brodo di cappone; o la Città del sole, auspicata dal filosofo Tommaso Campanella.

O, ancora, la Torre di Babele, dove si parlano mille lingue diverse, capace di ergersi verso il cielo. "Dopo che l'utilizzo del maiale e la sua trasformazione – continua Govoni – si è consolidato nella memoria collettiva, si può passare alle sue oscillazioni, alle varianti".

Attualmente, secondo quanto evidenzia il docente di storia della cucina e gastronomia, l'educazione alimentare si configura come un'educazione al "non spreco", dopo tanto spreco compiuto, ma la lezione parrebbe provenire già dal Medioevo, dove "non sprecava nulla di nulla". In questo modo i valori passati vengono attualizzati.

Secondo la spiegazione di Govoni il gusto nasce dal giusto mix di necessità e penuria.

"Non a caso – dice – si parla di pane, che è l'elemento necessario a riempire lo stomaco, e di companatico, un elemento accessorio, di accompagnamento, scarso perché costoso".

Secondo gli addetti ai lavori, oggi forse appare improprio, almeno in Occidente, parlare di penuria del cibo e di necessità.

La selezione è legata, semmai, alla ricerca della particolarità e dell'eccellenza, al dialogo tra quantità e qualità.

Ma emergono, e vanno tutelati, valori parimenti importanti, come l'importanza dell'ecologia, la biodiversità, la sostenibilità, la tipicità e la località dei prodotti.

IL PANINO DEMOCRATICO

Per **Daniele Reponi**, maestro dei panini gourmet, il panino è di per sé simbolo del cibo democratico, molto popolare e "popolano".

Per l'occasione ne sono state proposte due versioni. Una, in omaggio alla città ospitante, con **salame di Napoli**, friarielli, cime di rapa leggermente scottate ed amarognole, e zucca, un ponte ideale con il resto d'Italia.



L'altro è farcito con **mortadella di Bologna IGP**, in cui c'è un'alternanza di sapidità e dolcezza.

Infatti, secondo il maestro gourmet, la mortadella viene dolcificata e contiene zuccheri e questa

dell'altrui virtù di nodi e bivi. Sa essere pericolosa perché sa, semplicemente e fortunatamente, di esserci. Francesco Dal Corso
Visualizza il mio profilo completo

Archivio blog

▼ 2018 (32)

▼ ottobre (4)

[Cibo a regola d'arte: quando l'alimentazione si ge...](#)

[Da Babette, siglata l'intesa tra birra e sfogliate...](#)

[Batacjan di Renato Aiello: il coraggio di tener vi...](#)

[Otello: dramma della gelosia e celebrazione della ...](#)

▶ settembre (7)

▶ agosto (2)

▶ luglio (4)

▶ giugno (2)

▶ maggio (7)

▶ aprile (2)

▶ marzo (1)

▶ febbraio (2)

▶ gennaio (1)

▶ 2017 (10)

▶ 2015 (1)

▶ 2014 (29)

▶ 2011 (9)

▶ 2009 (2)

▶ 2008 (10)

▶ 2007 (10)

componente può essere amplificata aggiungendo una nota dolce con rivoli di miele. A conferire sapidità, poi, ci pensa il capperro, mentre i pomodorini, semi-secchi, datterini, gialli e rossi, donano una scarica di acidità e agiscono anche sull'aspetto visivo, essendo un tipo di pomodoro a buccia un po' grossa.



"Sia il salame che la mortadella – spiega Reponi – sono costituiti da un impasto. Ciò vuol dire che sono uguali dalla prima all'ultima fetta, a rappresentare l'uguaglianza degli individui. Gli ingredienti di accompagnamento alludono alla divisione dei poteri nella democrazia. Ecco perché è necessario vi sia un grande equilibrio nell'utilizzo di tutti e tre gli ingredienti".

Secondo Reponi, poi, la vera democraticità consisterebbe nel permettere a tutti di accedere ad un cibo sano.



"Si tratta – ribadisce – di un problema culturale, alla base delle scelte. E' una questione di approccio nello scegliere cosa mettere a tavola. Attualmente si registra un fermento positivo, all'insegna della qualità e della larghezza di vedute negli accostamenti. Prediligendo consapevolmente un cibo sano, infatti, si valorizzano mestieri e conoscenze, alimentando una cultura e un sapere legati al cibo".

Attenzione, però: interrompendo questa cultura rischiamo di perdere anche il sapere connesso. Occorre, invece, ammoniscono gli esperti, riscoprire un rapporto di fiducia con chi ci vende il cibo, alimentando tutta la filiera e difendendo lavoro e competenze.



Ph. Grazia Guarino

Publicato da Tania Sabetino a 11:28



Etichette: cucina, cultura, gastronomia, govoni, maiale, medioevo, mortadella, napoli, panino demografico, reponi, salame

Nessun commento:

[Posta un commento](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

Tema Fantastico S.p.A.. Immagini dei temi di [molotovcoketail](#). Powered by [Blogger](#).



EROICA FENICE



ATTUALITÀ NAPOLI & DINTORNI TEATRO CULTURALMENTE LIBRI MUSICA CINEMA & SERIE TV CUCINA & SALUTE FUN & TECH VOLI PINDARICI



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani presenta il panino democratico

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani presenta il panino democratico dall'anima partenopea

Gli ingredienti: salame Napoli, zucca e friarielli

Si è svolto questa mattina presso il Museo Pignatelli di Napoli il talk organizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani dal titolo "Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea". Daniele Reponi (maestro di panini gourmet) e Luca Govoni (Docente di Storia della cucina e gastronomia ad ALMA) hanno presentato due "panini democratici": uno dall'anima partenopea, con Salame Napoli, zucca e friarielli; l'altro con la mortadella, il pomodoro semi-secco ai capperi e il miele.

L'evento è stato organizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), partner alla nona edizione di Cibo a Regola d'Arte, evento food del Corriere della Sera che si è svolto il 27 e 28 ottobre proprio nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

Autore



REDAZIONE

Data di pubblicazione

29 ottobre 2018

Social

Categoria

COMUNICATI STAMPA

Nessun Tag

\(_)/

Link breve

goo.gl/DfXZ2S

Leggi anche



Maldestro in concerto al teatro Sannazaro di Napoli

L'IVSI ha voluto così celebrare i salumi e la carne suina come cibi democratici per eccellenza. *“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”.*

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.

[Tweet](#)

C Redazione Eroica Fenice per Eroica Fenice



Imun, il titolo di BEST DELEGATES dell'edizione 2018 va a tre giovani studenti di scuole medie del ...



A Milano due grandi firme della pasticceria e della pizza per la cattedrale del gusto

Please enable JavaScript to view the [comments powered by Disqus](#).



EROICA FENICE
LA RINASCITA DELLA CULTURA

"EROICA FENICE" È UNA TESTATA GIORNALISTICA REGISTRATA AL TRIBUNALE DI NAPOLI 75 N°4 DELL'11-2-2015.

ALCUNI TESTI O IMMAGINI INSERITE IN QUESTO SITO SONO TRATTE DA INTERNET E QUINDI VALUTATE DI PUBBLICO DOMINIO. QUALORA LA LORO PUBBLICAZIONE VIOLASSE EVENTUALI DIRITTI D'AUTORE, VOGLIATE COMUNICARLO A [QUESTO INDIRIZZO](#).



- [IMPRESSE & MERCATI](#) ▾
- [CARRIERE](#) ▾
- [CULTURE](#) ▾
- [INCENTIVI](#) ▾
- [FUTURA](#) ▾
- [CRONACHE](#) ▾
- [RUBRICHE](#) ▾
- [ALTRE SEZIONI](#) ▾
- [🔍](#)

Home > [Imprese&Mercati](#) > [Fiere](#) > [Cibo a Regola d'Arte, ecco i "panini democratici" di Daniele Reponi](#)

[Imprese&Mercati](#) [Fiere](#)

Cibo a Regola d'Arte, ecco i "panini democratici" di Daniele Reponi

Da [ildenaro.it](#) - 29 ottobre 2018

👁 6

[Guarda la newsletter di oggi](#)



- [f](#) Condividi su Facebook
- [🐦](#) Tweet su Twitter
- [G+](#)
- [p](#)

[Guarda Confindustria News](#)



Guarda la newsletter
di Confindustria Capri



CaldiaNoStress
31€ al mese TAN fisso 5,72%
per 60 mesi TAE 6,10%

Termostato Smart Hive
Per gestire la caldaia da app

SCOPRI DI PIÙ

Il modello di termostato è soggetto a limitazioni e disponibilità

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) ha partecipato come partner alla nona edizione di *Cibo a Regola d'Arte*, evento food del Corriere della Sera, tenuto a Napoli il 27 e 28 ottobre presso il Museo Pignatelli. L'IVSI ha presentato, in linea con il tema della manifestazione dedicata al "cibo democratico", i salumi e la carne suina che democratici lo sono per eccellenza. Luca Govoni, docente di Storia della cucina e gastronomia ad Alma (Scuola Internazionale di Cucina Italiana), domenica 28 ottobre, ha illustrato il motivo di

questa affermazione partendo proprio dall'identità italiana della cucina.

"Un tempo – ha spiegato 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 è stato affiancato da Daniele Reponi, maestro di panini gourmet, che per l'occasione ha

presentato 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" ha aggiunto Reponi.



Vai allo speciale



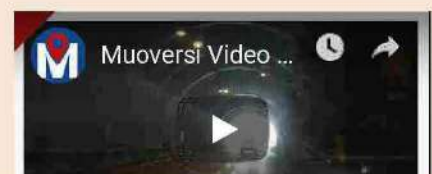
CONDIVIDI



Articolo precedente

Premio Penisola Sorrentina, ecco tutti i riconoscimenti della XXIII edizione

Infotraffico del 29 Ottobre 2018





Eventi

Cultura



29 ottobre 2018 | Cultura, Food - cibo | No comments

Search

Un panino democratico dall'anima partenopea

**CIBO
REGOLA
d'ARTE**
2018
CORRIERE DELLA SERA

NAPOLI – Al Museo Pignatelli in via Riviera di Chiaja domenica 28 ottobre si è svolto il talk organizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani dal titolo *Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea*.

Daniele Reponi, un veromaestro di panini gourmet, e Luca Govoni, docente di Storia della cucina e gastronomia ad ALMA, la Scuola di Cucina Internazionale, hanno presentato due panini "democratici": uno dall'anima partenopea, con Salame Napoli, zucca e friarielli, l'altro con la mortadella, il pomodoro semi-secco ai capperi e il miele.

L'evento è stato organizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), partner alla nona edizione di *Cibo a Regola d'Arte*, evento food di *Il Corriere della Sera* che si è svolto il 27 e 28 ottobre proprio nell'esclusiva cornice di Villa Pignatelli.



Panino democratico con salame napoli

L'IVSI ha voluto così celebrare i salumi e la carne suina come cibi democratici per eccellenza.

Ha spiegato Luca Govoni: "Un tempo 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".

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è un consorzio onlus opera sin dal 1985 con la finalità 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. L'IVSI collabora con diversi enti, tra cui il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, della Salute e dello Sviluppo Economico, con le Regioni, con le Associazioni dei Consumatori, con l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, con l'Istituto Commercio



Panino democratico con mortadella



Articoli recenti

XV Giornata nazionale del Trekking Urbano

Ciao, Gaetano!

Breve storia dell'Ordine di San Gennaro

Figli di Portici famosi: il sacerdote Michele Borriello

Un panino democratico dall'anima partenopea

Commenti recenti

stanislao su Figli di Portici famosi: padre Tommaso, al secolo Ugo Bonfantino

raffaele su Figli di Portici famosi: padre Tommaso, al secolo Ugo Bonfantino

Tonia su I misteri di Villa Heigelin

Luca su I misteri di Villa Heigelin

stanislao su Figli di Portici famosi: il pittore Goffredo Godi

Archivi

ottobre 2018

settembre 2018

agosto 2018

luglio 2018

giugno 2018

maggio 2018

aprile 2018

marzo 2018

febbraio 2018

gennaio 2018

dicembre 2017

novembre 2017

ottobre 2017

settembre 2017

agosto 2017

luglio 2017

giugno 2017

maggio 2017

Estero, con le Ambasciate italiane.



Condividi:



ALMA, Cibo a Regola d'Arte, evento food, Il Corriere della Sera, IVSI, Museo Pignatelli

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

Avvertimi via email in caso di risposte al mio commento.

Avvertimi via email alla pubblicazione di un nuovo articolo

aprile 2017

marzo 2017

febbraio 2017

gennaio 2017

dicembre 2016

novembre 2016

ottobre 2016

settembre 2016

agosto 2016

luglio 2016

giugno 2016

maggio 2016

aprile 2016

marzo 2016

febbraio 2016

gennaio 2016

dicembre 2015

novembre 2015

maggio 2015

aprile 2015

marzo 2015

dicembre 2014

novembre 2014

Categorie

Meta

[Accedi](#)

[RSS degli articoli](#)

[RSS dei commenti](#)

[WordPress.org](#)

Lo Speakers Corner

Powered by WordPress | Theme Designed by:

NapoliTwitta

IL PANINO DEMOCRATICO DALL'ANIMA PARTENOPEA

#mangioergotwitto La rubrica di Maria Consiglia IZZO



Napoli
Italia > Campania

Vuoi scoprire il meteo per la tua località?

Cerca...

mar 30	mer 31	gio 01
17°C 19°C	15°C 20°C	18°C 20°C
ven 02	sab 03	dom 04
18°C 22°C	18°C 23°C	16°C 22°C

[stampa PDF](#) [3BMeteo.com](#)

Durante il talk organizzato dall' "Istituto Valorizzazione Salumi Italiani" dal titolo "Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea" (svoltosi al Museo Pignatelli domenica 28 ottobre nell'ambito della rassegna "Cibo a Regola d'Arte) Daniele Reponi (maestro di panini gourmet) e Luca Govoni (Docente di Storia della cucina e gastronomia ad ALMA) hanno presentato due "panini democratici": uno dall'anima partenopea, con Salame Napoli, zucca e friarielli; l'altro con la mortadella, il pomodoro semi-secco ai capperi e il miele.

L'evento è stato organizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), che dal 1985 opera 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.

"Il panino è 'democratico' per definizione – spiega Reponi – in quanto è un prodotto che tutti mangiamo, addirittura con le mani! Abbiamo utilizzato come ingredienti per le farciture dei due panini dei paradigmi della democraticità: la mortadella e il salame Napoli, tagliati in fette uguali per simboleggiare l'uguaglianza dei diritti".

Ecco la ricetta del panino democratico dall'anima partenopea...

INGREDIENTI

- panino da 80g di grano duro tipo "Ciabatta" o altro formato a lievitazione naturale (anche fette di pane, ovviamente due!);
- 80g circa di salame tipo "Napoli";
- alcune cime di rapa o friarielli;
- 20/30g di zucca;
- sale marino, peperoncino, aglio, vino bianco, aceto di vino bianco, olio evo (qb).

PREPARAZIONE

Tagliare il panino a metà. Tagliare le fette di salame rigorosamente a coltello con inclinazione di 45 gradi e spessore di circa 2 mm. Mondare le cime di rapa e sminuzzarle a coltello. Scaldare una padella con un filo di olio evo, uno spicchio di aglio e un piccolo peperoncino spezzettato. Aggiungere le cime di rapa e portarle a cottura sfumando con il vino bianco. Salare, raffreddare e condire con olio evo a crudo. Mondare la zucca dalla buccia e tagliarla a lamelle di circa 3/4 mm di spessore. Posizionare le lamelle su di una placca da forno, salarle e massaggiarle con un filo di olio evo. Infornare a forno molto caldo (circa 250 gradi). La zucca deve arrostitire per circa 8/10 minuti (il procedimento può essere eseguito anche su una padella antiaderente a fuoco alto aiutandosi con un coperchio). Raffreddare e condire con olio evo a crudo e aceto di vino bianco.

Tostare il pane nel forno o in una padella antiaderente (nel caso del pane a fette, tostarle sovrapposte l'una all'altra). Posizionare alla base del panino le lamelle di zucca, poi le fette di salame Napoli e completare con le cime di rapa.

Ricetta di Daniele Reponi (maestro di panini gourmet) per l'Istituto

Valorizzazione Salumi Italiani

Testo Maria Consiglia Izzo

Foto di Grazia Guarino

Maria Consiglia Izzo

A Twitter List by napolitwitta

COPYRIGHT © 2018 | FIRST MAGDESIGNED BY THEMES4WP




CESSIONE DEL QUINTO DI BNL FINANCE.
SCOPRI DI PIÙ


Genova, 2 novembre – Salumiamo in gioco al Festival della Scienza

 Pubblicato da [indexfood_redazione](#) | In Eventi | Il 30 ottobre 2018

[Segui @indexfood1](#)


Guadagna ospitando

Scopri quanto guadagneresti condividendo il tuo spazio. Crea un annuncio gratuitamente.

SCOPRI DI PIÙ

2 novembre - ore 18.00 - Palazzo Ducale - Genova



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è presente al **Festival della Scienza di Genova** con un nuovo e divertente **gioco sui salumi italiani**. L'appuntamento è il **2 novembre, ore 18.00, alle Cisterne di Palazzo Ducale**.

Il **gioco a quiz** prevede che ogni concorrente sfidi gli altri partecipanti, cercando di rispondere in modo corretto al maggior numero di domande proposte sui salumi. Si scopriranno così le tecniche di lavorazione, i luoghi d'origine e tante altre curiosità! Il primo sarà gustativo: durante il blind tasting si dovrà indovinare il salume che si sta assaggiando, ad occhi chiusi.

Il quiz vuole essere un modo per testare la conoscenza che i consumatori hanno su questi eccellenti prodotti della tradizione gastronomica italiana e magari anche sfatare falsi miti come, per esempio, quelli legati alla nutrizione.

 Search

Login

Nome utente

Password

LOGIN

Iscriviti alla Newsletter!



Iscriviti alla nostra newsletter per consigli utili e risorse preziose dal mondo dell'Agroalimentare.

 Nome/Azienda

 La tua Email

 Acconsento al **Trattamento dei Dati**
ISCRIVITI ORA!

Non tutti sanno 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. O che la **pancetta** è tra i salumi che negli ultimi anni hanno diminuito maggiormente la quantità di sale, segnando -47% rispetto a 20 anni fa.



Oppure, che basta una porzione da 50 gr di alcuni salumi, come **coppa** e **speck** per citarne due, per raggiungere il 15% del fabbisogno giornaliero di importanti sali minerali come potassio e fosforo.

Tutto questo e molto di più si potrà scoprire partecipando al gioco quiz targato IVSI!

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

Visita il sito web di **SalumiAmo®**

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.

Milano, 30 ottobre 2018



Tag: Festival della Scienza, Genova, gioco sui salumi italiani, istituto valorizzazione salumi italiani, salumiamo

Condividi questa Notizia



CONGRATULAZIONI!

SEI IL VISITATORE
NUMERO 1.000.000!
NON È UNO SCHERZO!
ONLINE: 31/10/2018 14:49:03
IL NOSTRO SISTEMA RANDOM
TI HA SCELTO COME
POSSIBILE VINCITORE
ESCLUSIVO DI UNA 500!

CLICCA QUI

LAFABBRICADEIPREMI

Il MarketPlace di IndexFood

Tutti gli Annunci

★ Prodotti & Servizi

★ Cerco

★ Offro

★ Scambio di Merce

★ Cerco

★ Offro

★ Annunci di Lavoro

★ Cerco

★ Offro

Tutti i Prodotti

Tutte le Aziende

Tutto lo Shop

Ultime Aziende nel MarketPlace



Tanganelli Az. Agr.
pubblicato il 31 ottobre 2018
da Tanganelli Az. Agr.



Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI



Email

Password

Accedi

Reimposta password

[Prima Pagina](#)
[Notizie](#)
[Video](#)
[Abbonamenti](#)
[Contattaci](#)

[Prima Pagina](#) ► [Salumi e carni](#)

"Salumiamo" in gioco al Festival della Scienza il 2 novembre

Quiz per testare la conoscenza dei consumatori e sfatare falsi miti



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è presente al Festival della Scienza di Genova con un nuovo e divertente gioco sui salumi italiani. L'appuntamento è il 2 novembre, ore 18.00, alle Cisterne di Palazzo Ducale. Il gioco a quiz prevede che ogni concorrente sfidi gli altri partecipanti, cercando di rispondere in modo corretto al maggior numero di domande proposte sui salumi. Si scopriranno così le tecniche di lavorazione, i luoghi d'origine e tante altre curiosità. Il primo sarà gustativo: durante il blind tasting si dovrà indovinare il salume che si sta assaggiando, ad occhi chiusi.

Il quiz vuole essere un modo per testare la conoscenza che i consumatori hanno su questi eccellenti prodotti della tradizione gastronomica italiana, e magari anche sfatare falsi miti come, per esempio, quelli legati alla nutrizione. Non tutti sanno 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.

O che la pancetta è tra i salumi che negli ultimi anni hanno diminuito maggiormente la quantità di sale, segnando -47% rispetto a 20 anni fa. Oppure, che basta una porzione da 50 grammi di alcuni salumi, come coppa e speck per citarne due, per raggiungere il 15% del fabbisogno giornaliero di importanti sali minerali come potassio e fosforo. Dopo il gioco seguirà l'aperitivo SalumiAmo®, con l'assaggio di diverse tipologie di salumi, tra cui il prosciutto crudo, il prosciutto cotto, la pancetta e il salame.

CTim - 5215

Milano, Italia, 30/10/2018 16:01
© World Food Press Agency Srl

[Salumi e carni](#)



Food Genova Palazzo Ducale

Salumiamo in gioco al Festival della Scienza, quiz sui salumi italiani

Venerdì 2 novembre 2018
Ore 18:00



Calendario

Date, orari e biglietti



NOVEMBRE 2018						
D	L	M	M	G	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Clicca sul giorno per info su orari e biglietti



Maggiori informazioni sul luogo
Palazzo Ducale

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è presente al [Festival della Scienza 2018 di Genova](#) con un nuovo e divertente **gioco sui salumi italiani**. L'appuntamento è **venerdì 2 novembre 2018**, alle ore 18, alle **Cisterne di Palazzo Ducale**. Il **gioco a quiz** prevede che ogni concorrente sfidi gli altri partecipanti, cercando di rispondere in modo corretto al maggior numero di domande proposte sui salumi. Si scoprono così le tecniche di lavorazione, i **luoghi d'origine** e **tante altre curiosità**. Il primo è **gustativo**: durante il blind tasting si deve indovinare il salume che si sta assaggiando, ad occhi chiusi.

Il quiz vuole essere un modo per testare la conoscenza che i consumatori hanno su questi eccellenti prodotti della tradizione gastronomica italiana e magari anche sfatare falsi miti come, per esempio, quelli legati alla nutrizione. Non tutti sanno 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. O che la pancetta è tra i salumi che negli ultimi anni hanno diminuito maggiormente la quantità di sale, segnando -47% rispetto a 20 anni fa. Oppure, che basta una porzione da 50 gr di alcuni salumi, come coppa e speck per citarne due, per raggiungere il 15% del fabbisogno giornaliero di importanti sali minerali come potassio e fosforo.

Tutto questo e molto di più si può scoprire partecipando al gioco quiz targato IVSI! **Dopo il gioco seguirà l'aperitivo SalumiAmo®**, con l'assaggio di diverse tipologie di salumi, tra cui il prosciutto crudo, il prosciutto cotto, la pancetta e il salame. Qui si possono [acquistare i biglietti del Festival della Scienza 2018](#) (il giornaliero costa 12 euro intero; 10 euro ridotto per studenti con tessera universitaria, over 65 anni, disabili; 8 euro ridottissimo per ragazzi fino ai 18 anni, genitori che accompagnano le classi e biglietti acquistati dopo le ore 17; bambini 0-5 anni gratis)

Potrebbe interessarti anche:

- ▶ [Cena e cabaret con Enzo Paci alla Trattoria Paradiso, 9 novembre 2018](#)
- ▶ [Mostra della Zucca 2018 a Murta, con un occhio alla Valpolcevera, dal 10 novembre al 18 novembre 2018](#)
- ▶ [Slow Drink Wine & Beer a Villa Bombrini: degustazione di vini e birre, dal 11 novembre al 12 novembre 2018](#)
- ▶ [Scientific Crime, aperitivi con delitto al Museo di Storia Naturale, dal 16 novembre 2018 al 5 aprile 2019](#)



REGISTRATI ALLE NEWSLETTER

Vuoi essere sempre aggiornato su tutti gli eventi della tua città e provincia? Registrati. È semplice e gratuito.

scrivi qui il tuo indirizzo email

REGISTRATI

PRESENTATO AL MUSEO PIGNATELLI DI NAPOLI IL "PANINO DEMOCRATICO"

Categoria: [Enogastronomici](#) Scritto da Palma Emanuela Abagnale / October 30, 2018



Si è svolto DOMENICA 28 OTTOBRE 2018, presso il **Museo Pignatelli** di Napoli, il talk organizzato dall' **"Istituto Valorizzazione Salumi Italiani"** dal titolo "Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea".

Daniele Reponi (maestro di panini gourmet) e Luca Govoni (Docente di Storia della cucina e gastronomia ad ALMA) hanno presentato due "panini democratici": uno dall'anima partenopea, con Salame Napoli, zucca e friarielli; l'altro con la mortadella, il pomodoro semi-secco ai capperi e il miele.

L'evento è stato organizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), partner alla nona edizione di Cibo a Regola d'Arte, evento food del Corriere della Sera che si è svolto il 27 e 28 ottobre proprio nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI ha voluto così celebrare i salumi e la carne suina come cibi democratici per eccellenza. "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".

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.

Ph. *Grazia Guarino* --> [CLICCA QUI PER L'ALBUM FOTOGRAFICO](#) <--

TAGGED UNDER: [museo pignatelli](#) [panino democratico](#) [food](#) [eventi](#) [napoli](#)

Thank for sharing!



WEB TV CAMCAMPANIA

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

LINK CONSIGLIATI

**Ristorante Turistico,
Pompei (NA)**

Ristorante situato nelle immediate vicinanze degli Scavi di Pompei che offre un eccellente servizio e un'ottima cucina tradizionale.

**Wiki Feste Popolari in
Campania**

Qui sono geolocalizzate e descritte le feste popolari campane.

In Campania

Sito Ufficiale del Turismo e dei Beni Culturali della Regione Campania.

Angeli per Viaggiatori!

Servizio che consente a chi vuol visitare una città di trovare un amico disposto a fornire consigli per migliorare il proprio viaggio.

Info sull'autore

PALMA EMANUELA ABAGNALE

Direttore responsabile della rivista CamCampania

Background e Competenze: "Le mie principali qualifiche sono quelle di Giornalista

Pubblicista (iscritta da luglio 2014 all'Albo dei giornalisti pubblicisti della Campania) e di Cultural

Manager (avendo conseguito la Laurea magistrale in Organizzazione e Gestione del Patrimonio Culturale e Ambientale

presso l'Università Federico II di Napoli - Titolo della tesi: "La Comunicazione Integrata per la valorizzazione del

territorio). Sono appassionata d'arte e fotografia; raccontare (anche per immagini) e organizzare eventi è ciò che faccio

dal 2010 per CamCampania, network artistico-culturale che valorizza beni ambientali e culturali (materiali e immateriali)

attraverso la comunicazione integrata."



- [Twitter](#) - [Facebook](#) - [Google+](#)

Copyright © 2010 CamCampania.

All Rights Reserved. Designed by [Associazione CamCampania](#).

Testata giornalistica Registrata al Tribunale di Torre Annunziata al n° 444/15 del
Registro Stampa 06/15 CRON. 845/2015 in data 01/04/15.

[Home](#) [Chi Siamo](#) [Proposte Culturali](#) [Conoscere il Territorio](#)

[Itinerari](#) [Contatti](#) [Guest Book](#)



Home Dal Mondo Interni Cultura Sport Regione Avellino Benevento Caserta **Napoli** Salerno Contatti Login

martedì 30 ottobre 2018



Scopri il **SANTO** del giorno

PER LA PUBBLICITÀ*

Contattare il n. 327.165.60.13

Anche con sms e whatsapp

oppure scrivere a :

direttore@informazione.campania.it

ULTIMI

Rapallo, porto distrutto. Portofino è isolata. Sale a 9 il bilancio dei morti per il maltempo

http://xml2.corriereobjects.it/rss/ho_mepage.xml

Dopo tre anni l'Italia smette di crescere Pil stagnante. Borsa giù, risale lo spread

http://xml2.corriereobjects.it/rss/ho_mepage.xml

Portofino isolata: distrutta la strada provinciale|Foto|Video Danni anche al «Suegno» di Pier Silvio Berlusconi| Foto

http://xml2.corriereobjects.it/rss/ho_mepage.xml

I danni aRapallo:la diretta

http://xml2.corriereobjects.it/rss/ho_mepage.xml

Stelvio, due metri di neve bloccano 180 turisti foto|video

http://xml2.corriereobjects.it/rss/ho_mepage.xml

CAMPANIAH24

NAPOLI - "CIBO A REGOLA D'ARTE" NELL'ESCLUSIVA CORNICE DEL MUSEO PIGNATELLI

Dettagli

Foto da Mirella Falco
Pubblicato: 26 Ottobre 2018
Visite: 166



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 terrà il 27 e 28 ottobre a Napoli nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'IVSI sarà 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

Cerca nel sito

CAMPANIA, TERRA D'AMARE



- **FLUMERI - SULLE TRACCE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA RAVECE, UN'ECCellenza IRPINA DESTINATA A SBARCARRE SUI MERCATI DI TUTTO IL MONDO**
- **AVELLINO - SIT IN DI PROTESTA DELL'USB PRESSO LA SEDE ASL IN VIA DEGLI IMBIMBO**
- **INTERNI - LE FRONTIERE DEL RETAIL AL SALONE FRANCHISING MILANO**
- **MUSICA - "OLTRE": IL NUOVO ALBUM DEL PIANISTA E COMPOSITORE DARIO CRISMAN**
- **MUSICA - AZIZA QUARTET HOLLAND, POTTER, LOUEKE, HARLAND PER LA CHIUSURA DELLA XXIII EDIZIONE DI POMIGLIANO JAZZ**
- **NAPOLI - MALGIOGLIO DOMINUS INCONTRASTATO, MILO REGINA TRA LE REGINE AL TUTTO SPOSI**
- **NAPOLI & DINTORNI - rubrica a cura di ENZO**

Truffe agli anziani, 2 arresti a Matera

http://www.ansa.it/campania/notizie/campania_rss.xml

A Napoli operazione 'Alto Impatto'

http://www.ansa.it/campania/notizie/campania_rss.xml

Troupe 'Striscia' aggredita, tre arresti

http://www.ansa.it/campania/notizie/campania_rss.xml

Blitz antidroga del Cc nel Salernitano

http://www.ansa.it/campania/notizie/campania_rss.xml

Blitz antidroga nel Casertano, 14 arresti

http://www.ansa.it/campania/notizie/campania_rss.xml

dire ben riuscito" afferma 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.

Condividi Tweet



SALUTE&BENESSERE

Più fondi alla sanità con Patto Salute, anche la riforma del ticket

http://www.ansa.it/canale_saluteebenessere/notizie/saluteebenessere_rss.xml

Smog, in Nord Italia il 95% degli europei a rischio

http://www.ansa.it/canale_saluteebenessere/notizie/saluteebenessere_rss.xml

Nell'olio di oliva una sostanza che contrasta i tumori intestinali

http://www.ansa.it/canale_saluteebenessere/notizie/saluteebenessere_rss.xml

Oms, 90% bimbi respira inquinamento, 600 mila morti

http://www.ansa.it/canale_saluteebenessere/notizie/saluteebenessere_rss.xml

I giovani sono 'superconnessi' ma scollegati dal prossimo

http://www.ansa.it/canale_saluteebenessere/notizie/saluteebenessere_rss.xml

SPORT CALCIO

Una B incerta e combattuta Senza tregua né padroni

<http://www.gazzetta.it/rss/calcio.xml>

DaBernardeschi a Keita Il sesto uomo va di moda

<http://www.gazzetta.it/rss/calcio.xml>

Inter candidata anti-Juve Così verso lo scontro diretto

<http://www.gazzetta.it/rss/calcio.xml>

Caldara, il gualo è serio Strappo da 3 mesi di stop

<http://www.gazzetta.it/rss/calcio.xml>

Zhang, buona la prima "Grandi! Ora avanti così"

<http://www.gazzetta.it/rss/calcio.xml>

Inzaghi: "Inter superiore Con le big resta ilgap..."

<http://www.gazzetta.it/rss/calcio.xml>

LONGOBARDI*

- FLUMERI - ECCO LA PROGRAMMAZIONE DELL'EVENTO DEDICATO ALL'OLIO D'OLIVA
- REGIONE - FORESTAZIONE E BONIFICA MONTANA, AL VIA IL PROGRAMMA STRATEGICO REGIONALE
- SPETTACOLI - E' NAPOLETANA LA MISS EUROPE CONTINENTAL 2018 ITALY CHE SARA' TRA LE FINALISTE EUROPEE IL 24 NOVEMBRE
- NAPOLI - LA NOTTE DI HALLOWEEN AD EDENLANDIA
- REGIONE - UN COMPONENTE DELL'AMBASCIATA CINESE INCONTRA LA PRESIDENTE D'AMELIO
- CASERTA - TORNA IL CAMPUS DELLA SALUTE AL LICEO MANZONI
- CASERTA - PRIMA GIORNATA DI LAVORI PER IL CONGRESSO DELLA CGIL
- AVELLINO - SIGILLI AD ASILO NIDO ABUSIVO ESERCITAVA SENZA ALCUNA AUTORIZZAZIONE



VIDEONOTIZIA



B.U.R.C. Bollettino Ufficiale Regione Campania



LOTTA AI TUMORI



ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE



DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

Home Bio Ortofrutta Dolci&Salati Formaggi Oli&Aceti Pasta&Riso Salumi Vini Tecnologie Mercato Retail Fiere Carni



Milano – L'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) partecipa al Festival della Scienza di Genova con un nuovo e divertente gioco sui salumi italiani. L'appuntamento è il 2 novembre, ore 18.00, alle Cisterne di Palazzo Ducale. Il gioco a quiz prevede che ogni concorrente sfidi gli altri partecipanti, cercando di rispondere in modo corretto al maggior numero di domande proposte sui salumi. Si scopriranno così le tecniche di lavorazione, i luoghi d'origine e tante altre curiosità. Il primo sarà gustativo: durante il blind tasting si dovrà indovinare il salume che si sta assaggiando, ad occhi chiusi. Il quiz vuole essere un modo per testare la conoscenza che i consumatori hanno di questi prodotti e anche sfatare falsi miti legati all'apporto nutritivo. Dopo il gioco seguirà l'aperitivo SalumiAmo, con l'assaggio di diverse tipologie di salumi, tra cui il prosciutto crudo, il prosciutto cotto, la pancetta e il salame.

TAGS: IVSL

Per correre più veloce ci vuole una fibra speciale

SCOPRI DI PIÙ

GENOVATODAY  Sezioni

Eventi

Segnala Evento



ACCEDI

Eventi / Incontri

"Salumiamo in gioco" al Festival della Scienza



DOVE

Palazzo Ducale

 Piazza Giacomo Matteotti

QUANDO

Dal 02/11/2018 al 02/11/2018 **SOLO OGGI**

 18

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI

Evento per bambini



Valeria

31 OTTOBRE 2018 14:51



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è presente al Festival della Scienza di Genova con un nuovo e divertente gioco sui salumi italiani. L'appuntamento è il 2 novembre, ore 18, alle Cisterne di Palazzo Ducale.

Il gioco a quiz prevede che ogni concorrente sfidi gli altri partecipanti, cercando di rispondere in modo corretto al maggior numero di domande proposte sui salumi. Si scopriranno così le tecniche di lavorazione, i luoghi d'origine e tante altre curiosità! Il primo sarà gustativo: durante il blind tasting si dovrà indovinare il salume che si sta assaggiando, ad occhi chiusi.

Il quiz vuole essere un modo per testare la conoscenza che i consumatori hanno su questi eccellenti prodotti della tradizione gastronomica italiana e magari anche sfatare falsi miti come, per esempio, quelli legati alla nutrizione. Non tutti sanno 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. O che la pancetta è tra i salumi che negli ultimi anni hanno diminuito maggiormente la quantità di sale, segnando -47% rispetto a 20 anni fa. Oppure,




Leggi qui prima di fare un test dell'udito

[CLINIC COMPARE](#)



Non trovi il foglietto illustrativo? Su Uwell è sempre...

[UWELL.IT](#)

Sponsorizzato da  |>



Ecco com'era Donatella Versace e com'è oggi!

[ALFEMMINILE](#)



Potentissimo Anti-Tumorale Naturale: Ecco la Spezia...

Sponsorizzato da  |>

che basta una porzione da 50 gr di alcuni salumi, come coppa e speck per citarne due, per raggiungere il 15% del fabbisogno giornaliero di importanti sali minerali come potassio e fosforo.

Tutto questo e molto di più si potrà scoprire partecipando al gioco quiz targato IVSI!

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

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.



Ecco gli attori più alti: arrivano quasi a 2 metri

[ALFEMMINILE](#)



Lo SmartWatch economico che sta andando a ruba in...

[OGGIBENESSERE.COM](#)

Sponsorizzato da [Outbrain](#)

Otteni indicazioni con i mezzi pubblici verso: **Palazzo Ducale**

Da

INDICAZIONI

Adesso ▾



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Fondazione per la protezione e la valorizzazione dei prodotti DOP IGP STG

FONDAZIONE

PROGETTI

ATTIVITÀ

NEWS & APPROFONDIMENTI

QUALIGEO

CERCA

NOTIZIE | QQ-MARKETING

2 NOVEMBRE 2018

[COPPA DI PARMA IGP](#) [COPPA PIACENTINA DOP](#) [IVSI](#)

GOOGLE TRANSLATE

Seleziona lingua

[MORTADELLA BOLOGNA IGP](#) [PANCETTA DI CALABRIA DOP](#) [PANCETTA PIACENTINA DOP](#)

[SPECK ALTO ADIGE IGP](#)



IVSI in gioco al Festival della Scienza di Genova con i salumi italiani

L'IVSI, Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, è presente al Festival della Scienza di Genova con un nuovo e divertente gioco sui salumi italiani. L'appuntamento è il 2

novembre, ore 18.00, alle Cisterne di Palazzo Ducale.

Il **gioco a quiz** prevede che ogni concorrente sfidi gli altri partecipanti, cercando di rispondere in modo corretto al maggior numero di domande proposte sui salumi. Si scopriranno così le tecniche di lavorazione, i luoghi d'origine e tante altre curiosità! Il primo sarà gustativo: durante il *blind tasting* si dovrà indovinare il salume che si sta assaggiando, ad occhi chiusi.

Il quiz vuole essere un modo per testare la conoscenza che i consumatori hanno su questi eccellenti prodotti della tradizione gastronomica italiana e magari anche sfatare falsi miti come, per esempio, quelli legati alla nutrizione. Non tutti sanno che, sotto il profilo energetico, un etto di **mortadella Bologna IGP** ha meno calorie di un piatto di pasta e le stesse calorie del formaggio da spalmare. O che la **pancetta** è tra i salumi che negli ultimi anni hanno diminuito maggiormente la quantità di sale, segnando -47% rispetto a 20 anni fa. Oppure, che basta una porzione da 50 gr di alcuni salumi, come **coppa** e **speck** per citarne due, per raggiungere il 15% del fabbisogno giornaliero di importanti sali minerali come potassio e fosforo.

Tutto questo e molto di più si potrà scoprire partecipando al gioco quiz targato IVSI! Dopo il gioco seguirà l'**aperitivo SalumiAmo®**, con l'assaggio di diverse tipologie di salumi, tra cui il prosciutto crudo, il prosciutto cotto, la pancetta e il salame.

Fonte: IVSI

[SCARICA IL COMUNICATO STAMPA COMPLETO](#)



[VAI ALLA SCHEDA PRODOTTO](#)

- [Coppa di Parma IGP →](#)
- [Mortadella Bologna IGP →](#)
- [Pancetta di Calabria DOP →](#)
- [Speck Alto Adige IGP →](#)
- [Coppa Piacentina DOP →](#)
- [Pancetta Piacentina DOP →](#)

SEGUICI SU



QUALIVITA CHANNEL



2 OTTOBRE 2018

VIDEO - Tavola Rotonda "Turismo DOP": i Consorzi italiani e la promozione dei servizi turistici

COMUNICATI STAMPA








29 OTTOBRE 2018

Salgono a 299 le DOP IGP Food italiane. Registrata la Lucanica di Picerno IGP

PARTNER



Condividi      

NEWS & APPROFONDIMENTI / NEWS / NOTIZIE

IVSI IN GIOCO AL FESTIVAL DELLA SCIENZA DI GENOVA CON I SALUMI ITALIANI

AGROALIMENTARE AICIG
ALIMENTAZIONE BIOLOGICO
COMUNICAZIONE CONSORTIUM
CONSORZI DI TUTELA CONSUMI
CONTRAFFAZIONE CONTROLLI
CSQA CULTURA E-COMMERCE
EXPO 2015 EXPORT FEDERDOC
FOOD ECONOMY INNOVAZIONE
INTERNAZIONALIZZAZIONE
ITALIAN SOUNDING
LEGISLAZIONE MADE IN ITALY
MARKETING MARKETING
DIGITALE MIPAAF NUOVE IG
ORGANIZZAZIONI PROMOZIONE
QUALIVITA RICERCA
SOSTENIBILITA' STREETFOOD
TUTELA UNIONE EUROPEA
VALORITALIA WINE ECONOMY

RECENT POSTS

Castagne, il raccolto sale dell'80%
31 OTTOBRE 2018

Nel registro delle IG dell'UE entra a far parte la Lucanica di Picerno IGP
31 OTTOBRE 2018

Aicig fa il punto sugli accordi commerciali a protezione delle DOP
31 OTTOBRE 2018

Montasio DOP, produzione in crescita nel 2018
31 OTTOBRE 2018

Finocchiona IGP, nel 2018 produzione ancora in crescita
31 OTTOBRE 2018

FOLLOW US ON TWITTER

 Tweet di @fqualivita

 **Fondazione Qualivita**
@fqualivita

La @PastalGP di #Gragnano su #Paroledamangiare" rubrica di @repubblica Food con @Treccani Gusto e @fqualivita in occasione del 20° @WorldPastaDay la sfida che produttori di tutto il mondo hanno lanciato da #Dubai , per nutrire il pianeta con la #pasta .
bit.ly/2CETqIO



26 ott 2018

Ritwittato da Fondazione Qualivita

 **Mozzarella di Bufala Ca...**
@Mozzarella_DOP

La #mozzarella di Bufala Campana Dop in 3D.Un'affascinante novità

Incorpora Visualizza su Twitter

FOLLOW US ON FACEBOOK

 QUALIVITA
4112 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina

 QUALIVITA
51 minuti fa

Giornalisti cinesi in visita ad alcune aziende di prodotti DOP IGP del



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, [consulta la cookie policy](#). Chiudendo questo banner acconsenti all' uso dei cookie.

Accetta i cookies e chiudi il banner

NEWS

UN'INIZIATIVA IVSI PER RAFFORZARE IL VALORE DELL'INNOVAZIONE DI FILIERA

SALUMI E CARNE SUINA SONO "CIBO DEMOCRATICO"

L'Istituto valorizzazione salumi italiani ha partecipato come partner alla nona edizione di *Cibo a Regola d'Arte*, evento food del *Corriere della Sera*, che si è tenuta a Napoli a ottobre nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

L'Ivsi era presente all'interno della manifestazione - che aveva 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, ha spiegato 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 sul-



la 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 è stato affian-

cato 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.

L'impegno di Ivsi

Presente anche Monica Malvasi, direttore di Ivsi che ha colto l'occasione per ricordare l'attività dell'istituto: «da più di trent'anni diffonde la conoscenza degli aspetti produttivi, economici, nutrizionali e culturali dei salumi, sia in Italia che all'estero, promuovendo un patrimonio del made in Italy alimentare. Il nostro costante impegno nei campi produttivi, culturali, nutrizionali e formativi ci ha portato alla volontà di redigere un documento, il Manifesto dei valori che ufficializzasse i valori e i principi fondanti del consorzio stesso, linea guida di eccellenza nel settore dei salumi. Ora, con questa iniziativa, non solo si continuerà a valorizzare l'immagine e la conoscenza del settore, ma si rafforzeranno i valori portanti della responsabilità e dell'innovazione di filiera, innestandoli nel dna produttivo di chi sceglierà di aderirvi».

Tiziana Formisano



Un momento della nona edizione di *Cibo a Regola d'Arte*

L'ivsi al Festival della Scienza

L'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) ha partecipato il 2 novembre al Festival della Scienza di Genova con un nuovo e divertente gioco sui salumi italiani. Il gioco a quiz prevedeva che ogni concorrente sfidasse gli altri partecipanti, cercando di rispondere in modo corretto al maggior numero di domande proposte sui salumi. È stato così possibile scoprire le tecniche di lavorazione, i luoghi d'origine e tante altre curiosità. Il primo momento è stato gustativo: durante il blind tasting si è cercato di indovinare il salume che si stava assaggiando, ad occhi chiusi. Il quiz è stato un modo per testare la conoscenza che i consumatori hanno di questi prodotti e anche sfatare falsi miti legati all'apporto nutritivo. Dopo il gioco è stato organizzato l'aperitivo SalumiAmo, con l'assaggio di diverse tipologie di salumi, tra cui il prosciutto crudo, il prosciutto cotto, la pancetta e il salame.



065467



Home > Cronache > Zootecnia > 'Pubblicitario per un giorno', ecco il concorso sui salumi e sulla carne...

Cronache Zootecnia

'Pubblicitario per un giorno', ecco il concorso sui salumi e sulla carne suina rivolto ai giovani esperti di video making

di Agricultura.it - MILANO 30 novembre 2018

Condividi



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori (UNC) dà il via al contest 'Pubblicitario per un giorno', iniziativa che rientra nella campagna 'Salumi e carne suina: energia che è un piacere', un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

Il Contest 'Pubblicitario per un giorno' si rivolge agli studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università e mira a sviluppare l'aspetto creativo con la produzione di mini-video pubblicitari. I video, della durata massima di 2 minuti, dovranno comunicare i messaggi chiave della campagna



CERCA SU AGRICULTURA.IT

Cerca

ULTIME NOTIZIE



Missione in Africa per Macfrut 2019. Si...

ORTOFRUTTA 2 dicembre 2018



Dazi, Giansanti (Confagricoltura): intesa Usa - Cina...

DAI CAMPI 2 dicembre 2018



Eletta la Giunta della nuova Camera di...

DAI CAMPI 2 dicembre 2018



Maggiore valore per il pomodoro da industria...

ORTOFRUTTA 30 novembre 2018



'Pubblicitario per un giorno', ecco il concorso...

ZOOTECNIA 30 novembre 2018

e avranno per oggetto uno a scelta dei prodotti/categorie previsti: carne suina e salumi. Queste categorie dovranno essere approfondite attraverso uno o più dei seguenti temi: Qualità e sicurezza della filiera suinicola, Tradizione e gusto in tavola, L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica, Carne suina e salumi nella dieta mediterranea. I lavori devono essere inviati entro e non oltre il 31 gennaio 2019 e, oltre ad essere valutati da una giuria tecnica, verranno votati anche dagli utenti della rete. Dalla 4 febbraio al 28 febbraio 2019 gli elaborati ritenuti idonei al concorso saranno caricati sui canali social di IVSI (Salumiamo di Facebook e Salumiamo Tv su youtube) per essere votati dal pubblico social. L'elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio "voto del pubblico". I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma: in palio, tre gift card (due da 500 € e una da 300 €).

GRANDE VENDITA DI MEZZI E AGRICOLI
Caorso (PC) – martedì 4 dicembre
Visita libera parco macchine 3 dicembre | Tel. 0523 818801



rb RITCHIE BROS.
Auctioneers

Scopri di più

GRANDE VENDITA DI MEZZI E AGRICOLI

Caorso (PC) – martedì 4 dicembre

Visita libera parco macchine 3 dicembre | Tel. 0523 818801



rb RITCHIE BROS.
Auctioneers

Scopri di più

Maggiori dettagli sul contest e la campagna si possono trovare nella pagina dell'evento su Facebook <https://www.facebook.com/events/2469175273110232/>

TAGS In evidenza

TENDENZE

Il panino democratico



«Il panino è un ottimo esempio di democrazia perché per essere perfetto devono regnare equilibrio e armonia tra gli ingredienti. Se mancasse questo bilanciamento, a favore di un gusto piuttosto che di un altro, il panino non si potrebbe dire ben riuscito». Lo ha dichiarato lo scorso 28 ottobre a Napoli DANIELE REPONI, maestro indiscusso di panini gourmet, in occasione della IX edizione di "Cibo a Regola d'Arte", evento organizzato dal CORRIERE DELLA SERA che quest'anno aveva come tema proprio il "cibo democratico". Nella magnifica cornice del Museo Pignatelli, Daniele ha presentato due "panini democratici": uno dall'anima partenopea, con salame Napoli, zucca e friarielli, e l'altro con mortadella, pomodoro semi-secco ai capperi e miele. Anche l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) era presente all'interno della manifestazione 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, la Scuola Internazionale di Cucina di Colorno (PR), ha spiegato il motivo di questa affermazione partendo proprio dall'identità italiana della cucina. «Un tempo — ha detto 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, 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» (photo © IVSI).

IL QUIZ PER SCOPRIRE TANTE CURIOSITÀ SUI SALUMI

SALUMIAMO IN GIOCO AL FESTIVAL DELLA SCIENZA

L'Istituto valorizzazione salumi italiani ha partecipato lo scorso 2 novembre al Festival della Scienza di Genova con un divertente gioco sui salumi italiani che si è svolto presso le Cisterne di Palazzo Ducale. Il gioco a quiz ha previsto che ogni concorrente sfidasse gli altri partecipanti, cercando di rispondere in modo corretto al maggior numero di domande proposte sui salumi. Si sono scoperte così le tecniche di lavorazione, i luoghi d'origine e tante altre curiosità. Il primo quiz è stato gustativo: con blind tasting i partecipanti hanno dovuto indovinare il salume assag-

giandolo a occhi chiusi. Il quiz è stato un modo per testare la conoscenza che i consumatori hanno su questi eccellenti prodotti della tradi-



zione gastronomica italiana e magari anche sfatare falsi miti come, per esempio, quelli legati alla nutrizione. Non tutti sanno infatti 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. O che la pancetta è tra i salumi che negli ultimi anni hanno diminuito maggiormente la quantità di sale, segnando -47% rispetto a 20 anni fa. Oppure, che basta una porzione da 50 g di alcuni salumi, come coppa e speck per citarne due, per raggiungere il 15% del fabbisogno giornaliero di importanti sali minerali come



potassio e fosforo.

Dopo il gioco è seguito l'aperitivo SalumiAmo, con l'assaggio di diverse tipologie di salumi, tra cui il prosciutto crudo, il prosciutto cotto, la pancetta e il salame.





Pubblicitario per un giorno: concorso sui salumi e sulla carne suina

Contest rivolto agli studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università, premierà i mini-video più originali e creativi

di Silvia Armati

Ultima Modifica: 01/12/2018

L' **Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)**, in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori (UNC) dà il via al contest **'Pubblicitario per un giorno'**, iniziativa che rientra nella campagna **'Salumi e carne suina: energia che è un piacere'**, un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

Il Contest 'Pubblicitario per un giorno' si rivolge **agli studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università** e mira a sviluppare l'aspetto creativo con la produzione di mini-video pubblicitari. **I video**, della durata massima di **2 minuti**, dovranno comunicare i messaggi chiave della campagna e avranno per oggetto uno a scelta dei prodotti/categorie previsti: **carne suina e salumi**.



Queste categorie dovranno essere approfondite attraverso uno o più dei seguenti temi:

- Qualità e sicurezza della filiera suinicola
- Tradizione e gusto in tavola
- L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica
- Carne suina e salumi nella dieta mediterranea



I lavori devono essere inviati entro e **non oltre il 31 gennaio 2019** e, oltre ad essere valutati da una giuria tecnica, verranno votati anche dagli utenti della rete.

Dalla 4 febbraio al 28 febbraio 2019 gli elaborati ritenuti idonei al concorso saranno caricati sui canali social di IVSI (**Salumiamo di Facebook e Salumiamo Tv su youtube**) per essere votati dal pubblico social. L'elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio "voto del pubblico". I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma: in palio, tre gift card (due da 500 € e una da 300 €).

Maggiori dettagli sul contest e la campagna si possono trovare **nella pagina dell'evento su Facebook**

Condividi L'Articolo



L'Autore

Silvia Armati
Redattore

TREND CARNI &
SALUMISalumi & Co.
made in Italy nel mondo“Cibo a Regola d’Arte”
celebra il panino democratico

Durante il food talk “Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea”, è stato presentato il panino democratico dall'anima partenopea: salame Napoli, zucca e friarielli.

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) ha infatti partecipato come partner alla nona edizione di Cibo a Regola d'Arte, evento food del Corriere della Sera, svoltosi a Napoli nell'ottobre scorso nell'esclusiva cornice di Museo Pignatelli.

Fulcro dell'iniziativa è stato il “cibo democratico” celebrando i salumi e la carne suina che democratici lo sono per eccellenza. Luca Govoni - Docente di Storia della cucina e gastronomia ad ALMA, ha spiegato il motivo di questa affermazione partendo proprio dall'identità italiana della cucina.

“Un tempo - ha detto 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” pare più che mai attuale in virtù di quei nuovi principi che sorreggono - fortunatamente - i valori propri di una nuova società contemporanea”. Daniele Reponi, in qualità di “maestro di panini gourmet”, ha presentato 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” ha detto Reponi.

“Gagarin”, primo
salame lanciato
nello spazio

Missione compiuta per “Gagarin”, il primo salame lanciato nello spazio. L'insaccato astronauta, esposto nel centro storico di Cremona nell'ottobre scorso per la seconda Festa del Salame, è atterrato sano e salvo dopo un volo di circa quattro ore: il salame ha raggiunto la mesosfera, agganciato ad un tagliere di legno, a bordo di un pallone aerostatico riempito con 4 metri cubi di elio puro. “Gagarin” ha toccato un'altezza di 28 chilometri ed ha resistito ad una temperatura di -54 °C, prima di essere paracadutato in aperta campagna. Gli organizzatori della Festa del Salame e i membri del team di Black Whale, che hanno curato il lancio, hanno celebrato l'impresa: “Tutto è andato per il meglio. Abbiamo calcolato scrupolosamente i venti e abbiamo controbilanciato il peso di Gagarin con una scatola in polistirolo in cui abbiamo collocato due telecamere e un GPS, oltre ad alcune manciate di sale per annullare l'umidità”. Gagarin è stato dunque una delle star della Festa del Salame, che ha portato nel centro di Cremona una grande varietà di insaccati da tutta Italia.

Parmacotto sulle piste da sci
con la Nazionale Italiana

Parmacotto scende in pista con la Federazione Italiana Sport Invernali diventando sponsor delle squadre nazionali di sci alpino femminile e maschile riconoscendo nella FISi e nei suoi atleti gli stessi valori alla base della propria filosofia. Da una parte promuovere la tradizione e l'eccellenza del made in Italy, dall'altra sostenere i principi e i valori di tutti i suoi prodotti: qualità e attenzione ai bisogni e alle esigenze di un con-



sumatore moderno, consapevole e attento ai principi del “sano” e del “naturale”.

L'azienda ha scelto di essere al fianco degli atleti delle squadre nazionali con “Azzurro”, prosciutto Cotto di alta qualità, con meno 25% di sale rispetto alla media, che nasce dalla volontà di soddisfare sempre di più le richieste di benessere e di qualità. Vestito di azzurro come la Nazionale, questo prodotto diventa il compagno ide-

ale di tutti gli atleti durante il loro percorso di gare e di tutti gli amanti degli sport invernali che scelgono la montagna e la neve per le proprie vacanze e i propri week end fuori città. L'attenzione alle proprietà nutrizionali degli alimenti non rappresentano solo “un'etichetta”, ma influiscono sempre più sulla scelta di acquisto. Se la morbidezza, il profumo intenso, il gusto rotondo e il sapore naturale fanno di Azzurro un prodotto dal gusto appagante, la riduzione del sale gioca un ruolo fondamentale in un regime alimentare equilibrato. Inoltre “Azzurro” non contiene glutine, glutammato monosodico aggiunto e le proteine del latte e del lattosio.

Parmacotto è presente con il proprio logo sull'abbigliamento tecnico delle nazionali sponsorizzate.

Milano Post

Quotidiano di informazione e cultura


[Milano](#)
[Cronaca](#)
[Politica](#)
[Lombardia](#)
[Economia E Diritto](#)
[Esteri](#)
[Scienza E Salute](#)
[Cultura E Spettacolo](#)
[Sport](#)


Un'occasione Per I Liceali Con "Pubblicitario Per Un Giorno"

Economia E Diritto

2 Dicembre 2018 | Michelangelo Bonessa | Leave A Comment

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori (UNC) dà il via al contest **'Pubblicitario per un giorno'**, iniziativa che rientra nella campagna **'Salumi e carne suina: energia che è un piacere'**, un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare. Il Contest **'Pubblicitario per un giorno'** si rivolge **agli studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università di tutta Italia** e mira a sviluppare l'aspetto creativo con la produzione di **mini-video pubblicitari**. I video, della durata massima di 2 minuti, dovranno comunicare i messaggi chiave della campagna e avranno per oggetto uno a scelta dei prodotti/categorie previsti: **carne suina e salumi**.

Queste categorie dovranno essere approfondite attraverso uno o più dei seguenti temi:

1. **Qualità e sicurezza della filiera suinicola**
2. **Tradizione e gusto in tavola**
3. **L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica**
4. **Carne suina e salumi nella dieta mediterranea**

I lavori devono essere inviati entro e **non oltre il 31 gennaio 2019** e, oltre ad essere valutati da una giuria tecnica, verranno votati anche dagli utenti della rete.

Dalla **4 febbraio al 28 febbraio 2019** gli elaborati ritenuti idonei al **concorso saranno caricati sui canali social di IVSI**(Salumiamo di Facebook e Salumiamo Tv su youtube) per essere votati dal pubblico social. L'elaborato che

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio "voto del pubblico". I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma: in palio, tre gift card (due da 500 € e una da 300 €).

Maggiori dettagli sul contest e la campagna si possono trovare nella pagina dell'evento su Facebook <https://www.facebook.com/events/2469175273110232/>



Michelangelo Bonessa

Mi piace

Tweet

Tagged

ivsi

pubblicitario

◀ Ci risiamo: 200 fam...

Catella si allarga e pr...

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

Pubblica il commento

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.

ECONOMIA E DIRITTO

ESTERI

ZAMPE DI VELLUTO



Pubblicitario per un giorno: concorso sui salumi e sulla carne suina

Contest rivolto agli studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università, premierà i mini-video più originali e creativi

di Silvia Amati

Ultima Modifica: 01/12/2018

L' **Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)**, in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori (UNC) dà il via al contest **'Pubblicitario per un giorno'**, iniziativa che rientra nella campagna **'Salumi e carne suina: energia che è un piacere'**, un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

Il Contest 'Pubblicitario per un giorno' si rivolge **agli studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università** e mira a sviluppare l'aspetto creativo con la produzione di mini-video pubblicitari. **I video**, della durata massima di **2 minuti**, dovranno comunicare i messaggi chiave della campagna e avranno per oggetto uno a scelta dei prodotti/categorie previsti: **carne suina e salumi**.



Queste categorie dovranno essere approfondite attraverso uno o più dei seguenti temi:

- Qualità e sicurezza della filiera suinicola
- Tradizione e gusto in tavola
- L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica
- Carne suina e salumi nella dieta mediterranea



I lavori devono essere inviati entro e **non oltre il 31 gennaio 2019** e, oltre ad essere valutati da una giuria tecnica, verranno votati anche dagli utenti della rete.

Dalla 4 febbraio al 28 febbraio 2019 gli elaborati ritenuti idonei al concorso saranno caricati sui canali social di IVSI (**Salumiamo di Facebook e Salumiamo Tv su youtube**) per essere votati dal pubblico social. L'elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio "voto del pubblico".

I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma: in palio, tre gift card (due da 500 € e una da 300 €).

Maggiori dettagli sul contest e la campagna si possono trovare **nella pagina dell'evento su Facebook**

Condividi L'Articolo



L'Autore

Silvia Armati
Redattore

“Pubblicitario per un giorno”: il concorso sui salumi e sulla carne suina rivolto ai giovani esperti di video making

Publicato da [indexfood_redazione](#) | [In Eventi](#) | [Il 30 novembre 2018](#)

[Segui @indexfood1](#)

Il contest, rivolto agli studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università, premierà i mini-video più originali e creativi

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori (UNC) dà il via al contest **'Pubblicitario per un giorno'**, iniziativa che rientra nella campagna 'Salumi e carne suina: energia che è un piacere', un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare. Il Contest 'Pubblicitario per un giorno' si rivolge agli **studenti delle scuole superiori di II° grado** e delle **Università** e mira a sviluppare l'aspetto creativo con la produzione di mini-video pubblicitari. I video, della durata massima di 2 minuti, dovranno comunicare i messaggi chiave della campagna e avranno per oggetto una a scelta dei prodotti/categorie previsti: carne suina e salumi.



Queste categorie dovranno essere approfondite attraverso uno o più dei

 Search

Login

Nome utente

Password

Ricordami

LOGIN

Iscriviti alla Newsletter!



Iscriviti alla nostra newsletter per consigli utili e risorse preziose dal mondo dell'Agroalimentare.

Nome/Azienda

La tua Email

Accento al Trattamento dei Dati

ISCRIVITI ORA!

CONGRATULAZIONI!
Sei il visitatore numero 1.000.000!
Non è uno scherzo!
ONLINE: 3/12/2018 18:53:41
Sei stato selezionato adesso!
Il nostro sistema random ti ha scelto
come possibile
VINCITORE ESCLUSIVO

seguenti temi:

- a. Qualità e sicurezza della filiera suinicola
- b. Tradizione e gusto in tavola
- c. L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica
- d. Carne suina e salumi nella dieta mediterranea

I lavori devono essere inviati entro e non oltre il **31 gennaio 2019** e, oltre ad essere valutati da una giuria tecnica, verranno votati anche dagli utenti della rete. **Dalla 4 febbraio al 28 febbraio 2019** gli elaborati ritenuti idonei al concorso saranno caricati sui canali social di IVSI (Salumiamo di Facebook e Salumiamo Tv su youtube) per essere votati dal pubblico social. L'elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio "voto del pubblico".

I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma: in palio, tre gift card (due da 500 € e una da 300 €). Maggiori dettagli sul contest e la campagna si possono trovare nella pagina dell'evento su **Facebook**

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, anche attraverso l'iniziativa 'Pubblicitario per un giorno', ci sono 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, quali le produzioni DOP e IGP.

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, Taiwan, Giappone ed Hong Kong.

Milano 30 novembre 2018



Tag: carne suina, Pubblicitario per un giorno, salumi

CONGRATULAZIONI! Sei il visitatore numero 1.000.000! Non è uno scherzo! Sei stato selezionato adesso! Il nostro sistema random ti ha scelto come possibile **VINCITORE ESCLUSIVO** di una 500!

ONLINE: 3/12/2018 18:53:41

Condividi questa Notizia



Il MarketPlace di IndexFood



Ultime Aziende nel MarketPlace

- 
Sesajal S.A. de CV
 pubblicato il 3 dicembre 2018
 da Sesajal S.A. de CV
- 
Seversal e. K.
 pubblicato il 3 dicembre 2018
 da Seversal e. K.
- 
CLICCA QUI LAFABBRICADEIPREMI
 pubblicato il 3 dicembre 2018
 da Sgarbaro S.p.a.
- 
SGS Austria & SGS Germany
 pubblicato il 3 dicembre 2018
 da SGS Austria & SGS Germany
- 
SGWH
 pubblicato il 3 dicembre 2018
 da SGWH


[ATENEO](#)
[STUDENTI](#)
[RICERCA](#)
[INTERNAZIONALE](#)
[TERRITORIO/IMPRESE](#)
[PERSONALE](#)

You are here: [Home](#) / [STUDENTI](#) / [SERVIZI E ORIENTAMENTO](#) / [Premi e borse di studio](#) / [Borse di studio e premi promossi da altri enti](#) / [Contest 'Pubblicitario per un giorno'](#)

- » [Offerta didattica](#)
- » [Iscrizioni e segreterie](#)
- » [Servizi e orientamento](#)
- » [Internazionale](#)
- » [Tirocini e Career Service](#)
- » [Vivere l'università](#)

Contest 'Pubblicitario per un giorno'

L'Unione Nazionale Consumatori promuove il Contest '**Pubblicitario per un giorno**', all'interno della campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere", rivolto agli studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università, per la produzione di mini-video pubblicitari.

I migliori tre (uno per categoria) saranno premiati durante un evento a Roma. In palio, tre gift card (due da 500 € e una da 300 €).

Informazioni dettagliate su:

<https://www.consumatori.it/alimentazione/salumi-carne-suina-energia-piacere/>

<https://www.facebook.com/events/2469175273110232/>

Ultima modifica: Lun 03 Dic 2018 - 16:34

Servizi on line per studenti

M A T R
I C O L
A N D O
S I '18

ISCRIZIONE AGLI
ESAMI

Valuta il tuo corso
con un click
www.questionario.unipi.it

SEGUICI SU

Università di Pisa
Lungarno Pacinotti 43

Centralino
Tel +39 050 221 2111

Contatti
Unimap - Cerca Persone

Urp
Amministrazione trasparente

Questo sito utilizza solo cookie tecnici, propri e di terze parti, per il corretto funzionamento delle pagine web e per il miglioramento dei servizi. Se vuoi saperne di più, consulta l'informativa



ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE



DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

Home Bio Ortofrutta Dolci&Salati Formaggi Oli&Aceti Pasta&Riso Salumi Vini Tecnologie Mercato Retail Fiere Carni



Milano – L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IIVI), in collaborazione con l'Unione nazionale consumatori (Unc) lancia il contest 'Pubblicitario per un giorno'. L'iniziativa rientra nella campagna 'Salumi e carne suina: energia che è un piacere', un progetto di informazione e promozione realizzato con il contributo di Mipaaf e Ismea. Il contest si rivolge agli studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università e mira a sviluppare l'aspetto creativo con la produzione di mini-video pubblicitari. I filmati, della durata massima di 2 minuti, dovranno comunicare i messaggi chiave della campagna e avranno per oggetto una scelta dei prodotti/categorie previsti: carne suina e salumi. I lavori devono essere inviati entro e non oltre il 31 gennaio 2019. Saranno valutati da una giuria tecnica e verranno votati anche dagli utenti della rete. In palio tre gift card (due da 500 euro e una da 300 euro) per i migliori tre video.

Maggiori dettagli al sito: <https://www.facebook.com/events/2469175273110232/>

TAGS: IIVI,

L'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) lancia un contest rivolto ai giovani videomaker



Milano – Lunedì 3 dicembre. L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi), in collaborazione con l'Unione nazionale consumatori (Unc) lancia il contest 'Pubblicitario per un giorno'. L'iniziativa rientra nella campagna 'Salumi e carne suina: energia che è un piacere', un progetto di informazione e promozione realizzato con il contributo di Mipaaf e Ismea. Il contest si rivolge agli studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università e mira a sviluppare l'aspetto creativo con la produzione di mini-video pubblicitari. I filmati, della durata massima di 2 minuti, dovranno comunicare i messaggi chiave della campagna e avranno per oggetto uno a scelta dei prodotti/categorie previsti: carne suina e salumi. I lavori devono essere inviati entro e non oltre il 31 gennaio 2019. Saranno valutati da una giuria tecnica e verranno votati anche dagli utenti della rete. In palio tre gift card (due da 500 euro e una da 300 euro) per i migliori tre video.

Breaking News
Fatti e protagonisti dal 1° al 7 dicembre 2018

NOTA E REGIONI

L'Espresso
Fatti e protagonisti

San Marino: il sindaco si dimette
La notizia è stata annunciata dal sindaco di San Marino, Roberto Ciampi, che ha annunciato la sua dimissione dal carica di sindaco della città di San Marino. Ciampi ha lavorato per 12 anni alla guida della città, che ha governato con un'alternanza di partiti. La notizia è stata annunciata durante una conferenza stampa.

Il governo di Cospa
L'Unione di Centro (Udc) ha annunciato la sua adesione al governo di coalizione guidato da Giuseppe Conte. Il governo è formato da Udc, Lega, Fratelli d'Italia, Forza Italia, Partito Democratico, Movimento 5 Stelle, e Nuovo Centro-Sinistra.

Gran Fesa di Tacchino Nazionale al Forno
Capolavoro Italiano. **NEGRİ**

L'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) lancia un contest rivolto ai giovani videomaker

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi), in collaborazione con l'Unione nazionale consumatori (Unc) lancia il contest 'Pubblicitario per un giorno'. L'iniziativa rientra nella campagna 'Salumi e carne suina: energia che è un piacere', un progetto di informazione e promozione realizzato con il contributo di Mipaaf e Ismea. Il contest si rivolge agli studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università e mira a sviluppare l'aspetto creativo con la produzione di mini-video pubblicitari. I filmati, della durata massima di 2 minuti, dovranno comunicare i messaggi chiave della campagna e avranno per oggetto uno a scelta dei prodotti/categorie previsti: carne suina e salumi. I lavori devono essere inviati entro e non oltre il 31 gennaio 2019. Saranno valutati da una giuria tecnica e verranno votati anche dagli utenti della rete. In palio tre gift card (due da 500 euro e una da 300 euro) per i migliori tre video.



065467

Ragguagliami

"ABBIAMO IL VIZIO DI RACCONTARE COSE"

Società Tv, Musica e Spettacolo Lifestyle Interviste Cucina INFO BLOG ▾

IVSI e UNC, "Pubblicitario per un giorno": il contest sui salumi e sulla carne suina

18 GENNAIO 2019 DA REDAZIONE RAGGUAGLIAMI

"Pubblicitario per un giorno": il contest sui salumi e sulla carne suina rivolto agli studenti delle scuole superiori di 11° grado e delle Università, premierà i mini-video più originali e creativi. Coinvolte 2986 scuole superiori e 80 Università.



R o m a , 1 8 gennaio 2019.

Comunicato

UNC - Siamo al rush finale per 'Pubblicitario per un giorno', il contest promosso dall'Istituto Valorizzazione

Salumi Italiani (IVSI), in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori (UNC), che si rivolge agli studenti delle scuole superiori di tutta Italia e alle Università e che **termina il 15 febbraio**. In cosa consiste? Gli studenti dovranno realizzare un **mini-video pubblicitario** della durata massima di 2 minuti che dovrà affrontare i messaggi chiave della campagna che sono: **Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.**

Ragguagliami sui Social



Aggressione fascista a due giornalisti de L'Espresso: Avanguardia Nazionale e il capo di Forza Nuova sotto accusa



di Chiara Moccia

Spinte, schiaffi, pesanti minacce e costretti a consegnare cellulari, schede di memoria e addirittura i documenti. I giornalisti de L'Espresso Paolo Marchetti (fotografo) e Federico Marconi (cronista) stavano documentando una manifestazione organizzata da Avanguardia Nazionale, movimento che non dovrebbe esistere, in quanto ritenuto eversivo negli anni '70. [Continua »](#)

"Il ritorno di Mary Poppins", a Londra il tour nei luoghi del film



di Elisabetta Corsi

Per gli appassionati delle storie e dei film tratti dai libri di P.L. Travers, ma in generale per tutti i turisti che vogliono dare una "spolverata di zucchero" al loro soggiorno nella capitale britannica, è possibile effettuare visite nei luoghi del film, girato a Londra e calarsi nei panni dei personaggi camminando per le stesse vie. Tutti i dettagli. [Continua »](#)

Giovani, la generazione

L'iniziativa rientra nella campagna **'Salumi e carne suina: energia che è un piacere'** un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

"Il video è ormai diventato lo strumento preferito del mondo giovanile. I dati forniti da YouTube, la principale piattaforma di video sharing, indicano che ogni mese accedono oltre 1,9 miliardi di utenti e ogni giorno i visitatori guardano oltre un miliardo di ore di video, generando miliardi di visualizzazioni. Questi sono numeri che registrano più di una tendenza, sono un nuovo modo di intendere la relazione con i media" ha affermato **Monica Malvasi**, Direttore dell'IVSI.

"L'educazione ai consumatori parte dai più giovani soprattutto quando riguarda le abitudini alimentari. Per questo ci teniamo a questa iniziativa rivolta alle scuole, che coinvolge gli studenti parlando il loro linguaggio, quello appunto dei video. Oggi purtroppo soprattutto in campo alimentare non mancano le fake news che rischiano di sedimentarsi nell'opinione collettiva creando grossi danni ai consumatori e all'industria: i ragazzi di oggi sono giovani consumatori ed è nostro dovere informarli adeguatamente affinché compiano scelte consapevoli oggi e in futuro", ha affermato **Massimiliano Dona**, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori.

I lavori dovranno essere inviati entro e **non oltre il 15 febbraio 2019** e, oltre ad essere valutati da una giuria tecnica, verranno votati anche dagli utenti della rete.

Dal **18 febbraio al 28 febbraio 2019** gli elaborati ritenuti idonei al **concorso saranno caricati sui canali social di IVSI** (Salumiamo di Facebook e Salumiamo Tv su YouTube) per essere votati dal pubblico social. L'elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio "voto del pubblico". I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma: in palio, tre gift card (due da 500 € e una da 300 €).

Maggiori dettagli sul contest e la campagna si possono trovare nella pagina dell'evento su Facebook <https://www.facebook.com/events/2469175273110232/>

La Campagna "Salumi e carne suina: energia che è 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, anche attraverso l'iniziativa 'Pubblicitario per un giorno', ci sono 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, quali le produzioni DOP e IGP.

che non c'è



di **Marco Marchesini**

Dove si dirige un Paese che non punta e non si fida e non capisce i propri giovani, ovvero il proprio futuro? Osserviamo il disagio di migliaia di giovani che vogliono lavorare, emanciparsi, fare, ma sono impossibilitati da un sistema che non li considera ed anzi, a volte sembra tagliarli fuori del tutto. **Continua»**

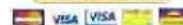
Cosa stai cercando?

Cerca



Sostienici

Donazione



AL VIA 'PUBBLICITARIO PER UN GIORNO', UN CONTEST VIDEO PROMOSSO DALL'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI I

L'iniziativa, in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori, è rivolta agli studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università e premierà i mini-video più originali e creativi. I messaggi chiave che dovrà trasmettere la campagna sono: qualità e sicurezza della filiera suinicola, tradizione e gusto in tavola, l'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica, carne suina e salumi nella dieta mediterranea. Siamo al rush finale per 'Pubblicitario per un giorno', il contest promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori (UNC), che si rivolge agli studenti delle scuole superiori di tutta Italia e alle Università e che termina il 15 febbraio. Gli studenti dovranno realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che dovrà affrontare i messaggi chiave della campagna che sono: qualità e sicurezza della filiera suinicola; tradizione e gusto in tavola; l'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; carne suina e salumi nella dieta mediterranea.

L'iniziativa rientra nella campagna 'Salumi e carne suina: energia che è un piacere' un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

“Il video è lo strumento preferito del mondo web e i giovani, sono fra i più attivi, sia quando si tratta di produrre video, che quando si tratta di guardarli. I dati forniti da YouTube, la principale piattaforma di video sharing, indicano che ogni mese accedono alla piattaforma oltre 1,9 miliardi di utenti e ogni giorno i visitatori guardano oltre un miliardo di ore di video, generando miliardi di visualizzazioni. Questi sono numeri che registrano più di una tendenza, sono un nuovo modo di intendere la relazione con i media, facendo diventare gli utenti stessi, dei comunicatori attivi” ha affermato Monica Malvasi, Direttore dell'IVSI.

“L'educazione ai consumatori parte dai più giovani soprattutto quando riguarda le abitudini alimentari. Per questo ci teniamo a questa iniziativa rivolta alle scuole, che coinvolge gli studenti parlando il loro linguaggio, quello appunto dei video. Oggi purtroppo soprattutto in campo alimentare non mancano le fake news che rischiano di sedimentarsi nell'opinione collettiva creando grossi danni ai consumatori e all'industria: i ragazzi di oggi sono giovani consumatori ed è nostro dovere informali adeguatamente affinché compiano scelte consapevoli oggi e in futuro”, ha affermato Massimiliano Dona, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori.

Per questo, il nostro progetto chiede la partecipazione dei giovani, per intercettare la loro creatività, la voglia di esprimersi attraverso lo strumento del video, costruendo il messaggio nel modo più facilmente comprensibile dai propri coetanei. Non ci sono regole stilistiche da rispettare, per i video da presentare in gara. Ognuno sceglierà gli elementi che riterrà più utili per far arrivare i contenuti della campagna, in maniera innovativa ed efficace, immaginando di parlare al grande pubblico. I lavori devono essere inviati entro e non oltre il 15 febbraio 2019 e, oltre ad essere valutati da una giuria tecnica, verranno votati anche dagli utenti in rete.

Dal 18 al 28 febbraio 2019 gli elaborati ritenuti idonei al concorso saranno caricati sui canali social di IVSI (SalumiAmo su Facebook e SalumiAmoTv su Youtube) per essere votati dal pubblico social. L'elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio “voto del pubblico”, mentre il migliore elaborato delle scuole superiori e quello del mondo universitario, saranno scelti dalla giuria di tecnici. I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma: in palio, tre gift card (due da 500 € e una da 300 €).

Maggiori dettagli sul contest e la campagna si possono trovare nella pagina dell'evento su Facebook o sul sito dell'UNC, alla pagina dedicata all'iniziativa.



Fondazione per la protezione e la valorizzazione dei prodotti DOP IGP STG

NOTIZIE

21 GENNAIO 2019

ASSICA | ISMEA | IVSI | MIPAAFT | PRODOTTI A BASE DI CARNE | SALAME DI VARZI DOP

SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP | SALUMI PIACENTINI DOP



Video maker di tutta Italia fatevi sotto: è arrivato il concorso che fa per voi!

"Pubblicitario per un giorno": il contest video su salumi e carne suina rivolto agli studenti delle scuole superiori di 11° grado e delle Università, premierà i mini-video più originali e creativi

Coinvolte circa 3000 scuole superiori e 80 Università

Milano 18 gennaio 2019 – Siamo al rush finale per **'Pubblicitario per un giorno'**, il contest promosso dall'**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)**, in collaborazione con l'**Unione Nazionale Consumatori (UNC)**, che si rivolge agli studenti delle scuole superiori di tutta Italia e alle Università e che termina il 15 febbraio. In cosa consiste? Gli studenti dovranno realizzare un **mini-video pubblicitario** della durata massima di 2 minuti che dovrà affrontare i messaggi chiave della campagna che sono: **Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.**

L'iniziativa rientra nella campagna **'Salumi e carne suina: energia che è un piacere'** un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

"Il video è lo strumento preferito del mondo web e i giovani, sono fra i più attivi, sia quando si tratta di produrre video, che quando si tratta di guardarli. I dati forniti da YouTube, la principale piattaforma di video sharing, indicano che ogni mese accedono alla piattaforma oltre 1,9 miliardi di utenti e ogni giorno i visitatori guardano oltre un miliardo di ore di video, generando miliardi di visualizzazioni. Questi sono numeri che registrano più di una tendenza, sono un nuovo modo di intendere la relazione con i media, facendo diventare gli utenti stessi, dei comunicatori attivi" ha affermato **Monica Malvasi**, Direttore dell'IVSI.

"L'educazione ai consumatori parte dai più giovani soprattutto quando riguarda le abitudini alimentari. Per questo ci teniamo a questa iniziativa rivolta alle scuole, che coinvolge gli studenti parlando il loro linguaggio, quello appunto dei video. Oggi purtroppo soprattutto in campo alimentare non mancano le fake news che rischiano di sedimentarsi nell'opinione collettiva creando grossi danni ai consumatori e all'industria: i ragazzi di oggi sono giovani consumatori ed è nostro dovere informarli adeguatamente affinché compiano scelte consapevoli oggi e in futuro", ha affermato **Massimiliano Dona**, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori.

Per questo, il nostro progetto chiede la partecipazione dei giovani, per intercettare la loro creatività, la voglia di esprimersi attraverso lo strumento del video, costruendo il messaggio nel modo più facilmente comprensibile dai propri coetanei.

Lo stile, lo scenario, l'ambientazione...tutto può essere scelto a piacimento dai ragazzi: non ci sono regole stilistiche da rispettare, per i video da presentare in gara. Ognuno sceglierà gli elementi che riterrà più utili per far arrivare i contenuti della campagna, in maniera innovativa ed efficace, immaginando di parlare al grande

SEGUICI SU



SAVE THE DATE



22 GENNAIO 2019

Qualivita, CSQA e IPZS presentano al SIGEP il "passaporto digitale" del Cioccolato di Modica IGP

QUALIVITA CHANNEL



14 DICEMBRE 2018

RAI TGI Economia - Rapporto Ismea Qualivita 2018

COMUNICATI STAMPA



30 GENNAIO 2019

TGI-VideoChat con Qualivita sulle DOP IGP

pubblico.

I lavori devono essere inviati entro e **non oltre il 15 febbraio 2019** e, oltre ad essere valutati da una giuria tecnica, verranno votati anche dagli utenti in rete.

Dal **18 febbraio al 28 febbraio 2019** gli elaborati ritenuti idonei al **concorso saranno caricati sui canali social di IVSI** (*SalumiAmo* su Facebook e *SalumiAmoTv* su Youtube) per essere votati dal pubblico social. L'elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio "voto del pubblico", mentre il migliore elaborato delle scuole superiori e quello del mondo universitario, saranno scelti dalla giuria di tecnici.

I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma: in palio, tre gift card (due da 500 € e una da 300 €).

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, anche attraverso l'iniziativa 'Pubblicitario per un giorno', ci sono 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, quali le produzioni DOP e IGP.

Fonte: **Ufficio stampa IVSI**

 **VAI ALLA SCHEDA PRODOTTO**

[Salamini Italiani alla Cacciatora DOP →](#)

[Salame di Varzi DOP →](#)

Condividi      

PARTNER



NEWS & APPROFONDIMENTI / NEWS / NOTIZIE / VIDEO MAKER DI TUTTA ITALIA FATEVI SOTTO: È ARRIVATO IL CONCORSO CHE FA PER VOI!

AGROALIMENTARE AICIG
ALIMENTAZIONE BIOLOGICO
COMUNICAZIONE CONSORTIUM
CONSORZI DI TUTELA CONSUMI
CONTRAFFAZIONE CONTROLLI
CSQA CULTURA E-COMMERCE
EXPO 2015 EXPORT FEDERDOC
FOOD ECONOMY INNOVAZIONE
INTERNAZIONALIZZAZIONE
ITALIAN SOUNDING
LEGISLAZIONE MADE IN ITALY
MARKETING MARKETING
DIGITALE MIPA AF NUOVE IGP
ORGANIZZAZIONI PROMOZIONE
QUALIVITA RICERCA
SOSTENIBILITA' STREETFOOD
TUTELA UNIONE EUROPEA
VALORITALIA WINE ECONOMY

RECENT POSTS

Video maker di tutta Italia fatevi sotto: è arrivato il concorso che fa per voi!
21 GENNAIO 2019

Un 2019 di crescita. Origin Italia, il presidente Baldrighi: «Con nuovo statuto porte aperte a salumi e formaggi»
20 GENNAIO 2019

Frascati DOP: vendemmia 2018 Quantità contenuta a fronte di un aumento di qualità e consumi
18 GENNAIO 2019

Difendere la qualità. Consorzio Aceto Balsamico di Modena IGP, il DG Desimoni: «Urge salto di qualità per raccontare le nostre eccellenze»
18 GENNAIO 2019

Slalom goloso tra le migliori Fontine DOP d'Alpeggio
18 GENNAIO 2019

FOLLOW US ON TWITTER



FOLLOW US ON FACEBOOK





Il video contest, "Pubblicitario per un giorno", al rush finale

Promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, rivolto agli studenti delle scuole superiori di 11° grado e delle Università, premierà i mini-video più originali e creativi

di Silvia Armati

Ultima Modifica: 18/01/2019

Siamo al rush finale per 'Pubblicitario per un giorno', il video contest promosso dall'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi), in collaborazione con l'Unione nazionale consumatori (UNC), che si rivolge agli studenti delle scuole superiori di tutta Italia e alle Università.

Il contest termina il 15 febbraio

In cosa consiste?

Gli studenti dovranno realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che dovrà affrontare i messaggi chiave della campagna che sono: Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.

L'iniziativa rientra nella **campagna 'Salumi e carne suina: energia che è un piacere'** un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il **contributo del Ministero del Mipaaf e dell' Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare.**

"Il video è lo strumento preferito del mondo web e i giovani, sono fra i più attivi, sia quando si tratta di produrre video, che quando si tratta di guardarli. I dati forniti da YouTube, la principale piattaforma di video sharing, indicano che ogni mese accedono alla piattaforma oltre 1,9 miliardi di utenti e ogni

giorno i visitatori guardano oltre un miliardo di ore di video, generando miliardi di visualizzazioni. Questi sono numeri che registrano più di una tendenza, sono un nuovo modo di intendere la relazione con i media, facendo diventare gli utenti stessi, dei comunicatori attivi" ha affermato **Monica Malvasi**, Direttore dell'Ivsi.

"L'educazione ai consumatori parte dai più giovani soprattutto quando riguarda le abitudini alimentari. Per questo ci teniamo a questa iniziativa rivolta alle scuole, che coinvolge gli studenti parlando il loro linguaggio, quello appunto dei video. Oggi purtroppo soprattutto in campo alimentare non mancano le fake news che rischiano di sedimentarsi nell'opinione collettiva creando grossi danni ai consumatori e all'industria: i ragazzi di oggi sono giovani consumatori ed è nostro dovere informarli adeguatamente affinché compiano scelte consapevoli oggi e in futuro", ha affermato **Massimiliano Dona**, Presidente dell'Unione nazionale consumatori.

Per questo, il nostro progetto chiede la partecipazione dei giovani, per intercettare la loro creatività, la voglia di esprimersi attraverso lo strumento del video, costruendo il messaggio nel modo più facilmente comprensibile dai propri coetanei.

Lo stile, lo scenario, l'ambientazione...tutto può essere scelto a piacimento dai ragazzi: non ci sono regole stilistiche da rispettare, per i video da presentare in gara. Ognuno sceglierà gli elementi che riterrà più utili per far arrivare i contenuti della campagna, in maniera innovativa ed efficace, immaginando di parlare al grande pubblico.

I lavori devono essere inviati entro e non oltre il 15 febbraio 2019 e, oltre ad essere valutati da una giuria tecnica, verranno votati anche dagli utenti in rete



Dal 18 febbraio al 28 febbraio 2019 gli elaborati ritenuti idonei al concorso saranno caricati sui canali social di Ivsi (SalumiAmo su Facebook e SalumiAmoTv su Youtube) per essere votati dal pubblico social. L'elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio "voto del pubblico", mentre il migliore elaborato delle scuole superiori e quello del mondo universitario, saranno scelti dalla giuria di tecnici.

I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma: in palio, tre gift card (due da 500 € e una da 300 €).

La Campagna 'Salumi e carne suina: energia che è 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, anche attraverso l'iniziativa 'Pubblicitario per un giorno', ci sono 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, quali le produzioni Dopo e Igp.**

Condividi L'Articolo



L'Autore

Silvia Armati
Redattore



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano



[Concessionaria Pubblicitaria](#)
[Redazione](#)

Iscriviti alla nostra newsletter

Il Nostro Network

[Sfizioso](#)
[Saporie](#)

[Compagnia degli chef](#)
[Via Bagutta](#)

Alzaia Naviglio Pavese 52, 20143 Milano | Tel. 02.83998453 | redazione@informacibo.it [Informativa Cookies](#) [Privacy](#)



UNC
UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI

La prima associazione di consumatori in Italia.



Newsletter

CHI SIAMO

ARGOMENTI

AREA STAMPA

ISCRIVITI

RECLAMA

Cerca

Home > Comunicati Stampa > ALIMENTAZIONE: un contest su salumi e carne suina rivolto agli studenti

ALIMENTAZIONE: un contest su salumi e carne suina rivolto agli studenti

[commenta](#) | [iscriviti alla newsletter](#) | [pdf](#)

Comunicato stampa Unione Nazionale Consumatori

“Pubblicitario per un giorno”: il concorso video su salumi e carne suina rivolto agli studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università, premierà i mini-video più originali e creativi. Coinvolte circa 3000 scuole superiori e 80 Università.

Roma, 18 gennaio 2019 – Siamo al rush finale per ‘Pubblicitario per un giorno’, il contest promosso dall’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), in collaborazione con l’Unione Nazionale Consumatori (UNC), che si rivolge agli studenti delle scuole superiori di tutta Italia e alle Università e che termina il 15 febbraio. In cosa consiste? Gli studenti dovranno realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che dovrà affrontare i messaggi chiave della campagna che sono: **Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L’importanza dell’equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.**

L’iniziativa rientra nella campagna ‘Salumi e carne suina: energia che è un piacere’ un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

“Il video è lo strumento preferito del mondo web e i giovani, sono fra i più attivi, sia quando si tratta di produrre video, che quando si tratta di guardarli. I dati forniti da YouTube, la principale piattaforma di video sharing, indicano che ogni mese accedono alla piattaforma oltre 1,9 miliardi di utenti e ogni giorno i visitatori guardano oltre un miliardo di ore di video, generando miliardi di visualizzazioni. Questi sono numeri che registrano più di una tendenza, sono un nuovo modo di intendere la relazione con i media, facendo diventare gli utenti stessi, dei comunicatori attivi” ha affermato **Monica Malavasi**, Direttore dell’IVSI.

“L’educazione ai consumatori parte dai più giovani soprattutto quando riguarda le abitudini alimentari. Per questo ci teniamo a questa iniziativa rivolta alle scuole, che coinvolge gli studenti parlando il loro linguaggio, quello appunto dei video. Oggi purtroppo soprattutto in campo alimentare non mancano le fake news che rischiano di sedimentarsi nell’opinione collettiva creando grossi danni ai consumatori e all’industria: i ragazzi di oggi sono giovani consumatori ed è nostro dovere informali adeguatamente affinché compiano scelte consapevoli oggi e in futuro”, ha affermato **Massimiliano Dona**, Presidente dell’Unione Nazionale Consumatori.

Per questo, il nostro progetto chiede la partecipazione dei giovani, per intercettare la loro creatività, la voglia di esprimersi attraverso lo strumento del video, costruendo il messaggio nel modo più facilmente comprensibile dai propri coetanei.

Lo stile, lo scenario, l’ambientazione... tutto può essere scelto a piacimento dai ragazzi: non ci sono regole stilistiche da rispettare, per i video da presentare in gara. Ognuno sceglierà gli elementi che riterrà più utili per far arrivare i contenuti della campagna, in maniera innovativa ed efficace,

Parliamo di...

- Acquisti e E-commerce
- Alimentazione e Sicurezza
- Auto e Moto
- Banche e Poste
- Casa e Elettrodomestici
- Elettricità e Gas
- Privacy e Call center
- Salute e Benessere
- Telefonia e Internet
- Televisione e Pay TV
- Truffe e Raggiri
- Turismo e Trasporti

immaginando di parlare al grande pubblico.

I lavori devono essere inviati entro e **non oltre il 15 febbraio 2019** e, oltre ad essere valutati da una giuria tecnica, verranno votati anche dagli utenti in rete.

Dal **18 febbraio al 28 febbraio 2019** gli elaborati ritenuti idonei al **concorso saranno caricati sui canali social di IVSI** (*SalumiAmo* su Facebook e *SalumiAmoTv* su Youtube) per essere votati dal pubblico social. L'elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio "voto del pubblico", mentre il migliore elaborato delle scuole superiori e quello del mondo universitario, saranno scelti dalla giuria di tecnici.

I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma: in palio, tre gift card (due da 500 € e una da 300 €).

Maggiori dettagli sul contest e la campagna si possono trovare nella [pagina dell'evento su Facebook](#) o sul sito dell'UNC, alla pagina dedicata all'iniziativa: **Salumi e carne suina: partecipa al contest "Pubblicitario per un giorno"**.

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, anche attraverso l'iniziativa 'Pubblicitario per un giorno', ci sono 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, quali le produzioni DOP e IGP.

[commenta](#) | [iscriviti alla newsletter](#) | [pdf](#)

Vuoi commentare l'articolo? Usa questo spazio.

I commenti per questa discussione sono attualmente chiusi.

Potrebbe interessarti anche...

Salumi e carne suina: partecipa al contest "Pubblicitario per un giorno"

23/11/2018 - Articolo

Le aziende rispondono su... svezamento e carne bianca

30/03/2018 - Articolo

Le aziende rispondono su... svezamento e carne bianca

04/04/2018 - Articolo

I nostri consigli



Che cos'è e come richiedere il Bonus sociale di luce, acqua e gas.

Testati per te



Console di gioco: come orientarsi tra i modelli di ottava generazione.

Le nostre campagne

Le nostre campagne

Comunicati Stampa

ALIMENTAZIONE: un contest su salumi e carne suina rivolto agli studenti

18/01/2019 14.44

TRASPORTI: aeroporto Linate chiuso, ma si vendono biglietti

18/01/2019 9.42

TRASPORTI: no ad una tariffa unica annua per autostrade

14/01/2019 19.19

ANTITRUST: vittoria Unc, multa da 500

Ultimo: Premio Agorà: aperte le iscrizioni fino al 15 aprile



SPOTandWEB

20% di sconto

fino al 30/06/2020

+

altri 6 mesi di prezzo bloccato.

APPROFITTA

Condizioni economiche su enigasoluce.com

Premi Primopiano

Video maker di tutta Italia fatevi sotto: è arrivato il concorso che fa per voi!

Questa notizia piace a 392 lettori

18 gennaio 2019



"Pubblicitario per un giorno": il contest video su salumi e carne suina rivolto agli studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università, premierà i mini-video più originali e creativi

Siamo al rush finale per 'Pubblicitario per un giorno', il contest promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori (UNC), che si rivolge agli studenti delle scuole superiori di tutta Italia e alle Università e che termina il 15 febbraio. In cosa consiste? Gli studenti dovranno realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che dovrà affrontare i messaggi chiave della campagna che sono: Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.

Learn Anything

Thousands of Top Courses to Choose From

Start learning today

iscriviti
alla nostra

NEWSLETTER

Learn Anything

Thousands of Top Courses to Choose From

Start learning today

I più letti nelle 24 ore

Analisi competitor: R 101 vs Radio Montecarlo

L'iniziativa rientra nella campagna 'Salumi e carne suina: energia che è un piacere' un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

"Il video è lo strumento preferito del mondo web e i giovani, sono fra i più attivi, sia quando si tratta di produrre video, che quando si tratta di guardarli. I dati forniti da YouTube, la principale piattaforma di video sharing, indicano che ogni mese accedono alla piattaforma oltre 1,9 miliardi di utenti e ogni giorno i visitatori guardano oltre un miliardo di ore di video, generando miliardi di visualizzazioni. Questi sono numeri che registrano più di una tendenza, sono un nuovo modo di intendere la relazione con i media, facendo diventare gli utenti stessi, dei comunicatori attivi" ha affermato **Monica Malvasi**, Direttore dell'IVSI.

"L'educazione ai consumatori parte dai più giovani soprattutto quando riguarda le abitudini alimentari. Per questo ci teniamo a questa iniziativa rivolta alle scuole, che coinvolge gli studenti parlando il loro linguaggio, quello appunto dei video. Oggi purtroppo soprattutto in campo alimentare non mancano le fake news che rischiano di sedimentarsi nell'opinione collettiva creando grossi danni ai consumatori e all'industria: i ragazzi di oggi sono giovani consumatori ed è nostro dovere informarli adeguatamente affinché compiano scelte consapevoli oggi e in futuro", ha affermato **Massimiliano Dona**, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori.

Per questo, il nostro progetto chiede la partecipazione dei giovani, per intercettare la loro creatività, la voglia di esprimersi attraverso lo strumento del video, costruendo il messaggio nel modo più facilmente comprensibile dai propri coetanei.

Lo stile, lo scenario, l'ambientazione...tutto può essere scelto a piacimento dai ragazzi: non ci sono regole stilistiche da rispettare, per i video da presentare in gara. Ognuno sceglierà gli elementi che riterrà più utili per far arrivare i contenuti della campagna, in maniera innovativa ed efficace, immaginando di parlare al grande pubblico.

I lavori devono essere inviati entro e non oltre il **15 febbraio 2019** e, oltre ad essere valutati da una giuria tecnica, verranno votati anche dagli utenti in rete.

Dal **18 febbraio al 28 febbraio 2019** gli elaborati ritenuti idonei al concorso saranno caricati sui canali social di IVSI (*SalumiAmo* su Facebook e *SalumiAmoTv* su Youtube) per essere votati dal pubblico social. L'elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio "voto del pubblico", mentre il migliore elaborato delle scuole superiori e quello del mondo universitario, saranno scelti dalla giuria di tecnici.

I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma: in palio, tre gift card (due da 500 € e una da 300 €).

Maggiori dettagli sul contest e la campagna si possono trovare nella pagina dell'evento su Facebook <https://www.facebook.com/events/2469175273110232/> o sul sito dell'UNC, alla pagina dedicata all'iniziativa: <https://www.consumatori.it/alimentazione/salumi-carne-suina-energia-piacere/>.

#brevi

#brevi del 21 gennaio



Radio 105 celebra i 20 anni dello Lo Zoo di 105 con una campagna ADV



On air lo spot TV di GNV con gli sconti per l'estate



Bob Sinclar remixa Vecchia Romagna con Armando Testa



Nuovo spot di Peugeot 208 con Stefano Accorsi



Nosy Be, l'isola dei profumi del Madagascar

Pubblicità 4w



Snella in 3 settimane
 Ha scoperto come smaltire il grasso senza diete.

Scopri >>



E.ON SoleSmart
 Risparmio e sostenibilità con il fotovoltaico di E.ON

Scopri di più



Vuoi migliorare l'udito?
 Un metodo semplice che rigenera le cellule acustiche.

Scopri come!

I più letti della settimana



Publicità sanitaria, cosa cambia con la finanziaria 2019



Nuovo spot di Peugeot 208 con

Milano Post

Quotidiano di informazione e cultura

[Milano](#)[Cronaca](#)[Politica](#)[Lombardia](#)[Economia E Diritto](#)[Esteri](#)[Scienza E Salute](#)[Cultura E Spettacolo](#)[Sport](#)

Concorso Per Studenti: Diventa "Pubblicitario Per Un Giorno"

Cultura E Spettacolo

19 Gennaio 2019 | Michelangelo Bonessa | Leave A Comment

Siamo al rush finale per 'Pubblicitario per un giorno', il contest promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori (UNC), che si rivolge agli studenti delle scuole superiori di tutta Italia e alle Università e che termina il 15 febbraio. In cosa consiste? Gli studenti dovranno realizzare un **mini-video pubblicitario** della durata massima di 2 minuti che dovrà affrontare i messaggi chiave della campagna che sono: **Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.**

L'iniziativa rientra nella campagna 'Salumi e carne suina: energia che è un piacere' un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

"Il video è lo strumento preferito del mondo web e i giovani, sono fra i più attivi, sia quando si tratta di produrre video, che quando si tratta di guardarli. I dati forniti da YouTube, la principale piattaforma di video sharing, indicano che ogni mese accedono alla piattaforma oltre 1,9 miliardi di utenti e ogni giorno i visitatori guardano oltre un miliardo di ore di video, generando miliardi di visualizzazioni. Questi sono numeri che registrano più di una tendenza, sono un nuovo modo di intendere la relazione con i media, facendo diventare gli utenti stessi, dei comunicatori attivi" ha affermato **Monica Malvasi**, Direttore dell'IVSI.

"L'educazione ai consumatori parte dai più giovani soprattutto quando riguarda le abitudini alimentari. Per questo ci teniamo a questa iniziativa rivolta alle scuole, che coinvolge gli studenti parlando il loro linguaggio, quello appunto dei video. Oggi purtroppo soprattutto in campo alimentare non mancano le fake news che rischiano di sedimentarsi nell'opinione collettiva creando grossi danni ai consumatori e all'industria: i ragazzi di oggi sono giovani consumatori ed è nostro dovere informarli adeguatamente affinché compiano scelte consapevoli oggi e in futuro", ha affermato **Massimiliano Dona**, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori.

Per questo, il nostro progetto chiede la partecipazione dei giovani, per intercettare la loro creatività, la voglia di esprimersi attraverso lo strumento del video, costruendo il messaggio nel modo più facilmente comprensibile dai propri coetanei.

Lo stile, lo scenario, l'ambientazione...tutto può essere scelto a piacimento dai ragazzi: non ci sono regole stilistiche da rispettare, per i video da presentare in gara. Ognuno sceglierà gli elementi che riterrà più utili per far arrivare i contenuti della campagna, in maniera innovativa ed efficace, immaginando di parlare al grande pubblico.

I lavori devono essere inviati entro e **non oltre il 15 febbraio 2019** e, oltre ad essere valutati da una giuria tecnica, verranno votati anche dagli utenti in rete.

Dal **18 febbraio al 28 febbraio 2019** gli elaborati ritenuti idonei al **concorso saranno caricati sui canali social di IVSI** (*SalumiAmo* su Facebook e *SalumiAmoTv* su Youtube) per essere votati dal pubblico social. L'elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio "voto del pubblico", mentre il migliore elaborato delle scuole superiori e quello del mondo universitario, saranno scelti dalla giuria di tecnici.

I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma: in palio, tre gift card (due da 500 € e una da 300 €).

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, anche attraverso l'iniziativa 'Pubblicitario per un giorno', ci sono 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, quali le produzioni DOP e IGP.



Michelangelo Bonessa

MI piace

Tweet

◀ I grandiosi risultati ...

Majorino pro migran...

CONCORSI

“Pubblicitario per un giorno”, il contest video su salumi e carne suina rivolto agli studenti

Siamo al rush finale per “Pubblicitario per un giorno”, contest promosso dall’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi), in

collaborazione con l’Unione Nazionale Consumatori (Unc), che si rivolge agli studenti delle scuole superiori di tutta Italia e alle

Università e che termina il 15 febbraio. Gli studenti dovranno realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che dovrà affrontare i messaggi chiave della campagna: qualità e sicurezza della filiera suinicola, tradizione e gusto in tavola, l’importanza dell’equilibrio fra alimentazione e attività fisica, carne suina e salumi nella dieta medi-

terranea. L’iniziativa rientra nella campagna “Salumi e carne suina: energia che è un piacere” un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di Ismea - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare. L’elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio “voto del pubblico”, mentre il migliore elaborato delle scuole superiori e quello del mondo universitario, saranno scelti dalla giuria di tecnici.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

'PUBBLICITARIO PER UN GIORNO': RIVOLTO AGLI STUDENTI DELLE SCUOLE SUPERIORI E ALLE UNIVERSITÀ

Aperto il contest video di IVSI per promuovere salumi e carne suina

Rush finale per 'Pubblicitario per un giorno', il contest promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori (UNC), che si rivolge agli studenti delle scuole superiori di tutta Italia e alle Università e che termina il 15 febbraio. Gli studenti dovranno realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che dovrà affrontare i messaggi chiave della campagna che sono: qualità e sicurezza della filiera suinicola; tradizione e gusto in tavola; l'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; carne suina e salumi nella dieta mediterranea. L'iniziativa rientra nella campagna 'Salumi e carne suina: energia che è un piacere', un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA Istituto di Servizi per il

Mercato Agricolo Alimentare. "Il video è lo strumento preferito del mondo web e i giovani, sono fra i più attivi, sia quando si tratta di produrre video, che quando si tratta di guardarli. I dati forniti da YouTube, la principale piattaforma di video sharing, indicano che ogni mese accedono alla piattaforma oltre 1,9 miliardi di utenti e ogni giorno i visitatori guardano oltre un miliardo di ore di video, generando miliardi di visualizzazioni" ha affermato **Monica Malavasi**, Direttore dell'IVSI. "L'educazione ai consumatori parte dai più giovani soprattutto quando riguarda le abitudini alimentari. Per questo ci teniamo a questa iniziativa rivolta alle scuole, che coinvolge gli studenti parlando il loro linguaggio, quello appunto dei video. Oggi

putroppo soprattutto in campo alimentare non mancano le fake news che rischiano di sedimentarsi nell'opinione collettiva creando grossi danni ai consumatori e all'industria", ha affermato **Massimiliano Dona**, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori. I lavori devono essere inviati entro e non oltre il 15 febbraio 2019 e, oltre ad essere valutati da una giuria tecnica, verranno votati anche dagli utenti in rete. Dal 18 febbraio al 28 febbraio 2019 gli elaborati ritenuti idonei al concorso saranno caricati sui canali social di IVSI (SalumiAmo su Facebook e SalumiAmoTv su YouTube) per essere votati dal pubblico social. L'elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio 'voto del pubblico', mentre il migliore elaborato delle scuole superiori e quello del mondo universitario, saranno scelti dalla giuria di tecnici. I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma: in palio, tre gift card (due da 500 euro e una da 300 euro).





Non riceve alcun finanziamento pubblico

Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

Email

Password

Accedi

Reimposta password

[Home](#)
[Notizie](#)
[Video](#)
[Abbonamenti](#)
[Contattaci](#)

 Cerca in Notizie...

Home ► Salumi e carni

Al via un contest per creare uno spot su salumi e carne suina

“Pubblicitario per un giorno” coinvolge 2986 scuole superiori e 80 università



Il concorso per gli studenti di superiori e università premierà gli spot e video più originali e creativi.

Siamo al rush finale per 'Pubblicitario per un giorno', il contest promosso dall'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi), in collaborazione con l'Unione nazionale consumatori (Unc), che si rivolge agli studenti delle scuole superiori alle università e che termina il 15 febbraio. Gli studenti dovranno realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che dovrà affrontare i messaggi chiave della campagna: qualità e sicurezza della filiera suinicola; tradizione e gusto in tavola; l'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; carne suina e salumi nella dieta mediterranea.

L'iniziativa rientra nella campagna 'Salumi e carne suina: energia che è un piacere', un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del ministero delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo e di Ismea – Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare. "Il video è ormai diventato lo strumento preferito del mondo giovanile. I dati forniti da YouTube, la principale piattaforma di video sharing, indicano che ogni mese accedono oltre 1,9 miliardi di utenti e ogni giorno i visitatori guardano oltre un miliardo di ore di video, generando miliardi di visualizzazioni.

Questi sono numeri che registrano più di una tendenza, sono un nuovo modo di intendere la relazione con i media" ha affermato **Monica Malavasi**, direttore dell'Ivsi.

"L'educazione ai consumatori parte dai più giovani soprattutto quando riguarda le abitudini alimentari. Per questo ci teniamo a questa iniziativa rivolta alle scuole, che coinvolge gli studenti parlando il loro linguaggio, quello appunto dei video. Oggi purtroppo soprattutto in campo alimentare non mancano le fake news che rischiano di sedimentarsi nell'opinione collettiva creando grossi danni ai consumatori e all'industria: i ragazzi di oggi sono giovani consumatori ed è nostro dovere informarli adeguatamente affinché compiano scelte consapevoli oggi e in futuro", ha affermato **Massimiliano Dona**, presidente dell'Unione nazionale consumatori.

I lavori dovranno essere inviati entro e non oltre il 15 febbraio 2019. Oltre a essere valutati da una giuria tecnica, dal 18 febbraio al 28 febbraio 2019 gli elaborati ritenuti idonei al concorso saranno caricati sui canali social di Ivsi per essere votati dal pubblico social. L'elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio "voto del pubblico". I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma: in palio, tre gift card (due da 500 € e una da 300 €).

mtm - 6179

Roma, RM, Italia, 22/01/2019 09:10
© World Food Press Agency Srl

Salumi e carni



Questo sito contribuisce alla audience di



sale&pepe

RICETTE ▾

OCCASIONI SPECIALI ▾

SCUOLA DI CU ...



ABBONATI

Scopri: Vegetariano | Ricette sfiziose | Ricette light | Ricette veloci | Ricette facili | Vegano | Scuola di cucina | Top ricette | Speciali

home > news e eventi > news > a caccia di giovani video maker per promuovere i salumi italiani

A caccia di giovani video maker per promuovere i salumi italiani

I giovani video maker italiani sono chiamati a raccolta per partecipare al contest video "Pubblicitario per un giorno". Gli studenti delle scuole superiori e delle Università avranno tempo fino al 15 febbraio per presentare elaborati originali e creativi per promuovere i salumi del bel paese.



Disinfestazione microonde

Garanzia fino a 15 anni. Scegli tra diversi trattamenti. 50 anni di esperienza.

SEDIS CENTRO ANTITARLO

APRI

Ricette via mail

Iscriviti alla nostra newsletter per ricevere settimanalmente suggerimenti, consigli e ispirazioni.

Inserisci Email...

INVIA

contest_salumi

È giunto alla fase finale **Pubblicitario per un giorno** il video contest su [salumi](#) e carne suina rivolto agli studenti delle scuole superiori di II°

LEGGI ANCHE

grado e delle Università, che premierà i mini-video più originali e creativi. Il concorso è promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori (UNC) e rientra nella campagna **Salumi e carne suina: energia che è un piacere.**

I temi chiave della campagna

Entro il 15 febbraio gli studenti partecipanti dovranno inviare un breve video pubblicitario della durata massima di 2 minuti. **Qualità e sicurezza** della filiera suinicola, **tradizione e gusto** in tavola, l'importanza dell'**equilibrio fra alimentazione e attività fisica**, **carne suina e salumi** nella dieta mediterranea, sono i temi chiave che la campagna dovrà affrontare. L'iniziativa coinvolge circa 3000 scuole superiori e 80 Università.



SALUMI DI TRADIZIONE: IMPARARE A SCEGLIERLI E ABBINARLI

SALUMI PIÙ SANI CON MENO SALE, GRASSI E ADDITIVI



MORTADELLA, CONOSCIAMO MEGLIO IL PIÙ LUSSURIOSO DEI SALUMI

Perché un video contest

"Il video è lo strumento preferito del mondo web e i giovani, sono fra i più attivi, sia quando si tratta di produrre video, che quando si tratta di guardarli. I dati forniti da YouTube, la principale piattaforma di video sharing, indicano che ogni mese accedono alla piattaforma oltre 1,9 miliardi di utenti e ogni giorno i visitatori guardano oltre un miliardo di ore di video, generando miliardi di visualizzazioni. Questi sono numeri che registrano più di una tendenza, sono un nuovo modo di intendere la relazione con i media, facendo diventare gli utenti stessi, dei comunicatori attivi" ha affermato **Monica Malvasi**, Direttore dell'IVSI.

Contro le bufale che circolano in rete e per parlare lo stesso linguaggio dei consumatori più giovani il video è sicuramente lo strumento contemporaneo più efficace. I partecipanti non avranno nessun vincolo stilistico, potranno **dare libero sfogo alla creatività**, ma avranno il compito di trovare la chiave giusta per far arrivare in modo innovativo i messaggi della campagna a un pubblico più vasto possibile.

"L'educazione ai consumatori parte dai più giovani soprattutto quando riguarda le abitudini alimentari. Per questo ci teniamo a questa iniziativa rivolta alle scuole, che coinvolge gli studenti parlando il loro linguaggio, quello appunto dei video. Oggi purtroppo soprattutto in campo alimentare non mancano le fake news che rischiano di sedimentarsi nell'opinione collettiva creando grossi danni ai consumatori e all'industria: i ragazzi di oggi sono giovani consumatori ed è nostro dovere informarli adeguatamente affinché compiano scelte consapevoli oggi e in futuro", ha affermato **Massimiliano Dona**, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori.

Scadenze e premi in palio

I lavori devono essere inviati entro e non oltre il **15 febbraio 2019** (termine prorogato rispetto alla data iniziale del 31 gennaio). Saranno valutati da una giuria tecnica che sceglierà il migliore elaborato delle scuole superiori e quello del mondo universitario. **Dal 18 febbraio al 28 febbraio 2019** gli elaborati ritenuti idonei saranno caricati sui canali social di IVSI ([SalumiAmo su Facebook](#) e [SalumiAmoTv su Youtube](#)) per essere votati anche dal pubblico social. L'elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio "voto del pubblico". I dettagli dell'iniziativa si trovano anche sulla [pagina dedicata](#) sul sito dell'UNC. Il progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola è realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare. I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma. In palio **tre gift card**: due da 500 € e una da 300 €.

[Mariacristina Coppeto](#)

Febbraio 2019

CORRELATI

Utilizzando il nostro sito l'utente acconsente ai cookie in conformità con la Normativa sui Cookie. [Leggi Informativa](#)

Accetto

Powered by cookie-script.com

EventiOggi.net
Il portale italiano degli eventi

Home Lombardia Milano Milano città

Log in with Facebook



Five Services

PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

>> SCOPRI DI PIÙ

Evitate questi 5 alimenti

Intossicano il fegato

Questi alimenti causano stanchezza e grasso addominale

consiglidepurazione.com

APRI

Salumi italiani e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?

Data: 11/04/2019

Milan

Milano (MI)

Categoria Eventi



Salumi italiani e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?

Evento ECM gratuito sul tema della carne suina e dei salumi.

salumi gratuito

Altri Eventi Per Te



Cappotto Termico - Costi

Ann preventivi.it



Ska a Milano - Eventi, Musica, Concerti, Ske a Milano

eventioggi.net



Caduta capelli - Cause - I capelli persi non ricrescono

Ann salvareicapelli.com



Eventi Milano Aprile 2019 - Trova Eventi a Milano in Aprile

eventioggi.net



Funghi per le tue Ricette - Le Ghiottoni dal Contadino

Ann leghiottoni.it



Musica Lecce - Trova Eventi, Musica a Lecce su Eventioggi.net

eventioggi.net



Arte & Cultura Milano - Eventi, Arte e Cultura a Milano

eventioggi.net



Milano Design Week 2019 - Tutti gli eventi del FuoriSalone

eventioggi.net

RICERCHE SPONSORIZZATE

- Eventi oggi
- Eventi feste
- Eventi bambini
- Festa di Carnevale
- Progettazione casa
- Orari programmazione cinema

RICERCHE SPONSORIZZATE

- Festa di Carnevale
- Progettazione casa
- Di compleanno
- Orari programmazione cinema
- Eventi Carnevale
- Compleanno bambini

Eventbrite, e determinate terze parti approvate, utilizzano cookie funzionali, analitici e di monitoraggio (o tecnologie simili) per comprendere le tue preferenze sugli eventi e offrirti un'esperienza personalizzata. Chiudendo questo banner o continuando a usare Eventbrite, accetti l'uso dei cookie. Per maggiori informazioni consulta la nostra [Politica sui cookie](#). ✕

eventbrite

Cerca Eventi

Accedi

Crea Un Evento

**SALUMI
ITALIANI
E CARNE
SUINA,
SAPPIAMO COSA
MANGIAMO?**

11/04
2019

APR
11**Salumi italiani e carne
suina, sappiamo cosa
mangiamo?**

organizzato da SPRIM ITALIA srl

Gratuito



Registrati

Evento ECM gratuito sul tema della carne suina e dei salumi.

Informazioni sull'evento

L'evento, ospitato all'interno del prestigioso Congresso di Nutrizione Pratica [NutriMI](#), si inserisce nel contesto di una **campagna di informazione scientifica sul tema della carne suina e dei salumi** e punta a fare luce su una categoria di prodotti tanto emblematici per la nostra tradizione alimentare quanto sempre più spesso oggetto di disinformazione. Attraverso l'intervento dei più **autorevoli esperti in materia**, saranno presentate le **evidenze scientifiche più recenti**, dando luogo a un **dibattito costruttivo** e offrendo una preziosa **occasione di confronto**.

Data E Ora

gio 11 aprile 2019

10:30 – 13:00 CEST

[Aggiungi al calendario](#)

Località

Centro Congressi Stelline

61 Corso Magenta

20123 Milano

[Visualizza Mappa](#)



AL VIA "LEFTOVER LOVERS" PER RIDURRE LO SPRECO N...

14
MAR
2019

AL VIA "LEFTOVER LOVERS" PER RIDURRE LO SPRECO NELLA RISTORAZIONE

Articolo di: CityLightsNews

Aggiornamento 14 marzo 2019

Al via il progetto LOL - "LeftOver Lovers"

Un mese per capire come **ridurre lo spreco alimentare nel settore della ristorazione** in Salento.

Per tutto il mese di maggio 2019 lo studio di progettazione sociale **De-LAB** avvierà il primo evento, in Salento, di Responsabilità Sociale d'Impresa legato alla riduzione degli avanzi e dello spreco alimentare nel settore della ristorazione.

Ogni anno in tutto il mondo si buttano 1 miliardo 300 mila tonnellate di cibo, equivalenti a 8.600 navi da crociera riempite di alimenti (dati **AltroConsumo**, 2018).

In Italia il 22% dei clienti dei ristoranti ritiene che portarsi a casa il cibo in avanzo sia imbarazzante e per questo preferiscono lasciarlo nel piatto (dati **Coldiretti/ixè**, 2016).

A livello di policy, il tema del Food Waste è inserito negli obiettivi dell'**Agenda 2030 dell'ONU**, legata al **12° Sustainable Development Goal**, dedicato alla produzione e al consumo sostenibile.



WEB : VISITA IL SITO

I PIÙ LETTI DEL MESE



Per creare ogni anno la nuova Limited Edition di Hennessy Very Special, la Maison da tempo chiama a raccolta grandi artisti internazionali, chiedendo loro di re-interpretare questo iconico cognac con i propri codici espr...

LEGGI DI PIÙ



Era il 1984 quando Francesco Moser a Città del Messico stabilì il record dell'ora su pista e lo stesso anno produsse il suo primo Metodo Classico battezzandolo Moser 51,151. Un nome facile da ricordare, basta pensare ai c...

LEGGI DI PIÙ



Il prosciutto cotto Lenti&Lode dell'azienda Lenti si differenzia da quelli di altri competitor sia per il tipo di lavorazione, sia per il sapore. La lavorazione prevede che la coscia suina di grossa pezzatura, provenient...

LEGGI DI PIÙ

De-LAB è una Società Benefit che dal 2014 realizza progetti legati all'innovazione Sociale, Comunicazione Etica d'Impresa e Cooperazione allo Sviluppo. Nel settore Food ha collaborato con diverse imprese interessate a concretizzare iniziative che innovassero i linguaggi e le relazioni, generando impatti sociali frutto di integrazione e progettazione partecipata.

LeftOver Lovers, in inglese "Gli amanti degli avanzi", nasce dall'idea di responsabilizzare il settore della ristorazione ed il suo pubblico, cioè i clienti, sperimentando modi innovativi e strumenti prceptivi per ridurre le quantità di cibo ordinate o avanzate nel piatto, a partire dall'uso delle **Foodie-Bags**.

Il progetto **De-LAB** si svolgerà durante il mese di maggio nel territorio salentino, applicando metodi di Innovazione Sociale al comportamento di un gruppo di ristoratori, e relativi clienti, coinvolti a titolo gratuito. Saranno testate, per trenta giorni, diverse strategie di **Responsabilità Sociale d'Impresa**, sostenibili e accessibili, che spiegheranno la possibilità di recuperare il cibo avanzato, favorendo la diffusione di comportamenti virtuosi tra i ristoratori aderenti e la relativa clientela. L'obiettivo è di contribuire a rafforzare la reputazione di un territorio e di un settore attento alle proprie risorse e capace di concretizzare un modello di turismo e consumo più sostenibile.

La sperimentazione, inoltre, permetterà alle istituzioni coinvolte di valutare i dati emersi dal mese di lavori, facilitando lo sviluppo di eventuali politiche locali di riduzione del Food Waste, replicabili anche in altri territori. Un obiettivo ambizioso, che necessita di un ecosistema di progettazione sociale integrato e formato da attori pubblici, profit e non-profit, coinvolti da **De-LAB** e protagonisti di un progetto innovativo e di elevato valore sociale e ambientale.

I partner dell'iniziativa **LOL - LeftOver Lovers** saranno:

EVOLUZIONE 2017 - TENDENZE DELLA BELLEZZA

A mare culturale urbano dal 20 al 24 settembre 2017 la IV edizione di di Contaminafro, il festival delle culture contemporanee africane. Si svolgerà dal 20 al 24 settembre 2017 a mare culturale urbano la IV edizione di C...

[LEGGI DI PIÙ](#)



Quale momento migliore per ripensare alla propria alimentazione, se non questo, dopo la maratona gastronomica delle feste? La motivazione può essere riprendere a digerire meglio, il desiderio di perdere un paio di chili ...

[LEGGI DI PIÙ](#)



Il marchio icona della dolcificazione in Italia risponde alle richieste dei consumatori, sempre più orientati verso prodotti che coniugano salute, natura e benessere, e lancia lo Sciroppo d'Agave Biologico. Riduzione del...

[LEGGI DI PIÙ](#)



La letteratura enologica ci ha spiegato che i vini si possono abbinare ai cibi, e quando l'accostamento è sintonico vino e cibo si apprezzano al meglio. Ogni grande vino possiede caratteristiche sensoriali che com...

[LEGGI DI PIÙ](#)



La locandina seconda edizione della rassegna "I vini del Po" è in programma a Boretto (Re) sabato 29 ottobre. Si tratta di un evento di carattere enogastronomico e culturale che vede coinvolto il Club Papillon di Reggio ...

[LEGGI DI PIÙ](#)



l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI),

che supporterà l'iniziativa collegandola al **Manifesto dei Valori IVSI** ed al progetto SalumiAmo, con il quale si vuole diffondere un approccio sostenibile al consumo di carni e salumi;

il ristorante stellato **Bros'** rinomato per stile, originalità e sensibilità al tema della sostenibilità ambientale applicata alla ristorazione;

il **Comune di Otranto**, patrocinatore del progetto ed interessato alla sperimentazione in ottica di Food Policies;

Ecoggetti, che fornirà gratuitamente gadget realizzati con materiali naturali, riciclati ed ecosostenibili;

ArcheoClub Otranto, che metterà a disposizione del progetto una rete di stakeholder locali;

Rebox (vaschette compostabili) e il loro finanziatore **Edenred** (gruppo **Ticket Restaurant**)

Cavie (una associazione locale che ci aiuterà con alcuni eventi promozionali in loco)

e infine il magazine online **www.good-mood.it**, specializzato nei temi del Food, che racconterà il progetto **"LOL - LeftOver Lovers"** ed i relativi protagonisti.

"Tutto quello che sappiamo del futuro, è che sarà diverso". P.F DRUCKER

Referente comunicazione progetto LOL:

Dott.ssa Lidia Panciera lidia.panciera@delab.it



presentazioni, dialoghi, letture ad alta voce, mostre, spettacoli, seminari sulle nuove prati...

LEGGI DI PIÙ



Sei volontari (cioè marche che hanno messo a disposizione il proprio olio); 1.200 famiglie milanesi disponibili a degustare questi oli ed esprimere un proprio giudizio; una società di ricerca (Amagi-ForSurvey) che ha ela...

LEGGI DI PIÙ

BreraHotels®

CARLYLE BRERA HOTEL

HOTEL
ZURIGO

SAVE THE DATE

cosmofood
expo - food - beverage - technology

11-14
NOVEMBRE
2017

FIERA di VICENZA
www.cosmofood.it

BERLUCCHI
FRANCIACORTA

Primo piano

Un progetto per creare uno spot su salumi e carne suina



DI CORRADO VECCHI

"Pubblicitario per un giorno" coinvolge 2986 scuole superiori e 80 università



Monica Malavasi, direttore dell'Isvsi

Milano. Terminata la prima fase del concorso per gli studenti di superiori e università. Ora la valutazione per gli spot e i video più originali e creativi.

'Pubblicitario per un giorno', il contest promosso dall'Istituto valorizzazione salumi italiani (Isvsi), in collaborazione con l'Unione nazionale consumatori (Unc), si rivolge agli studenti delle scuole superiori alle università. Gli studenti hanno presentato un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti in merito ai messaggi chiave della campagna: qualità e sicurezza della filiera suinicola; tradizione e gusto in tavola; l'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; carne suina e salumi nella dieta mediterranea. L'iniziativa rientra nella campagna 'Salumi e carne suina: energia che è un piacere', un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del ministero delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo e di Ismea - Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare. "Il video è ormai diventato lo strumento preferito del mondo giovanile. I dati forniti da YouTube, la principale piattaforma di video sharing, indicano che ogni mese accedono oltre 1,9 miliardi di utenti e ogni giorno i visitatori guardano oltre un miliardo

di ore di video, generando miliardi di visualizzazioni. Questi sono numeri che registrano più di una tendenza, sono un nuovo modo di intendere la relazione con i media" ha affermato **Monica Malavasi**, direttore dell'Isvsi. "L'educazione ai consumatori parte dai più giovani soprattutto quando riguarda le abitudini alimentari. Per questo ci teniamo a questa iniziativa rivolta alle scuole, che coinvolge gli studenti parlando il loro linguaggio, quello appunto dei video. Oggi purtroppo soprattutto in campo alimentare non mancano le fake news che rischiano di sedimentarsi nell'opinione collettiva creando grossi danni ai consumatori e all'industria: i ragazzi di oggi sono giovani consumatori ed è nostro dovere informarli adeguatamente affinché compiano scelte consapevoli oggi e in futuro", ha affermato **Massimiliano Dona**, presidente dell'Unione nazionale consumatori.

I progetti pubblicitari, oltre a essere valutati da una giuria tecnica, saranno caricati sui canali social di Isvsi per essere votati dal pubblico social. L'elaborato che riceverà più like, condivisioni e interazioni riceverà il premio "voto del pubblico". I migliori tre video saranno premiati durante un evento a Roma: in palio, tre gift card (due da 500 € e una da 300 €). ■



Massimiliano Dona, presidente dell'Unione nazionale consumatori



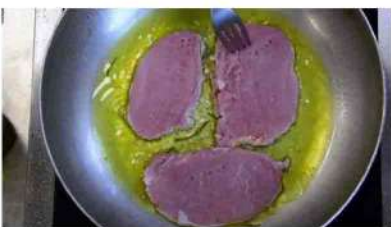
comunicazione

di Tiziana Formisano

Premiati i vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno"

Si è concluso il Concorso promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e Unione Nazionale Consumatori rivolto ai giovani

In una sala gremita di studenti dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti di Roma si è svolta a Roma lo scorso 9 aprile la premiazione dei vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno", realizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) con la collaborazione dell'Unione Nazionale Consumatori, al quale hanno partecipato numerosi studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università con dei video autoprodotti dedicati ai prodotti della filiera carne suina e salumi.



Per il contest i ragazzi hanno dovuto realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che doveva affrontare i messaggi chiave della campagna: **Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.**

I video arrivati sono stati selezionati da una giuria di esperti e pubblicati anche online sul canale YouTube di SalumiAmo TV www.youtube.com/user/SalumiAmoTV/videos.



I vincitori, **Nicolò Merante** della Humanitas University e **Luca Pessina** della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano; **Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo** dell'IPSEOA Vincenzo Gioberti di Roma e **Martina D'Onofrio** e **Davide Castoro** dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, erano tutti molto emozionati ed anche pieni di entusiasmo.

Nei loro video i ragazzi premiati si sono cimentati molto bene nel racconto dei salumi che hanno interpretato secondo le loro affinità e la loro giovane età. Come ci ha raccontato **Enrico Milone** "L'idea di realizzare questo video è nata a partire dai falsi miti che circolano sulla carne suina, ai quali rispondiamo spiegando quanto questa carne sia in realtà nutriente, essenziale e tipica della tradizione italiana. L'abbiamo fatto in modo semplice e intuitivo:

sfruttando gli ambienti del nostro istituto alberghiero per cuocere delle fettine, inquadrando i tagli e la cottura, con la mia voce di sottofondo". Ha proseguito **Nicolò Merante**, che ha sottolineato il legame con la famiglia. "Il salume è un prodotto della nostra tradizione, che viene utilizzato in numerosissimi contesti: dalla cena familiare all'aperitivo con gli amici. Attraverso l'immagine dell'assalto al tagliere di salumi abbiamo voluto rappresentare i valori della famiglia che si riunisce, della condivisione e della convivialità tipica italiana". **Luca Pessina** invece ha specificato il legame con lo sport, "abbiamo cercato di rappresentare il confronto tra innovazione e tradizione e l'importanza di una corretta alimentazione nello sport. Realizzando questo video abbiamo scoperto, infatti, che anche noi che siamo un body builder e un corridore possiamo mangiare serenamente i salumi, per ricevere il giusto apporto di energia, proteine...e gusto". Infine **Davide Castoro** ha puntato tutto sulla tipicità territoriale: "i salumi da sempre hanno ricoperto un ruolo importante nella storia e nella tradizione italiana. Proprio per questo abbiamo scelto di inserire - ed esaltare - nel nostro video un prodotto tipico della nostra Puglia: il Capocollo di Martina Franca, ricercatissimo non solo in Italia, ma in tutto il mondo. Infine, realizzando questo video, abbiamo scoperto che i salumi giocano un ruolo fondamentale anche nella dieta mediterranea".

"Pubblicitario per un giorno" è una delle azioni promosse all'interno della campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere", che si fregia del contributo del MIPAF e di ISMEA.

La premiazione del contest è avvenuta nel corso dell'evento "Salumi e carne suina: energia che è un piacere. Le buone prassi della food communication" a cui hanno partecipato **Francesca Romana Barberini**, Conduttrice di Alice TV e foodwriter, **Dino Cimaglia**, Segretario generale UNC, **Monica Malavasi**, Direttore IVSI.

"Il nostro Istituto - ha affermato **Monica Malavasi**, Direttore dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani - pone sempre molta attenzione al mondo dei giovani con l'intento di seminare e costruire insieme un futuro in cui il tema alimentare sia affrontato con consapevolezza e sulla base di informazioni corrette. Con questo Concorso abbiamo voluto stimolare la creatività dei ragazzi su un temo che è nelle loro corde, quello del video, ma portandoli ad approfondire temi legati a prodotti della tradizione, quali i salumi italiani. Per partecipa-



re, infatti, i nativi digitali hanno dovuto approfondire aspetti legati alla nutrizione, ai corretti stili di vita, alla qualità e sicurezza alimentare fino ai suggerimenti in cucina.

Dai video che sono arrivati possiamo dire che siamo sulla strada giusta. I ragazzi hanno saputo interpretare bene i temi proposti, restituendoci una visione molto positiva dei nostri prodotti".



"Educare i consumatori alla corretta alimentazione è per la nostra associazione un obiettivo prioritario che portiamo avanti fin dalla nostra fondazione con importanti campagne di informazione alla cittadinanza - ha precisato **Dino Cimaglia**, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori. Oggi la sfida è ancora più complicata perché se da una parte è aumentato l'interesse dei consumatori ai temi del food, dall'altra questa attenzione al "mangiar bene" non è sempre accompagnata dall'adeguata educazione alimentare. Il mercato delle carni è uno dei settori che negli ultimi anni ha visto il proliferare di fake news con gravi conseguenze per il mercato e per gli stessi consumatori: ricordiamo, infatti, che per uno stile di vita sano è fondamentale una dieta equilibrata, in cui siano presenti le proteine animali. Oltre naturalmente ad attività fisica e corrette abitudini."

I vincitori delle tre sezioni del concorso



Premio Università a Nicolò Merante e Luca Pessina



Premio scuole superiori a Enrico Milone, Fabio Paradisi e Arianna Di Paolo



Sezione studenti universitari - Nicolò Merante della Humanitas University e Luca Pessina della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano, con il video **"Salume è..."**, che si aggiudicano un buono acquisto da 500 Euro.

Sezione scuole secondarie di secondo grado - Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo dell'IPSEOA Vincenzo Gioberti di Roma, con il video **"L'unicità e il gusto della dieta mediterranea"**, che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro.

Sezione premio della rete - Martina D'Onofrio e Davide Castoro dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video **"A tavola con salumi e carne suina"**, che si aggiudicano un buono acquisti da 300 Euro.

LA CAMPAGNA "SALUMI E CARNE SUINA: ENERGIA CHE È UN PIACERE", realizzata con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA ,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, anche attraverso l'iniziativa **'Pubblicitario per un giorno'**, ci sono 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.

Premio della rete a Martina D'onofrio e Davide Castoro



Newsletter

CHI SIAMO

ARGOMENTI

AREA STAMPA

ISCRIVITI

RECLAMA

Cerca

Home > I nostri eventi > Altri eventi > Salumi e carne suina, energia che è un piacere

Salumi e carne suina, energia che è un piacere

[commenta](#) | [iscriviti alla newsletter](#) | [pdf](#)
[Segnalaci il tuo problema](#)


Parliamo di...

- Acquisti e E-commerce
- Alimentazione e Sicurezza
- Auto e Moto
- Banche e Poste
- Casa e Elettrodomestici
- Elettricità e Gas
- Privacy e Call center
- Salute e Benessere
- Telefonia e Internet
- Televisione e Pay TV
- Truffe e Raggiri
- Turismo e Trasporti

Martedì 9 aprile avrà luogo la premiazione dei vincitori del concorso promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e Unione Nazionale Consumatori per informare sulle qualità e le caratteristiche di questi prodotti e promuoverne il consumo all'interno di una dieta equilibrata.

Il contest 'Pubblicitario per un giorno', promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori (UNC), rivolto agli studenti delle scuole superiori di tutta Italia e alle Università si è concluso e la giuria di esperti ha decretato i vincitori delle tre categorie.

Numerosi studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università hanno partecipato al contest inviando dei video autoprodotti dedicati ai prodotti della filiera della carne suina e salumi, approfondendo temi quali: qualità e sicurezza della filiera suinicola; tradizione e gusto in tavola; importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; carne suina e salumi nella dieta mediterranea.

L'iniziativa rientra nella campagna 'Salumi e carne suina: energia che è un piacere' un progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, 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, anche attraverso l'iniziativa 'Pubblicitario per un giorno', ci sono 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, quali le produzioni DOP e IGP.

I video sono stati selezionati da una giuria di esperti e pubblicati online sul canale YouTube di SalumiAmo TV <https://www.youtube.com/user/SalumiAmoTV/videos>.

Ad aggiudicarsi i premi per le tre sezioni del concorso:

- **sezione studenti universitari:** Nicolò Merante e Luca Pessina della Humanitas University, con il video "Salume e...", vincitori i una gift card di euro 500.
- **sezione scuole secondarie di secondo grado:** Enrico Milone, Paradisi Fabio, Di Paolo Arianna, dell'IPSEOA Vincenzo Gioberti di Roma, con il video "L'unicità e il gusto della dieta mediterranea", vincitori i una gift card di euro 500.
- **sezione premio della rete:** Martina D'Onofrio e Davide Castoro dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video "A tavola con salumi e carne suina", vincitori i una gift card di euro 300.

I vincitori saranno premiati il **9 aprile a Roma** (Spazio Mastai – Palazzo dell'Informazione – Piazza Mastai, 9 – ore 9.30) nel corso dell'evento "**Salumi e carne suina, energia che è un piacere. Le buone prassi della food Communication**", durante il quale interverranno **Monica Malavasi**, Direttore Istituto Valorizzazione Salumi Italiani; **Massimiliano Dona**, Presidente Unione Nazionale Consumatori; **Francesca Romana Barberini**, Conduttrice di Alice TV, foodwriter, consulente di comunicazione.

SCARICA IL PROGRAMMA

Autore: Unione Nazionale Consumatori

Data: 02 aprile 2019

[commenta](#) | [iscriviti alla newsletter](#) | [pdf](#)

Vuoi commentare questo articolo? Usa questo spazio.

Usa questo spazio solo per i commenti. [Per le richieste di assistenza invece vai qui.](#)

Nome* Email*

Messaggio*

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati](#)

[Avvertenza](#)

* Campi obbligatori

Potrebbe interessarti anche...

Salumi e carne suina: partecipa al contest "Pubblicitario per un giorno"

23/11/2018 - Articolo

ALIMENTAZIONE: un contest su salumi e carne suina rivolto agli studenti

18/01/2019 - Comunicato Stampa

Le aziende rispondono su... svezamento e carne bianca

30/03/2018 - Articolo

[I più letti](#)



Telefonia: i reclami più frequenti e come gestirli.

[I nostri servizi](#)



Quest'anno per l'assistenza fiscale rivolgitvi all'Unione Nazionale Consumatori!

[I nostri consigli](#)

[Le nostre campagne](#)

[Comunicati Stampa](#)

MUSICA: Ticketone ricorre all'Agcom e denuncia i siti di bagarinaggio

29/03/2019 15.18

FISCO: Evasione, 84% reddito da dipendenti e pensionati

28/03/2019 14.59

COPYRIGHT: Parlamento europeo approva riforma

26/03/2019 18.15

ENERGIA: bollette, da 1° aprile



Newsletter

CHI SIAMO

ARGOMENTI

AREA STAMPA

ISCRIVITI

RECLAMA

Cerca

Home > Comunicati Stampa > ALIMENTAZIONE: i vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno"

ALIMENTAZIONE: i vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno"

commenta | iscriviti alla newsletter | pdf

Comunicato stampa Unione Nazionale Consumatori

Martedì 9 aprile si terrà la premiazione del concorso promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e Unione Nazionale Consumatori per informare sul consumo di carni suine e salumi.

Roma, 4 aprile 2019 – Informare e promuovere il consumo delle carni fresche e dei prodotti trasformati della filiera suinicola: è questo l'obiettivo della campagna "Salumi e carne suina", realizzata dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e Unione Nazionale Consumatori con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

"Il nostro Istituto – afferma **Monica Malavasi, Direttore dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani** – pone sempre molta attenzione al mondo dei giovani con l'intento di seminare e costruire insieme un futuro in cui il tema alimentare sia affrontato con consapevolezza e sulla base di informazioni corrette.

Con questo Concorso abbiamo voluto stimolare la creatività dei ragazzi su un terreno che è nelle loro corde, quello dei video, ma portandoli ad approfondire temi legati a prodotti della tradizione, quali i salumi italiani. Per partecipare, infatti, i nativi digitali hanno dovuto approfondire aspetti legati alla nutrizione, ai corretti stili di vita, alla qualità e sicurezza alimentare fino ai suggerimenti in cucina.

Dai video che sono arrivati possiamo dire che siamo sulla strada giusta. I ragazzi hanno saputo interpretare bene i temi proposti, restituendoci una visione molto positiva dei nostri prodotti".

"Educare i consumatori alla corretta alimentazione è per la nostra associazione un obiettivo prioritario che portiamo avanti fin dalla nostra fondazione con importanti campagne di informazione alla cittadinanza – afferma **Massimiliano Dona, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori**. Oggi la sfida è ancora più complicata perché se da una parte è aumentato l'interesse dei consumatori ai temi del food, dall'altra questa attenzione al 'mangiar bene' non è sempre accompagnata dall'adeguata educazione alimentare. Il mercato delle carni è uno dei settori che negli ultimi anni ha visto il proliferare di fake news con gravi conseguenze per il mercato e per gli stessi consumatori: ricordiamo, infatti, che per uno stile di vita sano è fondamentale una dieta equilibrata, in cui siano presenti le proteine animali. Oltre naturalmente ad attività fisica e corrette abitudini".

Obiettivo della campagna è raggiungere i consumatori più giovani: per questo motivo **Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e Unione Nazionale Consumatori** hanno promosso nei mesi scorsi il contest "Pubblicitario per un giorno" al quale hanno partecipato numerosi studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università con dei video autoprodotti dedicati ai prodotti della filiera: carne suina e salumi.

I video sono stati selezionati da una giuria di esperti e pubblicati online sul canale YouTube di **SalumiAmo TV** <https://www.youtube.com/user/SalumiAmoTV/videos>.

Parliamo di...

- Acquisti e E-commerce
- Alimentazione e Sicurezza
- Auto e Moto
- Banche e Poste
- Casa e Elettrodomestici
- Elettricità e Gas
- Privacy e Call center
- Salute e Benessere
- Telefonia e Internet
- Televisione e Pay TV
- Truffe e Raggiri
- Turismo e Trasporti

Ad aggiudicarsi i premi per le tre sezioni del concorso:

– **sezione studenti universitari:** Nicolò Merante della Humanitas University e Luca Pessina della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano, con il video "Salume e...", che si aggiudicano un buono acquisti da Euro 500.

– **sezione scuole secondarie di secondo grado:** Enrico Milone, Paradisi Fabio, Di Paolo Arianna, dell'IPSEOA Vincenzo Gioberti di Roma, con il video "L'unicità e il gusto della dieta mediterranea", che si aggiudicano un buono acquisti da Euro 500.

– **sezione premio della rete:** Martina D'Onofrio e Davide Castoro dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video "A tavola con salumi e carne suina", che si aggiudicano un buono acquisti da 300 Euro.

Gli studenti vincitori saranno premiati il **9 aprile a Roma** (Spazio Mastai – Palazzo dell'Informazione – Piazza Mastai, 9 – ore 9.30) nel corso dell'evento "**Salumi e carne suina, energia che è un piacere. Le buone prassi della food Communication**".

[SCARICA IL PROGRAMMA](#)

[commenta](#) | [iscriviti alla newsletter](#) | [pdf](#)

Vuoi commentare l'articolo? Usa questo spazio.

I commenti per questa discussione sono attualmente chiusi.

Potrebbe interessarti anche...

Salumi e carne suina: partecipa al contest "Pubblicitario per un giorno"

23/11/2018 - Articolo

Salumi e carne suina, energia che è un piacere

02/04/2019 - Evento

ALIMENTAZIONE: un contest su salumi e carne suina rivolto agli studenti

18/01/2019 - Comunicato Stampa

[Il nostro report](#)



E' attivo il nuovo sportello "Pensioni": ecco di cosa si occupa...

[I nostri servizi](#)



Quest'anno per l'assistenza fiscale rivolgiti all'Unione Nazionale Consumatori!

[I nostri servizi](#)



Telefonia: i reclami più frequenti e come gestirli.

[Le nostre campagne](#)



Appuntamento il 9 aprile a Roma per la premiazione dei vincitori del contest.

[La nostra posizione](#)

[Le nostre guide](#)

[Comunicati Stampa](#)

ALIMENTAZIONE: i vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno"

04/04/2019 11.55

CLASS ACTION: la riforma diventa legge

03/04/2019 15.26

MUSICA: Ticketone ricorre all'Agcom e denuncia i siti di bagarinaggio

29/03/2019 15.18

FISCO: Evasione, 84% reddito da dipendenti e pensionati

28/03/2019 14.59

COPYRIGHT: Parlamento europeo approva riforma

26/03/2019 18.15

ENERGIA: bollette, da 1° aprile elettricità -8,5%, gas -9,9%

26/03/2019 9.24

DIAMANTI: 13.300 reclami a Bpm, chiuse 2.570 transazioni

Valorizzazione salumi e carne suina, UNC: il contest che premia le buone prassi

Salumi e carne suina vengono spesso messi sotto accusa per il loro contenuto di grassi che in determinate condizioni può risultare dannoso per l'alimentazione e la dieta. Ma è arrivato il momento della loro rivincita: il contest "Pubblicitario per un giorno", promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori (UNC), ha permesso di informare sulle qualità e le caratteristiche di questi prodotti e promuoverne il consumo all'interno di una dieta equilibrata.



A farsi portavoce di questa posizione sono stati gli studenti delle scuole superiori di tutta Italia e alle Università inviando dei **video autoprodotti dedicati ai prodotti della filiera della carne suina e salumi**, approfondendo temi quali: qualità e sicurezza della filiera suinicola; tradizione e gusto in tavola; importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; carne suina e salumi nella dieta mediterranea.

Domani, martedì 9 aprile, avrà luogo la premiazione dei vincitori del concorso scelti dalla giuria di esperti per le tre categorie: sezione studenti universitari, sezione scuole secondarie di secondo grado, sezione premio della rete. I video selezionati sono stati pubblicati online sul canale YouTube di SalumiAmo TV.

Ad aggiudicarsi i premi per le tre sezioni del concorso:

- sezione studenti universitari: Nicolò Merante e Luca Pessina della Humanitas University, con il video "Salume e...", vincitori i una gift card di euro 500.
- sezione scuole secondarie di secondo grado: Enrico Milone, Paradisi Fabio, Di Paolo Arianna, dell'IPSEOA Vincenzo Gioberti di Roma, con il video "L'unicità e il gusto della dieta mediterranea", vincitori i una gift card di euro 500.
- sezione premio della rete: Martina D'Onofrio e Davide Castoro dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video "A tavola con salumi e carne suina", vincitori i una gift card di euro 300.

Il progetto di informazione e promozione dei prodotti della filiera suinicola realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, 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**, anche attraverso l'iniziativa "Pubblicitario per un giorno", ci sono 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, quali le produzioni DOP e IGP.



Articoli Correlati

SOCIETA'. Foggia, le Associazioni dei consumatori difendono "le tasche" dei cittadini
Amadori apre le porte dei suoi allevamenti

Newsletter

email address

Iscriviti

Seguici anche su...



Scopri illyLovers



FOODAFFAIRS.IT,
 COMUNICAZIONE,
 PROMOZIONE,
 MEDIA,
 MARKETING,
 ADVERTISING,
 EVENTI, TECH,
 TREND...ON
 FOOD &
 BEVERAGE

HOME PAGE

NEWSLETTER

CHI SIAMO

CONTATTI

PRIVACY



HOME 2019 APRILE 9

PREMIATI I VINCITORI DEL CONTEST 'PUBBLICITARIO PER UN GIORNO' PROMOSSO DALL'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI E UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI

PREMIATI I VINCITORI DEL CONTEST 'PUBBLICITARIO PER UN GIORNO' PROMOSSO DALL'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI E UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI

PUBLISHED ON 9 APRILE 2019 BY FOODAFFAIRS.IT



Si conclude oggi a Roma con la premiazione dei vincitori, il contest "Pubblicitario per un giorno", realizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) con la collaborazione dell'Unione Nazionale Consumatori, al quale hanno partecipato numerosi studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università con dei video autoprodotti dedicati ai prodotti della filiera carne suina e salumi.

"Pubblicitario per un giorno" è una delle azioni promosse all'interno della campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere", che si fregia del contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

Per il contest i ragazzi hanno dovuto realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che doveva affrontare i messaggi chiave della campagna: Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.

I video arrivati sono stati selezionati da una giuria di esperti e pubblicati anche online sul canale YouTube di SalumiAmo TV.

<https://www.youtube.com/user/SalumiAmoTV/videos>

La premiazione del contest è avvenuta nel corso dell'evento "Salumi e carne suina: energia che è un piacere. Le buone prassi della food Communication" a cui hanno partecipato Francesca Romana Barberini, Conduttrice di Alice TV e foodwriter, Dino Cimaglia, Segretario generale UNC, Monica Malavasi, Direttore IVSI.



I vincitori delle tre sezioni del concorso

Sezione studenti universitari – Nicolò Merante della Humanitas University e Luca Pessina della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano, con il video "Salume è...", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro.

Il Video che inizia e finisce con l'inquadratura della lama di una affettatrice, racconta attraverso immagini molto ben fatte, quanto il salume faccia parte della nostra vita di tutti i giorni. Dalla convivialità con gli amici a momenti di sport, questi prodotti regalano sorrisi, energia e tanto benessere.

Sezione scuole secondarie di secondo grado – Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo dell'IPSEOA Vincenzo Gioberti di Roma, con il video "L'unicità e il gusto della dieta mediterranea", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro. Un video molto spontaneo e dalla comunicazione diretta. Attraverso la preparazione di un piatto semplice, come la scaloppina di carne di maiale, i ragazzi danno un messaggio molto importante, che unisce il gusto alla tradizione mediterranea.

Sezione premio della rete: Martina D'Onofrio e Davide Castoro dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video "A tavola con salumi e carne suina", che si aggiudicano un buono acquisti da 300 Euro.

Questo video, premiato dalla rete, è molto didascalico e attraverso una ricca parte testuale e di immagini presenta il settore della carne suine e dei salumi raccontando le tipicità, le diverse tipologie di salumi, con dovizia di particolari. Un occhio particolare poi per la loro Regione, di cui hanno evidenziato le tipicità del territorio come il Capocollo di Martina Franca.

"Il nostro Istituto – afferma Monica Malavasi, Direttore dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani – pone sempre molta attenzione al mondo dei giovani con l'intento di seminare e costruire insieme un futuro in cui il tema alimentare sia affrontato con consapevolezza e sulla base di informazioni corrette. Con questo Concorso abbiamo voluto stimolare la creatività dei ragazzi su un terreno che è nelle loro corde, quello dei video, ma portandoli ad approfondire temi legati a prodotti della tradizione, quali i salumi italiani. Per partecipare, infatti, i nativi digitali hanno dovuto approfondire aspetti legati alla nutrizione, ai corretti stili di vita, alla qualità e sicurezza alimentare fino ai suggerimenti in cucina.

Dai video che sono arrivati possiamo dire che siamo sulla strada giusta. I ragazzi hanno saputo interpretare bene i temi proposti, restituendoci una visione molto positiva dei nostri prodotti".

"Educare i consumatori alla corretta alimentazione è per la nostra associazione un obiettivo prioritario che portiamo avanti fin dalla nostra fondazione con importanti campagne di informazione alla cittadinanza – afferma Massimiliano Dona, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori. Oggi la sfida è ancora più complicata perché se da una parte è aumentato l'interesse dei consumatori ai temi del food, dall'altra questa attenzione al 'mangiar bene' non è sempre accompagnata dall'adeguata educazione alimentare. Il mercato delle carni è uno dei settori che negli ultimi anni ha visto il proliferare di fake news con gravi conseguenze per il mercato e per gli stessi consumatori: ricordiamo, infatti, che per uno stile di vita sano è fondamentale una dieta equilibrata, in cui siano presenti le proteine animali. Oltre naturalmente ad attività fisica e corrette abitudini."



UNCATEGORIZED ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI, UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



I SALUMI ITALIANI RACCONTATI IN VIDEO DAGLI STUDENTI

I vincitori del contest "Pubblicitari per un giorno" promosso dall'Istituto di Valorizzazione Salumi Italiani e Unione Nazionale Consumatori



CINECITT
World
Il Parco divertimenti del Cinema e dell'...

Adulti	24 € 19 €	2
Ridotti	10 € 14 €	0

Acqu...

Felicità è un bicchiere di vino con un panino, cantavano Al Bano e Romina. Ma non avevano specificato ripieno di cosa. Prosciutto crudo, cotto, salame, mortadella, il cotechino, lo zampone e la pancetta. Ma anche speck bresaola e lardo. Ci vorrebbe troppo per elencare l'immenso patrimonio gastronomico italiano che gira intorno all'universo dei salumi. E farlo conoscere al mondo è lo scopo dell'Istituto di Valorizzazione Salumi Italiani che, all'interno della campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere" e con la collaborazione dell'Unione Nazionale Consumatori ha lanciato il contest "pubblicitario per un giorno" rivolgendosi ai giovani delle scuole italiane una mission: raccontare per immagini, in un video di massimo 2 minuti, i temi alla base della campagna: la tradizione ed il gusto in tavola, l'importanza e l'equilibrio della dieta mediterranea e dei salumi e la qualità, la sicurezza della filiera suinicola.

Tre i premi in palio rivolti rispettivamente agli studenti delle università, delle scuole superiori ed uno invece rivolto alla rete, che a colpi di like e commenti ha eletto il suo favorito tra le moltissime proposte ricevute. 10 i video finali tra cui la giuria ha eletto i primi due classificati.

Nonostante l'immensa proposta gastronomica oggi disponibile ed una proliferante mancanza di educazione alimentare che ha minato il settore del mercato delle carni, i salumi restano saldamente protagonisti della tavola degli italiani, un filo culturale che generazione dopo generazione, morso dopo morso, lega le persone e apporta importanti fattori nutrizionali all'organismo. L'importante è saper bilanciare l'amore per una bella fetta di salame con una dieta variegata ed equilibrata. E se il timore sono le calorie, basta una passeggiata attiva per mandare via la paura.



ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE



DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

09 APRILE 2019 - 17:06

Ivsi: premiati i vincitori del contest 'Pubblicitario per un giorno'

Home Bio Ortofrutta Dolci&Salati Formaggi Oli&Aceti Pasta&Riso Salumi Vini Tecnologie

CARNI

SALUMI

Mercato Retail Fiere Carni

LEGGI LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare: Salumi&Consumi, Formaggi&Consumi, DS DolciSalati&Consumi, Vini&Consumi e Bio&Consumi.

MAGGIORI INFO

SEGUICI SU



Twitter

VIDEO

Milano: riapre il punto vendita Lidl di viale Bezzi



Roma – Si è concluso il contest 'Pubblicitario per un giorno', realizzato dall'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) con la collaborazione dell'Unione nazionale consumatori, al quale hanno partecipato numerosi studenti delle scuole superiori di secondo grado e delle Università con video dedicati ai prodotti della filiera carne suina e salumi. Per il contest i ragazzi hanno dovuto realizzare un video pubblicitario della durata massima di due minuti incentrato sui messaggi chiave della campagna: Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea. I video sono stati selezionati da una giuria di esperti e pubblicati anche sul canale YouTube di SalumiAmoTV <http://www.youtube.com/user/SalumiAmoTV/videos>. La premiazione è avvenuta ieri, nel corso dell'evento 'Salumi e carne suina: energia che è un piacere. Le buone prassi della food communication' a cui hanno partecipato Francesca Romana Barberini, conduttrice di Alice Tv e foodwriter; Dino Cimaglia, segretario generale Unc; Monica Malavasi, direttore Ivsi. Questi i vincitori delle tre sezioni:

Sezione studenti universitari

Nicolò Merante della Humanitas University e Luca Pessina della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano, con il video "Salume è...", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 euro.

Sezione scuole secondarie di secondo grado

Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo dell'Ipseoa Vincenzo Gioberti di Roma, con il video 'L'unicità e il gusto della dieta mediterranea', che si aggiudicano un buono acquisti da 500 euro.

Sezione premio della rete

Martina D'Onofrio e Davide Castoro dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video 'A tavola con salumi e carne suina', che si aggiudicano un buono acquisti da 300 euro.

In foto, da sinistra: Francesca Romana Barberini, Nicolò Merante, Luca Pessina, Monica Malavasi e Dino Cimaglia.



ARTICOLO PRECEDENTE

Parmigiano reggiano: l'assemblea approva il bilancio 2018. Produzione a +1,35%

ARTICOLO SUCCESSIVO

Al via Cibus Connect, a Fiere Parma il 10 e 11 aprile

CERCA

Cerca

ARCHIVIO

Seleziona mese

TAG

anas assica **assocaseari** auchan bio biologico burro Carrefour cibus **cina** cioccolato coldiretti conad coop dep ente nazionale risi esselunga expo 2015 **export** federalimentare ferrero formaggi Francia gdo germania grana padano ice igp import istat **latte** latte in polvere made in Italy Maurizio **Martina Mipaaf** Nestlé packaging **parmigiano reggiano** riso Russia Ue Usa vinality vino

ALIMENTANDO.INFO

Alimentando.info è il quotidiano online del settore alimentare per operatori e professionisti. Il sito fornisce in tempo reale informazioni e aggiornamenti sul mercato e i suoi protagonisti.

Copyright TESPI Mediagroup

TESPI MEDIAGROUP

Tespi Mediagroup racchiude un pool di tre società editrici specializzate nell'informazione B2B: Frimedia, Edizioni Turbo e Sport Press. Attraverso le varie testate il gruppo fornisce strumenti di comunicazione rivolti agli operatori dei settori: entertainment, technology, sport e food.

MAGGIORI INFO



Newsletter

CHI SIAMO

ARGOMENTI

AREA STAMPA

ISCRIVITI

RECLAMA

Cerca

Home > Alimentazione e Sicurezza > Notizie > Premiati i vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno"

Premiati i vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno"

commenta | iscriviti alla newsletter | pdf



Segnalaci il tuo problema

Parliamo di...

- Acquisti e E-commerce
- Alimentazione e Sicurezza
- Auto e Moto
- Banche e Poste
- Casa e Elettrodomestici
- Elettricità e Gas
- Privacy e Call center
- Salute e Benessere
- Telefonia e Internet
- Televisione e Pay TV
- Truffe e Raggiri
- Turismo e Trasporti

Parlare ai più giovani attraverso il linguaggio audiovisivo: è questo l'obiettivo del contest "Pubblicitario per un giorno", realizzato da Unione Nazionale Consumatori e Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) per informare i consumatori sul consumo di carni suine e salumi.

Al concorso, che fa parte della campagna **Salumi e carne suina: energia che è un piacere**, che si fregia del contributo del **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo** e di **ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare**, hanno partecipato numerosi studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università con dei video autoprodotti dedicati alla filiera della **carne suina e salumi**.

L'obiettivo, perfettamente centrato dai partecipanti, era realizzare **mini-video pubblicitari** della durata massima di 2 minuti che affrontassero i messaggi chiave della campagna: **Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.**

I video arrivati sono stati selezionati da una giuria di esperti e pubblicati anche online sul canale YouTube di **SalumiAmo TV**.

Ecco i vincitori delle tre sezioni del concorso e una breve sintesi di ciascun video:



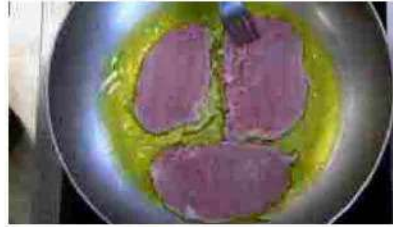
Sezione studenti universitari – Nicolò Merante della Humanitas University e Luca Pessina della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano, con il video "Salume è...", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro.

Il Video che inizia e finisce con l'inquadratura della lama di una affettatrice, racconta attraverso

immagini molto ben fatte, quanto il salume faccia parte della nostra vita di tutti i giorni. Dalla convivialità con gli amici a momenti di sport, questi prodotti regalano sorrisi, energia e tanto benessere.

Sezione scuole secondarie di secondo grado –

Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo dell'IPSEOA Vincenzo Gioberti di Roma, con il video "L'unicità e il gusto della dieta mediterranea", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro. *Un video molto spontaneo e dalla comunicazione diretta. Attraverso la preparazione di un piatto semplice, come la scaloppina di carne di maiale, i ragazzi danno un messaggio molto importante, che unisce il gusto alla tradizione mediterranea.*



Sezione premio della rete: Martina D'Onofrio e Davide Castoro dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video "A tavola con salumi e carne suina", che si aggiudicano un buono acquisti da 300 Euro.

Questo video, premiato dalla rete, è molto didascalico e attraverso una ricca parte testuale e di immagini presenta il settore della carne suine e dei salumi raccontando le tipicità, le diverse tipologie di salumi, con dovizia di particolari. Un occhio particolare poi per la loro Regione, di cui hanno evidenziato le tipicità del territorio come il Capocollo di Martina Franca.

GUARDA LE FOTO DELLA PREMIAZIONE



Autore: Unione Nazionale Consumatori
Data: 9 aprile 2019

[commenta](#) | [iscriviti alla newsletter](#) | [pdf](#)

Vuoi commentare questo articolo? Usa questo spazio.

Usa questo spazio solo per i commenti. [Per le richieste di assistenza invece vai qui.](#)

Nome* Email*

Messaggio*

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)

[Avvertenza](#) * Campi obbligatori

Potrebbe interessarti anche...

ALIMENTAZIONE: premiati i vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno"

09/04/2019 - Comunicato Stampa

ALIMENTAZIONE: i vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno"

04/04/2019 - Comunicato Stampa

Salumi e carne suina: partecipa al contest "Pubblicitario per un giorno"

23/11/2018 - Articolo

[Il nostro report](#)

[I nostri servizi](#)

[Comunicati Stampa](#)

UNC: premiati i vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno"

Si è tenuta questa mattina la premiazione del contest "Pubblicitario per un giorno" promosso dall'Unione Nazionale Consumatori e Istituto Valorizzazione Salumi Italiani per informare sul consumo di carni suine e salumi, al quale hanno partecipato numerosi studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università con dei video autoprodotti dedicati ai prodotti della filiera carne suina e salumi.

"Pubblicitario per un giorno" è una delle azioni promosse all'interno della campagna "**Salumi e carne suina: energia che è un piacere**", alla quale contribuiscono del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

Per il contest i ragazzi hanno dovuto realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che doveva affrontare i messaggi chiave della campagna: Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.

I vincitori delle tre sezioni del concorso:

- **Sezione studenti universitari** – Nicolò Merante della Humanitas University e Luca Pessina della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano, con il video "Salume è...", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro.
- **Sezione scuole secondarie di secondo grado** – Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo dell'IPSEOA Vincenzo Gioberti di Roma, con il video "L'unicità e il gusto della dieta mediterranea", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro.
- **Sezione premio della rete**: Martina D'Onofrio e Davide Castoro dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video "A tavola con salumi e carne suina", che si aggiudicano un buono acquisti da 300 Euro.

"Educare i consumatori alla corretta alimentazione rappresenta una sfida sempre più complicata al giorno d'oggi", afferma Massimiliano Dona, presidente dell'Unione Nazionale Consumatori. "Se da una parte è aumentato l'interesse dei consumatori ai temi del food, dall'altra questa attenzione al 'mangiar bene' non è sempre accompagnata dall'adeguata educazione alimentare. **Il mercato delle carni è uno dei settori che negli ultimi anni ha visto il proliferare di fake news** con gravi conseguenze per il mercato e per gli stessi consumatori: ricordiamo, infatti, che per uno stile di vita sano è fondamentale una dieta equilibrata, in cui siano presenti le proteine animali. Oltre naturalmente ad attività fisica e corrette abitudini".

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, anche attraverso l'iniziativa "Pubblicitario per un giorno", ci sono 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.



Articoli Correlati

Valorizzazione salumi e carne suina, UNC: il contest che premia le buone prassi

Newsletter

email address

Iscriviti

Seguici anche su...



Cerca

martedì, 09 aprile 2019 - 15:44

Chi Siamo

Redazione

Pubblicità

Newsletter



CIRING PER LA GESTIONE E TUTELA DEL CREDITO



CIRING PER LA GESTIONE E TUTELA DEL CREDITO



CREDITO IMPRESE PUBBLICA AMMINISTRAZIONE ECONOMIA E FINANZA CONSUMATORI AMBIENTE & SALUTE

GALLERY FOTO » SONDAGGI » DOSSIER »

AMBIENTE & SALUTE / CONSUMATORI

Premiati i vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno"

Posted by Redazione on 9 aprile 2019 at 15:17

Si è tenuta questa mattina la premiazione del Concorso promosso dall'Unione Nazionale Consumatori e Istituto Valorizzazione Salumi Italiani per informare sul consumo di carni suine e salumi

Si è concluso il 9 aprile a Roma con la premiazione dei vincitori, il contest "Pubblicitario per un giorno", realizzato da Unione Nazionale Consumatori e Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), al quale hanno partecipato numerosi studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università con dei video autoprodotti dedicati ai prodotti della filiera carne suina e salumi.

"Pubblicitario per un giorno" è una delle azioni promosse all'interno della campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere", che si fregia del contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

Per il contest i ragazzi hanno dovuto realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che doveva affrontare i messaggi chiave della campagna: **Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.**

I video arrivati sono stati selezionati da una giuria di esperti e pubblicati anche online sul canale YouTube di **SalumiAmo TV** www.youtube.com/user/SalumiAmoTV/videos.

La premiazione del contest è avvenuta nel corso dell'evento "**Salumi e carne suina: energia che è un piacere. Le buone prassi della food Communication**" a cui hanno partecipato **Francesca Romana Barberini**, Conduttrice di Alice TV e foodwriter, **Dino Cimaglia**, Segretario generale UNC, **Monica Malavasi**, Direttore IVSI.

I vincitori delle tre sezioni del concorso

Sezione studenti universitari – Nicolò Merante della Humanitas University e Luca Pessina della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano, con il video "Salume è...", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro.

Il Video, che inizia e finisce con l'inquadratura della lama di una affettatrice, racconta attraverso immagini molto ben fatte, quanto il salume faccia parte della nostra vita di tutti i giorni. Dalla convivialità con gli amici a momenti di sport, questi prodotti regalano sorrisi, energia e tanto benessere.

Sezione scuole secondarie di secondo grado – Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo dell'IPSEOA Vincenzo Gioberti di Roma, con il video "L'unicità è il gusto della dieta mediterranea", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro. *Un video molto spontaneo e dalla comunicazione diretta. Attraverso la preparazione di un piatto semplice, come la scaloppina di carne di maiale, i ragazzi danno un messaggio molto importante, che unisce il gusto alla tradizione mediterranea.*

Sezione premio della rete: Martina D'Onofrio e Davide Castoro dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video "A tavola con salumi e carne suina", che si aggiudicano un buono acquisti da 300 Euro.

Questo video, premiato dalla rete, è molto didattico e attraverso una ricca parte testuale e di immagini presenta il settore della carne suina e dei salumi raccontando le tipicità, le diverse tipologie di salumi, con



OIPA MAGAZINE TV

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.



1/82

Successivo »

dovizia di particolari. Un occhio particolare poi per la loro Regione, di cui hanno evidenziato le tipicità del territorio come il Capocollo di Martina Franca.

"Il nostro Istituto – afferma Monica Malavasi, Direttore dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani – pone sempre molta attenzione al mondo dei giovani con l'intento di seminare e costruire insieme un futuro in cui il tema alimentare sia affrontato con consapevolezza e sulla base di informazioni corrette. Con questo Concorso abbiamo voluto stimolare la creatività dei ragazzi su un terreno che è nelle loro corde, quello dei video, ma portandoli ad approfondire temi legati a prodotti della tradizione, quali i salumi italiani. Per partecipare, infatti, i nativi digitali hanno dovuto approfondire aspetti legati alla nutrizione, ai corretti stili di vita, alla qualità e sicurezza alimentare fino ai suggerimenti in cucina.

Dai video che sono arrivati possiamo dire che siamo sulla strada giusta. I ragazzi hanno saputo interpretare bene i temi proposti, restituendoci una visione molto positiva dei nostri prodotti".

"Educare i consumatori alla corretta alimentazione è per la nostra associazione un obiettivo prioritario che portiamo avanti fin dalla nostra fondazione con importanti campagne di informazione alla cittadinanza – afferma Massimiliano Dona, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori. Oggi la sfida è ancora più complicata perché se da una parte è aumentato l'interesse dei consumatori ai temi del food, dall'altra questa attenzione al 'mangiar bene' non è sempre accompagnata dall'adeguata educazione alimentare. Il mercato delle carni è uno dei settori che negli ultimi anni ha visto il proliferare di fake news con gravi conseguenze per il mercato e per gli stessi consumatori: ricordiamo, infatti, che per uno stile di vita sano è fondamentale una dieta equilibrata, in cui siano presenti le proteine animali. Oltre naturalmente ad attività fisica e corrette abitudini."

LA CAMPAGNA "SALUMI E CARNE SUINA: ENERGIA CHE È 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, anche attraverso l'iniziativa 'Pubblicitario per un giorno', ci sono 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.



Leave a Reply

Comment

Your Name *

Your Email *

Your Website

Submit



IVSI: premiati i vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno"

 Pubblicato da [indexfood_redazione](#) |  In Eventi |  Il 9 Aprile 2019 | [Follow @indexfood1](#)

Si è tenuta la premiazione del Concorso promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e Unione Nazionale Consumatori per informare sul consumo di carni suine e salumi

Si conclude oggi a Roma con la premiazione dei vincitori, il contest "Pubblicitario per un giorno", realizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) con la collaborazione dell'Unione Nazionale Consumatori, al quale hanno partecipato numerosi studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università con dei video autoprodotti dedicati ai prodotti della filiera carne suina e salumi.

"Pubblicitario per un giorno" è una delle azioni promosse all'interno della campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere", che si fregia del contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.



Per il contest i ragazzi hanno dovuto realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che doveva affrontare i messaggi chiave della campagna: **Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in**

Login

Nome utente

Password

Ricordami

LOGIN

Iscriviti alla Newsletter!



Iscriviti alla nostra newsletter per consigli utili e risorse preziose dal mondo dell'Agroalimentare.

Nome/Azienda

La tua Email

Presto il consenso al trattamento dei miei dati personali con le modalità e per le finalità di cui alla [presente informativa](#). (richiesto)

ISCRIVITI ORA!

tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.

I video arrivati sono stati selezionati da una giuria di esperti e pubblicati anche online **sul canale YouTube di SalumiAmo TV**.

La premiazione del contest è avvenuta nel corso dell'evento **"Salumi e carne suina: energia che è un piacere. Le buone prassi della food Communication"** a cui hanno partecipato **Francesca Romana Barberini**, Conduttrice di Alice TV e foodwriter, **Dino Cimaglia**, Segretario generale UNC, **Monica Malavasi**, Direttore IVSI.

I vincitori delle tre sezioni del concorso

Sezione studenti universitari – Nicolò Merante della Humanitas University e Luca Pessina della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano, con il video "Salume è...", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro.

Il Video che inizia e finisce con l'inquadratura della lama di una affettatrice, racconta attraverso immagini molto ben fatte, quanto il salume faccia parte della nostra vita di tutti i giorni. Dalla convivialità con gli amici a momenti di sport, questi prodotti regalano sorrisi, energia e tanto benessere.

Sezione scuole secondarie di secondo grado

– Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo dell'IPSEOA Vincenzo Gioberti di Roma, con il video "L'unicità e il gusto della dieta mediterranea", che si aggiudicano un



buono acquisti da 500 Euro. *Un video molto spontaneo e dalla comunicazione diretta. Attraverso la preparazione di un piatto semplice, come la scaloppina di carne di maiale, i ragazzi danno un messaggio molto importante, che unisce il gusto alla tradizione mediterranea.*

Sezione premio della rete: Martina D'Onofrio e Davide Castoro dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video "A tavola con salumi e carne suina", che si aggiudicano un buono acquisti da 300 Euro.

Questo video, premiato dalla rete, è molto didascalico e attraverso una ricca parte testuale e di immagini presenta il settore della carne suina e dei salumi raccontando le tipicità, le diverse tipologie di salumi, con dovizia di particolari. Un occhio particolare poi per la loro Regione, di cui hanno evidenziato le tipicità del territorio come il Capocollo di Martina Franca.

"Il nostro Istituto - afferma **Monica Malavasi, Direttore dell'Istituto**

Il MarketPlace di IndexFood

Tutti gli Annunci

★ Prodotti & Servizi

★ Cerco

★ Offro

★ Scambiò di Merce

★ Cerco

★ Offro

★ Annunci di Lavoro

★ Cerco

★ Offro

Tutti i Prodotti

Tutte le Aziende

Ultime Aziende nel MarketPlace



Naturativ /Aromeda

pubblicato il 9 Aprile 2019
da naturativ/aromeda



Naturattiva

pubblicato il 9 Aprile 2019
da naturattiva



nature & moi

pubblicato il 9 Aprile 2019
da nature & moi



Nature Bio Foods GmbH

pubblicato il 9 Aprile 2019
da nature bio foods gmbh



Nature et Cie Gluten Free

pubblicato il 9 Aprile 2019
da nature et cie gluten free

Valorizzazione Salumi Italiani – pone sempre molta attenzione al mondo dei giovani con l'intento di seminare e costruire insieme un futuro in cui il tema alimentare sia affrontato con consapevolezza e sulla base di informazioni corrette. Con questo Concorso abbiamo voluto stimolare la creatività dei ragazzi su un terreno che è nelle loro corde, quello dei video, ma portandoli ad approfondire temi legati a prodotti della tradizione, quali i salumi italiani. Per partecipare, infatti, i nativi digitali hanno dovuto approfondire aspetti legati alla nutrizione, ai corretti stili di vita, alla qualità e sicurezza alimentare fino ai suggerimenti in cucina.

Dai video che sono arrivati possiamo dire che siamo sulla strada giusta. I ragazzi hanno saputo interpretare bene i temi proposti, restituendoci una visione molto positiva dei nostri prodotti”.

“Educare i consumatori alla corretta alimentazione è per la nostra associazione un obiettivo prioritario che portiamo avanti fin dalla nostra fondazione con importanti campagne di informazione alla cittadinanza – afferma **Massimiliano Dona, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori**. Oggi la sfida è ancora più complicata perché se da una parte è aumentato l'interesse dei consumatori ai temi del food, dall'altra questa attenzione al 'mangiar bene' non è sempre accompagnata dall'adeguata educazione alimentare. Il mercato delle carni è uno dei settori che negli ultimi anni ha visto il proliferare di fake news con gravi conseguenze per il mercato e per gli stessi consumatori: ricordiamo, infatti, che per uno stile di vita sano è fondamentale una dieta equilibrata, in cui siano presenti le proteine animali. Oltre naturalmente ad attività fisica e corrette abitudini.”

Roma, 9 aprile 2019



Tag: concorso, istituto valorizzazione salumi italiani, ivsi, Unione Nazionale Consumatori

Condividi questa Notizia

Segui IndexFood

Partecipa sul Sito

Tutte le Notizie La Redazione Fatti Pubblici` Iscriviti alla Newsletter

Inserisci la tua Azienda Guarda le Aziende Inserisci Annuncio/Prodotto

Ultimi Annunci

Ultimi Annunci dal Marketplace



PRODOTTI TIPICI DELLA TRAD...

pubblicato il 12 Giugno 2018
da puglia-dorigine



Olive Oil Equipment

pubblicato il 12 Giugno 2018
da la-nuova-sansone



Offro anfora olio extra vergin...

pubblicato il 30 Aprile 2018
da frantoio-cavalli



Cassetta da 20 Kg di Agrumi ...

pubblicato il 1 Giugno 2017
da azienda-agricola-biologica-jalari



Ricerchiamo Esportatori, Dist...

pubblicato il 2 Maggio 2017
da Consorzio-Calabria-in-tavola

Ultimi Prodotti dal Marketplace



Pastorizzatrice Streamline Sa...

pubblicato il 25 Gennaio 2019
da Ovorider



Sgusciatrice Uovo Sodo – San...

pubblicato il 25 Gennaio 2019
da Ovorider



Selezionatrici elettroniche Ar...

pubblicato il 25 Gennaio 2019
da Ovorider



Sgusciatrice Optibreaker Co...

pubblicato il 25 Gennaio 2019
da Ovorider



Salsicce di Spada – Salumerie ...

pubblicato il 13 Gennaio 2019
da salumerie-di-mare

I Tag del Marketplace

olio marketing comunicazione

pubblicità catering frutta

prodotti enogastronomici formaggi

impianti di refrigerazione olio pugliese



Non riceve alcun finanziamento pubblico

Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

Email

Password

Accedi

Reimposta password

[Home](#)
[Notizie](#)
[Video](#)
[Abbonamenti](#)
[Contattaci](#)
IT

Home ► Attualità

Assegnati i premi "Pubblicitario per un giorno"

Ivsi e Unione Consumatori per le buone prassi della comunicazione nel food



Si è concluso oggi a Roma con la premiazione dei vincitori, il contest "Pubblicitario per un giorno", realizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) con la collaborazione dell'Unione Nazionale Consumatori, al quale hanno partecipato numerosi studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università con dei video autoprodotti dedicati ai prodotti della filiera carne suina e salumi. La premiazione è avvenuta nel corso dell'evento "Salumi e carne suina: energia che è un piacere. Le buone prassi della food Communication" a cui hanno partecipato **Francesca Romana Barberini**, Conduttrice di Alice TV e foodwriter, **Dino Cimaglia**, Segretario generale UNC, **Monica Malavasi**, Direttore IVSI.

Per il contest i ragazzi hanno dovuto realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che doveva affrontare i messaggi chiave della campagna: Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e

attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.

I video arrivati sono stati selezionati da una giuria di esperti e pubblicati anche online sul canale YouTube di SalumiAmo TV www.youtube.com/user/SalumiAmoTV/videos.

Nella sezione studenti universitari hanno vinto **Nicolò Merante** della Humanitas University e **Luca Pessina** della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano, con il video "Salume è...", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro.

Enrico Milone, **Fabio Paradisi**, e **Arianna Di Paolo** dell'IPSEOA Vincenzo Gioberti di Roma, con il video "L'unicità e il gusto della dieta mediterranea", hanno invece vinto nella sezione delle scuole superiori, aggiudicandosi anche loro un buono acquisti da 500 Euro.

Infine, nella sezione premio della rete, hanno vinto **Martina D'Onofrio** e **Davide Castoro** dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video "A tavola con salumi e carne suina", aggiudicandosi un buono acquisti da 300 Euro.

"Pubblicitario per un giorno" è una delle azioni promosse all'interno della campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere", che si fregia del contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

Galleria fotografica



agu - 7298

Roma, RM, Italia, 09/04/2019 11:00

© EFA News - European Food Agency Srl

Attualità

SCOPRI I VANTAGGI DI ABBONARSI A



Simili



"Premio Ercole Olivario": i vincitori svelati a Perugia

Il Concorso dedicato alle eccellenze olearie territoriali italiane si conferma piattaforma privilegiata per la promozione degli oli di qualità. Prossime tappe, il Sol di Verona (7-10 aprile) e TuttoFood...



Al via il premio Cerevisia che valorizza le eccellenze birrarie

Sono aperte le iscrizioni per la settima edizione del Premio Cerevisia 2019, che si rivolge alle birre e ai birrifici con sede in Italia: c'è tempo fino al 30 aprile per iscriversi e mettersi in gioco....

Agenzia di Stampa

Agenzia: EFA News - European Food Agency **Direttore responsabile:** CLARA MOSCHINI **Direttore editoriale:** CLARA MOSCHINI **Editore:** WFPA Srl **Partita IVA:** 14324171009 © 2019: WFPA Srl

Agenzia di stampa registrata presso il Registro della Stampa del Tribunale di Roma con il numero 131/2018 e presso il Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 32403

[Abbonamenti](#) [Contattaci](#) [Privacy](#) [Condizioni d'uso](#)

Lingua

EN

IT

Seguici Su





SPOT and WEB



- HOME
- RUBRICHE
- AUDIOINTERVISTE
- SPECIALI
- REDAZIONE
- CORSI
- ARRETRATI
- ABBONATI

Premiati i vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno"

10 APRILE 2019 PREMI, PRIMOPIANO



Trova l'RC Auto più conveniente

Si è concluso ieri a Roma con la premiazione dei vincitori, il contest "Pubblicitario per un giorno", realizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) con la collaborazione dell'Unione Nazionale Consumatori, al quale hanno partecipato numerosi studenti delle

scuole superiori di II° grado e delle Università con dei video autoprodotti dedicati ai prodotti della filiera carne suina e salumi.

"Pubblicitario per un giorno" è una delle azioni promosse all'interno della campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere", che si fregia del contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

Per il contest i ragazzi hanno dovuto realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che doveva affrontare i messaggi chiave della campagna: Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.

I video arrivati sono stati selezionati da una giuria di esperti e pubblicati anche online sul canale YouTube di [SalumiAmo TV](#)

La premiazione del contest è avvenuta nel corso dell'evento "Salumi e carne suina: energia che è un piacere. Le buone prassi della food Communication" a cui hanno partecipato Francesca Romana Barberini, Conduuttrice di Alice TV e foodwriter, Dino Cimaglia, Segretario generale UNC, Monica Malavasi, Direttore IVSI.

I vincitori delle tre sezioni del concorso

Sezione studenti universitari - Nicolò Merante della Humanitas University e Luca Pessina della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano, con il video "Salume è...", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro.

Il Video che inizia e finisce con l'inquadratura della lama di una affettatrice, racconta attraverso immagini molto ben fatte, quanto il salume faccia parte della nostra vita di tutti i giorni. Dalla convivialità con gli amici a momenti di sport, questi prodotti regalano sorrisi, energia e tanto benessere.

primo premio Università Nicolò Merante_ Luca Pessina

Sezione scuole secondarie di secondo grado - Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo dell'IPSEOA Vincenzo Gioberti di Roma, con il video "L'unicità e il gusto della dieta mediterranea", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro. *Un video molto spontaneo e dalla comunicazione diretta. Attraverso la preparazione di un piatto semplice, come la scaloppina di carne di maiale, i ragazzi danno un messaggio molto importante, che unisce il gusto alla tradizione mediterranea.*

Italia a Tavola


 Seleziona lingua ▼ Powered by Google Traduttore

 Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
 Giovedì 11 Aprile 2019 | aggiornato alle 12:19 | 58452 articoli in archivio

 PROFESSIONI ATTREZZATURE **ALIMENTI** OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LIFESTYLE

 VIDEO LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI **EURO-TOQUES** **PARTNER** CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE ▼ 🔍

 HOME ALIMENTI **CARNE e SALUMI**


di Mariella Morosi



La qualità dei salumi in due minuti Premi ai "pubblicitari per un giorno"

Pubblicato il 10 Aprile 2019 | 16:31

Salumi, patrimonio alimentare italiano con 42 marchi Dop e Igp, sono stati protagonisti di un concorso promosso da Ivsi e dedicato dai giovani dai 14 ai 25 anni. Tradizione, legame con il territorio e qualità in ogni fase della filiera fanno dei salumi il prodotto più esportato, a cominciare dal prosciutto di Parma, ma poi ci sono i cotti, i culatelli, lo speck, la bresaola, le mortadelle, l'universo dei salami e non solo. Oggi sono meno grassi, meno salati, preziosa fonte di energia. Ma come comunicarne il valore ad un consumatore sempre più frastornato da messaggi pubblicitari, talvolta fuorvianti se non ingannevoli?



Ed è proprio sul tema della corretta comunicazione sul consumo di carni suine e di salumi che ha puntato il concorso "Pubblicitari per un giorno", proposto dall'**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani** (Ivsi) con la collaborazione dell'Unione Nazionale Consumatori, rivolto agli studenti tra i 14 e 25 anni che in un mini-video di 2 minuti dovevano affrontare i messaggi chiave della campagna: Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica e Carne suina e salumi nella dieta mediterranea. La premiazione si è svolta a Roma al Palazzo dell'Informazione di Piazza Mastai nel corso di un convegno sul tema "Salumi e carne suina: energia che è un piacere. Le buone prassi della food communication" a cui hanno partecipato **Monica Malavasi**, direttore Ivsi, **Francesca Romana Barberini**, conduttrice di Alice TV e food writer e **Dino Cimaglia**, segretario generale Unc. I video autoprodotti sono stati selezionati da una giuria di esperti e pubblicati anche online sul canale YouTube di SalumiArno TV.

sky per i bar

Aumenta l'affluenza
al tuo locale con Sky

69€/mese
fino al 31 agosto 2019

Chiamaci
800 024 420 SCOPRI DI PIÙ

**LA FARINA
CHE HAI SEMPRE**

Caffè Cagliari 10+
Dopo il bis, un caffè da 10+

STAFF
ICE SYSTEM
macchine per gelato e pasticceria

CREMA PASTICCERIA GELATO VELLUTATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Francesca Romana Barberini, Nicolò Merante, Luca Pessina, Monica Malavasi e Dino Cimaglia

L'iniziativa si è svolta con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole e dell'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare. I vincitori delle tre sezioni del concorso "Sezione studenti universitari" sono **Nicolò Merante**, della Humanitas University, e **Luca Pessina**, della facoltà di Fisica dell'Università degli Studi di Milano, con il video "Salume è...", mentre per la "Sezione scuole secondarie di secondo grado" sono stati **Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo** dell'Ipseoa Vincenzo Gioberti di Roma, con il video "L'unicità e il gusto della dieta mediterranea". A tutti è andato un buono acquisti da 500 euro.



Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo, Dino Cimaglia e Monica Malavasi

Per la "Sezione Premio della Rete" hanno vinto **Martina D'Onofrio** e **Davide Castoro** dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video "A tavola con salumi e carne suina", aggiudicandosi un buono acquisti da 300 euro. «Sono molte le iniziative che l'ivsi, nata nel 1985, organizza per promuovere uno stile di vita corretta - ha detto Monica Malavasi - con attenzione all'evoluzione dei consumi e dei gusti dei consumatori. Con il 'Manifesto dei valori' abbiamo anche posto delle basi etiche sulle produzioni. Consideriamo molto importante questa iniziativa rivolta ai giovani che è come dire loro 'aiutateci a far bene il nostro lavoro', attraverso il loro linguaggio, stimolandone la creatività su un terreno che è nelle loro corde, quello dei video. E da loro ci è stata restituita una visione molto positiva dei nostri prodotti».





Francesca Romana Barberini, Martina D'Onofrio, Davide Castoro, Monnica Malavasi e Dino Cimaglia

Grande interesse ha suscitato l'intervento di Francesca Romana Barberini che ha invitato i giovani, nei settori del cibo e nella nutrizione, ad approfondire, ad andare sempre verso la verità, senza lasciarsi influenzare da messaggi e dalle mode che ultimamente puntano a demonizzare le carni. Ma soprattutto la food writer ha portato - frutto di una sua personale ricerca - una serie di video pubblicitari sul prosciutto di Parma, di cui è testimonial, che vanno dagli anni Sessanta ai giorni nostri e da cui emerge l'onestà e la correttezza del messaggio che non è mai cambiato. A cambiare è stato invece il linguaggio, al passo con i tempi, e la durata degli spot, sempre più breve. Veicolazione del prodotto in chiave sempre più moderna, quindi, ma garanzia di qualità sempre legata al marchio. Educare i consumatori alla corretta alimentazione e tutelarli contro la contraffazione e la pubblicità ingannevole è da sempre l'obiettivo dell'Unione Nazionale Consumatori, organismo nato nel 1955.

L'intervento di Dino Cimaglia ha puntato su tutta la comunicazione che un prodotto porta con sé e sui rischi delle fake news che vengono amplificate dal web. «Oggi la sfida è ancora più complicata perché se da una parte è aumentato l'interesse dei consumatori ai temi del food, dall'altra questa attenzione al 'mangiar bene' non è sempre accompagnata dall'adeguata educazione alimentare. Il mercato delle carni è uno dei settori che negli ultimi anni ha visto il proliferare di fake news con gravi conseguenze per il mercato e per gli stessi consumatori che devono avere un ruolo attivo nel mercato e non essere passivamente fruitore di una comunicazione».

Per informazioni: www.lvsi.it



CARNE SALUMI MEAL ISVI CONCORSO PREMIAZIONE RAGAZZI
 MARCHI DOP E IGP MONICA MALAVASI FRANCESCA ROMANA BARBERINI

Home / [Eventi Milano](#) / Salumi e carne suina

SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?

11/04 2019

april 11

Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?

Gio, 11 Apr 2019 - 10:30 alle 13:00

#benessere



Centro Congressi Stelline

61 Corso Magenta Milano
IT, Centro Congressi Stelline,
Lombardia 20123

[Acquista Biglietti](#)

13 Visualizzazioni

Evento ECM gratuito sul tema della carne suina e dei salumi.

[Mi piace 17.204](#)

[Pubblicizza questo evento](#)

Vetrina Eventi Milano



apr 13 sabato - 09:30
City Estetica
Milano





CONTATTI

FOOD COMMUNICATION E SALUMI

By Giulia Catania | 16/04/2019 | Articoli, Eventi

No Comments

0

0



ARTICOLI RECENTI

[Food communication e salumi](#)

[Da Eataly, il Giro d'Italia più buono del mondo](#)

[Gruè e i suoi lievitati](#)

[IL VENTO GASTRONOMICO DELL'EST, ANCHE QUEST'ANNO SI CHIAMA GOURMANDIA](#)

[Il salmone, l'olio d'oliva, la frutta secca: perché i grassi non vanno sottovalutati](#)

COMMENTI RECENTI

Daniele su [FRANCESCA MAZZOTTA: IL VALORE DI UNA CAMERIERA](#)

Quando la buona informazione passa anche dai maiali!

Il 9 aprile, all'interno dello SPAZIO MASTAI, presso il Palazzo dell'informazione a Roma, ha avuto luogo la premiazione del Concorso promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) e Unione Nazionale Consumatori (UNC), durante la quale è stato affrontato il tema della lotta alla disinformazione in ambito nutrizionale e sulla filiera suinicola.

Maiali e buona informazione. Un accostamento apparentemente inappropriato, eppure un tema di estrema attualità e centrale nell'evento "Salumi e carne suina: energia che è un piacere. Le buone prassi della food communication", iniziativa volta a ricordare le pratiche virtuose nella comunicazione relativa al mondo del cibo. L'argomento, è stato oggetto di approfondimento all'interno del contest "Pubblicitario per un giorno" realizzato dall'IVSI con la collaborazione dell'UNC, al quale hanno partecipato numerosi studenti di scuole superiori di secondo grado e delle Università. Ai ragazzi, è stato chiesto di realizzare un mini-video pubblicitario dove venissero valorizzati i temi della qualità e sicurezza della filiera suinicola, della tradizione e gusto in tavola, dell'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica, della carne suina e salumi nella dieta mediterranea. I finalisti del concorso, di età compresa tra i 14 e i 25 anni, sono stati premiati da Francesca Romana Barberini, conduttrice di Alice TV, Monica Malavasi, Direttore IVSI e Dino Cimaglia, Segretario generale UNC. Nel corso dell'evento gli ospiti hanno dato testimonianza del loro lavoro, raccontando il legame tra la loro professione e la buona comunicazione nel mondo gastronomico ed agroalimentare.

Interessante il confronto realizzato da Francesca Romana Barberini, la quale si è servita dei canali YouTube, Instagram e Facebook per ripercorrere insieme le diverse modalità di promozione di uno dei prodotti più celebri italiani, il prosciutto crudo di Parma. Una carrellata di immagini e di video che evidenziano l'evoluzione del tipo di comunicazione adottata dalle aziende per sponsorizzare i propri prodotti: dal racconto lungo e dettagliato di uno spot girato nella campagna parmense nel 1963 si passa a formule più brevi e intuitive negli anni '90, lontane dall'immaginario del produttore che cura i propri suini, e insiste, invece, sull'importanza del marchio. Con il nuovo millennio la pubblicità cavalcherà le nuove abitudini del singolo, divenuto ormai assiduo frequentatore di supermercati e consumatore seriale di "pratiche" vaschette monouso. Le campagne pubblicitarie del 2017 segnano il recupero dei concetti di origine, genuinità, salubrità e internazionalità del prodotto; allo stesso tempo però, si affermano nuovi canali di comunicazione che tendono a sublimare l'aspetto del prosciutto attraverso immagini colorate e accattivanti ma, talvolta, fin troppo surreali.

Accade così che le soluzioni adottate dal marketing per promuovere i contenuti sui diversi canali di comunicazione non sempre aiutano il consumatore a riconoscere la bontà del prodotto ed il messaggio finale si disperde; quella che dovrebbe essere una buona informazione, si tramuta in una comunicazione errata, generando di fatto dis-informazione. Non è un caso, come ricorda Monica Malavasi, che IVSI abbia voluto insistere sul tema della "comunicazione oltre il prodotto" elaborando il **Manifesto dei salumi**, al fine di divulgare attraverso sette principi le basi etiche legate alla produzione della filiera suinicola e le linee guida per i consorziati all'Istituto.

Ma chi non ha accesso a tali informazioni, come può difendersi? Dino Cimaglia ha spiegato cosa significasse fare (e subire) una cattiva informazione, passando in rassegna numerosi esempi di note aziende del comparto alimentare italiano che non hanno rispettato i principi di una buona comunicazione. Dalla politica del "SENZA" alla divulgazione delle *fake news*; dalle alterazioni delle notizie reali, al fenomeno complesso e pervasivo del *phishing* e del *clickbait*. I responsabili di certe pratiche sono molti e possono essere rintracciati nel mancato controllo della politica, nel debole collegamento con le scuole, nella scarsa digitalizzazione delle famiglie... Tuttavia, alcune soluzioni esistono e possono essere facilmente applicate ai comportamenti quotidiani. Se è vero che "il consumatore è uno che crede alla pubblicità", cerchiamo di diventare *consum-attori* consapevoli, *prosumers* critici ed attivi che resistono all'emozionalità, verificano le fonti, fuggono di fronte agli allarmismi e adottano comportamenti più responsabili. Non più soggetti passivi, ma *consum-autori* delle nostre scelte di acquisto, non più spettatori ma partecipi delle diverse fasi del processo produttivo.

[ROSA MAIOLO su INTRODUZIONE ALLA GASTROSOFFIA](#)

[Erica Simone su BIT 2019: food e travel sempre più complementari](#)

[Bruno Brunori su Alla scoperta dei Castelli Romani](#)

[Roberto visconti su Alla scoperta dei Castelli Romani](#)

ARCHIVI

[Aprile 2019](#)

[Marzo 2019](#)

[Febbraio 2019](#)

[Gennaio 2019](#)

[Dicembre 2018](#)

[Novembre 2018](#)

[Ottobre 2018](#)

[Settembre 2018](#)

[Agosto 2018](#)

[Luglio 2018](#)

[Maggio 2018](#)

[Marzo 2013](#)

[Gennaio 2013](#)

[Dicembre 2012](#)

Home > Cronache > Zootecnia > Spreco alimentare, i salumi emblema dell'antispreco. In Salento IVSI sostiene il progetto...

Cronache Zootecnia

Spreco alimentare, i salumi emblema dell'antispreco. In Salento IVSI sostiene il progetto LeftOver Lovers

di Agricultura.it - OTRANTO 29 Aprile 2019



CERCA SU AGRICULTURA.IT

Cerca

ULTIME NOTIZIE



Olivi veneti a rischio disseccamento. Progetto regionale...

OLIO 29 Aprile 2019



Spreco alimentare, i salumi emblema dell'antispreco. In...

ZOOTECNIA 29 Aprile 2019



Ricerca in agricoltura. Centinaio: necessario ritornare a...

DAI CAMPI 29 Aprile 2019



Sicurezza alimentare. Controlli Carabinieri su Dop: nel...

DAI CAMPI 29 Aprile 2019



Sangiovese e olio extravergine d'oliva, l'eccellenza made...

DAI CAMPI 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 il 30 aprile a Otranto. A rappresentare l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, il direttore **Monica Malavasi**.

CERCHI UN TRATTORE O ALTRE ATTREZZATURE AGRICOLE?

«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 Malvasi.

Presente all'evento inaugurale lo chef **Cristian Brogla** - 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, rallegherà il pasto ed eviterà sprechi inutili di cibo» ha affermato lo chef Brogla.

SCARICA la locandina Poster - locandina 70 x 100 COMUNE-1

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" 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, ci sono 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.



CERCA SU AGRICULTURA.IT

 Cerca

ULTIME NOTIZIE



Olivi veneti a rischio disseccamento. Progetto regionale...

OLIO 29 Aprile 2019



Spreco alimentare, i salumi emblema dell'antispreco. In...

ZOOTECNIA 29 Aprile 2019



Ricerca in agricoltura. Centinaio: necessario ritornare a...

DAI CAMPI 29 Aprile 2019



Sicurezza alimentare. Controlli Carabinieri su Dop: nel...

DAI CAMPI 29 Aprile 2019



Sangiovese e olio extravergine d'oliva, l'eccellenza made...

DAI CAMPI 29 Aprile 2019

MASCUS



CERCHI UN TRATTORE O ALTRE ATTREZZATURE AGRICOLE?

VISITA MASCUS.IT

CLICCA QUI

📞
📧
🚗
📄
👤
👍

[ANSA.it](#) > [Terra&Gusto](#) > [In breve](#) > I salumi emblema dell'antispreco, con gli amanti degli avanzzi

I salumi emblema dell'antispreco, con gli amanti degli avanzzi

In Salento Ivsi sostiene LeftOver Lovers nella ristorazione



Redazione ANSA ROMA 29 aprile 2019 16:09

[Scrivi alla redazione](#) [Stampa](#)

DALLA HOME TERRA&GUSTO

**Seppie e calamari ispirano coperte spaziali e vestiti smart**[Dal Mare](#)**Rivive l'antica via del tè, 6.500 km di cultura e tradizione**[Dolce e Salato](#)**I salumi emblema dell'antispreco, con gli amanti degli avanzzi**[In breve](#)**Le buste della spesa bio ancora integre dopo anni**[Business](#)**Vino: campagna promozione Soave in Giappone e Gran Bretagna**[Vino](#)

ROMA - 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. E' il progetto LeftOver Lovers (LoL), in inglese "Gli amanti degli avanzzi", che sarà presentato dall'agenzia De-LAB domani a Otranto, col sostegno dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi), e si svolgerà durante il mese di maggio nel territorio salentino.

"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 - sottolinea il direttore Ivsi Monica Malavasi - 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 - spiega Malavasi - 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

AgriUE

vai alla rubrica

Giovani agricoltori, piani Pac adottino prestiti agevolati

[Giovani](#)**Da Ue-Bei 1mld di prestiti agevolati per giovani agricoltori**[Giovani](#)**Commissario Hogan, da nuova Pac incentivi per l'imboschimento**[Ambiente](#)

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"- 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.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



 Scrivi alla redazione  Stampa

I SALUMI EMBLEMA DELL'ANTISPRECO. IN SALENTO IVSI SOSTIENE IL PROGETTO LEFTOVER LOVERS

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, rallegherà il pasto ed eviterà sprechi inutili di cibo" ha affermato lo chef Broglia.



Giornale di Puglia

[HOME](#)
[PROVINCE »](#)
[ATTUALITÀ](#)
[CRONACA](#)
[POLITICA](#)
[SPORT](#)
[SPETTACOLI](#)
[INTERVISTE](#)
[CERCA IN GDP](#)
[TV](#)

Lunedì, Aprile 29

Meteo Bari

17°
11°

ilmeteo.net +inf

[• agi LIVE](#) [kina Faso: attentato a chiesa protestante, cinque morti](#) 13

[Home » Lecce, Salute e benessere »](#) I salumi emblema dell'antispreco ad Otranto

I salumi emblema dell'antispreco ad Otranto

29.4.19 | Nessun commento |



OTRANTO (LE) - 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 il 30 aprile a Otranto. A rappresentare l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, il direttore Monica Malavasi.



SPECIALE

BIF & ST

GDP TV

TREND ↑

TAGS

ARCHIVIO

◊ HOMEPAGE

- Bari
- Bat
- Brindisi
- Chiesa
- Cultura e Spettacoli
- Economia
- Esteri
- Foggia
- Gastronomia
- Lecce
- Libri
- Salute e benessere
- Scienza e tecnologie

- [Sessualità](#)
- [Sport](#)
- [Taranto](#)
- [Territorio](#)
- [Trasporti](#)
- [Turismo](#)

Pubblicità 4w



Snella in 3 settimane
Ha scoperto come smaltire il grasso senza diete.
[Scopri >>](#)



Lifting gratuito?
Una donna 53enne dimostra 17 anni...
[Scopri il segreto!](#)

[Leggi di più!](#)



Disturbi articolari?
Rigenera le articolazioni dopo solo il primo utilizzo!
[Scopri subito!](#)



Cambiamento al 100%
Da capelli sottili e rovinati ad una chioma folta e bella...
[Scopri come fare](#)

“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 Brogna – 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.



Potrebbero anche interessarti:



Dallas, donna senza un utero dà alla luce un bambino sano



Aglio micidiale contro le infezioni: lo rivela lo studio danese



Medicina di genere: assegnato al Miulli il 'bollino rosa' dell'Osservatorio nazionale sulla salute della donna



Micosi: 7,5 milioni gli italiani colpiti



Fichi secchi 'made in Italy' contaminati con micotossine



Usa, sigaretta elettronica gli esplose in bocca



Oncologico Bari: nuova arma diagnostica negli approfondimenti per il tumore al seno



Bari, nasce la prima 'Alleanza mediterranea oncologica in rete'

[← Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio →](#)

0 commenti:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Account Google

Pubblica
Anteprima



In Puglia arriva il primo 'Natural Camp' nell'Oasi naturale di Torre Guaceto



Muore folgorato a 15 anni per farsi un selfie sul tetto di un treno



Cozze dalla Spagna contaminate da salmonella: allarme in Italia



Minacciano carabinieri sul posto di blocco



I salumi emblema dell'antispreco

Pubblicata da: [Media relation](#) 4 ore fa

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 il 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 Broglio - 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, rallegherà il pasto ed eviterà sprechi inutili di cibo" ha affermato lo chef Broglio.

L'AUTORE



Media relation
[Segui Media relation](#)

ARCHIVIO DEL BLOG

» Settembre 2018	1
» Gennaio 2019	1
» Aprile 2019	1

ARTICOLI POPOLARI

Olio Evo Di Alta Qualità: Un Vero Campione In Fatto Di Corretta Alimentazione

Dispensa Stellata

I Salumi Emblema Dell'antispreco

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"

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, ci sono 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.

[Leggi tutto l'articolo](#)

f Condividi 0

🐦 Tweet 0

CHE NE PENSI?

Stai commentando come ospite

Nickname:

Provincia:

Il tuo commento...

Inserisci il codice che visualizzi nel box sottostante:





Eventi / Cibo e Vino

I salumi emblema dell'antispreco

DOVE

Catello di Otranto*Indirizzo non disponibile*

Otranto

QUANDO

Dal 30/04/2019 al 30/04/2019 **SOLO DOMANI**

10.00

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI

**Valeria**

29 APRILE 2019 11:10



In Salento IVSI sostiene il progetto LeftOver Lovers contro lo spreco alimentare nel settore della ristorazione

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 il 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, rallegherà il pasto ed eviterà sprechi inutili di cibo" ha affermato lo chef Broglia.

Argomenti: **salumi**

Tweet

Attendere un istante: stiamo caricando i commenti degli utenti...

Questa funzionalità
richiede un browser con
la tecnologia
JavaScript attivata.

Commenti

A proposito di Cibo e Vino, potrebbe interessarti

Pranzo agriturismo a km 0

GRATIS

dal 17 marzo al 29 settembre 2019

Agriturismo Santa Chiara Alezio

Pasqua e Pasquetta in agriturismo Santa Chiara

GRATIS

dal 7 aprile al 31 maggio 2019

Agriturismo Santa Chiara Alezio

Degustazione di vini nel nuovo Stosa point del Salento

GRATIS

dal 2 al 5 maggio 2019

Stefano Arredamenti

I più visti

Van Gogh: the immersive experience

Laboratorio di teatro: "Uno, nessuno e centomila"

A Galatone c'è "Aria di festa": festeggiamenti in onore del Crocifisso della pietà

Il corpo scenico: teatro e bioenergetica

I salumi emblema dell'antispreco. Iniziativa a Otranto

Data: 29/04/2019 - Ora: 12:58

Categoria: Cultura

Tweet 1
Mi piace

In Salento IVSI sostiene il progetto LeftOver Lovers contro lo spreco alimentare nel settore della ristorazione

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, rallegherà il pasto ed eviterà sprechi inutili di cibo" ha affermato lo chef Broglia.

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 È 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, ci sono 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.

Lettere alla redazione

BitMeeting - Organizza le tue riunioni qualificate on-line



Una soluzione cloud qualificata per organizzare le tue riunioni e i tuoi eventi formativi on-line



scopri di più

www.bitmeeting.it

Master universitario ON LINE in Governance Digitale

UNITELMA SAPIENZA
CLIOEDU
ANORC
ANORC
ANORC

MASTER UNIVERSITARIO DI 1° LIVELLO
I PROFESSIONISTI DELLA DIGITALIZZAZIONE DOCUMENTALE E DELLA PRIVACY
ISCRIZIONI APERTE
www.mastergovernancedigitale.eu
mastergovernancedigitale mastergovdigit

Master ON LINE in Scienza dell'Alimentazione e Dietetica Applicata

UNITELMA SAPIENZA
Editore CLIOEDU
Con il patrocinio di AADI UNG
ISCRIZIONI APERTE!

Ivsi: i salumi emblema dell'antispreco

In Salento per sostenere progetto contro lo spreco alimentare nella ristorazione



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 oggi 30 aprile a Otranto. A rappresentare l'Ivsi, 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 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 la **Malavasi**.

Presente all'evento inaugurale lo chef **Cristian Brogna** – 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, rallegherà il pasto ed eviterà sprechi inutili di cibo" ha affermato **Brogna**.

SaM - 7533

Milano, MI, Italia, 30/04/2019 05:11
© EFA News - European Food Agency Srl



Fondazione per la protezione e la valorizzazione dei prodotti DOP IGP STG

NEWS | NOTIZIE

30 APRILE 2019

SOSTENIBILITÀ | IVSI | PRODOTTI A BASE DI CARNE | SPRECO ALIMENTARE



Istituto Valorizzazione Salumi Italiani in Salento contro lo spreco alimentare nel settore della ristorazione

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 oggi, 30 aprile a Otranto. A rappresentare l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, il direttore **Monica Malvasi**.

"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 Malvasi.

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.

Fonte: **Istituto Valorizzazione Salumi Italiani**

SCARICA COMUNICATO IN PDF

Condividi      

SEGUICI SU



QUALIVITA CHANNEL



18 APRILE 2019

Italia a Tavola - Horeca 2019, intervista a Mauro Rosati

COMUNICATI STAMPA



15 APRILE 2019

L'Olio Riviera Ligure DOP a Milano interpretato dalla "cucina familiare" di La Mantia

PARTNER



AGROALIMENTARE AICIG
 ALIMENTAZIONE BIOLOGICO
 COMUNICAZIONE CONSORTIUM
 CONSORZI DI TUTELA CONSUMI
 CONTRAFFAZIONE CONTROLLI
 CSQA CULTURA E-COMMERCE
 EXPO 2015 EXPORT FEDERDOC
 FOOD ECONOMY INNOVAZIONE
 INTERNAZIONALIZZAZIONE
 ITALIAN SOUNDING
 LEGISLAZIONE MADE IN ITALY
 MARKETING MARKETING
 DIGITALE MIPAAF NUOVE IG
 ORGANIZZAZIONI PROMOZIONE
 QUALIVITA RICERCA
 SOSTENIBILITA' STREETFOOD
 TUTELA UNIONE EUROPEA
 VALORITALIA WINE ECONOMY

RECENT POSTS

Montasio Dop, produzione in
 crescita e ricerca di nuovi spazi
 di mercato
 30 APRILE 2019



Istituto Valorizzazione Salumi
 Italiani in Salento contro lo
 spreco alimentare nel settore
 della ristorazione
 30 APRILE 2019

TuttoFood: tutte le novità della
 settima edizione
 30 APRILE 2019

Asiago DOP ambasciatore della
 qualità veneta nella ristorazione
 del litorale veneziano
 30 APRILE 2019

Blockchain Plaza l'evento di
 punta di TUTTOFOOD 2019
 con il Ministro Centinaio
 29 APRILE 2019

FOLLOW US ON FACEBOOK



ITALIAN GEOGRAPHICAL INDICATIONS' OPEN DATA MULTIMEDIA

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, [consulta la cookie policy](#). Chiudendo questo banner acconsenti all'uso dei cookie.

Accetta i cookies e chiudi il banner

comunicazione

di Tiziana Formisano

I salumi emblema dell'antispreco

In Salento IVSI sostiene il progetto LeftOver Lovers contro lo spreco alimentare nel settore della ristorazione

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 svolge durante il mese di maggio nel territorio salentino, è stato presentato il 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 Brogna** - nominato SalumiAmo Ambassador nel 2018 - che ha dimostrato quanto sia attuale in cucina il detto medievale "del maiale non si butta via niente". Nel suo intervento ha illustrato 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 sizziosi 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, rallegherà il pasto ed eviterà sprechi inutili di cibo" ha affermato lo chef Cristian Brogna.

OTRANTO
LeftOver Lovers

Un progetto nato per sensibilizzare IN SALENTO il settore della RISTORAZIONE turistica sul tema DEGLI SCARTI ALIMENTARI

> 30 APRILE 2019
h 10.00 - 12.30

CASTELLO di OTRANTO
PER INFORMAZIONI: info@delab.it

"Tutto quello che sappiamo del futuro è che sarà DIVERSO"
P.F. Drusiani

Logos: De-LAB, IVSI, Prosciutto, Mortadella, Salame, Focaccia, Pizza, etc.

Alcuni momenti della presentazione del progetto *LeftOver Lovers*, avvenuta il 30 aprile nella splendida cornice del Castello di Otranto. All'incontro sono intervenuti: **Mimina De Donno** - Assessore all'Ambiente e al Turismo del Comune di Otranto, **Lucia Dal Negro** e **Elisabetta Pesenti** - CEO e PM De-LAB, **Monica Malavasi** - Direttore Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, **Alice Corinaldi** - Global Compact Network Italia, **Sara Tortorella**, Presidente ArcheoClub Otranto. A seguire "buone pratiche in cucina" e suggerite dallo chef **Cristian Brogna** e la degustazione **SalumiAmo®**.



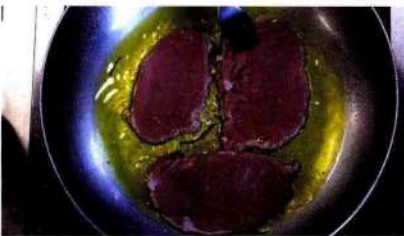
comunicazione

di Tiziana Formisano

Premiati i vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno"

Si è concluso il Concorso promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e Unione Nazionale Consumatori rivolto ai giovani

In una sala gremita di studenti dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti di Roma si è svolta a Roma lo scorso 9 aprile la premiazione dei vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno", realizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) con la collaborazione dell'Unione Nazionale Consumatori, al quale hanno partecipato numerosi studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università con dei video autoprodotti dedicati ai prodotti della filiera carne suina e salumi.



Per il contest i ragazzi hanno dovuto realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che doveva affrontare i messaggi chiave della campagna: **Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica.** Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.

I video arrivati sono stati selezionati da una giuria di esperti e pubblicati anche online sul canale YouTube di SalumiAmo TV www.youtube.com/user/SalumiAmoTV/videos.

A tavola con ...

Salumi & Carne Suina

I vincitori, **Nicolò Merante** della Humanitas University e **Luca Pessina** della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano; **Enrico Milone**, **Fabio Paradisi**, **Arianna Di Paolo** dell'IPSEOA **Vincenzo Gioberti** di Roma e **Martina D'Onofrio** e **Davide Castoro** dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, erano tutti molto emozionati ed anche pieni di entusiasmo.

Nei loro video i ragazzi premiati si sono cimentati molto bene nel racconto dei salumi che hanno interpretato secondo le loro affinità e la loro giovane età. Come ci ha raccontato **Enrico Milone** "L'idea di realizzare questo video è nata a partire dai falsi miti che circolano sulla carne suina, ai quali rispondiamo spiegando quanto questa carne sia in realtà nutriente, essenziale e tipica della tradizione italiana. L'abbiamo fatto in modo semplice e intuitivo;

sfruttando gli ambienti del nostro istituto alberghiero per cuocere delle fettine, inquadrando i tagli e la cottura, con la mia voce di sottofondo". Ha proseguito **Nicolò Merante**, che ha sottolineato il legame con la famiglia. "Il salume è un prodotto della nostra tradizione, che viene utilizzato in numerosissimi contesti: dalla cena familiare all'aperitivo con gli amici. Attraverso l'immagine dell'assalto al tagliere di salumi abbiamo voluto rappresentare i valori della famiglia che si riunisce, della condivisione e della convivialità tipica italiana". **Luca Pessina** invece ha specificato il legame con lo sport, "abbiamo cercato di rappresentare il confronto tra innovazione e tradizione e l'importanza di una corretta alimentazione nello sport. Realizzando questo video abbiamo scoperto, infatti, che anche noi che siamo un body builder e un corridore possiamo mangiare serenamente i salumi, per ricevere il giusto apporto di energia, proteine...e gusto". Infine **Davide Castoro** ha puntato tutto sulla tipicità territoriale: "i salumi da sempre hanno ricoperto un ruolo importante nella storia e nella tradizione italiana. Proprio per questo abbiamo scelto di inserire - ed esaltare - nel nostro video un prodotto tipico della nostra Puglia: il Capocollo di Martina Franca, ricercatissimo non solo in Italia, ma in tutto il mondo. Infine, realizzando questo video, abbiamo scoperto che i salumi giocano un ruolo fondamentale anche nella dieta mediterranea".

"Pubblicitario per un giorno" è una delle azioni promosse all'interno della campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere", che si fregia del contributo del MIPAF e di ISMEA.

La premiazione del contest è avvenuta nel corso dell'evento "Salumi e carne suina: energia che è un piacere. Le buone prassi della food Communication" a cui hanno partecipato **Francesca Romana Barberini**, Conduttrice di Alice TV e foodwriter, **Dino Cimaglia**, Segretario generale UNC, **Monica Malvasi**, Direttore IVSI.

"Il nostro Istituto - ha affermato **Monica Malvasi**, Direttore dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani - pone sempre molta attenzione al mondo dei giovani con l'intento di seminare e costruire insieme un futuro in cui il tema alimentare sia affrontato con consapevolezza e sulla base di informazioni corrette. Con questo Concorso abbiamo voluto stimolare la creatività dei ragazzi su un terreno che è nelle loro corde, quello dei video, ma portandoli ad approfondire temi legati a prodotti della tradizione, quali i salumi italiani. Per partecipa-



re, infatti, i nativi digitali hanno dovuto approfondire aspetti legati alla nutrizione, ai corretti stili di vita, alla qualità e sicurezza alimentare fino ai suggerimenti in cucina.

Dai video che sono arrivati possiamo dire che siamo sulla strada giusta. I ragazzi hanno saputo interpretare bene i temi proposti, restituendoci una visione molto positiva dei nostri prodotti".



"Educare i consumatori alla corretta alimentazione è per la nostra associazione un obiettivo prioritario che portiamo avanti fin dalla nostra fondazione con importanti campagne di informazione alla cittadinanza - ha precisato **Dino Cimaglia**, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori. Oggi la sfida è ancora più complicata perché se da una parte è aumentato l'interesse dei consumatori ai temi del food, dall'altra questa attenzione al "mangiar bene" non è sempre accompagnata dall'adeguata educazione alimentare. Il mercato delle carni è uno dei settori che negli ultimi anni ha visto il proliferare di fake news con gravi conseguenze per il mercato e per gli stessi consumatori: ricordiamo, infatti, che per uno stile di vita sano è fondamentale una dieta equilibrata, in cui siano presenti le proteine animali. Oltre naturalmente ad attività fisica e corrette abitudini."

I vincitori delle tre sezioni del concorso



Premio Università a Nicolò Merante e Luca Pessina



Premio scuole superiori a Enrico Milone, Fabio Paradisi e Arianna Di Paolo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IL CONTEST PROMOSSO DALL'ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI E UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI. IN GARA NUMEROSI STUDENTI

"Pubblicitari per un giorno" per informare sul consumo

In una sala gremita di studenti dell'Istituto alberghiero Vincenzo Gioberti di Roma si è svolta il 9 aprile la premiazione dei vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno", realizzato dall'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) con la collaborazione dell'Unione nazionale consumatori, al quale hanno partecipato numerosi studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università con dei video autoprodotti dedicati ai prodotti della filiera carne suina e salumi.

Per il contest i ragazzi hanno dovuto realizzare un

I video arrivati sono stati selezionati da una giuria di esperti e pubblicati anche online sul canale YouTube di SalumiAmo TV www.youtube.com/user/SalumiAmoTV/



Primo premio Università Nicolò Merante Luca Pessina.

videos.

I vincitori, Nicolò Merante della Humanitas University e Luca Pessina della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano; Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo dell'Ipseoa Vincenzo Gioberti di Roma e Martina D'Onofrio e Davide Castoro dell'Università degli Studi

Aldo Moro di Bari, erano tutti molto emozionati ed anche pieni di entusiasmo.

Carne e salumi raccontati dai giovani

Nei loro video i ragazzi premiati si sono cimentati molto bene nel racconto dei salumi che hanno interpretato secondo le loro affinità e la

loro giovane età. Come ci racconta Enrico Milone "L'idea di realizzare questo video è nata a partire dai falsi miti che circolano sulla carne suina, ai quali rispondiamo spiegando quanto questa carne sia in realtà nutriente, essenziale e tipica della tradizione italiana. L'abbiamo fatto in modo semplice e intuitivo: sfruttando gli ambienti del nostro istituto alberghiero per cuocere delle fettine, inquadrando i tagli e la cottura, con la mia voce di sottofondo".

Ha proseguito Nicolò Merante, sottolineando il legame con la famiglia "Il salume è un prodotto della nostra tradizione, che viene utilizzato in numerosissimi contesti: dalla cena familiare all'aperitivo con gli amici. Attraverso l'immagine dell'assalto al tagliere di salumi abbiamo voluto rappresentare i valori della famiglia che si riunisce, della condivisione e della convivialità tipica italiana". Luca Pessina invece ha specificato il legame con lo sport "Abbiamo cercato di rappresentare il confronto tra innovazione e tradizione e l'importanza di una corretta alimentazione nello sport. Realizzando questo video abbiamo scoperto, infatti, che anche noi che siamo un body builder e un corridore



Primo premio scuole superiori Milone Paradisi Di Paolo.

“SALUMI E CARNE SUINA: ENERGIA CHE È UN PIACERE”

“Pubblicitario per un giorno” è una delle azioni promosse all'interno della campagna “Salumi e carne suina: energia che è un piacere”, che si fregia del contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di Ismea - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare e 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 pedia-

trica, gli sportivi o gli anziani e in associazione all'attività fisica e ad un corretto stile alimentare. Tra gli obiettivi perseguiti dalla campagna, anche attraverso l'iniziativa ‘Pubblicitario per un giorno’, ci sono 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.

T.F. 🐷

possiamo mangiare serenamente i salumi, per ricevere il giusto apporto di energia, proteine...e gusto”. Infine Davide Castoro ha puntato tutto nello spiegare la tipicità territoriale: “I salumi da sempre hanno ricoperto un ruolo importante nella storia e nella tradizione italiana. Proprio per questo abbiamo scelto di inserire - ed esaltare - nel nostro video un prodotto tipico della nostra Puglia: il Capocollo di Martina Franca, ricercatissimo non solo in Italia, ma in tutto il mondo. Infine, realizzando questo video, abbiamo scoperto che i salumi giocano un ruolo fondamentale anche nella dieta mediterranea”.

La premiazione del contest è avvenuta nel corso dell'evento “Salumi e carne suina:

energia che è un piacere. Le buone prassi della food Communication” a cui hanno partecipato Francesca Romana Barberini, Conduttrice di Alice tv e foodwriter, Dino Cimaglia, Segretario generale Unc, Monica Malavasi, direttore Ivsi.

Grande attenzione al mondo dei giovani

“Il nostro Istituto - ha affermato Monica Malavasi, direttore dell'Istituto valorizzazione salumi italiani - pone sempre molta attenzione al mondo dei giovani con l'intento di seminare e costruire insieme un futuro in cui il tema alimentare sia affrontato con consapevolezza e sulla base di informazioni corrette. Con questo concorso abbiamo voluto stimolare

la creatività dei ragazzi su un terreno che è nelle loro corde, quello dei video, ma portandoli ad approfondire temi legati a prodotti della tradizione, quali i salumi italiani. Per partecipare, infatti, i nativi digitali hanno dovuto approfondire aspetti legati alla nutrizione, ai corretti stili di vita, alla qualità e sicurezza alimentare fino ai suggerimenti in cucina. Dai video che sono arrivati possiamo dire che siamo sulla strada giusta. I ragazzi hanno saputo interpretare bene i temi proposti, restituendoci una visione molto positiva dei nostri prodotti”.

Per una corretta educazione

“Educare i consumatori alla corretta alimentazione è per la nostra associazione un obiettivo prioritario che portiamo avanti fin dalla nostra fondazione con importanti campagne di informazione alla cittadinanza - ha precisato Dino Cimaglia, presidente dell'Unione Nazionale Consumatori. Oggi la sfida è ancora più complicata perché se da una parte è aumentato l'interesse dei consumatori ai temi del food, dall'altra questa attenzione al ‘mangiar bene’ non è sempre accompagnata dall'adeguata educa-

zione alimentare. Il mercato delle carni è uno dei settori che negli ultimi anni ha visto il proliferare di fake news con gravi conseguenze per il mercato e per gli stessi consumatori: ricordiamo, infatti, che per uno stile di vita sano è fondamentale una dieta equilibrata, in cui siano presenti le proteine animali. Oltre naturalmente ad attività fisica e corrette abitudini.”

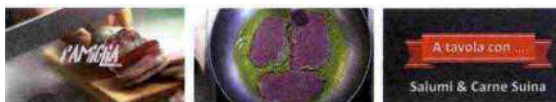
I vincitori delle tre sezioni del concorso

Sezione studenti universitari - Nicolò Merante della Humanitas University e Luca Pessina della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano, con il video “Salume è...”, che si aggiudicano un buono acquisto da 500 Euro. Sezione scuole secondarie di secondo grado - Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo dell'Ipseoa Vincenzo Gioberti di Roma, con il video “L'unicità e il gusto della dieta mediterranea”, che si aggiudicano un buono acquisto da 500 Euro.

Sezione premio della rete: Martina D'Onofrio e Davide Castoro dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video “A tavola con salumi e carne suina”, che si aggiudicano un buono acquisto da 300 Euro. **Tiziana Formisano** 🐷



Premio della rete, Donofrio, Castoro.



Concorso promosso da IVSI e Unione Nazionale Consumatori

I vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno"

Informare sul consumo di carni suine e salumi con dei video autoprodotti dedicati ai prodotti della filiera è stato l'obiettivo del contest "Pubblicitario per un giorno", realizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) con la collaborazione dell'Unione Nazionale Consumatori, al quale hanno partecipato numerosi studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università.

"Pubblicitario per un giorno" è una delle azioni promosse all'interno della campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere", realizzata con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare. La campagna mira a sensibilizzare consumatori e media sull'importanza delle proteine animali in una dieta equilibrata, soprattutto per alcuni soggetti come i bambini in età pediatrica, gli sportivi o gli anziani, in associazione all'attività fisica e ad un corretto stile alimentare. Tra gli obiettivi ci sono 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 DOP e IGP. I messaggi chiave della campagna sono stati: qualità e sicurezza della filiera suinicola; tradizione e gusto in tavola; importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; carne suina e salumi nella dieta mediterranea. Questi i vincitori delle tre sezioni del concorso ai quali è stato consegnato un buono acquisto da 500 euro.

Sezione studenti universitari - Nicolò Merante della Humanities University e Luca Pessina della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano, con il video "Salume è...".

Sezione scuole secondarie di secondo grado - Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo dell'IPSEOA Vincenzo Gioberti di Roma, con il video "L'unicità e il gusto della dieta mediterranea".

Sezione premio della rete - Martina D'Onofrio e Davide Castoro dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video "A tavola con salumi e carne suina".

I video sono stati selezionati da una giuria di esperti e pubblicati anche online sul canale YouTube di SalumiAmo TV www.youtube.com/user/SalumiAmoTV/videos.





News



L'IVSI si schiera contro lo spreco alimentare



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è partner de l'iniziativa LeftOver Lovers (LoL), in inglese "Gli amanti degli avanzi", promosso dall'agenzia De-LAB.

Il programma 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 si svolgerà durante il mese di maggio nel territorio salentino.

«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», ha dichiarato il direttore di IVSI, Monica Malavasi.

02 Maggio 2019



SPOT NEWS

Dalla fusione tra Froppen e Klaas Puul nasce Dutch Seafood Company



Foppen e Klaas Puul hanno recentemente completato la fusione e hanno unito le forze sotto il nome di "Dutch Seafood Company".

Articoli Correlati

Premiati da **IVSI** i giovani vincitori del concorso "Pubblicitario per un giorno"



Sono stati premiati nel corso dell'evento "Salumi e carne suina: energia che è un piacere. Le buone prassi della Food Communication" i vincitori del concorso "Pubblicitario per un giorno" realizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) con la collaborazione dell'Unione Nazionale Consumatori. Il contest era aperto a studenti di scuole superiori di secondo grado e universitari, che hanno partecipato con video autoprodotti dedicati ai salumi e alla filiera della carne suina.

SBARCA A MILANO CIBO A REGOLA DARTE 2019, MANIFESTAZIONE DEL CORRIERE DELLA SERA: TALK, INCONTRI, DE

Dal 16 al 19 maggio presso la Fabbrica del Vapore a Milano si terrà la kemesse dedicata alla cultura dell'alimentazione con al centro temi importanti: dall'innovazione alla sostenibilità, dall'economia alla ricerca, dall'ambiente alla politica. Direzione artistica di Angela Frenda, con un denso palinsesto di attività che vedrà coinvolti grandi chef, pizzaioli e pasticceri, ma anche esperti di comunicazione, influencer, giornalisti e aziende. Main partner dell'evento Coop Italia, Eni, Ferrarelle, Pastificio Garofalo, illycaffè e Rovagnati con la linea Naturals.

Dal 16 al 19 maggio Cibo a regola d'arte porta a Milano il futuro del cibo con un'edizione che trasforma la manifestazione di Corriere della Sera dedicata alla cultura dell'alimentazione in un vero e proprio Festival e "accende" fornelli e riflessioni su quanto avverrà in fatto di cibo e alimentazione: dall'innovazione alla sostenibilità, dall'economia alla ricerca, dall'ambiente alla politica.

Presso la Fabbrica del Vapore di via Procaccini 4, sotto la direzione artistica di Angela Frenda, responsabile editoriale di Cook, e con il patrocinio del Comune di Milano e della stessa Fabbrica del Vapore, Cibo a regola d'arte propone quattro giorni di talk, incontri, degustazioni, corsi di cucina e laboratori per i più piccoli, che prenderanno il via giovedì 16 maggio, con gli interventi di Michele Placido, Lucio Cavazzoni e Gian Carlo Caselli in tema di legalità del cibo e una performance esclusiva di Francesco Piccolo.

"Torniamo a Milano, in una nuova sede, con un'edizione rinnovata e ampliata." - spiega Angela Frenda, direttrice artistica di Cibo a regola d'arte e responsabile editoriale di Cook - "Un festival di quattro giorni, insieme a esperti e personalità, per condividere pensieri e riflessioni sul futuro del cibo e dell'alimentazione. E anche imparare e sperimentare in prima persona l'arte della cucina. Perché il cibo e il mondo collegato a esso sono anche un racconto della nostra cultura e riguardano ognuno di noi."

Un denso palinsesto di attività, per provare a tracciare le linee guida dell'avvenire dell'alimentazione, che vedrà alternarsi sul palco grandi chef, pizzaioli e pasticceri - tra gli altri, Enrico Bartolini, Andrea Berton, Alessandro Borghese, Martina Caruso, Moreno Cedroni, Caterina Ceraudo, Chicco e Bobo Cerea, Enzo Coccia, Pino Cuttaia, Alfonso e Livia Iaccarino, Asma Khan, Ernst Knam, Antonia Klugmann, Iginio Massari, Norbert Niederkofler, Davide Oldani, Ciro Oliva, Valeria Piccini, Niko Romito - ad esperti nel campo scientifico e della comunicazione, scrittori, registi, attori, influencer e protagonisti di aziende e istituzioni, tra cui Marc Augé, Francesca Barra, Roberto Burioni, Antonella Clerici, Lodovica Comello, Paolo Crepet, Maurizio De Giovanni, Amalia Ercoli Finzi, Paolo Giordano, Helena Janeczek, Antonio Marras, Francesco Piccolo, Giuseppe Remuzzi, Claudia Roden, Claudio Santamaria, Bruno Vespa, Andrea Vitali.

Anche in questa decima edizione, grande spazio alle Masterclass, vere e proprie performance tra giornalismo, spettacolo e cucina, con chef stellati, esperti, ospiti e giornalisti, e a degustazioni e talk, per scoprire tradizioni e progetti legati a prodotti e imprese alimentari. Presenti anche il bookstore dedicato all'editoria di settore e i corsi di cucina, con chef, pizzaioli e pasticceri, nelle versioni base e, per la prima volta, avanzata, per imparare i trucchi e le tecniche direttamente dai maestri di cucina.

Tra le novità, inoltre, il laboratorio "Orto delle Idee". Una maratona non stop per raccontare i cambiamenti del mondo dell'alimentazione a livello globale, con gli interventi di oltre 50 relatori che illustreranno progetti in tema di: sostenibilità, nei settori scienza, ambiente e salute; racconto, dal foodwriting alla fotografia, alla comunicazione digitale; empowerment femminile, dedicata al ruolo femminile nel mondo dell'alimentazione.

Nello spazio bakery "Pane e parole" saranno invece ospitati momenti di incontro tra giornalisti del Corriere della Sera e autorevoli scrittori e narratori, alle prese con cibo e cucina. "Cibo a regola d'arte si conferma ancora una volta palco d'eccellenza per ciò che riguarda

il mondo del food, e non solo.” - commenta Raimondo Zanaboni, direttore generale RCS Pubblicità - “Lo dimostra il grande e immediato riscontro ottenuto dalle tante primarie aziende che anche in questa decima e rinnovata edizione hanno scelto di confermare la loro presenza o di diventare per la prima volta protagonisti di questo festival, con la loro storia, i loro progetti e le loro eccellenze.” Coop Italia, Eni, Ferrarelle, Pastificio Garofalo, illycaffè e Rovagnati con la linea Naturals, i main partner che hanno scelto Cibo a regola d'arte per dare visibilità ai molteplici contenuti rilevanti per le industrie del mondo del food: dai trend che governeranno il futuro dei consumi alimentari ai temi di sostenibilità ed economia circolare, senza dimenticare l'attento lavoro di narrazione e valorizzazione delle eccellenze. Per il secondo anno consecutivo, sparkling partner è il Consorzio di Tutela del Prosecco Doc, con il sostegno di Veneto, The Land of Venice, mentre Birrifico Angelo Poretti si conferma beer partner della kermesse. Tanti poi i partner che contribuiranno ad animare con diverse attività e ottime degustazioni i vari momenti negli spazi di Fabbrica del Vapore: i Consorzi DOP del Parmigiano Reggiano e di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana, il Consorzio IGP della Nocciola di Giffoni, e ancora Cromaris, e l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. Così come le nuove attività dell'Orto delle Idee, che vede la partecipazione, in particolare, della Maison de Champagne Veuve Clicquot con Atelier des Grandes Dames, network ideato con lo scopo di sostenere e celebrare i talenti femminili dell'alta ristorazione, nella giornata dell'empowerment femminile, e Coripet, Consorzio per il riciclo del Pet, nella giornata della innovazione e sostenibilità. Kitchen partner di Cibo a Regola d'Arte è Frigo2000 high performance kitchen, con gli elettrodomestici di punta Bora, Sub-Zero Wolf e V-Zug. Design partner del Festival è Bontempi Casa. Radio ufficiale dell'evento è Radio Italia. Programma completo dell'evento, modalità e iscrizioni ai corsi su: www.ciboaregoladarte.it. CB



Associazioni



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani contro lo spreco alimentare



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è partner de l'iniziativa "LeftOver Lovers (LoL)" - in inglese "Gli amanti degli avanzi" - promossa 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 è stato presentato il 30 aprile a Otranto. A rappresentare l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, il direttore Monica Malavasi, che dichiara: «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 - prosegue Malavasi - 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».

07 Maggio 2019

Leftover-lovers-(lol) - - Ivsi - - Istituto-valorizzazione-salumi-italiani -



TGdo Le Videonotizie di DM



Unilever Italia: le vaschette Carte d'Or

RCS MG: "Cibo a regola d'arte", sono numerosi

i partner della decima edizione, che diventa un Festival

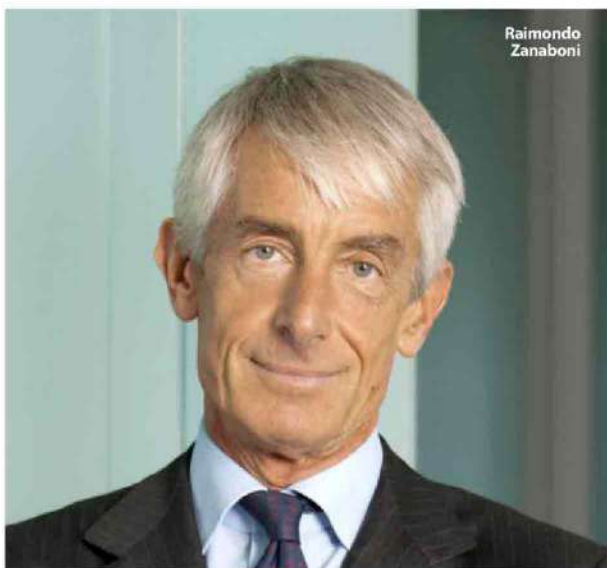
CIBO
a **REGOLA**
d'ARTE²⁰¹⁹
CORRIERE DELLA SERA

21

Eventi Cibo a regola d'arte, sono numerosi i partner della decima e rinnovata edizione

Masterclass, incontri, degustazioni, talk, corsi di cucina, laboratori per i bambini e il bookstore dedicato nella quattro giorni di Corriere della Sera che si terrà dal 16 al 19 maggio presso la Fabbrica del Vapore di via Procaccini 4 a Milano

Cibo a regola d'arte porta a Milano il futuro del cibo con un'edizione che trasforma la manifestazione di Corriere della Sera dedicata alla cultura dell'alimentazione in un vero e proprio Festival e "accende" fornelli e riflessioni su quanto avverrà in fatto di cibo e alimentazione: dall'innovazione alla sostenibilità, dall'economia alla ricerca, dall'ambiente alla politica. Presso la Fabbrica del Vapore di via Procaccini 4, sotto la direzione artistica di Angela Frenda, responsabile editoriale di Cook, e con il patrocinio del Comune di Milano e della stessa Fabbrica del Vapore, Cibo a regola d'arte propone quattro giorni di talk, incontri, degustazioni, corsi di cucina e laboratori per i più piccoli, che prenderanno il via giovedì 16 maggio, con gli interventi di Michele Placido, Lucio Cavazzoni e Gian Carlo Caselli in tema di legalità del cibo e una performance esclusiva di Francesco Piccolo. Un denso palinsesto di attività, per provare a tracciare le linee guida dell'avvenire dell'alimentazione, che vedrà alternarsi sul palco grandi chef, pizzaioli e pasticceri ad esperti nel campo scientifico e della comunicazione, scrittori, registi, attori, influencer e protagonisti di aziende e istituzioni. Anche in questa decima edizione, grande spazio alle Masterclass, vere e proprie performance tra giornalismo, spettacolo e cucina, con chef stellati, esperti, ospiti e giornalisti, e a degustazioni e talk, per scoprire tradizioni e progetti legati a prodotti e imprese alimentari. Presenti anche



Raimondo Zanaboni

il bookstore dedicato all'editoria di settore e i corsi di cucina, con chef, pizzaioli e pasticceri, nelle versioni base e, per la prima volta, avanzata, per imparare i trucchi e le tecniche direttamente dai maestri di cucina. Tra le novità, inoltre, il laboratorio "Orto delle Idee". Una maratona non stop per raccontare i cambiamenti del mondo dell'alimentazione a livello globale, con gli interventi di oltre 50 relatori che illustreranno progetti in tema di: sostenibilità, nei settori scienza, ambiente e salute; racconto, dal foodwriting alla fotografia, alla comunicazione digitale; empowerment femminile, dedicata al ruolo femminile nel mondo dell'alimentazione. Nello spazio bakery "Pane e parole" saranno invece ospitati momenti di incontro tra giornalisti del Corriere della Sera e autorevoli scritto-

ri e narratori, alle prese con cibo e cucina.

I partner

"Cibo a regola d'arte si conferma ancora una volta palco d'eccellenza per ciò che riguarda il mondo del food, e non solo - commenta Raimondo Zanaboni, direttore generale RCS Pubblicità -. Lo dimostra il grande e immediato riscontro ottenuto dalle tante primarie aziende che anche in questa decima e rinnovata edizione hanno scelto di confermare la loro presenza o di diventare per la prima volta protagonisti di questo festival, con la loro storia, i loro progetti e le loro eccellenze". Coop Italia, Eni, Ferrarelle, Pastificio Garofalo, illycaffè e Rovagnati con la linea Naturals, i main partner che hanno scelto Cibo a regola d'ar-

te per dare visibilità ai molteplici contenuti rilevanti per le industrie del mondo del food: dai trend che governeranno il futuro dei consumi alimentari ai temi di sostenibilità ed economia circolare, senza dimenticare l'attento lavoro di narrazione e valorizzazione delle eccellenze. Per il secondo anno consecutivo, sparkling partner è il Consorzio di Tutela del Prosecco Doc, con il sostegno di Veneto, The Land of Venice, mentre Birrifico Angelo Poretti si conferma beer partner della kermesse. Tanti poi i partner che contribuiranno ad animare con diverse attività e ottime degustazioni i vari momenti negli spazi di Fabbrica del Vapore: i Consorzi DOP del Parmigiano Reggiano e di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana, il Consorzio IGP della Nocciola di Giffoni, e ancora Cromaris, e l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. Così come le nuove attività dell'Orto delle Idee, che vede la partecipazione, in particolare, della Maison de Champagne Veuve Clicquot con Atelier des Grandes Dames, network ideato con lo scopo di sostenere e celebrare i talenti femminili dell'alta ristorazione, nella giornata dell'empowerment femminile, e Coripet, Consorzio per il riciclo del Pet, nella giornata della innovazione e sostenibilità. Kitchen partner di Cibo a Regola d'Arte è Frigo2000 high performance kitchen, con gli elettrodomestici di punta Bora, Sub-Zero Wolf e V-Zug. Design partner del Festival è Bontempi Casa. Radio ufficiale dell'evento è Radio Italia.

EventiOggi

il portale italiano degli eventi

Home Lazio Roma Roma città

RICERCHE SPONSORIZZATE

Salumi di maiale

Carni e salumi

Carne cruda

Bistecca Milano

Carne cotta



Unlimited Beat'em Up Action

Ann. The Most Popular Action MMORPG

Neople Inc.

Learn more

Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?

Data: 20/06/2019

Rome

Roma (RM)

Categoria Eventi



Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?

Evento ECM gratuito sul tema dei salumi e della carne suina.

salumi gratuito

- f
- t
- in
- Eventi a Roma
- + Free | From fresh pasta to...
- Corso di...
- Talk/34 "Freelance, Startup &...
- Lezioni GRATUITE di Hatha Yoga
- Seminario di aggiornamento...
- "LE PAROLE DI DIOTIMA"...
- The Three Tenors with Ballet
- Marketers Meetup Roma |...
- Gli anni perduti del Teatro...
- JUNE of 44 - Roma
- Corso Upgrade da "1° Livello"...
- Italy Writes 2019 Award...
- ISTQB® Foundation Exam and...
- Corso di Event Planner
- Kubemetes intermediate level...
- Corso Le dinamiche della...
- Corso La violenza contro i...
- The Challenge - Roma 21/05
- Fortnite 26/05 - RedStar...
- Lezioni GRATUITE di Hatha Yoga
- Provincia di Roma
- Eventi Roma Città
- Eventi Castel San Pietro



ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE



DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

Home Bio Ortofrutta Dolci&Salati Formaggi Oli&Aceti Pasta&Riso Salumi Vini Tecnologie Mercato Retail Fiere Carni



L'lvsi partner di 'Cibo a regola d'arte' (Milano, 16-19 maggio)

CARNI

Milano – L'Istituto valorizzazione salumi italiani (lvsi) è partner di Cibo a regola d'arte per la seconda volta. Il festival, organizzato da Corriere della Sera sotto la direzione artistica di Angela Frenda, si svolge dal 16 al 19 maggio alla Fabbrica del Vapore di Milano. Quattro giorni di dibattiti, performance e discussioni con un filo conduttore ben preciso: il futuro. Nel corso dell'evento verrà anche presentato il 'Manifesto lvsi: la carta dei nostri valori' all'interno di due momenti. Il primo è venerdì 17 maggio alle ore 12.15, con il talk dal titolo 'Salumi etici: i valori del manifesto lvsi', a cui partecipano Francesco Pizzagalli, presidente lvsi e Luca Govoni, docente di Storia della cucina e gastronomia ad Alma – La scuola internazionale di cucina italiana. Sempre venerdì, il presidente Pizzagalli sarà tra i 100 pensatori del futuro che si alterneranno sulla pedana delle idee dell'orto del cibo a regola d'arte. La sottoscrizione è volontaria e autonoma, ma non priva di meccanismi di controllo: l'adesione avviene a seguito di una procedura semplice, ma molto precisa, che verifica il

LEGGI LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare: Salumi&Consumi, Formaggi&Consumi, DS Dolci&Salati&Consumi, Vini&Consumi e Bio&Consumi.

MAGGIORI INFO

SEGUICI SU



VIDEO

Operazione Conad-Auchan. Il commento di Edgard Bonte, presidente Auchan Retail



rispetto dei sette valori Ivsì anche grazie ad un organismo apposito, esterno al mondo aziendale. Le imprese che hanno aderito sono finora 12, e le richieste continuano ad arrivare.

TAGS: FRANCESCO PIZZAGALLI, IVSÌ,



ARTICOLO PRECEDENTE

Carrefour Francia testa nuovi modelli operativi

ARTICOLO SUCCESSIVO

Mielizia e Fai in difesa del patrimonio italiano

ARTICOLI CORRELATI

13 MAGGIO 2019 - 0:45



Manifesto dei valori Ivsì: le prime 12 adesioni

02 APRILE 2019 - 12:39



Ivsì: i 10 miti da sfatare su salumi e carni suine

11 GENNAIO 2019 - 16:30



Usa: l'Ivsì protagonista del progetto Enjoy european quality

CERCA

Cerca

ARCHIVIO

Seleziona mese



TAG

anas assica **assocaseari** auchan bio biologico burro Carrefour cibus **cina** cioccolato coldiretti conad coop dop ente nazionale risi esselunga expo 2015 **export** federalimentare ferrero formaggi Francia gdo germania **grana padano** ice igp import istat **latte** latte in polvere made in Italy Maurizio **Martina Mipaaf** Nestlé packaging **parmigiano reggiano** riso Russia tuttofood **Ue Usa** vinitaly **vino**

ALIMENTANDO.INFO

Alimentando.info è il quotidiano online del settore alimentare per operatori e professionisti. Il sito fornisce in tempo reale informazioni e aggiornamenti sul mercato e i suoi protagonisti.

Copyright TESPI Mediagroup

TESPI MEDIAGROUP

Tespi Mediagroup racchiude un pool di tre società editrici specializzate nell'informazione B2B: Frimedia, Edizioni Turbo e Sport Press. Attraverso le varie testate il gruppo fornisce strumenti di comunicazione rivolti agli operatori dei settori: entertainment, technology, sport e food.

MAGGIORI INFO

Edizioni Turbo Srl P.IVA 03632610964 | Copyright&Policy

website by: blossoming.it

IVSI PARTNER DI CIBO A REGOLA DARTE'(MILANO, 16-19 MAGGIO). LINIZIATIVA FA PARTE DELLA CAMPAGNA SALU

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) per la seconda volta sarà partner di **Cibo a Regola d'Arte**. Il festival, organizzato da Corriere della Sera sotto la direzione artistica di Angela Frenda, andrà in scena dal 16 al 19 maggio alla Fabbrica del Vapore di Milano. Quattro giorni di dibattiti, performance e discussioni con un filo conduttore ben preciso: il futuro. Un tema, il futuro, che ha permesso all'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani di

trovare a **Cibo a Regola d'Arte** il suo giusto palcoscenico per presentare il **Manifesto IVSI**: la carta dei nostri Valori e lo farà all'interno di due momenti: venerdì 17 maggio alle ore 12:15 ci sarà il talk dal titolo "Salumi etici: i valori del manifesto IVSI". A illustrare cosa si intende per salumi etici, oltre che a raccontare i valori del **Manifesto IVSI**, saranno Francesco Pizzagalli, Presidente dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e Luca Govoni, Docente di Storia della cucina e gastronomia ad ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Sempre venerdì, il Presidente Francesco Pizzagalli, sarà tra i 100 pensatori del futuro che si alterneranno sulla pedana delle idee dell'Orto del Cibo a Regola d'Arte.

"Il **Manifesto IVSI** – la carta dei nostri valori vuole rappresentare un punto di svolta per il comparto, afferma Francesco Pizzagalli, Presidente dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. Al centro del **Manifesto** non c'è il prodotto, ma i valori, che devono ispirare il lavoro delle aziende. Si tratta di un nuovo modello di pensare ed essere impresa, per vivere meglio il futuro. Non a caso uno dei nostri valori è proprio l'Orientamento al futuro". I produttori di salumi aderenti al **Manifesto** sono tra coloro che mostrano un'attenzione particolare ai cambiamenti della società e ascoltano le esigenze e i suggerimenti dei consumatori, per capire i bisogni e dare risposte concrete e opportune".

Sono già 15 le aziende che hanno sottoscritto il **Manifesto** (elenco sempre aggiornato su www.salumi-italiani.it), ma le domande di adesione continuano di arrivare, da quando lo scorso 1° marzo è stata data alle aziende la possibilità di aderire alla Carta comune ideata da IVSI. La sottoscrizione è volontaria e autonoma, ma non priva di meccanismi di controllo: l'adesione avviene a seguito di una procedura semplice, ma molto precisa, che verifica il rispetto dei sette valori IVSI anche grazie ad un Organismo apposito, esterno al mondo aziendale.

Oltre ai talk di venerdì, a **Cibo a Regola d'Arte** l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani sarà presente anche con uno spazio **SalumiAmo®**. I foodies presenti al festival avranno così modo di ricevere informazioni sui salumi italiani, frutto della grande sapienza produttiva del nostro Paese e importante fetta dell'economia del settore alimentare.

Tale iniziativa rientra nella campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere", cofinanziata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.

[**IVSI PARTNER DI CIBO A REGOLA DARTE'(MILANO, 16-19 MAGGIO). LINIZIATIVA FA PARTE DELLA CAMPAGNA SALU**]



[Crea Evento](#)


Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo? | Bari

01. luglio 2019 - 14:30 fino 17:00

iH Hotels Bari Grande Albergo delle Nazioni, Ba...

Condividi su:



Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo? | iH Hotels Bari Grande Albergo delle Nazioni | lunedì, 01. luglio 2019

Evento ECM gratuito sul tema dei salumi e della carne suina.

iH Hotels Bari Grande Albergo delle Nazioni

Bari



IT
Bari
Lungomare Nazario Sauro, 7
70121



Organizzatore



Biglietti

01. luglio 2019 - 14:30 fino 17:00, Bari - Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo? Eventbrite.

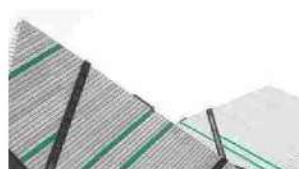
eventi simili Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?



Conferenze dimostrative gratuite - Allineamenti

venerdì 05. luglio 2019

Sede Associativa "il mondo che v...



INVOLUCRO EDILIZIO - Bari

martedì 18. giugno 2019

HOTEL PARCO DEI PRINCIPI, Bari



Whisk(e)y da tutto il Mondo - con Michelangelo di Toma

martedì 11. giugno 2019

Ad Horeca - Formazione e Serviz...



Introduzione al Sake Giugno 2019 - Bari

lunedì 24. giugno 2019

Ad Horeca - Formazione e Serviz...



Puglia Beer Expo



9. PUBBLICITA' SU INSTAGRAM -



#OPENCLASS - TUTTO INIZIA CON



7. MARKETING SU FACEBOOK -

TREND CARNI & SALUMI

Le Dop e Igp made in Italy nel mondo

Campagne promozionali ad opera dei Consorzi, iniziative di singole aziende, interventi istituzionali portano il made in Italy della salumeria a Denominazione d'Origine Protetta e Indicazione Geografica Protetta nei mercati esteri. Ma sono i consumatori di tutto il mondo con il loro "passa parola" i migliori testimonial!

Pane e Salame 4.0, il cacciatore Dop incontra l'arte bianca

Profumo delicato, gusto dolce, colore rubino: sono questi i segreti dei Salamini Italiani alla Cacciatora Dop, l'originale "Cacciatore Italiano" che ha scelto il loft milanese di Sonia Peronaci per raccontare la sua evoluzione qualitativa e nutrizionale nel corso degli ultimi anni, anche grazie allo sviluppo tecnologico dell'industria, con l'evento "Pane e Salame 4.0", facendo esplicito richiamo al termine "industria 4.0".

Per produrre questo salume Dop, vengono usati solo suini italiani, nati in Italia, allevati secondo precise regole anche alimentari; dalla loro carne vengono selezionati solo i tagli più nobili che vengono macinati, impastati e insaporiti con solo spezie naturali, per poi essere insaccati e legati nelle tipiche filze per la stagionatura. Il risultato è un prodotto dal gusto unico e inconfondibile, in grado di esprimere il gusto della tradizione, ma anche di rispondere alle esigenze del consumatore moderno, sempre più attento in fatto di qualità, garanzie e alimentazione. Gianluigi Ligasacchi, direttore del Consorzio Cacciatore Italiano che riunisce e coordina 21 aziende, ha sottolineato il lavoro di tutela dei consumatori attraverso un'attenta vigi-

lanza sul mercato in Italia e all'estero e di promozione del prodotto in tutto il mondo: "Un mercato in crescita (+6,4% nei primi 4 mesi del 2019) che produce un valore al consumo superiore ai 37,5 milioni di euro e che ci sta dando molte soddisfazioni anche all'estero, con una quota export che si aggira intorno al 30% del prodotto venduto".

Il professor Luca Piretta, Dipartimento di Scienze Cliniche dell'Università "Campus Biomedico" di Roma, ha precisato che i miglioramenti emersi dalle indagini più recenti sui valori nutrizionali indicano che i Salamini Italiani alla Cacciatora Dop sono un alimento adatto a tutta la popolazione e a diversi momenti di consumo. "Rispetto agli anni scorsi, il contenuto di sale è diminuito del 18%. Anche il contenuto lipidico risulta notevolmente ridotto e, grazie alle moderne tecniche di allevamento, ne risulta ottimizzata anche la qualità compositiva. Il contenuto in acidi grassi saturi si è ridotto notevolmente e, allo stesso tempo, si è ottenuto un equilibrio tra contenuto in grassi saturi e insaturi. Inoltre si sono registrate diminuzioni apprezzabili del contenuto di colesterolo e una crescita delle proteine apportate, che forniscono meno calorie rispetto ai grassi. Emerge una presenza significativa di vitamina B6 e di vitamina B12 mentre per i sali minerali è soprattutto il livello di potassio a risultare oggi particolarmente elevato".

In occasione dell'evento "Pane e Salame 4.0", il Consorzio di tutela ha chiesto ad un noto panificatore di realizzare due ricette ad hoc per esaltare il gusto del Cacciatore Italiano. Il pugliese Antonio Cera del



forno Sammarco ha realizzato due proposte ispirate al suo Manifesto Futurista del Pane, una legata alla tradizione e una più innovativa: il pane contadino, che richiama le origini del Cacciatore Italiano che i cacciatori portavano con sé durante le battute di caccia, e il pane di grano arso con il Salame Cacciatore in impasto, tagliato a cubetti e precedentemente passato in acqua e miele. Sonia Peronaci, ha messo invece in evidenza l'ecletticità di un salume che può essere utilizzato in un'infinità di modi in cucina: la crema di cannellini con crumble di pane e salame a julienne e gli gnocchetti alle erbe con briciole di salame su crema di pane. L'iniziativa è targata "Enjoy the authentic Joy": un progetto promozionale e informativo triennale che unisce tre consorzi agroalimentari per la tutela dei salumi Dop e Igp (Mortadella Bologna, Salamini Italiani alla Cacciatora, Zampone Modena e Cotechino Modena), cofinanziato dall'Unione Europea e rivolto al mercato italiano e belga.

TREND CARNI & SALUMI

Tutela del CETA
per il Prosciutto
di Carpegna Dop

In seguito all'accordo con l'UE, il Canada ha introdotto un nuovo sistema di riconoscimento legale per le Indicazioni Geografiche che offre ai Consorzi di Tutela la possibilità di depositare direttamente una domanda di protezione in Canada per alimenti o vini e alcolici, opzione che prima del Ceta non esisteva.

Una Dop italiana, il Prosciutto di Carpegna, ha ottenuto così la protezione dall'entrata in vigore provvisoria del Ceta usando questa nuova procedura, ottenuta nel settembre 2018.

Il Ceta, in realtà, già prevede che nuove denominazioni possano essere aggiunte alla lista delle dop e igt tramite un negoziato tra le parti, cioè Unione europea e Canada. Ma il nuovo regolamento sui marchi introduce un sistema di autorizzazione aperto e offre una procedura «privatistica», più agile e veloce, con cui i consorzi possono iscrivere le loro produzioni in un apposito registro di indicazioni geografiche da tutelare.

Il Consorzio del Prosciutto di Carpegna ha operato seguendo questa logica: il costo dell'operazione è stato di 500 dollari canadesi (poco più di 330 euro) più le spese legali.

Il Prosciutto di Carpegna Dop, crudo e stagionato, è ottenuto dalla lavorazione delle cosce fresche di suini, di razza Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana o di altre razze o ibridi compatibili con il suino pesante italiano. Il prodotto ottenuto secondo il disciplinare ha forma tondeggianta (cosiddetto "addobbo"), tendente al piatto, con peso non inferiore a 8 kg. Al taglio il colore è tendenzialmente rosa salmone con giusta quantità di grasso solido, di colore bianco rosato. Il gusto è delicato e dolce ma anche fragrante e aromatico. La zona di produzione del Prosciutto di Carpegna Dop interessa il comune di Carpegna, in provincia di PesaroUrbino, nelle Marche. I suini utilizzati per la produzione devono essere nati, allevati e macellati esclusivamente nel territorio delle regioni Marche, Lombardia ed Emilia-Romagna.

L'IVSI partner di "Cibo a Regola d'Arte 2019"

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) per la seconda volta è stato partner di Cibo a Regola d'Arte. Il festival, organizzato da Corriere della Sera sotto la direzione artistica di Angela Frenna, è andato in scena dal 16 al 19 maggio alla Fabbrica del Vapore di Milano. Quattro giorni di dibattiti, performance e discussioni con un filo conduttore ben preciso: il futuro.

Un tema, il futuro, che ha permesso all'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani di trovare a Cibo a Regola d'Arte il suo giusto palcoscenico per presentare il "Manifesto IVSI: la carta dei nostri Valori" con un talk dal titolo "Salumi etici: i valori del manifesto IVSI". A illustrare cosa si intende per salumi etici, oltre che a raccontare i valori del Manifesto IVSI, sono stati Francesco Pizzagalli, presidente dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e Luca Govoni, docente di Storia della cucina e gastronomia ad ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Il presidente Francesco Pizzagalli è stato anche tra i 100 pensatori del futuro che si sono alternati sulla pedana delle idee dell'Orto del Cibo a Regola d'Arte.

"Il Manifesto IVSI - la carta dei nostri valori vuole rappresentare un punto di svolta per il comparto, ha affermato Francesco Pizzagalli, Presidente dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. Al centro del Manifesto non c'è il prodotto, ma i valori, che devono ispirare il lavoro delle aziende. Si tratta di un nuovo modello di pensare ed essere impresa, per vivere meglio il futuro. Non a caso uno dei nostri valori è proprio l'Orientamento al futuro. I produttori di salumi aderenti al Manifesto sono tra coloro che mostrano un'attenzione particolare ai cambiamenti della società e ascoltano le esigenze e i suggerimenti dei consumatori, per capire i bisogni e dare risposte concrete e opportune".

Sono già 15 le aziende che hanno sottoscritto il Manifesto, ma le domande di adesione continuano ad arrivare: la sottoscrizione è volontaria e autonoma, ma non priva di meccanismi di controllo. L'adesione avviene a seguito di una procedura semplice, ma molto precisa, che verifica il rispetto dei sette valori IVSI anche grazie ad un Organismo apposito, esterno al mondo aziendale. Oltre ai talk l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è stato presente anche con lo spazio SalumiAmo®. I foodies presenti al festival hanno avuto modo di ricevere informazioni sui salumi italiani, frutto della grande sapienza produttiva del nostro Paese e importante fetta dell'economia del settore alimentare.

Tale iniziativa rientra nella campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere", cofinanziata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.

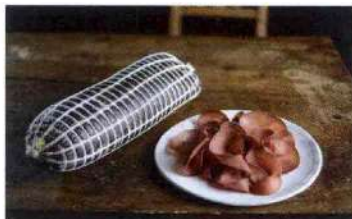
Tracciabilità smart
per il prosciutto di San Daniele DOP

Grazie ad un investimento di oltre 600 mila euro, il Consorzio del prosciutto San Daniele ha digitalizzato tutta la propria documentazione permettendo di linkare in tempo reale i produttori, il Consorzio e l'organismo di controllo.

L'obiettivo è quello di dialogare in maniera trasparente con i consumatori, mettendo a disposizione tutte le informazioni disponibili direttamente sulle vaschette di prosciutto di San Daniele affettato.

Il Consorzio del prosciutto San Daniele è leader nella tracciabilità totale grazie ad un semplice e veloce scan, direttamente dal proprio smartphone, di un QR code bidimensionale stampato che permette di conoscere l'intera storia sulla produzione delle vaschette di preaffettato.

Il prosciutto di San Daniele Dop nel 2018 ha avuto un fatturato di 330 milioni di euro. In termini quantitativi, la produzione ha sfiorato i 2,8 milioni di prosciutti, in crescita del 5,4% rispetto al 2017. L'export di San Daniele Dop rappresenta il 18% sul totale, una metà viene assorbita dall'Europa e l'altra dai mercati extra Ue, con prevalenza del nordamerica.



Singapore apre ai prodotti a base di carne bovina

Si aprono le porte di Singapore per la bresaola italiana. È finalmente giunta a conclusione la lunga trattativa del Ministero della Salute italiano con la Singapore Food Agency (SFA) per l'esportazione di prodotti a base di carne bovina e di carni bovine dall'Italia verso la città-stato dell'Estremo oriente.

La bresaola si aggiunge al prosciutto crudo, alla mortadella e al prosciutto cotto che le aziende italiane esportano a Singapore già da molti anni e che sono molto apprezzati dai consumatori: nel 2018 le esportazioni italiane hanno registrato una crescita del 6,7% in peso e del 3,9% in valore, raggiungendo quasi i 2 milioni di euro.

"Singapore è una delle città più cosmopolite del mondo e rappresenta un importante hub per il mercato asiatico - ha affermato il Presidente di ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, Nicola Levoni; la decisione della SFA di autorizzare l'importazione di bresaola italiana è un ottimo risultato ma per noi un punto di partenza: dobbiamo ora proseguire nelle trattative per ottenere l'apertura del mercato di Singapore a tutta la gamma dei salumi italiani, inclusi quelli a breve stagionatura come i salami, le coppe e le pancette."

A pochi mesi dall'avvio delle esportazioni di bresaola italiana in Giappone, l'accordo raggiunto

Al via la campagna "Enjoy the authentic joy"

È partita nel mese di giugno la nuova campagna promo-informativa "Enjoy the authentic Joy" che mette al centro la valorizzazione di quattro grandi protagonisti della salumeria italiana tutelata: Mortadella Bologna Igp, Salamini alla Cacciatora Dop, Zampone e Cotechino Modena Igp.

Il progetto, cofinanziato dall'Unione Europea, è reso possibile dall'aggregazione dei rispettivi 3 Consorzi di tutela dei Salumi Italiani - Consorzio Mortadella Bologna, Consorzio Cacciatore Italiano, Consorzio Zampone e Cotechino Modena - che insieme intendono contribuire ad aumentare il livello di conoscenza e riconoscimento dei quattro salumi tutelati nei mercati di qualità europei, promuovendo il valore aggiunto dei prodotti in termini di autenticità, sicurezza, tracciabilità ed etichettatura, garantita dalla tutela del marchio europeo attraverso le certificazioni Dop e Igp.

L'Italia è uno dei principali Paesi esportatori di salumi in Belgio, peraltro in costante crescita, dove nel 2018 ha conseguito un incremento del 7,2% del volume esportato. Uno degli obiettivi della campagna è anche quello di far riconoscere i prodotti originali e tutelati contraddistinguendoli dalla concorrenza sleale dei prodotti falsi e contraffatti con etichetta "italian sounding".

Tra i principali obiettivi della campagna c'è la promozione della cultura enogastronomica italiana in Belgio, sfruttando l'affinità culturale che i consumatori belgi hanno verso i nostri prodotti di salumeria Dop e Igp, oltre a quello di offrire maggiori garanzie ai consumatori e favorire il sistema produttivo e l'economia del territorio.

Il programma si svolge nel triennio 2019/2021, sul mercato italiano e quello belga, e prevede una articolata serie di eventi e iniziative quali: advertising, attività di relazioni pubbliche, eventi per la stampa, sito web dedicato trilingue (italiano, francese e fiammingo) <https://www.enjoytheauthenticjoy.eu/>; pagina Facebook <https://www.facebook.com/pg/Enjoy-TheAuthenticJoy/> e Instagram, partecipazione a fiere BtoB e attività rivolte alla GDO e ai professionisti dell'Horeca.



con le Autorità di Singapore fa ben sperare sulla possibilità che le trattative che il Ministero della Salute sta conducendo con molti Paesi terzi

possano portare alla fine del lungo embargo a cui sono stati sottoposti i prodotti bovini dopo la crisi BSE.

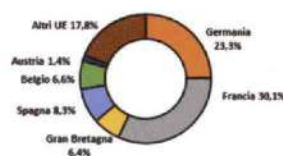
La Mortadella Bologna Igp piace anche all'estero

La Mortadella Bologna Igp è uno dei salumi più amati non solo in Italia, ma nel mondo. Dei 33 milioni di kg venduti nel 2018, infatti, l'84% viene consumato in Italia e il 16% all'estero, per un valore totale di 320 milioni di euro. In particolare, le vendite all'estero sono cresciute del +8,6% rispetto al 2017, aumento dovuto non solo alla propensione sempre maggiore dei consumatori esteri verso i cibi genuini, ma anche alle attività di promozione del Consorzio Mortadella Bologna in Europa (Germania e Belgio) e nei mercati extra UE in forte espansione, come Giappone e Hong Kong. I principali Paesi consumatori, per quel che riguarda l'Unione Europea, si confermano Francia e Germania: in quest'ultimo Paese il consumo è aumentato del 33% rispetto all'anno precedente. Si confermano grandi consumatori di Mortadella Bologna anche la Spagna e la Gran Bretagna. Nei mercati extra UE (per ora ancora il 6% del

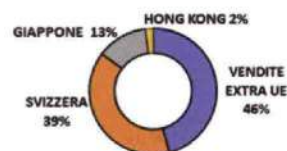
totale, ma con ampi margini di crescita) la Mortadella Bologna Igp viene acquistata principalmente in Svizzera (39%) e nell'est asiatico (13% in Giappone).

Il Consorzio Mortadella Bologna ha festeggiato il suo diciottesimo compleanno regalandosi un altro passo verso la qualità: un Disciplinare di produzione che prevede l'eliminazione del glutammato e l'utilizzo di soli aromi naturali.

QUOTE EXPORT 2018



EXPORT EXTRA UE 2018



Primo piano

Premiati i vincitori del contest "Pubblicitario per un giorno"


DI ANTONIO RAIMONDI

Si è tenuta la premiazione del Concorso promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e Unione Nazionale Consumatori per informare sul consumo di carni suine e salumi.



Roma. Si è concluso a Roma con la premiazione dei vincitori, il contest "Pubblicitario per un giorno", realizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) con la collaborazione dell'Unione Nazionale Consumatori, al quale hanno partecipato numerosi studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università con dei video autoprodotti dedicati ai prodotti della filiera carne suina e salumi.

"Pubblicitario per un giorno" è una delle azioni promosse all'interno della campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere", che si fregia del contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

Per il contest i ragazzi hanno dovuto realizzare un mini-video pubblicitario della durata massima di 2 minuti che doveva affrontare i messaggi chiave della campagna: **Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L'importanza dell'equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.**

I video arrivati sono stati sele-

zionati da una giuria di esperti e pubblicati anche online sul canale YouTube di **SalumiAmo TV** www.youtube.com/user/SalumiAmoTV/videos.

La premiazione del contest è avvenuta nel corso dell'evento "Salumi e carne suina: energia che è un piacere. Le buone prassi della food Communication" a cui hanno partecipato **Francesca Romana Barberini**, Conduttrice di Alice TV e foodwriter, **Dino Cimaglia**, Segretario generale UNC, **Monica Malavasi**, Direttore IVSI.

I vincitori delle tre sezioni del concorso

Sezione studenti universitari - Nicolò Merante della Humanitas University e Luca Pessina della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano, con il video "Salume è...", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro.

Il Video che inizia e finisce con l'inquadratura della lama di una affettatrice, racconta attraverso immagini molto ben fatte, quanto il salume faccia parte della nostra vita di tutti i giorni. Dalla convivialità con gli amici a momenti di sport, questi prodotti regalano sorrisi, energia e tanto benessere.

Sezione scuole secondarie di



Primo Premio Scuole Superiori



Primo Premio Università



Primo Premio della Rete

Primo piano

secondo grado - Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo dell'IPSEOA Vincenzo Gioberti di Roma, con il video "L'unicità e il gusto della dieta mediterranea", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro. Un video molto spontaneo e dalla comunicazione diretta. Attraverso la preparazione di un piatto semplice, come la scappolina di carne di maiale, i ragazzi danno un messaggio molto importante, che unisce il gusto alla tradizione mediterranea.

Sezione premio della rete: Martina D'Onofrio e Davide Castoro dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video "A tavola con salumi e carne suina", che si aggiudicano un buono acquisti da 300 Euro.

Questo video, premiato dalla rete, è molto didascalico e attraverso una ricca parte testuale e di immagini presenta il settore della carne suine e dei salumi raccontando le tipicità, le diverse tipologie di salumi, con dovizia di particolari. Un occhio particolare poi per la loro Regione, di cui hanno evidenziato le tipicità del territorio come il Capocollo di Martina Franca.

"Il nostro Istituto - afferma **Monica Malavasi, Direttore dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani** - pone sempre molta attenzione al mondo dei giovani con l'intento di seminare e costruire insieme un futuro in cui il tema alimentare sia affrontato con consapevolezza e sulla base di informazioni corrette. Con questo Concorso abbiamo voluto stimolare la creatività dei ra-

gazzi su un terreno che è nelle loro corde, quello dei video, ma portandoli ad approfondire temi legati a prodotti della tradizione, quali i salumi italiani. Per partecipare, infatti, i nativi digitali hanno dovuto approfondire aspetti legati alla nutrizione, ai corretti stili di vita, alla qualità e sicurezza alimentare fino ai suggerimenti in cucina. Dai video che sono arrivati possiamo dire che siamo sulla strada giusta. I ragazzi hanno saputo interpretare bene i temi proposti, restituendoci una visione molto positiva dei nostri prodotti".

"Educare i consumatori alla corretta alimentazione è per la nostra associazione un obiettivo prioritario che portiamo avanti fin dalla nostra fondazione con importanti campagne di informazione alla cittadinanza - afferma **Massimiliano Dona, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori**.

- Oggi la sfida è ancora più complicata perché se da una parte è aumentato l'interesse dei consumatori ai temi del food, dall'altra questa attenzione al 'mangiar bene' non è sempre accompagnata dall'adeguata educazione alimentare. Il mercato delle carni è uno dei settori che negli ultimi anni ha visto proliferare di fake news con gravi conseguenze per il mercato e per gli stessi consumatori: ricordiamo, infatti, che per uno stile di vita sano è fondamentale una dieta equilibrata, in cui siano presenti le proteine animali. Oltre naturalmente ad attività fisica e corrette abitudini."



A tavola con ...

Salumi & Carne Suina

LA CAMPAGNA "SALUMI E CARNE SUINA: ENERGIA CHE È 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, anche attraverso l'iniziativa "Pubblicitario per un giorno", ci sono 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. ■

comunicazione

di Fabio Onano

IVSI: salumi e carne suina, fra gusto e nutrizione

Primavera 'calda' per l'Istituto, fra convegni, seminari ed eventi di promozione

A cavallo fra i mesi di aprile e maggio, l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha organizzato una intensa attività di promozione della salumeria italiana, grazie alla realizzazione delle iniziative legate al progetto "Salumi e Carne suina: energia che è un piacere", una campagna realizzata anche grazie al contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo. Molte le occasioni per raccontare le qualità e le caratteristiche di carne suina e salumi, soprattutto attraverso la partecipazione ad eventi di grande richiamo e con un'alta partecipazione di pubblico o con l'organizzazione di momenti formativi per i professionisti della salute.

NutriMi (MILANO)

Il Forum di Nutrizione Pratica NutriMi (Milano, 11-12 aprile) è stato il primo degli eventi 'primaverili' per affrontare il tema nutrizionale e il ruolo di salumi e carne suina nella nostra dieta. L'appuntamento è stato animato da numerosi convegni scientifici autorevoli, in cui si sono registrati come ogni anno interventi di medici ed esperti di nutrizione attorno al tema dell'alimentazione.



Per evidenziare il ruolo di carne e salumi a tavola, con un aggiornamento sui più recenti studi che contribuiscono a posizionarli correttamente - soprattutto per alcuni target specifici come gli anziani o gli sportivi - IVSI ha collaborato all'organizzazione di un convegno dal titolo "Salumi e carne suina: sappiamo cosa mangiamo?". L'incontro di Milano, con validità ECM (crediti formativi per l'Educazione Continua in Medicina), ha ospitato gli interventi di Luca Piretta, Medico-Chirurgo Specialista in Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva e Scienza della Nutrizione Umana (Università "La Sapienza" Roma), Giuseppe Pulina, Presidente dell'Associazione Carni Sostenibili e Docente Ordinario di Zootecnica Speciale presso il Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari, Francesco Landi, Primario di Riabilitazione Geriatrica al Policlinico Gemelli di Roma, Michelangelo Giampietro, Medico specialista in Medicina dello Sport e in Scienza dell'Alimentazione e Docente presso la Scuola dello Sport del Comitato Olimpico Nazionale Italiano (C.O.N.I.). I relatori dell'incontro, ciascuno secondo le proprie competenze, hanno fornito alla nutrita platea di presenti diverse nozioni scientifiche e interessanti aggiornamenti sullo stato dell'arte nel-

la relazione fra salumi/carne suina e alimentazione, anche con recentissimi casi di studio in grado di scardinare pregiudizi e convinzioni prive di fondamento scientifico relativi a questi alimenti e il loro ruolo nutrizionale. L'incontro rappresentava la prima tappa di un ECM Roadshow organizzato da IVSI su carne suina e salumi, che toccherà anche Roma, Padova e Bari e che punta a fare luce su una categoria di prodotti tanto emblematici per la nostra tradizione alimentare, quanto sempre più spesso oggetto di disinformazione: ad ogni tappa dei corsi, le relazioni di esperti autorevoli presentano le evidenze scientifiche più recenti, dando luogo a un dibattito costruttivo e offrendo una preziosa occasione di confronto. Per questa iniziativa, realizzata in collaborazione con un'agenzia specializzata, sono stati realizzati appositi materiali informativi, pensati per un approfondimento mirato sulle tematiche oggetto degli ECM e focalizzati sui contenuti più interessanti sotto il profilo medico-scientifico.

SalumiAmo® con il progetto "LOL - LeftOver Lovers" (OTRANTO)

Un altro evento 'primaverile' si è tenuto in Puglia, dove in qualità di partner dell'iniziativa promossa dall'agenzia De-LAB, IVSI ha partecipato a LeftOver Lovers (LoL) - in inglese "Gli amanti degli avanzi", un progetto che mira a responsabilizzare il settore della ristorazione ed i loro clienti per ridurre le quantità di cibo ordinate o avanzate nel piatto sperimentando modi innovativi e strumenti partecipativi, a partire dall'uso delle foodie-bags. Il progetto LoL, che è stato realizzato a maggio nel territorio salentino, è stato presentato il 30 aprile a Otranto (LE), con una conferenza-evento a cui hanno partecipato le Istituzioni locali - fra i promotori del progetto - e alcuni dei partner, fra cui appunto l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e i ristoratori aderenti.



L'appuntamento di Otranto è stato l'occasione per illustrare l'iniziativa nel dettaglio e condividere le dinamiche del suo funzionamento. Inoltre, è servito per raccontare i salumi italiani e spiegarne le caratteristiche uniche con una degustazione 'targata' SalumiAmo, grazie alla presenza dello chef Cristian Brogna. L'iniziativa è servita ai rappresentanti del settore della ristorazione presenti all'evento, anche per conoscere come valorizzare al meglio il patrimonio italiano di salumeria, con suggerimenti e consigli tecnici sulla gestione corretta di questi prodotti negli esercizi commerciali. Infatti, grazie al coinvolgimento volontario di 26 ristoranti nel salentino, che hanno risposto con interesse al bando di partecipazione, l'esperimento LoL - LeftOver Lovers

Continua a pag. 16

Segue da pag. 14

vuole promuovere comportamenti virtuosi in materia di spreco alimentare con il fine ultimo di **abbattere lo spreco e diffondere la cultura del recupero** di quanto non consumato a tavola, grazie all'invio a tutti i ristoranti partecipanti di una selezione di salumi, offerti gratuitamente ai loro ospiti, insieme ai materiali informativi, per tutta la durata dell'iniziativa.

SalumiAmo® con le Cesarine a "Seeds&Chips" (MILANO)

Il secondo appuntamento **SalumiAmo** è stato con l'edizione 2019 di **Seeds&Chips** - the Global Food Innovation Summit, tenutasi dal 6 al 9 maggio a Milano in contemporanea alla fiera TUTTOFOOD, nello stesso luogo. L'Istituto ha partecipato all'evento con diverse iniziative: **un intervento nell'Arena centrale**, uno spazio interattivo nel cuore dell'area espositiva creata per stimolare e facilitare conversazioni e scambi di idee, **uno speech nell'Area conferenze e con un presidio fisso SalumiAmo** all'interno della **Vip Lounge** per la degustazione di salumi, curata per tutta la durata della manifestazione dall'Associazione HomeFood - Le Cesarine. L'evento si è dimostrato una vera fucina di idee e una buona opportunità per posizionare i salumi italiani in un **contesto innovativo e unico al mondo**, facendo conoscere le tipicità e il gusto dei nostri prodotti ad una platea internazionale.

Inoltre, è stata un'interessante occasione per diffondere i contenuti del **Manifesto IVSI**, un progetto in linea con i

temi della sostenibilità, dell'innovazione nel settore food e della responsabilità sociale alla base della manifestazione. Il gusto e la tradizione dei salumi italiani sono stati fra i più apprezzati **protagonisti della Vip Lounge**, dove campeggiava il **corner SalumiAmo**, con salumi affettati al momento e la degustazione di panini dagli abbinamenti creativi. Ogni giorno infatti, all'interno dell'esclusiva area riservata agli speaker e agli ospiti di altissimo livello di **Seeds&Chips**, sono stati offerti da IVSI due momen-



ti di degustazione: uno al mattino, a ridosso dell'ora di pranzo, e uno al pomeriggio, definita la 'merenda'. Inutile precisare la calorosa accoglienza dei presenti riservata ai salumi, che si sono confermati fra i cibi preferiti dagli ospiti della Lounge. Al corner è stato distribuito il materiale informativo sull'Istituto, sul Manifesto dei Valori, oltre a quello realizzato per la campagna **"Salumi e Carne suina: energia che è un piacere"**, che spiega in breve il progetto di promozione e fornisce schede sintetiche di tutte le categorie di salumi italiani.

"Cibo a Regola d'Arte" (MILANO)

Dopo la prima esperienza molto positiva di Napoli (ottobre 2018), IVSI ha deciso di partecipare anche all'edizione meneghina di *Cibo a Regola d'Arte* (16-19 maggio), la manifestazione del *Corriere della Sera* dedicata alla cultura del cibo e organizzata dalla food editor del quotidiano **Angela Frenda**. Una iniziativa molto ben organizzata e partecipata da molti consumatori - quasi 16.000 nei 4 giorni di evento, particolarmente attenti a tutto ciò che ruota attorno al mondo del cibo: food talk, incontri, speech, demo, veri e

propri corsi di cucina tenuti da noti chef e le tante degustazioni, hanno attirato migliaia di curiosi ogni giorno, per conoscere, imparare, assaggiare prodotti della tradizione e discutere attorno ad un tema centrale: il **futuro del cibo**. IVSI ha sfruttato l'occasione della grande presenza di pubblico per presentare anche qui l'attività dell'Istituto e la sua **Carta dei Valori**, nella suggestiva location della *Fabbrica del Vapore*, che è apparsa subito un ottimo contesto per parlare di sostenibilità, futuro e impegno delle aziende nel progetto del Manifesto IVSI. Grande interesse per i visitatori che hanno partecipato al food talk dal titolo "**Salumi etici: i valori del manifesto IVSI**", nel quale sono intervenuti oltre al Presidente Pizzagalli anche **Luca Govoni**, Docente di Storia della Cucina Italiana all'ALMA di Colomo, e **Martina Barbero**, giornalista del *Corriere della Sera*, in qualità di moderatrice. L'incontro è stato l'occasione per ripercorrere il progetto del *Manifesto* e la sua genesi, i suoi principi fondanti e gli obiettivi nel tempo. L'intervento del Prof. Govoni ha consentito di ricostruire e raccontare progetti simili avvenuti nel mondo della cucina (e non solo), evidenziando però nel contempo l'unicità di quello ideato da IVSI: il primo creato da alcune aziende di un settore e aperto all'adesione da parte di tutto il comparto.



L'impegno IVSI è proseguito poi con lo speech del **Presidente Pizzagalli** nello spazio denominato l'**Orto delle Idee** e presidiando il **desk SalumiAmo**, dove la presenza costante di personale IVSI nei giorni di evento ha consentito di diffondere al meglio informazioni utili a comprenderne finalità e impatto. Inoltre, ai molti visitatori del corner informativo è stato somministrato un **questionario** per indagare il loro rapporto con i valori alla base del *Manifesto IVSI*, per registrare - in un contesto particolare come *Cibo a Regola d'Arte* - l'idea dei consumatori e la loro posizione circa un progetto simile e il futuro della salumeria in Italia.



COME PARTECIPARE

AREA UTENTI



HOME

NOTIZIE DAI LETTORI

NOTIZIE DALLA REDAZIONE

NOTIZIE DALLA RETE

ANIMALI SMARRITI

COME PARTECIPARE

FLASH

29 LUGLIO 2019 | MALTEMPO, L'IMPEGNO DI ANBI LAZIO: "RISPOSTA IMMEDIATA ED EFFICIENTE"

CERCA ...

Wellness Cup 2019, organizzata da Adriano Panatta



POSTED BY: ADMIN_NOTIZIE 10 GIUGNO 2019

Il prossimo 13 giugno, presso il Tennis Club Parioli, andrà in scena la Wellness Cup 2019, organizzata da Adriano Panatta.

Ore 16,30: torneo di tennis di doppio con tabellone...

...continua la lettura dell'articolo >> <http://www.romatoday.it/eventi/wellness-cup-tennis-parioli-13-giugno-2019.html>

Fonte: [Roma Today](#)

f SHARE

TWEET

PIN

G+ SHARE

< Previous post

Next post >

ULTIME NOTIZIE DALLA REDAZIONE



29 LUGLIO 2019

Olevano Romano, importante finanziamento 341.000 euro per le strade vicinali ottenuti dal Consorzio



29 LUGLIO 2019

San Vito, grosso istrice ferito messo in salvo dai carabinieri



28 LUGLIO 2019

Serrone "La Patacca" ha ottenuto il riconoscimento di "Origine Comune"

ULTIME NOTIZIE DAI LETTORI



29 LUGLIO 2019

Fiuggi, per gli allievi regionali ed i giovanissimi provinciali primo importante appuntamento allo stadio Fraiegarì di Piglio



10 GIUGNO 2019

Piglio, Creiamo, Progettiamo, Esploriamo, Ambientiamo.



25 MAGGIO 2019

Fiuggi, Enzo Fiorini è convolato a nozze con Ranieri Gentile



Roma notizie

ROMATODAY

Sezioni

Eventi / Sport

Wellness Cup 2019, organizzata da Adriano Panatta

DOVE

Tennis Club Parioli

Largo Uberto de Morpurgo, 2

QUANDO

Dal 13/06/2019 al 13/06/2019 SOLO DOMANI

Dalle 16,30

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI

Redazione

10 GIUGNO 2019 11:34



Il prossimo 13 giugno, presso il Tennis Club Parioli, andrà in scena la **Wellness Cup 2019**, organizzata da **Adriano Panatta**.

Ore 16,30: torneo di tennis di doppio con tabellone di 12 coppie con teste di serie

Ore 21,00: premiazione e cena

Accanto a Panatta, direttore del torneo, parteciperanno esponenti dello spettacolo:

RomaToday è in caricamento, ma ha bisogno di JavaScript

Follow [@RomaNotizie](#) on Twitter![Privacy Policy](#) | [Advertising](#) | [Article Removal](#)



Eventi / Sport

Wellness Cup 2019, organizzata da Adriano Panatta



DOVE

[Tennis Club Parioli](#)

📍 Largo Uberto de Morpurgo, 2

QUANDO

Dal 13/06/2019 al 13/06/2019 **SOLO DOMANI**

🕒 Dalle 16,30

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI



Redazione

10 GIUGNO 2019 11:34



Il prossimo 13 giugno, presso il Tennis Club Parioli, andrà in scena la **Wellness Cup 2019**, organizzata da **Adriano Panatta**.

Ore 16,30: torneo di tennis di doppio con tabellone di 12 coppie con teste di serie

Ore 21,00: premiazione e cena

Accanto a Panatta, direttore del torneo, parteciperanno esponenti dello spettacolo:

- Neri Marcoré,
 - Giovanni Veronesi,
 - Valeria Solarino,
 - Elda Alvigini,
 - Anna Falchi,
 - Massimiliano Ossini,
 - Anna Pettinelli
- E molti altri...

L'evento è promosso dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, per dimostrare che il benessere inizia a tavola e vedrà tra gli ospiti anche il ministro Gian Marco Centinaio.

ALGIDA
Cornetto classico 60 g X12
€ 3,59
SCOPRI DI PIÙ

ALGIDA
Cornetto classico 60 g X12
€ 3,59
SCOPRI DI PIÙ



Linee che fermano vicino a Largo Uberto de Morpurgo, 2 >

moovit

[Crea il tuo widget](#)



Auto

A piedi

Bici

Indirizzo di partenza

Tweet

Commenti

Registrati o Accedi per lasciare il tuo commento

Aggiorna discussione

Vip al Tennis Club Parioli per la Wellness Cup



Vip in campo per la Wellness Cup
Video Paolo Pirrocco/Ag.Toiati Servizio di Andrea Nebuloso

EMBED <div style="position:relative;padding-bottom:56.25">

Vip al Tennis Club Parioli per la Wellness Cup
Video di Paolo Pirrocco / Ag.Toiati Servizio di Andrea Nebuloso

ALTRI VIDEO DELLA CATEGORIA



La migliore pizzeria del mondo si trova in provincia di Caserta



Jennifer Lopez spegne 50 candeline



Riparte #Celebsinwater, le celebrità in acqua. E da Friends arriva il video di Courteney Cox

VIDEO PIÙ VISTI



Elisa Isoardi rimuove la foto della patente dopo l'incredibile gaffe social



Quadrilocale, via Di Monteverde

480.000 €
VENDITA QUADRILOCALE A ROMA

VEDI TUTTI GLI ALTRI APPARTAMENTI IN VENDITA IN ZONA GIANCOLENSE



Paola Caruso innamorata di un corteggiatore di Temptation Island: ecco chi è



Precompilata, la dichiarazione dei redditi fai da te supera quota 3 milioni



Luciano De Crescenzo, una delle sue ultime apparizioni in pubblico a Napoli

► **Morto Luciano De Crescenzo, aveva 90 anni: Napoli piange l'ingegnere-filosofo** ► Luciano De Crescenzo è morto



Is Molas, la Sardegna verde a due passi da Cagliari



Brasile, terrore in spiaggia: onda anomala spazza via tutto, bagnanti in fuga



«Non tutti possono permetterselo», critiche per Caterina Balivo dopo questa foto su Instagram



Carabiniere ucciso, la telefonata di Brugiattelli al 112: «Mi hanno rubato la borsa». Nessun riferimento alla droga



Area 51, il 20 settembre l'assalto dei 600.000?



Piovono soldi in strada: automobilisti si fermano per raccogliarli



Il comitato Unesco: «Prosecco patrimonio dell'umanità»



Chiara Ferragni e la foto con Leone a Noto: i fan notano un dettaglio piccante



Prosecco Patrimonio dell'Unesco



Bacio, la giornata internazionale che "fa bene alla salute"



Scurati vince il Premio Strega 2019 con «Il figlio del secolo»

promo

GUIDA ALLO SHOPPING



Insetticida: stop a mosche, zanzare e a tutti gli altri insetti scegliendo un valido prodotto

COSTUME E SOCIETÀ / HOME

VIP E NUTRIZIONISTI: TUTTI IN CAMPO PER VINCERE LA "WELLNESS CUP"

PUBBLICATO IL GIUGNO 12, 2019 BR38HIL2

1 di 1

SAVE THE DATE

Roma • 13 giugno 2019



Wellness Cup



SALUMI
E CARNE SECCA
Energia che è un piacere

Tennis Club Parioli
Largo Uberto de Morpurgo, 2 • Roma



Associazione Medici
Tennis Torvati

Direttore del torneo **Adriano Panatta**

Ore 16,30: torneo di tennis di doppio con tabellone di 12 coppie con teste di serie

Ore 21,00: premiazione e cena



Istituto
laborizzazione
Salumi Italiani

mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

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

Cerca ...

ARTICOLI RECENTI

PRESENTATO AL SENATO IL PROGETTO MOVE4FREE. DE POLI: LO SPORT COME INCLUSIONE SOCIALE

DE POLI PRESENTA' DOMANI AL SENATO IL PROGETTO MOVE4FREE: PRIMA PALESTRA GRATUITA PER PERSONE DISABILI

DE POLI: TUTELEREMO LE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE PRESENTERO' UN DDL

PALLANUOTO SALERNO PRONTI A COMBATTERE PER LA VITTORIA

PORTA DI ROMA: GRANDE SUCCESSO PER BRIAN MCKNIGHT

ARCHIVI

Luglio 2019

Giugno 2019

Maggio 2019

Aprile 2019

Marzo 2019

Febbraio 2019

Gennaio 2019

CATEGORIE

Agroalimentare

Arte e Cinema

costume e società

Cultura e Turismo

Economia

Di Redazione. Domani, 13 Giugno, al **Tennis Club Parioli di Roma**, sarà inaugurata "Wellness cup", la prima edizione del torneo di tennis dedicato ai wellness influencer per dimostrare che il benessere inizia a tavola. Una sfida tra stelle della TV e del mondo del giornalismo, professionisti della scienza medica e dell'Alimentazione, per passare dalla teoria alla pratica. A partire dalle ore 16.30, scenderanno in campo: **Neri Marcorè, Anna Falchi, Adriana Volpe, Elda Alvigini, Marco Bonini, Giovanni Veronesi e Valeria Solarino**. Giornalisti, inviati e conduttori radiotelevisivi come **Jimmy Ghione, Francesco Gasparri, Massimiliano Ossini e Anna Pettinelli**; medici, nutrizionisti e molti altri ancora. A dirigere la competizione sarà **Adriano Panatta**, simbolo indiscusso del tennis: "Questa iniziativa mi mette ancora una volta di fronte a una questione affrontata tante volte nella mia vita - commenta - cioè come una corretta alimentazione, completa dei giusti nutrienti, sia alla base del benessere, soprattutto per gli sportivi. Io ho sempre amato la buona tavola e, soprattutto negli ultimi anni, ho dovuto impegnarmi per restare in forma, ma non ho mai seguito le mode, adottato diete drastiche o addirittura vegane". Alimentazione più sport uguale salute: variando l'ordine degli addendi, il risultato non cambia. Se fare attività fisica è essenziale per lo sviluppo e il benessere psico-fisico dell'organismo, mangiare bene è la strategia vincente per far funzionare al meglio il nostro corpo e il nostro cervello e ottenere performance sempre al top. Prima di scendere in campo, quindi, sarà meglio allenarsi...a tavola. È stato riscontrato, ad esempio, che molti infortuni - spesso sottovalutati - dipendono da una nutrizione mal rapportata alle esigenze dello sforzo fisico. La carenza di nutrienti specifici - e la loro somministrazione nel momento errato - può promuovere lo sviluppo di crampi, strappi, infiammazioni, riduzione della massa muscolare e della resistenza. L'iniziativa è stata promossa dall'**Istituto Valorizzazione dei Salumi Italiani (IVSI)**, con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

Europa Press
European excellences
Food & Beverage
home
Impresa 4.0
Life Style
Medicina e Ricerca
Moda
Parlamento Europeo
storie di successo
Uncategorized
Wellness

Condividi:

← Sblocca cantieri: De Poli il non fare
costa 530 miliardi in 17 anni.

L'Italia del merito premiata alla Camera dei
Deputati di Roma →

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *



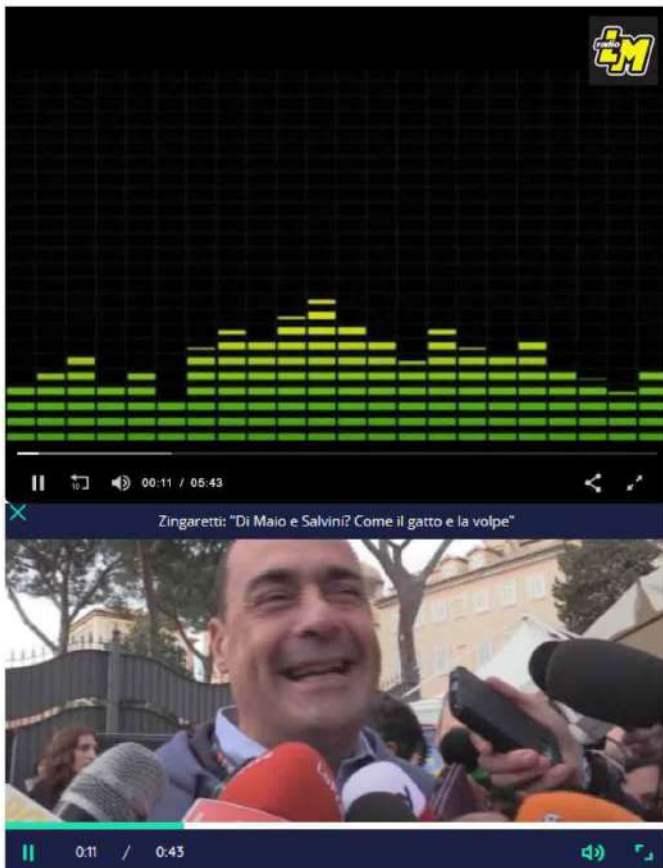
RADIO ▾ PROGRAMMI RADIO ▾ NEWS ▾ MUSICA ▾ PODCAST ▾ OROSCOPO ▾

WEBRADIO
ON AIR

ADRIANA VOLPE

Il 13 giugno inizia, al Tennis Club Parioli di Roma, la Wellness Cup. Con noi Adriana Volpe che domani scenderà in campo con il marito Roberto.

12 Giugno 2019

radio **LM**

00:11 / 05:43

Zingaretti: "Di Maio e Salvini? Come il gatto e la volpe"

0:11 / 0:43

UNA CANZONE AL GIORNO



Una canzone al giorno
Un raggio di sole
25 Luglio 2019

SEGUICI SUI SOCIAL

- 64,376 Fans
- 1,032 Followers
- 3,841 Followers
- 358 Subscribers

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

So Wine So Food



Wellness Cup: tra racchette e alimentazione



12/06/2019



OSTRICHE & CHAMPAGNE



Chef Roberto Scarnecchia
Lunedì 29 Luglio
Sacro & Profano
Via del Maroniti 29

Al Tennis Club Parioli di Roma VIP e esperti della nutrizione si incontreranno il 13 giugno per la prima edizione del torneo di tennis dedicato al mangiar sano

Attivarsi nello sport è essenziale se si vuole vivere bene. Bisogna sempre fare un po' di esercizio fisico per poter stare in forma. Ma l'esercizio da solo non basta. Quello che ci vuole è anche una corretta alimentazione che aiuta il corpo e fortifica lo spirito. Per questo il 13 giugno alle ore 16:30 si terrà al **Tennis Club Parioli** il **Wellness Cup**: il primo torneo di tennis dedicato ai wellness influencer.

Star della Tv, VIP, giornalisti, medici e esperti dell'alimentazione parteciperanno tutti insieme a questa gara per promuovere la sana e corretta alimentazione. Tra di loro ci saranno **Neri Marcorè, Anna Falchi, Adriana Volpe, Elda Alvingini, Marco Bonini, Jimmy Ghione, Francesco Gasparri, Massimiliano Ossini, Anna Pettinelli**, con la speciale partecipazione del ministro **Gian Marco Centinaio**.

Promosso dall'**Istituto di Valorizzazione dei Salumi Italiani (IVSI)** e dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo** l'evento sarà guidato da **Adriano Panatta**, una stella del tennis italiano che ha commentato: "Questa iniziativa mi mette ancora una volta di fronte a una questione affrontata tante volte nella mia vita, cioè come una corretta alimentazione, completa dei giusti nutrienti, sia alla base del benessere, soprattutto per gli sportivi. Io ho sempre amato la buona tavola e, soprattutto negli ultimi anni, ho dovuto impegnarmi per restare in forma, ma non ho mai seguito le mode, adottato diete drastiche o addirittura vegane".

Vip e nutrizionisti: tutti in campo al Tennis Club Parioli per vincere la "Wellness cup"

Meridiana Notizie 12 giugno 2019 19:07 Notizie da: Provincia di Roma



Fonte immagine: Meridiana Notizie - [link](#)

(MeridianaNotizie) Roma, 12 giugno 2019 – Domani si svolge la prima edizione del torneo di tennis dedicato ai wellness influencer, per dimostrare che il benessere inizia a tavola. Alimentazione più sport uguale salute: variando l'ordine degli addendi, il risultato non cambia. Se fare attività fisica è essenziale per lo sviluppo e il benessere psico-fisico dell'organismo,...

Leggi la notizia integrale su: [Meridiana Notizie](#)

Il post dal titolo: «Vip e nutrizionisti: tutti in campo al Tennis Club Parioli per vincere la "Wellness cup"» è apparso il giorno 12 giugno 2019 alle ore 19:07 sul quotidiano online *Meridiana Notizie* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Roma.



ARTICOLO PRECEDENTE

Dal 24 giugno senso unico alternato su via Casal Sant'Angelo

ARTICOLO SUCCESSIVO

Emessa l'ordinanza "Latina Plastic Free" per tutto il Lungomare

Home > Eventi > Vip, giornalisti e nutrizionisti in campo per vincere la "Wellness Cup"

EVENTI

Vip, giornalisti e nutrizionisti in campo per vincere la "Wellness Cup"

ZERKALO SPETTACOLO - 12 GIUGNO 2019



f

t

G+

e

Tanti vip, giornalisti, medici e nutrizionisti parteciperanno domani alla prima edizione del torneo di tennis dedicato ai wellness influencer, per dimostrare che il benessere inizia a tavola

Atleti d'eccezione impugneranno la racchetta il prossimo **13 giugno** per vincere la prima edizione della **"Wellness Cup"**, il torneo di tennis dedicato ai **wellness influencer**: una sfida tra stelle della TV e del mondo del giornalismo, professionisti della scienza medica e dell'Alimentazione, per passare dalla teoria alla pratica.

A partire dalle ore 16.30, presso il **Tennis Club Parioli** di Roma, scenderanno in campo: **Neri Marcorè, Anna Falchi, Adriana Volpe, Eida Alvigini, Marco Bonini, Giovanni Veronesi e Valeria Solarino**. Giornalisti, inviati e conduttori radiotelevisivi come **Jimmy Ghione, Francesco Gasparri, Massimiliano Ossini e Anna Pettinelli**, medici, nutrizionisti e molti altri ancora.

Alimentazione più sport uguale salute: variando l'ordine degli addendi, il risultato non cambia. Se fare attività fisica è essenziale per lo sviluppo e il benessere psico-fisico dell'organismo, mangiare bene è la strategia vincente per far funzionare al meglio il nostro corpo e il nostro cervello e ottenere performance sempre al top.

Prima di scendere in campo, quindi, sarà meglio allenarsi...a tavola. È stato riscontrato, ad esempio, che molti infortuni – spesso sottovalutati – dipendono da una nutrizione mal rapportata alle esigenze dello sforzo fisico. La carenza di nutrienti specifici – e la loro somministrazione nel momento errato – può promuovere lo sviluppo di crampi, strappi, infiammazioni, riduzione della massa muscolare e della resistenza.

A dirigere la **"Wellness Cup"** sarà **Adriano Panatta**, simbolo indiscusso del tennis: *"Questa iniziativa mi mette ancora una volta di fronte a una questione affrontata tante volte nella mia vita – commenta – cioè come una corretta alimentazione, completa dei giusti nutrienti, sia alla base del benessere, soprattutto per gli sportivi. Io ho sempre amato la buona tavola e, soprattutto negli ultimi anni, ho dovuto impegnarmi per restare in forma, ma non ho mai seguito le mode, adottato diete drastiche o addirittura vegane"*.

L'iniziativa è stata promossa dall'Istituto Valorizzazione dei Salumi Italiani (IVSI), con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

ADV

SEGUICI SU:



ADV

ULTIMI ARTICOLI

"Il Re Leone": un remake visivamente rivoluzionario che mantiene intatta l'emozione

"Genitori quasi perfetti": risate e veleno in un incisivo spaccato dell'Italia moderna

Gemini Man: trailer e immagini del nuovo film di Ang Lee con Will Smith

Elena Sofia Ricci e il cast completo di *Vivi e lascia vivere*, la nuova serie di Rai1

"L'Allieva 3": inizio riprese e prime indiscrezioni

"My Name Is Sara": il nuovo toccante film sull'Olocausto premiato al Giffoni

"L'amour fou": storia di una separazione... senza separazione

"Il Signor Diavolo": un Pupi Avati in gran forma torna al gotico padano

Venezia 76: il programma completo

Blinded by the Light: poster e trailer del film ispirato alle canzoni di Bruce Springsteen

ROMA, 29 LUGLIO 2019 - 15:47



ACCEDI

CONTATTI

Sfogliala e leggi
Romah24 Flaminio-Parioli
DOVE TROVARLOIscriviti alla
newsletter
REGISTRATI

HOME NEWS QUARTIERE AGENDA MULTIMEDIA COMMUNITYBOOK SPECIALI CONSIGLI QUARTIERI

AL T.C. PARIOLI LA WELLNESS CUP

Romah24 siti > Flaminio-Parioli > Eventi > Parioli > Al T.C. Parioli la Wellness Cup

Tennis Club Parioli, Largo Uberto
de Morpurgo, Roma, RM, ItaliaDal 13 giugno 2019 - 16:30
al 13 giugno 2019 - 21:30

06897851

Parioli | Sport

Al T.C. Parioli la Wellness Cup



Mercoledì 13 giugno al Tennis Club Parioli andrà in scena la **Wellness Cup 2019**, organizzata da **Adriano Panatta**.

IL PROGRAMMA

Ore 16,30: torneo di tennis di doppio con tabellone di 12 coppie con teste di serie

Ore 21,00: premiazione e cena

[< Casa del Cinema tra cibo ed Europa](#)

[C.C. Roma, serata per Placido e Romano >](#)

[Chi siamo](#)[Pubblicità](#)[Privacy](#)[Copyright](#)[Lavora con noi](#)[Contattaci](#)un progetto
typimedia

ROMAH24 testata registrata presso il Tribunale di Roma con autorizzazione n. 34/2018 del 22 febbraio 2018. Direttore Responsabile Luigi Carletti. Typimedia s.r.l. via Lariano 7, 00199 Roma

[Home](#) > [Eventi](#) > [Vip e nutrizionisti: tutti in campo al Tennis Club Parioli per vincere...](#)

Eventi

Vip e nutrizionisti: tutti in campo al Tennis Club Parioli per vincere la "Wellness cup"

Di Redazione - 12 giugno 2019

 570  0


(MeridianaNotizie) Roma, 12 giugno 2019 – Domani si svolge la prima edizione del torneo di tennis dedicato ai wellness influencer, per dimostrare che il benessere inizia a tavola. Alimentazione più sport uguale salute: variando l'ordine degli addendi, il risultato non cambia. Se fare attività fisica è essenziale per lo sviluppo e il benessere psico-fisico dell'organismo, mangiare bene è la strategia vincente per far funzionare al meglio il nostro corpo e il nostro cervello e ottenere performance sempre al top. Prima di scendere in campo, quindi, sarà meglio allenarsi...a tavola. È stato riscontrato, ad esempio, che molti infortuni – spesso sottovalutati – dipendono da una nutrizione mal rapportata alle esigenze dello sforzo fisico. La carenza di nutrienti specifici – e la loro somministrazione nel momento errato – può promuovere lo sviluppo di crampi, strappi, infiammazioni, riduzione della massa muscolare e della

CERCA FRA I CONTENUTI

MERIDIANA NOTIZIE

Ambiente	567
Benessere	19
Cronaca	8.462
Carabinieri	183
Guardia di Finanza	21
Polizia di Stato	339
Cultura	1.823
Eventi	1.881
Motori	51
Paranormale	6
Politica	2.271
Pubblicità	7
Sanità	593
Segnalate dalla redazione	994
Speciali Meridiana	2.836
L'Oro del Lazio	12
Lazio Regione	646
Qui sanità	23
Roma Capitale	2.134
TGM	3
Theatron	15
Spettacolo	254
Sport	477
Calcio	73
A.S. Roma	39
S.S. Lazio	32
Volley	46

resistenza. Lo sanno bene gli atleti di eccezione che impugneranno la racchetta il prossimo 13 giugno per vincere la prima edizione della "Wellness cup", il torneo di tennis dedicato ai wellness influencer: una sfida tra stelle della TV e del mondo del giornalismo, professionisti della scienza medica e dell'alimentazione, per passare dalla teoria alla pratica. A partire dalle ore 16.30, presso il Tennis Club Parioli di Roma, scenderanno in campo: Neri Marcorè, Anna Falchi, Adriana Volpe, Elda Alvigini, Marco Bonini, Giovanni Veronesi e Valeria Solarino. Giornalisti, inviati e conduttori radiotelevisivi come Jimmy Ghione, Francesco Gasparri, Massimiliano Ossini e Anna Pettinelli; medici, nutrizionisti e molti altri ancora. A dirigere la competizione sarà Adriano Panatta, simbolo indiscusso del tennis: "Questa iniziativa mi mette ancora una volta di fronte a una questione affrontata tante volte nella mia vita – commenta – cioè come una corretta alimentazione, completa dei giusti nutrienti, sia alla base del benessere, soprattutto per gli sportivi. Io ho sempre amato la buona tavola e, soprattutto negli ultimi anni, ho dovuto impegnarmi per restare in forma, ma non ho mai seguito le mode, adottato diete drastiche o addirittura vegane". L'iniziativa è stata promossa dall'Istituto Valorizzazione dei Salumi Italiani (IVSI), con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.



(a cura di Cecilia Guglielmetti)

**VUOI FARE
PUBBLICITA'**

SU
MERIDIANA NOTIZIE?



CHIAMA IL 3331255908

CORSO DI VIDEOREPORTER

Clicca qui e scopri tutte le informazioni sul corso

SPECIALI MERIDIANA NOTIZIE

Lazio Regione

Roma Capitale

TGM

**LUCE E GAS?
LI PAGHI
COME NOI.**



acea
energia
PIÙ LUCE, PIÙ GAS, PIÙ TE.

CON UN PICCOLO CONTRIBUTO MENSILE.



Roma, vip e nutrizionisti in campo per vincere la Wellness cup



Alimentazione più sport uguale salute: variando l'ordine degli addendi, il risultato non cambia. Se fare attività fisica è essenziale per lo sviluppo e il benessere psico-fisico dell'organismo, mangiare bene è la strategia vincente per far funzionare al meglio il nostro corpo e il nostro cervello e ottenere performance sempre al top. Prima di scendere in campo, quindi, sarà meglio allenarsi... a tavola.



È stato riscontrato, ad esempio, che molti infortuni - spesso sottovalutati - dipendono da una nutrizione mal rapportata alle esigenze dello sforzo fisico. La carenza di nutrienti specifici - e la loro somministrazione nel momento errato - può promuovere lo sviluppo di crampi, strappi, infiammazioni, riduzione della massa muscolare e della resistenza. Lo sanno bene gli atleti

RIMANI CONNESSO CON LEGGO

Facebook

Twitter

ROMA

SFOGLIA IL GIORNALE

MILANO

SFOGLIA IL GIORNALE

di eccezione che impugneranno la racchetta il prossimo 13 giugno per vincere la prima edizione della "Wellness cup", il torneo di tennis dedicato ai wellness influencer: una sfida tra stelle della TV e del mondo del giornalismo, professionisti della scienza medica e dell'Alimentazione, per passare dalla teoria alla pratica.

A partire dalle ore 16.30, presso il Tennis Club Parioli di Roma, scenderanno in campo: Neri Marcorè, Anna Falchi, Adriana Volpe, Elda Alvigini, Marco Bonini, Giovanni Veronesi e Valeria Solarino. Giornalisti, inviati e conduttori radiotelevisivi come Jimmy Ghione, Francesco Gasparri, Massimiliano Ossini e Anna Pettinelli; medici, nutrizionisti e molti altri ancora. A dirigere la competizione sarà Adriano Panatta, simbolo indiscusso del tennis: "Questa iniziativa mi mette ancora una volta di fronte a una questione affrontata tante volte nella mia vita - commenta - cioè come una corretta alimentazione, completa dei giusti nutrienti, sia alla base del benessere, soprattutto per gli sportivi. Io ho sempre amato la buona tavola e, soprattutto negli ultimi anni, ho dovuto impegnarmi per restare in forma, ma non ho mai seguito le mode, adottato diete drastiche o addirittura vegane".

L'iniziativa è stata promossa dall'Istituto Valorizzazione dei Salumi Italiani (IVSI), con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

Mercoledì 12 Giugno 2019, 16:42

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE..

COMMENTA

ULTIMI INSERITI PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti

ROMA OMNIA VATICAN CARD

Visita i Musei Vaticani, la Cappella Sistina e San Pietro senza stress. Salta la fila e risparmia

Prenota adesso la tua visita a Roma



- VISITE
- TRAVEL CARD
- BUS TOUR
- GUIDA
- MAPPA
- APP

LE ALTRE NOTIZIE



CACCIA ALL'UOMO
 Violentano prostitute e aggrediscono gli agenti: un malvivente scappa e viene investito



DRAMMA A TORVAIANICA
 Gabriele, annegato a 17 anni: la tragedia davanti agli amici. Stava festeggiando la fine della scuola



L'APPELLO SU TWITTER
 Rifiuti, Salvini attacca il comune di Roma: «Togliete l'immondizia dalla strada, ci sono mostri non gabbiani». E posta il video

GUIDA ALLO SHOPPING



Smart home in offerta: -30% sui prodotti compatibili con Alexa

PANATTA: "BERRETTINI DA TOP 10. E IN 2-3 ANNI TSITSIPAS SARA' N. 1"

Adriano legge il futuro azzurro: "Matteo è alto, potente, ha fiducia e sta crescendo bene, con lentezza. Fognini non mi stupisce, ora in campo tiene a posto i nervi. E il greco ha ancora grandi margini di miglioramento" Tennis club Parioli, metà pomeriggio, Matteo Berrettini ha appena travolto Karen Khachanov, numero 9 al mondo, a Stoccarda. Adriano Panatta sta per andare a dirigere la Wellness Cup, un torneo di doppio con diversi personaggi dello spettacolo in campo. "Berrettini? Lo vedo molto bene. La prima volta che lo seguii all'Aniene dissi: può diventare un giocatore di tennis. Ora lo è diventato. Sta migliorando gradualmente e questo rafforza quelli che sono i miglioramenti di un giocatore. E' un tennista molto potente, è molto alto, serve bene. Ho molta fiducia in lui". Dove può arrivare? E' sempre difficile dirlo. Comincia ad avere un'ottima classifica e spero possa raggiungere i primi 20, magari i primi 10, gli auguro tutto il bene perché è un ragazzo straordinario".

Voto Tsitsipas

Chi nei primi 10 già c'è è Fabio Fognini. "E non me ne sorprendo, sono anni che dico: Fognini deve stare fra i primi 10, è il posto che gli compete. Vediamo se riesce a migliorare ancora, mi sembra che ora stia meglio in campo come sistema nervoso, gli auguro di giocare ancora bene". Nella hit parade mondiale il ricambio ancora non c'è: Nadal ha fatto 12 al Roland Garros e i primi tre sono sempre loro... "Nadal è un caso più unico che raro, Federer è un caso da extraterrestre se a quasi 40 anni gioca a quei livelli lì, Djokovic a 33 anni è il numero uno. I giovani faranno un po' più fatica, ma alla fine questi tre si leveranno di mezzo e toccherà alla nuova generazione". E chi prenderà il comando? "Quello che preferisco è Tsitsipas. Mi piace molto come gioca e poi ha ancora margini di miglioramento e qualche difetto: se glielo mettono a posto in 2-3 anni può diventare il numero 1".

Stoccarda, Berrettini ai quarti

[PANATTA: "BERRETTINI DA TOP 10. E IN 2-3 ANNI TSITSIPAS SARA' N. 1"]

A dirigere la competizione è stato un simbolo indiscusso per il tennis italiano: Adriano Panatta. Vittoria finale per il doppio composto da Marcorè-Meloccaro. Un pomeriggio trascorso tra tante risate, una sana competizione e soprattutto un importante messaggio comune: se fare attività fisica è essenziale per lo sviluppo e il benessere psico-fisico dell'organismo, mangiare bene è la strategia vincente per far funzionare al meglio il nostro corpo e il nostro cervello e ottenere performance sempre al top. Prima di scendere in campo, quindi, sarà meglio allenarsi... a tavola.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Parti sicuro con AIG

L'assicurazione viaggio costa meno di quello che pensi AIG

PREVENTIVO

COMMENTA

ULTIMI INSERITI PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti

PERSONE



Leonardo Tano Siffredi, il figlio di Rocco debutta da modello (sotto gli occhi del papà)



Angelina Jolie «troppo magra», fan in ansia per la sua salute. Le voci: «Ha preparato il testamento»



Stefania Orlando si risposa: «Il "sì" sulla spiaggia a Maccarese. Al tramonto e rigorosamente in bianco»



Da Sissi a Meghan Markle tra yoga e sci: ecco come si tengono in forma le principesse



Sara Tommasi incinta, la nuova vita dopo il periodo buio: «Non ricordo nulla, non ero io»

ROMA OMNIA VATICAN CARD

Visita i Musei Vaticani, la Cappella Sistina e San Pietro senza stress. Salta la fila e risparmi. Prenota adesso la tua visita a Roma



- VISITE
- TRAVEL CARD
- BUS TOUR
- GUIDA
- MAPPA
- APP

Il Messaggero

Prova 1 MESE GRATIS

Il Messaggero TV



Vodafone down, telefoni fissi e

PERSONE

Lunedì 29 Luglio - agg. 15:34

Al tennis Club Parioli tanti vip in campo per la Wellness cup

PERSONE

Giovedì 13 Giugno 2019 di Andrea Nebuloso



Alimentazione più sport uguale salute: variando l'ordine degli addendi, il risultato non cambia. Lo sanno bene gli atleti di eccezione che hanno impugnato le racchette al Tennis Club Parioli per vincere la prima edizione della "Wellness cup", il torneo di tennis promosso dall'Istituto Valorizzazione dei

Salumi Italiani (IVSI), con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.



APPROFONDIMENTI



SOCIETÀ

Vip al Tennis Club Parioli per la Wellness Cup

Nei campi in terra battuta sono scesi in campo per dare vita a sfide di doppio: Neri Marcorè, Anna Falchi, Adriana Volpe, Elda Alvigini, Marco Bonini, Giovanni Veronesi, Jimmy Ghione, Francesco Gasparri, Massimiliano Ossini e Anna Pettinelli e Annamaria Baccaro.



Vip in campo per la Wellness Cup

Video Paolo Pirrocco/Ag.Toiati Servizio di Andrea Nebuloso

A dirigere la competizione è stato un simbolo indiscusso per il tennis italiano: Adriano Panatta. Vittoria finale per il doppio composto da Marcorè-Meloccaro. Un pomeriggio trascorso tra tante risate, una sana competizione e soprattutto un importante messaggio comune: se fare attività fisica è essenziale per lo sviluppo e il benessere psico-fisico dell'organismo, mangiare bene è la strategia vincente per far funzionare al meglio il nostro corpo e il nostro cervello e ottenere performance sempre al top. Prima di scendere in campo, quindi, sarà meglio allenarsi... a tavola.

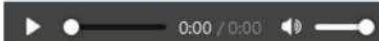
© RIPRODUZIONE RISERVATA

MyPLAY

LE VOCI DEL MESSAGGERO

Leoni da cassonetto: minacce a chi butta i rifiuti per la strada

di Pietro Piovani



Carabiniere ucciso, folla in chiesa per i funerali: sulla bara foto delle nozze e maglia del Napoli



Raquel Murillo dalla Casa di Carta a Vico Equense: «Qui è impossibile fare la dieta»



Funerali carabiniere ucciso, l'applauso della folla al feretro del vice brigadiere



Il Re Leone, le emozioni del cast: nelle sale il 21 agosto

SMART CITY ROMA



STATISTICHE ATTESE PAZIENTI

9 pazienti

medi di attesa



PERSONE



«Nel parco di Torgiano ho visto in cielo un oggetto strano e misterioso»

di Enzo Vitale

Wellness Cup al Parioli

Adriano Panatta

“Tennis senza età ecco la mia ricetta”

di Maurizio Rigo

«Dopo una sconfitta in un torneo una vera amatriciana fatta bene è sempre una bella consolazione». Parola di Adriano Panatta, indimenticato campione di tennis, ex numero 4 della classifica mondiale. «Certo che stando sempre in giro per il mondo non era facile trovare qualche posto dove sapessero farla come si deve. Io, poi, sono stato sempre esigente», prosegue Panatta che oggi sarà al Tennis Club Parioli, proprio dove mosse i primi passi tennistici spinto da papà Ascenzio, allora custode del circolo ai piedi di monte Antenne. Panatta sarà il direttore della prima edizione della “Wellness Cup”, torneo dedicato all'abbinamento tra sport e salute che vedrà in campo personaggi del mondo dello spettacolo, professionisti della scienza medica e dell'alimentazione, per passare dalla teoria alla pratica. A partire dalle 16,30, si affronteranno Neri Marcorè, Anna Falchi, Valeria Solarino, Francesco Gasparri, Anna Pettinelli e molti altri ancora.

Panatta, anche lei scenderà in campo?

«No, io sono il direttore del torneo e i direttori dei tornei non giocano

(ride). Questa iniziativa mi mette ancora una volta di fronte a una questione affrontata tante volte nella mia vita, cioè come una corretta alimentazione, completa dei giusti nutrienti, sia alla base del benessere, soprattutto per gli sportivi. Io ho sempre amato la buona tavola e, soprattutto negli ultimi anni, ho dovuto impegnarmi per restare in forma, ma non ho mai seguito le mode o adottato diete drastiche».

Visto che non giocherà, vuole dare qualche consiglio ai tennisti non più giovanissimi?

«Guardi che le persone non più giovanissime, anzi vecchie come me, possono tranquillamente continuare a giocare fino a 80, 85 anni. Fanno ancora le gare Over 80 nel mondo. È, il nostro, uno sport che puoi giocare fino alla fine dei tuoi giorni (e giù una risata ancora più sonora), perché non è tanto invasivo, è poco traumatico ed è divertente, per cui te lo porti sempre dietro».

Qualche “dritta”?

«Basta non andare mai “sopra le righe”, nel senso fare sforzi esagerati. Specialmente a una certa età è meglio giocare il doppio invece del



“
Si può giocare fino a 85 anni e oltre, attenti però al caldo e alla dieta. Io dopo una sconfitta mangio però l'amatriciana

singolo, che tra l'altro è anche più divertente. Solamente qualche indemoniato gioca ancora il singolare a una certa età».

Ma ora che è arrivata la bella stagione e tutti si mettono a giocare a tennis, a cosa bisogna fare attenzione?

«Al caldo, bisogna bere molto essere sempre ben idratati, non fare pasti troppo pesanti prima di giocare. Certo non ti puoi mangiare una carbonara prima di giocare il Roland Garros, tre set su 5, con 40 gradi, allora sei scemo (altra risata), allora *voi morì*. E poi io consiglio sempre di giocare con il fresco, sotto la canicola poi non è nemmeno divertente».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

▲ **Il campione**
Adriano Panatta, 68 anni, qui mentre dà consigli a un bambino, ha iniziato a giocare al Parioli. Nel 1976 ha vinto a Roma e al Roland Garros di Parigi



Tennis Club Parioli: il caldo torrido non ferma le sfide in doppio tra attori, attrici, registi e giornalisti «Wellness Cup», Panatta premia Meloccaro-Marcorè

Il benessere inizia a tavola, e poi si mantiene sulla terra rossa, dove ieri pomeriggio un drappello di tennisti vip (attori, attrici e giornalisti), mescolati a medici e nutrizionisti, ha dimostrato tempra e agonismo eccezionali, a dispetto della colonnina di mercurio ferma alla voce «caldo torrido». Cappellino con visiera e via: si gioca per dimostrare l'equazione «alimentazione più sport uguale salute». Negli spazi del glorioso Tennis Club Parioli, si disputa la prima edizione della «Wellness Cup», torneo di doppio che mette l'accento sul valore delle proteine (i salumi sono la «carta vincente»). Edoardo Mazza, il maestro di casa tiene le redini del tabellone con il direttore della competizione Adriano Panatta. Chi sono i favoriti? «Due coppie, nella sostanza. Stefano Meloccaro e Neri Marcorè da una parte, Jimmy Ghione e Giovanni Veronesi dall'altra. I primi passano direttamente al secondo turno (grazie al bye), gli altri se la giocano tra volèe e smash. Promettono bene anche Francesco Gasparri e Massimiliano Ossini. Sul campo accanto si sfidano Anna Falchi e Adriana Volpe («Dai Anna, divertiamoci!»), dopo una seduta di foto ricordo. Basta vincere un set e si passa il turno. Primo premio a tutti per l'impegno e la disponibilità a diventare wellness influencer. Il trofeo lo vincono Meloccaro-Marcorè che battono in finale 6-3 Nicola Levoni e Alex Materassi.

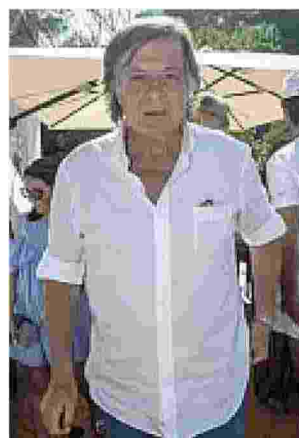
Roberta Petronio



Conduttrice tv
Adriana Volpe (foto Portelli/LaPresse)



Il regista
Giovanni Veronesi



Direttore del torneo
Adriano Panatta



Conduttore tv
Massimiliano Ossini



CORRIERE DELLA SERA

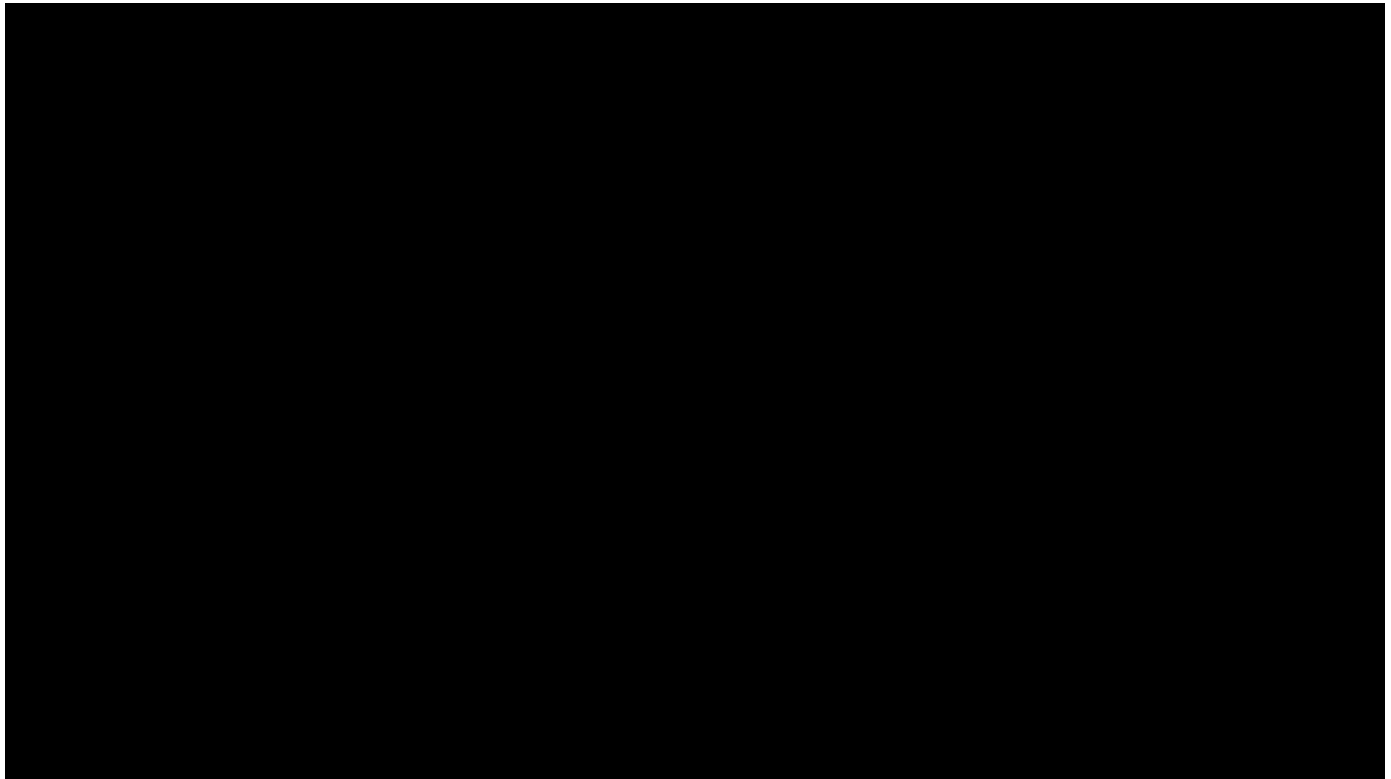
CORRIERE TV / ROMA

TENNIS CLUB PARIOLI

Wellness cup: alimentazione e sport, il «doppio misto» vincente

Star e vip alla prima edizione del torneo per diffondere la corretta alimentazione

Giuseppe Cucinotta e Sabina D'Oro



La salute è come una partita di tennis nella quale una corretta alimentazione e una costante attività fisica rappresentano gli “ace” e gli “smash” che consentono di sconfiggere pericolosi avversari. Il rapporto fra benessere psico-fisico, equilibrio alimentare e sport è stato il protagonista della prima edizione della Wellness Cup, un torneo di tennis della durata di una giornata che si è svolto al Tennis Club Parioli e al quale hanno partecipato stelle del cinema, della tv e professionisti del mondo dell'alimentazione. Anna Falchi, Adriana Volpe, Neri Marcorè, Elda Alvigini, Anna Pettinelli e tanti altri, fra uno scambio sotto rete e un servizio, hanno sottolineato come il vero “doppio misto” vincente sia rappresentato da alimentazione e sport.

Altri video articoli

In esclusiva per **CORRIERE TV****Alimentazione: cosa ci dicono le etichette**

12 giugno 2019

**E la nuova sindaca dovrà allevare le**

11 giugno 2019



L' homo sapiens correva, noi ci siamo impigriti

La competizione, promossa dall'IVSI con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ha avuto un direttore d'eccellenza come Adriano Panatta: «Questa iniziativa mi mette ancora una volta di fronte a una questione affrontata tante volte nella mia vita – ha commentato - cioè come una corretta alimentazione, completa dei giusti nutrienti, sia alla base del benessere, soprattutto per gli sportivi. Io ho sempre amato la buona tavola e, soprattutto negli ultimi anni, ho dovuto impegnarmi per restare in forma, ma non ho mai seguito le mode o adottato diete drastiche». La stella del torneo, il campione da battere, è stato Neri Marcorè che, rispettando le previsioni di molti, ha trionfato in coppia con Stefano Meloccaro. «Salute ed attività fisica rappresentano un binomio imprescindibile – ha spiegato - L'Homo Sapiens correva e camminava ogni giorno, poi con l'avanzare della modernità l'essere umano si è impigrito, perché la tecnologia lo ha portato a muoversi di meno. Campagne di sensibilizzazione come la Wellness Cup sono essenziali, hanno un valore simile a quello della prevenzione nel campo sanitario».

14 giugno 2019 | 13:57
© RIPRODUZIONE RISERVATA

TI POTREBBERO INTERESSARE

Raccomandato da **Outbrain**



SPONSOR

L'85% dei nostri investitori guadagnano un secondo stipendio...
(VICI MARKETING)



SPONSOR

Il costo del scale di risalita non è mai stato così basso
(STAIRLIFTS | SPONSORED LISTINGS)



SPONSOR

Azioni Juventus: come generare un secondo stipendio con...
(FXMONEYUP-ONLINE.COM)



SPONSOR

Nuova SEAT Arona TGI. L'unico SUV a metano.
(SEAT ITALIA)



SPONSOR

Macchina omaggio con Nespresso Easy
(NESPRESSO)



SPONSOR

Il mare ha bisogno di te
(ESTEE LAUDER)



Serena Rutelli dopo il Grande Fratello: «Non voglio vedere la mia...»



Rai 1, quella battutaccia imbarazzante di Caterina Balivo a Mastrotta



«Giocavo nell'Italia di Bonansea, oggi lavoro in un supermercato»

LEGGI I CONTRIBUTI

SCRIVI



Erno: l'edicola che è anche libreria,
10 giugno 2019



Dimezzati i reati, ma il 78% della
09 giugno 2019



Dentro la palla dorata del Verrocchio, sulla
09 giugno 2019



Tagliano coda a raro squalo e lo ributtano
07 giugno 2019



Zerocalcare: «Continuo a pensare
06 giugno 2019



Roma, una borraccia per ogni consigliere
05 giugno 2019



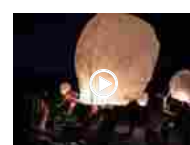
Dall'Ecuador alla Spagna, mille
05 giugno 2019



Globi d'Oro: a contendersi il titolo
05 giugno 2019



Vaccini, quanti bambini li hanno
04 giugno 2019



Siamo in vetta. E sotto le stelle ora
02 giugno 2019



4 Notizie

HOME GOSSIP NEWS POLITICA CUCINA TECNOLOGIA MUSICA TELEVISIONE CINEMA FINANZA

VIAGGI



Sport

Wellness cup: alimentazione e sport, il «doppio misto» vincente

14 Giugno 2019 0

Il rapporto fra benessere psico-fisico, equilibrio alimentare e **sport** è stato il protagonista della prima edizione della Wellness Cup, un torneo di tennis ...

Source: sport [Wellness cup: alimentazione e sport, il «doppio misto» vincente](#)

Search ...



ULTIME NOTIZIE



VIDEO Biathlon, Staffetta mista Mondiali 2019: Italia medaglia di bronzo, gli highlights della gara



Criminal Minds si concluderà con la 15esima stagione



L'ira di Salvini contro i giudici di Bologna sui richiedenti asilo



Frosinone-Inter: orario d'inizio, canale tv, streaming e programma. Le probabili formazioni



Venezuela, il leader dell'opposizione Guaido si autoproclama presidente. Maduro: "E' un golpe"



Altri dati confermano che i cibi industriali sono legati al rischio di morte prematura



Lancia uova alle auto in corsa e provoca incidente mortale, 14enne accusato di omicidio

Su Spotify ora puoi bloccare gli artisti indesiderati



TENNIS

Vip e nutrizionisti: tutti in campo per la "Wellness Cup"

Torneo di tennis promosso dall'Istituto Valorizzazione dei Salumi Italiani (IVSI), con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo



venerdì 14 giugno 2019 15:33

Alimentazione più sport uguale salute: variando l'ordine degli addendi, il risultato non cambia. Se fare attività fisica è essenziale per lo sviluppo e il benessere psico-fisico dell'organismo, mangiare bene è la strategia vincente per far funzionare al meglio il nostro corpo e il nostro cervello e ottenere performance sempre al top. Prima di scendere in campo, quindi, sarà meglio allenarsi...a tavola.

È stato riscontrato, ad esempio, che molti infortuni - spesso sottovalutati - dipendono da una nutrizione mal rapportata alle esigenze dello sforzo fisico. La carenza di nutrienti specifici - e la loro somministrazione nel momento errato - può promuovere lo sviluppo di crampi, strappi, infiammazioni, riduzione della massa muscolare e della resistenza.

Lo sanno bene gli atleti di eccezione che ieri hanno impugnato la racchetta per vincere la prima edizione della "Wellness cup", il torneo di tennis promosso dall'Istituto Valorizzazione dei Salumi Italiani (IVSI), con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

Amburgo, Fognini ai quarti: "Gara difficile"

Potrebbero interessarti



Arsenal, Emery: "Pepé è un grande giocatore" (TuttoSport.com)

Presso il Tennis Club Parioli di Roma, si sono sfidati in un agguerrito torneo di doppio Neri Marcorè, Anna Falchi, Adriana Volpe, Elda Alvigini, Marco Bonini, Giovanni Veronesi, Jimmy Ghione, Stefano Melocco, Francesco Gasparri, Massimiliano Ossini e Anna Pettinelli.

A dirigere la competizione Adriano Panatta, simbolo indiscusso del tennis: *"Questa iniziativa mi mette ancora una volta di fronte a una questione affrontata tante volte nella mia vita - commenta - cioè come una corretta alimentazione, completa dei giusti nutrienti, sia alla base del benessere, soprattutto per gli sportivi. Io ho sempre amato la buona tavola e, soprattutto negli ultimi anni, ho dovuto impegnarmi per restare in forma, ma non ho mai seguito le mode, adottato diete drastiche o addirittura vegane"*. La vittoria finale è andata alla coppia Marcorè-Melocco che hanno trionfato in finale con un secco 6-3.

[Tutte le notizie di Tennis >](#)



BREAKING NEWS Ginosa Marina: accusa, perseguita l'ex fidanzata. Arrestato

Home / Vivere Bene / Al tennis Club Parioli tanti vip in campo per la Wellness cup



AL TENNIS CLUB PARIOLI TANTI VIP IN CAMPO PER LA WELLNESS CUP

Alimentazione più sport uguale salute: variando l'ordine degli addendi, il risultato non cambia. Lo sanno bene gli atleti di eccezione che hanno impugnato le racchette al Tennis Club Parioli per vincere la prima edizione della "Wellness cup", il torneo di tennis promosso dall'Istituto Valorizzazione dei Salumi Italiani (IVSI), con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

Nei campi in terra battuta sono scesi in campo per dare vita a sfide di doppio: Neri Marcorè, Anna Falchi, Adriana Volpe, Elda Alvingini, Marco Bonini, Giovanni Veronesi, Jimmy Ghione, Francesco Gasparri, Massimiliano Ossini e Anna Pettinelli e Annamaria Baccaro.

A dirigere la competizione è stato un simbolo indiscusso per il tennis italiano: Adriano Panatta. Vittoria finale per il doppio composto da Marcorè-Meloccaro.

Un pomeriggio trascorso tra tante risate, una sana competizione e soprattutto un importante messaggio comune: se fare attività fisica è essenziale per lo sviluppo e il benessere psico-fisico dell'organismo, mangiare bene è la strategia vincente per far funzionare al meglio il nostro corpo e il nostro cervello e ottenere performance sempre al top. Prima di scendere in campo, quindi, sarà meglio allenarsi... a tavola.

Fonte: Google News - Wellness site-ilmessaggero.it

IN PRIMO PIANO

IN PRIMO PIANO

TAGS POPOLARI

2016 2017 2018 2019 america
amore bambini bambino bellezza
bene benessere comune **coppia**
 corpo donna energia estate europa
 fidanzati fisico gara **italia** italiani
 italiano malattie mamma matrimonio
medicina medico mentale
natura naturale perché psicologi **salute**
 sesso sessualità soluzione **sport usa**
viaggi vita di coppia viver vivere vivere
 bene

VIAGGIARE



Gli studenti del Giordano di Venafrò cronisti al Giffoni Festival



Funerali del carabiniere, lungo applauso per il feretro. Monsignor Marciàno: "L'Italia risorge con l'esempio di Mario"



Oroscopo dei libri - dal 29 luglio al 4 agosto



Migliaia di giovani in arrivo ad



**VIP E RACCHETTA ALLA
PRIMA EDIZIONE DELLA
WELLNESS CUP, TORNEO
DI TENNIS PROMOSSO
DALL'IVSI CON PANATTA,
MARCORÈ E ANNA FALCHI**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

065467

So Wine So Food



Wellness Cup, sport e alimentazione in campo



0

14/06/2019

**OSTRICHE & CHAMPAGNE**

Chef Roberto Scarnecchia

Lunedì 29 Luglio

Sacro & Profano

Via del Maroniti 29

Al Tennis Club Parioli è andato in scena un pomeriggio davvero interessante: prima l'assemblea annuale dell'Assica poi un torneo con, ad incrociare le racchette, Vip e nutrizionisti

Un intero pomeriggio al Tennis Club Parioli che ha visto protagonisti esponenti dell'ASSICA, VIP e esperti della nutrizione. Il tutto infarcito con una conferenza sull'importanza delle carni italiane e con la prima edizione del torneo di tennis dedicato allo star bene

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Poteva sembrare una giornata come un'altra al **Tennis Club Parioli**: divani dove fare conversazione, giocatori esperti e non, un posto tranquillo dove passare un caldo pomeriggio estivo. Ma c'è stato più di questo. All'interno della struttura del circolo si è tenuta l'assemblea annuale dell'**ASSICA**, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi. Non solo. Perché in seguito a prendere in mano le racchette sono stati VIP e nutrizionisti che si sono affrontati nella prima edizione del **Wellness Cup**, torneo di tennis all'insegna della sana e corretta alimentazione.

Il primo pomeriggio tutti erano presi dalla conferenza dell'ASSICA. Diversi sono stati i personaggi che hanno partecipato, come il **Presidente Nicola Levoni, il Direttore Davide Calderone e il Segretario generale Ministero della Salute Giuseppe Ruocco**. Il tema che è stato affrontato riguardava gli scenari internazionali e il futuro della filiera dei salumi italiani, ponendo anche delle analisi sui prodotti del settore più consumati dagli italiani, come il prosciutto cotto.

Dopo un po' l'atmosfera si era fatta meno seria con l'arrivo di Adriano Panatta, ex tennista italiano e direttore del torneo di tennis Wellness Cup. A prendere tutti i riflettori sono stati VIP e star della tv del calibro di **Neri Marcorè, Anna Falchi, Adriana Volpe, Elda Alvigini, Giovanni Veronesi, Valeria Solarino**. Non sono mancati anche i giornalisti come **Stefano Meloccaro e Francesco Gasparri**. Con tutti loro si sono aggiunti anche biologi nutrizionisti e esperti dell'alimentazione come **Monica Giovacchini, Lorenzo Traversetti e il Professor Luca Piretta**, consulente Rai e gastroenterologo dell'Università Campus Bio Medico di Roma.

"Lo sportivo ha bisogno, nella preparazione alla competizione, di un'alimentazione che veda in abbondanza proteina, senza fare una dieta eccessivamente iperproteica" spiega il **Professor Piretta** "Però l'apporto leggermente superiore a quello che viene consigliato normalmente di proteine è legato al fatto che l'aumento della massa muscolare è essenziale per uno sportivo. L'altra cosa importante è l'apporto dei carboidrati, che sono il combustibile dell'organismo. Nel pre-gara, quindi qualche ore prima, bisogna mangiare qualcosa che contenga dei carboidrati complessi come un piatto di pasta con un indice glicemico non troppo alto. Dopo invece bisogna assumere proteine per riprendere quelle perse. Fondamentali sono acqua e sali minerali."

La giornata diventa serata e spuntano finalmente i vincitori del torneo. È la coppia Meloccaro – Marcorè a vincere l'ambito premio. Quest'ultimo inoltre ci rivela una piccola curiosità finale "Lo chef **Andrea Mainardi** ha creato per il festival **RisorgiMarche** un panino che prende lo stesso nome dell'evento. Molti pensano che la situazione nelle Marche sia risolta, ma non è così. C'è bisogno di attenzione su tutte le zone terremotate".

SALUTE | 14 Giugno 2019

“Wellness cup”, a Roma vip vs nutrizionisti in campo per la salute

Al Tennis Club Parioli di Roma, al via la prima edizione del torneo di tennis dedicato ai wellness influencer. L'attore Marco Bonini: «Mangiamo troppo e bruciamo poco. C'è sempre più bisogno di educare ad una vita sana»



di Isabella Faggiano

Se avesse dei segreti per restare in forma, non li svelerebbe mai. «Altrimenti – dice **Marco Bonini** – che segreti sarebbero». E l'attore italiano, per dimostrare di godere di ottima salute, ieri sera è sceso in campo in occasione della **“Wellness cup”, il torneo di tennis dedicato ai wellness influencer**.

«Una sfida tra stelle della Tv e del giornalismo, medici ed esperti di nutrizione per promuovere e diffondere i corretti stili di vita, dalla sana alimentazione all'attività fisica», spiega **Monica Malvasi**, direttrice dell'Istituto Valorizzazione *Salumi* Italiani, ente che ha promosso l'evento, con il supporto del ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo.



Sport e nutrizione sono componenti di un binomio inscindibile: molti infortuni, dipendono da un'alimentazione non adeguata allo sforzo fisico compiuto. Mangiare poco o male può essere la causa di crampi, strappi, infiammazioni, fino alla riduzione della massa muscolare e della resistenza. E lo sanno bene anche gli atleti di eccezione che hanno deciso di impugnare la racchetta al Tennis Club Parioli di Roma, tutti motivati a sfidarsi per vincere questa prima edizione della “Wellness cup”. **«Il primo obiettivo di questa competizione, quello più nobile – dice Marco Bonini – è trasmettere un messaggio che spinga all'alimentazione sana.** Siamo abituati a mangiare tanto, troppo rispetto al nostro fabbisogno. In più, vogliamo incentivare il consumo dei prodotti

GLI ARTICOLI PIU' LETTI

SALUTE

Anatomia Patologica, viaggio nel laboratorio dove si scoprono i tumori. Virgili (Campus Bio-Medico): «Sanità digitale e I.A. il futuro»

Sanità Informazione è entrata nel laboratorio del Policlinico Campus Bio-Medico di Roma dove vengono analizzati i tessuti: la tecnologia consente precisione e velocità. Il coordinatore Roberto Virg...

di Giovanni Cedrone

POLITICA

Elezioni europee, ecco gli impegni dei candidati per i medici

Dal presidente del Parlamento europeo Antonio Tajani ai suoi vice David Sassoli e Fabio Massimo Castaldo, fino al nuovo volto della Lega, l'economista Antonio Maria Rinaldi: le ricette in campo sui ...

di Diana Romersi

POLITICA

Europee, ecco i risultati. Vanno bene i camici bianchi

Entra nel Parlamento europeo Pietro Bartolo, il medico di Lampedusa candidato con il Partito Democratico che conquista nella circoscrizione insulare oltre 135 mila voti, secondo nelle preferenze solo ...

di Cesare Buquicchio

Medico di famiglia, SAI DI ESSERE STATO DISCRIMINATO RISPETTO AI TUOI COLLEGHI SPECIALISTI?

SI **NO**

INFORMATI ORA

L'azione di rimborso è **IMMINENTE**

Consulces!

RUBRICHE

della nostra terra. Poi – confessa – c'è anche una seconda motivazione, meno nobile: tornare a giocare a tennis dopo 25 anni».

LEGGI ANCHE: **LEUCEMIE, ANCHE L'AS ROMA FESTEGGIA I 50 ANNI DI AIL. CONTI-CANDELA: «ORGOGLIOSI DI FAR PARTE DI QUESTA GRANDE FAMIGLIA»**

Accanto a Marco Bonini, sono scesi in campo **Neri Marcorè, Anna Falchi, Pamela Camassa, Elda Alvigini**. Ancora, Giornalisti, inviati e conduttori radiotelevisivi come Jimmy Ghione, Francesco Gasparri, Massimiliano Ossini e Anna Pettinelli.

Anche la scelta del direttore tecnico di gara non è stata casuale: Adriano Panatta, simbolo indiscusso del tennis. «Questa iniziativa mi mette ancora una volta di fronte a una questione affrontata tante volte nella mia vita – commenta Panatta – cioè come una corretta alimentazione, completa dei giusti nutrienti, sia alla base del benessere, soprattutto per gli sportivi. Io ho sempre amato la buona tavola e, soprattutto negli ultimi anni, ho dovuto impegnarmi per restare in forma, ma non ho mai seguito le mode, adottato diete drastiche o addirittura vegane». **Ed alla fine anche Marco Bonini, ai microfoni di Sanità Informazione, rivela che, per mantenersi in forma, un po' di impegno è necessario.** Non saranno “segreti”, ma quanto meno piccoli accorgimenti: «Per l'alimentazione seguo le stagioni, mangiando solo prodotti freschi – dice l'attore -. Durante i pasti bilancio l'apporto di vitamine, proteine e carboidrati cercando di non eccedere con questi ultimi. Tra i carboidrati, così come tra i cibi in genere – conclude – prediligo quelli semplici, evitando gli alimenti processati».



TAGS

wellness Marco Bonini Adriano Panatta Istituto Valorizzazione Salumi Italiani Monica Malvasi

**MINISTERO**

App, sito e opuscoli: attivo il sistema nazionale sulla previsione delle ondate di calore

**ASSICURAZIONI**

Perché con la 'Legge Gelli' le strutture sanitarie provvedono all'assicurazione dei collaboratori non dipendenti?

**SANITÀ INTERNAZIONALE**

«La sanità si basa sullo sfruttamento infinito e gratuito di medici e professionisti sanitari»



Periodico online d'informazione sanitaria
Iscrizione al Tribunale di Roma n°230 del 09/10/2013.
Direttore responsabile: Marco Blefari
Direttore editoriale: Cesare Buquicchio
Editore: Docta S.r.l
P. Iva 13026241003

Per informazioni: redazione@sanitainformazione.it

Copyright © 2015 - 2019
Sanità Informazione. Tutti i diritti riservati.

Cerca nel sito...



Lavoro

Serve un Dottore

Contributi e Opinioni

Salute

Politica

Sanità internazionale

Formazione

Mondo

Bollettino del Ministero

Meteo

Giovani

Mondo assicurativo

Appuntamenti

Foto

Privacy Policy

Apicali

Video

Cookie Policy

Speciali

Gli Esperti Rispondono

Codice Etico

il Giornale.it spettacoli

Home Politica Mondo Cronache Blog Economia Sport Cultura Milano LifeStyle Speciali Motori Abbonamento Cerca

Condividi:
f t

Adriana Volpe a Anna Falchi conquistano il web con un selfie

Commenti:
0

Adriana Volpe e Anna Falchi si sono mostrate insieme sui social con un selfie scattato in occasione della prima edizione della Wellness Cup, e il web ha particolarmente apprezzato

Luana Rosato - Ven, 14/06/2019 - 09:05



commenta

Mi piace 15

In occasione della Wellness Cup, **Adriana Volpe** e **Anna Falchi** si sono scattate un selfie che ha fatto impazzire i follower di entrambe le conduttrici sommerse, in pochissimo tempo, di like ed elogi.

Il mondo dello spettacolo è sceso in campo accanto a medici e nutrizionisti in occasione della manifestazione che ha avuto luogo presso il Tennis Club Parioli di Roma.



L'intento dell'evento è stato quello di raccontare come il binomio alimentazione e sport equivalga a salute, fisica e psichica. Stelle della tv, giornalisti e medici, quindi, sono scesi in campo per la prima edizione della **Wellness Cup** e, tra questi, figuravano proprio Adriana Volpe e Anna Falchi che, durante un momento di pausa dalla manifestazione, hanno colto l'occasione per postare un selfie su Instagram.

"Siamo scese in campo per la prima edizione del Wellness Cup - ha scritto Adriana Volpe allegando lo scatto che la ritrae insieme all'amica e collega Anna Falchi - . Due fuoriclasse". Il post della conduttrice Rai ha fatto immediatamente il giro della rete e tantissimi follower si sono complimentate con le signore della tv. "Bellissime e bravissime", "Che donne in splendida forma", "Troppa bellezza in una sola foto", "Due bellezze di categoria superiore", si legge tra i numerosissimi commenti al selfie della Volpe e della Falchi. Quest'ultima, inoltre, proprio recentemente aveva dichiarato di non essere molto attaccate dagli hater: "Sui social prendo posizioni solamente per la Lazio, li uso come una vetrina delle mie passioni. Forse anche per questo tra i miei followers non ho haters, ma solo persone alle quali piaccio davvero".

Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

Info e Login



login



registrazione



edicola

Editoriali

La sinistra e la folle politica dell'anti tutto
di Alessandro Sallusti



Calendario eventi



06 Lug - 28 Lug Tour de France

21 Lug - 28 Lug Mondiali di nuoto Gwangju 2019

18 Ago - 24 Ago Meeting di Rimini

28 Ago - 07 Set Festival di Venezia

Tutti gli eventi

L'opinione



Le Forze dell'Ordine devono...

Emanuele Ricucci



Bibbiano e la capitana

Alessandro Bertirotti

 **adriana volpe** 
Follower: 146,4 mila [Visualizza il profilo](#)



[Visualizza altri contenuti su Instagram](#)

Mi piace: 4,349
adriana volpe

Siamo scese in campo per la prima edizione del #wellnesscup @annafalchi22 ...
partitona due fuoriclasse 🙌🙌🙌
mostra tutti e 199 i commenti

Aggiungi un commento... 

Raccomandato da 



Risparmia più di 230€ all'anno su luce e gas rispetto alle altre offerte di Enel...

Enel Energia

What's your power?

Person: Adriana Volpe Anna Falchi



Augusto Bassi



Europa tedesca? No. Con la Von...
Cristiano Puglisi



Carola a El País: "Salvini..."
Roberto Pellegrino



Così il rapporto sui farmaci...
Gioia Locati



Gli Autoritratti di Tiziano...
Carlo Franza



Ancma: "Troppi motociclisti..."
Pierluigi Bonora

Informativa

x

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Home Calcio Motori Basket Tennis Volley Outdoor ▼ Bicicletta Arti Marziali e Boxe Nuoto Rugby LIVE Q

Tennis, consigli utili per giocare con il caldo



Al fine di avere una buona performance in campo, è fondamentale prediligere le ore fresche, indossare capi traspiranti e bere molto: i consigli di Adriano Panatta



Articoli recenti



Tennis, consigli utili per giocare con il caldo



Kevin Durant, che futuro dopo l'infortunio e...



Vidal scende in campo, il Cile aspetta il Giappone



Pool running, correre in piscina



I segreti del Padel, il cugino del tennis amato...

In estate, complice il tempo libero, è possibile dedicarsi al proprio sport del cuore senza essere schiavi dell'orologio. Stando a quanto dimostrato dal **Centro Studi e Osservatori Statistici per lo Sport di CONI Servizi**, il tennis è uno dei più gettonati (dopo il calcio): a dimostrarlo è stato, infatti, un aumento di oltre il 150% dei tesserati a partire dal 2001. Ebbene sì, a praticarlo non sono solo i professionisti ma anche gli amatori che, a prescindere dall'età, intendono impugnare la racchetta e sfidarsi. L'importante è però agire in maniera responsabile onde evitare di mettere in pericolo il proprio fisico, soprattutto durante la stagione calda. Quali dunque le accortezze da adottare qualora si volesse giocare a tennis in estate? A condividere i trucchi del mestiere è stato **Adriano Panatta**, uno dei più grandi giocatori italiani della storia del tennis.

Le migliori racchette da tennis, per campioni e non

Giocare a tennis in estate, i consigli di Adriano Panatta

L'ex tennista, da sempre, presta molta attenzione al binomio salute e sport. A dimostrarlo è stata anche la sua recente partecipazione (in qualità di direttore) alla prima edizione della **Wellness Cup**, torneo di tennis organizzato al Tennis Club Parioli di Roma e promosso dall'Istituto Valorizzazione dei Salumi Italiani (IVSI), per dimostrare che il benessere inizia a tavola. Proprio così: se fare attività fisica è essenziale per lo sviluppo e il benessere psico-fisico dell'organismo, mangiare bene è la strategia vincente per far funzionare al meglio il nostro corpo e il cervello. Solo così è possibile ottenere ottime performance sul campo da gioco.

"Questa iniziativa mi mette ancora una volta di fronte a una questione affrontata tante volte nella mia vita cioè come una corretta alimentazione, completa dei giusti nutrienti, sia alla base del benessere, soprattutto per gli sportivi. Io ho sempre amato la buona tavola e, soprattutto negli ultimi anni, ho dovuto impegnarmi per restare in forma, ma non ho mai seguito le mode, adottato diete drastiche o addirittura vegane" – ha dichiarato l'ex tennista.



Adriano Panatta

Articoli più visti



La zumba di Elettra Lamborghini che piace ad...



Scuba diving, come iniziare



Beach Rugby, la variante 'estiva' della palla ovale



Fast Fitness, come ottimizzare i tempi di allenamento



Workout, le novità per la prossima stagione

Sport.it è il sito che racconta in diretta i principali eventi sportivi e che raccoglie consigli su prodotti e abbonamenti per chi ama lo sport. Al fine di fornire ai suoi lettori spunti di riflessione utili al loro shopping online sono pubblicati articoli dedicati ai principali sport. Lungi dall'aver pretese di esaustività, Sport.it vuole essere una guida alla scelta semplice, veloce e comprensibile. Disponibile 24

Tennis, la base per allenarsi è innovativa

Il look del perfetto giocatore

A suo avviso tutti possono mettersi in gioco, l'importante è trovare un buon maestro e avere buon senso. In primis, qualora si volesse giocare a tennis in estate, è bene prestare attenzione all'orario: il sole non perdona bisogna quindi evitare di scendere in campo nelle ore più calde: "Consiglio di giocare con il fresco ovvero o al mattino presto o alla sera, il discorso vale soprattutto per chi non è allenato. Giocare con il sole è faticoso". Da non sottovalutare poi l'importanza dell'abbigliamento che deve essere rigorosamente bianco. Il motivo? Oltre a una questione di stile è bene pensare alla praticità: questo colore, infatti, non attira (al pari dei colori scuri) i raggi del sole. A suo avviso meglio mantenere un low profile, la semplicità premia. Attenzione ai tessuti, meglio prediligere quelli tecnici in grado di far traspirare il sudore.

Idratazione, mai dimenticarsi di bere

Mai sottovalutare l'importanza dell'idratazione, così come dell'alimentazione: "Bisogna bere molto, sia prima che durante e dopo l'allenamento o la gara" – ha precisato l'ex tennista. A fornire ulteriori delucidazioni in merito è stato il Prof. **Luca Piretta**, gastroenterologo e nutrizionista dell'Università Campus Biomedico di Roma. "Lo sport richiede sempre l'acqua: l'idratazione è fondamentale, soprattutto in estate. Un organismo che non è ben idratato difficilmente offrirà buone prestazioni".



Crazy Tennis Uomo
Sport Borracce
Campeggio Borraccia -
Divertente Sport

19,28€
disponibile

Acquista ora



Oltre ad arrivare in campo ben idratati, nel corso dell'attività sportiva è bene reintegrare l'acqua persa: tanto più è alta la temperatura esterna, maggiore è l'apporto idrico che bisogna garantire al proprio organismo. Acqua e non solo. Ebbene sì, con il sudore si perdono anche sali minerali che devono essere necessariamente reintegrati. Va bene anche ricorrere a una banana: è infatti un'ottima fonte di potassio. "Sconsiglio gli integratori così come le barrette energetiche: non sono necessari. L'alimentazione, nel suo insieme, fornisce tutto quello di cui abbiamo bisogno" – ha suggerito il nutrizionista.

Le giuste palline per giocare a tennis

Alimentazione, come fare il pieno di energia

ore su 24, 7 giorni su 7. Per tutti.

"Sport.it è un sito del Gruppo editoriale GEDI al quale appartengono alcune delle più grandi testate italiane"



Sport.it sceglie e raccomanda in maniera indipendente prodotti e servizi che si possono acquistare online. Ogni volta che viene fatto un acquisto attraverso uno dei link presenti nel testo, Sport.it riceve una commissione senza alcuna variazione del prezzo finale.

Cosa dovrebbe dunque mangiare lo sportivo? "Nella fase di preparazione, per aumentare la massa muscolare, sarebbe bene seguire una dieta proteica che garantisca un sufficiente apporto di proteine (sia animali che vegetali). Via libera dunque ad alimenti come, ad esempio, pollo pesce, carne e legumi. Quando però arriva il momento della gara, il discorso è diverso: quello che ti serve è l'energia. E' bene dunque fare il pieno di carboidrati ergo, circa 2-3 ore prima dell'evento, bisognerebbe fare un pasto a base di carboidrati a lento rilascio e a basso indice glicemico. Va bene la pasta così come un panino. La scelta, ovviamente, dipende dal tipo e dalla durata del match etc." - ha spiegato l'esperto.

E ancora: "Nel post-gara, per reintegrare le riserve energetiche utilizzate, conviene sfruttare l'afflusso di sangue generato dall'evento appena concluso prediligendo il consumo di alimenti a base di carboidrati a rapido rilascio come cornflakes, fette biscottate con marmellata o un piatto di riso" - ha concluso il Dott. Piretta.



Joma Bermuda Tennis Sports Bermudes Negro XL, Uomo, Drive, Bianco, L

Prezzo: **EUR 10,95** 

Scopri su Amazo

amazon.it

#consigli #estate #tennis



Kevin Durant, che futuro dopo l'infortunio e le polemiche delle Finals

Potrebbero interessare anche

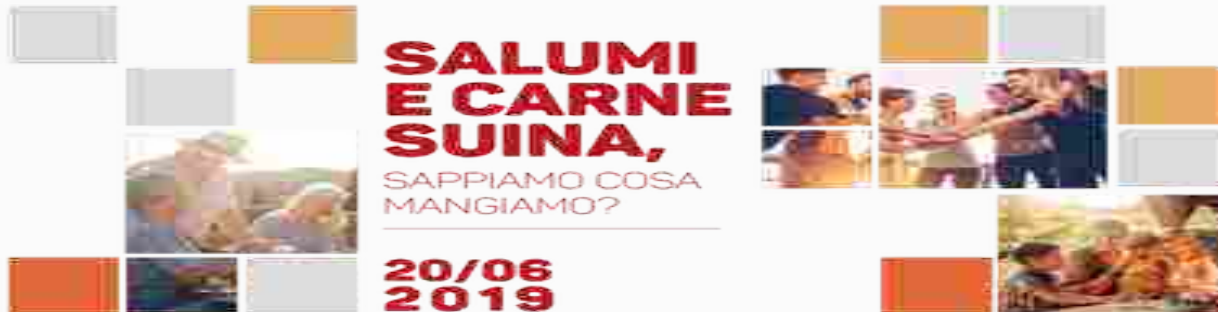


Tennis
I segreti del Padel, il cugino del tennis amato dalle...

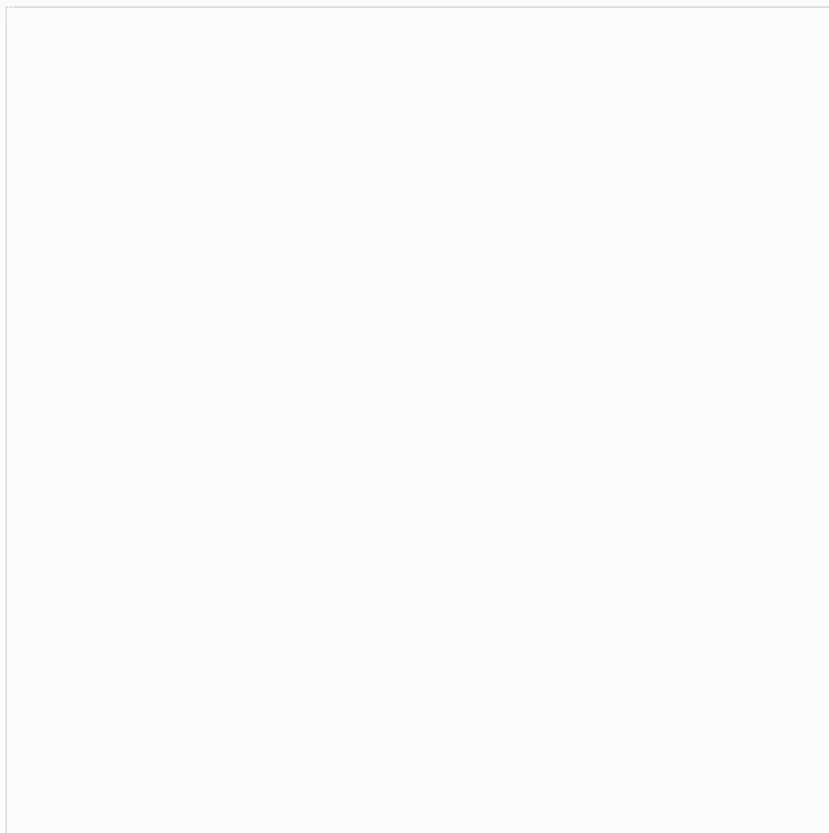


Outdoor
Massaggio fitness fai da te, gli attrezzi per...

Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?



Hotel Ariston - Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?



Ai tuoi amici

[Connettiti con facebook](#)[Evento su Eventbrite](#)[Organizzatore](#)[Aggiungi evento](#)[Rimuovere o aggiornare evento](#)

Hotel Ariston

giovedì 20.6.2019

Di 14:30 Fino 17:00

IT, Roma, 2-64 Via Filippo Turati, 00185

[Mostra sulla mappa](#)

0 Partecipante

Evento ECM gratuito sul tema dei salumi e della carne suina.
Le iscrizioni online sono chiuse; è possibile iscriversi direttamente in loco.

[Share on Facebook](#)[Share on Twitter](#)[Share on Google+](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#)

BARI: SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?

01 luglio 2019 presso iH Hotels Bari Grande Albergo delle Nazioni Bari. Evento ECM gratuito sul tema dei salumi e della carne suina. L'evento si inserisce nel contesto di una campagna di informazione scientifica sul tema dei salumi e della carne suina e punta a fare luce su una categoria di prodotti tanto emblematici per la nostra tradizione alimentare quanto sempre più spesso oggetto di disinformazione. Attraverso l'intervento di autorevoli esperti in materia, saranno presentate le evidenze scientifiche più recenti, dando luogo a un dibattito costruttivo e offrendo una preziosa occasione di confronto. <https://cdn.evbu.com/images/> L'evento prevede il conferimento di 2 crediti ECM per le figure professionali di: Biologo Dietista Medico Chirurgo: Geriatra, Medico dello sport, Medicina generale, Pediatria, Pediatria (pediatri di libera scelta), Scienza dell'Alimentazione e Dietetica. Per acquisire i crediti ECM sarà necessario: garantire la propria presenza in aula per almeno il 90% della sessione (verifica con firma di presenza) rispondere correttamente entro giovedì 4 luglio ad almeno il 75% del Questionario di Apprendimento (online) rispondere entro giovedì 4 luglio al Questionario di Valutazione della Qualità Percepita (online) Obiettivo Formativo: Epidemiologia – prevenzione e promozione della salute – diagnostica – tossicologia con acquisizione di nozioni tecnico-professionali. SPRIM ITALIA Provider n. 5022

IMPORTANTE Per accedere ai questionari è necessario: creare un account personale sul sito <https://fad.sprim.it/> cliccando su "Area Riservata" confermare la propria registrazione tramite l'apposito link inviato via mail iscriversi al corso di interesse ("Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?") L'accesso ai questionari sarà disponibile a partire dalle ore 18 del giorno 1 luglio e sarà garantito solo ai discenti registrati con firma di presenza. **SCOPRI IL CALENDARIO** L'evento sarà ripetuto in diverse città italiane, secondo il calendario seguente. I dettagli per iscriversi ai prossimi eventi verranno resi noti successivamente. <https://cdn.evbu.com/images/> **NOTA BENE**: l'iscrizione all'evento è completamente gratuita e può essere modificata in qualsiasi momento. Se hai cambiato idea o non riesci a partecipare, ti chiediamo gentilmente di effettuare la disiscrizione. <https://cdn.evbu.com/images/>

[BARI: SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?]

TROVA EVENTI

HOME

PROMUOVI UN EVENTO

MAPPA DEGLI EVENTI

CONTATTACI

Padova: Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?

Google Ricerca personalizzata



EVENTI PROMOSSI

SEGUI EVENSI SU FACEBOOK



05 luglio 2019 presso Hotel NH Padova a Padova.

Evento ECM gratuito sul tema dei **salumi e della carne suina**.

L'evento si inserisce nel contesto di una **campagna di informazione scientifica sul tema dei salumi e della carne suina** e punta a fare luce su una categoria di prodotti tanto emblematici per la nostra tradizione alimentare quanto sempre più spesso oggetto di disinformazione. Attraverso l'intervento di **autorevoli esperti in materia**, saranno presentate le **evidenze scientifiche più recenti**, dando luogo a un **dibattito costruttivo** e offrendo una preziosa **occasione di confronto**.

Tutti i partecipanti riceveranno un pratico **kit informativo** con materiale dedicato a Professionisti della Salute e pazienti.

PROGRAMMA

- 14.30-14.45 ● **Accreditamento partecipanti**
- 14.45-14.50 ● **Apertura lavori e benvenuto**
- 14.50-15.15 ● **Carne suina e salumi: qualità nutrizionale e ruolo nelle diverse fasi della vita**
Luca Piretta, Università Campus Bio-Medico di Roma
- 15.15-15.40 ● **Allevamenti e produzioni animali in Italia: cosa sta cambiando?**
Domenico Pietro Lo Fiego, Università degli Studi di Modena e Reggio-Emilia
- 15.40-15.50 ● **Break**
- 15.50-16.15 ● **«Proteine-mania»: l'integrazione ideale nella dieta dello sportivo**
Erminia Ebner, Scuola dello Sport CONI di Roma
- 16.15-16.40 ● **Alimentazione dell'anziano: indicazioni pratiche per contrastare la sarcopenia**
Mariangela Rondanelli, Università degli Studi di Pavia
- 16.40-17.00 ● **Discussione**
- 17.00 ● **Verifica dell'apprendimento ai fini ECM**

L'evento prevede il conferimento di **2 crediti ECM** per le figure professionali di:

- **Biologo**
- **Dietista**
- **Medico Chirurgo:** Geriatra, Medico dello sport, Medicina generale, Pediatra, Pediatra (pediatri di libera scelta), Scienza dell'Alimentazione e Dietetica.

TAG

- acoustic ambient antiquariato arti marziali
- beneficenza blues bowling collezionismo corsi
- country cultura dance drum & bass dubstep
- flash mob food football americano gelato golf
- happy hour hip hop industrial jazz
- latino americani metal new wave nightclub
- openbar pop progressive punk reggae
- scultura serate a tema ska slow food soul
- sport estivi sport estremi sport invernali
- synthpop tatuaggi tennis vegetariano
- video maker

ARCHIVI

- giugno 2019
- maggio 2019

Per acquisire i crediti ECM è necessario:

- **garantire la propria presenza in aula per almeno il 90% della sessione (verifica con firma di presenza)**
- **rispondere correttamente entro lunedì 8 luglio (incluso) ad almeno il 75% del **Questionario di Apprendimento online****
- **rispondere entro lunedì 8 luglio (incluso) al **Questionario di Valutazione della Qualità Percepita online****

Obiettivo Formativo: *Epidemiologia – prevenzione e promozione della salute – diagnostica – tossicologia con acquisizione di nozioni tecnico-professionali.*

SPRIM ITALIA Provider n. 5022

COME ACCEDERE AI QUESTIONARI

L'accesso ai questionari sarà possibile **dalle ore 18 del giorno 5 luglio**, accedendo all'“Area Riservata” del sito <https://fad.sprim.it/> con le **credenziali che saranno trasmesse via mail**.

L'accesso ai questionari sarà garantito solo ai discenti registrati con firma di presenza.

In caso di problematiche, si invita a contattare tempestivamente la Segreteria (segreteria.eventi@sprim.com) in quanto lo svolgimento dei questionari non sarà più possibile dopo il termine indicato.

SCOPRI IL CALENDARIO

L'evento sarà ripetuto in **diverse città italiane**, secondo il calendario seguente. I dettagli per iscriversi ai prossimi eventi verranno resi noti successivamente.



NOTA BENE: l'iscrizione all'evento è completamente gratuita e può essere modificata in qualsiasi momento. **Se hai cambiato idea o non riesci a partecipare, ti chiediamo gentilmente di effettuare la disiscrizione.**



Visualizza Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo? su Evensi

Indirizzo: **61 Via Niccolò Tommaseo, Padova**



Trova altri eventi a Padova su Evensi!

Commenta con Facebook

0 comments

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VISTI IN RETE

Powered by **evensi**

Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?

 Condividi  Invia 

CULTURA

01 Lug



Lenti correttive invisibili - Totale libertà di visione

 it.discovericl.com/Imp...

VISITA SITO

Evento ECM gratuito sul tema dei SALUMI E DELLA CARNE SUINA.

L'evento si inserisce nel contesto di una CAMPAGNA DI INFORMAZIONE SCIENTIFICA SUL TEMA DEI SALUMI E DELLA CARNE SUINA e punta a fare luce su una categoria di prodotti tanto emblematici per la nostra tradizione alimentare quanto sempre più spesso oggetto di disinformazione. Attraverso l'intervento di AUTOREVOLI ESPERTI IN MATERIA, saranno presentate le EVIDENZE SCIENTIFICHE PIÙ RECENTI, dando luogo a un DIBATTITO COSTRUTTIVO e offrendo una preziosa OCCASIONE DI CONFRONTO.

[https%3A%2F%2Fcdn.evbu.com%2Fimages%2F62925985%2F29282158...

LEGGI TUTTO

Per maggiori informazioni

 SITO

 Ih Hotels Bari Grande Albergo delle Nelle vicinanze



Bari

SCOPRI ALTRE CITTÀ

Cerca in città



CERCA

ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA IN ITALIA



METEO

OGGI

31.3°

HOME AZIENDE NOTIZIE **EVENTI** CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA

TUTTI CONCERTI MERCATINI **VISTI IN RETE** SPETTACOLI ALTRO LOCATION



SCEGLI DATA

FILTRA PER :

GRATIS

FOOD&DRINK

PER FAMIGLIE

CULTURA

FIERE

MUSICA DAL VIVO

ALTRI TIPI

VISTI IN RETE

Powered by **evensi**

Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?



Condividi



Invia



CULTURA

01 Lug

Evento ECM gratuito sul tema dei SALUMI E DELLA CARNE SUINA.

L'evento si inserisce nel contesto di una CAMPAGNA DI INFORMAZIONE SCIENTIFICA SUL TEMA DEI SALUMI E DELLA CARNE SUINA e punta a fare luce su una categoria di prodotti tanto emblematici per la nostra tradizione alimentare quanto sempre più spesso oggetto di disinformazione. Attraverso l'intervento di AUTOREVOLI ESPERTI IN MATERIA, saranno presentate le EVIDENZE SCIENTIFICHE PIÙ RECENTI, dando luogo a un DIBATTITO COSTRUTTIVO e offrendo una preziosa OCCASIONE DI CONFRONTO.

Tutti i partecipanti riceveranno un pratico KIT INFORMATIV...

LEGGI TUTTO

Per maggiori informazioni



SITO



Ih Hotels Bari Grande Albergo delle Nazioni
 Lungomare Nazario Sauro 7,
 70121 BARI (BA)

Nelle vicinanze

PIZZERIE

RISTORANTI

PARCHEGGI

NERI MARCORE' E STEFANO MELOCCARO VINCONO LA WELLNESS CUP, TORNEO DI TENNIS ORGANIZZATO DA ISVI PER

La salute vien mangiando bene. Un riadattamento del vecchio motto che potrebbe essere considerato lo slogan della giornata di ieri fra sport, spettacolo e corretta alimentazione.

Queste infatti le parole chiave alla base della prima edizione della Wellness Cup, torneo di tennis organizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), che lo scorso 13 giugno, dalle 16.00 in poi, ha visto sfidarsi sulla terra rossa attori, attrici, giornalisti, conduttori, medici e nutrizionisti, incoraggiati da un giudice d'eccezione Adriano Panatta, simbolo indiscusso del tennis.

Nei campi del Tennis Club Parioli di Roma sedici coppie di vip tennisti, muniti di t-shirt e cappellini con visiera Wellness Cup, si sono fronteggiate nonostante il sole rovente ma solo una ha stretto fra le mani il trofeo: Stefano Meloccaro e Neri Marcorè hanno conquistato il primo posto, battendo in finale 6 a 3 Nicola Levoni e Alex Materassi.

In campo un vero e proprio parterre di stelle, come Anna Falchi, Adriana Volpe, Elda Alvigini, Marco Bonini, Giovanni Veronesi, Jimmy Ghione, Francesco Gasparri, Massimiliano Ossini e Anna Pettinelli, insieme a medici e nutrizionisti, tutti uniti per veicolare un importante messaggio, che promuove l'attività fisica come elemento essenziale per lo sviluppo e il benessere psico-fisico, purché sia associata a una dieta equilibrata.

Mangiare bene e in maniera completa e variegata è infatti la strategia vincente per far funzionare al meglio il nostro organismo e collezionare performance sempre al top. La carenza di nutrienti specifici – e la loro somministrazione nel momento errato – può favorire lo sviluppo di crampi, strappi, infiammazioni, riduzione di massa muscolare e di resistenza.

Concetti certamente noti agli sportivi della Wellness Cup che, fra un dritto e un rovescio, hanno trovato il fiato per raccontare ai presenti, abitudini e preferenze alimentari, sottolineando all'unisono la necessità dei carboidrati per reagire e delle proteine per ricostruire.

I carboidrati costituiscono una fonte di energia da spendere durante la prestazione, mentre le proteine sono i mattoni dei nostri muscoli. Un allenamento intenso causa il deterioramento di milioni di cellule che, per essere rigenerate, necessitano degli amminoacidi essenziali che si trovano nelle proteine di origine animale e i salumi, consumati nei quantitativi suggeriti dagli esperti e abbinati a verdure e a una bella dose di pane integrale, saranno degli ottimi alleati se si vuole impugnarne una racchetta o praticare qualsiasi altro sport.

Non solo nozioni ma anche dimostrazioni pratiche, la Wellness Cup è stata dunque un'occasione per scendere in campo davvero e riflettere su tematiche di forte interesse comune, non sempre veicolate correttamente e con la dovuta attenzione. E fra look total white, volée e una pioggia di flash si è riusciti a far corretta informazione, avvalendosi anche di luminari della medicina e di wellness influencer in una formazione vincente che non teme rivali.

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"** L'iniziativa Wellness Cup 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, ci sono 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.

[NERI MARCORE' E STEFANO MELOCCARO VINCONO LA WELLNESS CUP, TORNEO DI TENNIS ORGANIZZATO DA ISVI PER]

LeftOver Lovers, in Salento la lotta agli sprechi parte dai salumi

Responsabilizzare il settore della ristorazione e i suoi 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. Ecco il progetto LeftOver Lovers (LoL) (tradotto letteralmente dall'inglese "amanti degli avanzi"), che è stato recentemente presentato a Otranto dall'agenzia De-LAB, col sostegno dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi), e che si svolgerà nel mese di maggio nel territorio salentino. "Abbiamo accolto con entusiasmo la proposta di Lucia Dal Negro (founder dell'agenzia De-LAB) di partecipare al progetto LeftOver Lovers in Salento – sottolinea il direttore dell'Ivsi Monica Malavasi – perché crediamo



vazione 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 sette 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".



Wellness Cup IVSI: a Roma fra salute, gusto e sport

Grande successo per il 1° torneo di tennis ideato da IVSI e dedicato ai Wellness influencer

“La salute vien mangiando bene”. Questo il vecchio motto che potrebbe essere considerato lo slogan della giornata di sport, spettacolo e corretta alimentazione che si è tenuta il 13 giugno scorso a Roma al **Tennis Club Parioli**. L'evento, abbinato alla Assemblée Annuale ASSICA 2019 e ribattezzato **Wellness Cup**, è un torneo di tennis organizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), che ha visto sfidarsi sulla terra rossa attori, attrici, giornalisti, conduttori, medici e nutrizionisti, incoraggiati da un giudice e direttore sportivo d'eccezione: **Adriano Panatta**, simbolo indiscusso del tennis.



Nei campi del club romano sedici coppie di vip tennisti si sono fronteggiate nonostante il sole rovente, con l'obiettivo di stringere fra le mani il trofeo. I vincitori sono stati **Stefano Meloccaro** e **Neri Marcorè**, al primo posto, davanti a **Nicola Levoni** e **Alex Materassi**, battuti in finale. In campo un vero e proprio parterre di stelle, come **Anna Falchi**, **Adriana Volpe**, **Elda Alvigini**, **Marco Bonini**, **Giovanni Veronesi**, **Jimmy Ghione**, **Francesco Gasparri**, **Massimiliano Ossini** e **Anna Pettinelli**, insieme a medici e nutrizionisti, tutti uniti per veicolare un importante messaggio: promuovere l'attività fisica come elemento essenziale per lo sviluppo e il benessere psico-fisico, se associata a una dieta equilibrata.



Luglio 2019

5



Mangiare bene e in maniera completa è la strategia vincente per far funzionare al meglio il nostro organismo e collezionare performance sempre al top. La carenza di nutrienti specifici - e la loro somministrazione nel momento errato - può favorire lo sviluppo di crampi, strappi, infiammazioni, riduzione di massa muscolare e di resistenza. L'evento rientrava nel programma **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. La campagna è svolta con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.



Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?



iH Hotels Bari Grande Albergo delle Nazioni - Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangi...

Ai tuoi amici

Connettiti con facebook

Evento su Eventbrite

Organizzatore

Aggiungi evento

Rimuovere o aggiornare evento

iH Hotels Bari Grande Albergo delle Nazioni

lunedì 1.7.2019

Di 14:30 Fino 17:00

IT, Bari, Lungomare Nazario Sauro, 7, 70121

[Mostra sulla mappa](#)

0 Partecipante

Evento ECM gratuito sul tema dei salumi e della carne suina.

Share on Facebook

Share on Twitter

Share on Google+

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#)

Onda su onda e fetta su fetta

Non è una hit estiva ma un consiglio per affrontare nel migliore dei modi la calda stagione

Per combattere le temperature da capogiro un buon rimedio sono certamente i salumi italiani di qualità, soluzione smart e nutriente perfetta per un pranzo sotto l'ombrellone o per reintegrare dopo una lunga nuotata. Non solo stile libero e dorso ma anche tennis, sport ideale per gli animi competitivi e per tutti coloro che desiderano mantenersi in forma divertendosi e non rinunciando a una tintarella protetta e prudente.

avvalendosi anche di luminari della medicina e di wellness influencer in una formazione vincente che non teme rivali. Tanti scatti fotografici quindi ma anche un vero e proprio trionfo di radio e troupe televisive per la Wellness Cup e per l'Assemblea Annuale ASSICA, svoltasi lo stesso giorno sempre al Tennis Club Parioli: Radio 1 Gr1, Radio Capital, Radio 24, Radio Italia, Radio Monte Carlo, Uno Mattina, Sky Sport, Rai Parlamento, La 7 Like, Class CNBC, Dimesione Suono Soft, Milano Finanza, Tg3 Regione Europa, una parata di microfoni e obiettivi per non perdere neppure un passaggio di una giornata tanto intensa, a metà fra economia e costume.



città culla della salsameria e della buona tavola. Per superare egregiamente la prova costume, è bene abbinare proteine a vitamine, quindi quale miglior proposta di una porzione di Bresaola della Valtellina IGP da affiancare a frutta e verdura?

Un prodotto certamente light ma anche versatile e dalla spiccata ricettabilità che merita approfondimenti media come appunto gli rvm di Ricette all'italiana di Rete 4, programma sempre attento ai temi food e in grado di coniugare focus informativi e consigli culinari. Un'offerta dai mille colori, che alterna momenti di leggerezza, fatti di risate e ricette, a passaggi tecnici incentrati su sicurezza alimentare, valori nutrizionali, materie prime, filiera, benessere animale, per un palinsesto pensato su misura per ogni tipo di preferenza e richiesta.



Il Salame Cacciatore DOP - così chiamato per la sua origine antichissima che lo raffigura nella bisaccia del cacciatore vista la forma tascabile e il profilo nutrizionale da merenda esemplare - è stato raccontato da parecchie trasmissioni, come Ricette all'italiana di Rete 4, Radio 24 Mangia come parli, Cultura e Cucina di Radio Cusano, Lombardia Tv, TeleLombardia.

Non da meno la regina in rosa, la Mortadella Bologna IGP, oggetto di interesse delle redazioni di Mangia come parli di Radio 24, Ricette all'italiana di Rete 4, Radio Cusano, Latte e Miele, Dtv.

Un salume che da sempre mette d'accordo tutti, capace di essere collante sociale e di racchiudere storia, passione e tradizione legate a un territorio e alla



InfoPoint PANE E SALAME 4.0
QUANDO LA TRADIZIONE INCONTRA L'INNOVAZIONE



E proprio dritti e rovesci sono stati i protagonisti della Wellness Cup, torneo di tennis diretto da Adriano Panatta e organizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI): attori, vip, medici, nutrizionisti si sono sfidati sulla terra rossa del Tennis Club Parioli e hanno riflettuto collettivamente sul valore di un'alimentazione equilibrata da abbinare a uno sforzo atletico.

Mangiare bene e in maniera completa e variegata è infatti la strategia vincente per far funzionare al meglio il nostro organismo e collezionare performance sempre al top. La carenza di nutrienti specifici - e la loro somministrazione nel momento errato - può favorire lo sviluppo di crampi, strappi, infiammazioni, riduzione di massa muscolare e di resistenza. Non solo nozioni ma anche dimostrazioni pratiche durante la Wellness Cup, che è stata un'occasione per scendere in campo davvero e difendere tematiche di forte interesse comune, non sempre veicolate nel modo giusto e con la dovuta attenzione. E fra look total white, volée e una pioggia di flash si è riusciti a far corretta informazione.

comunicazione

di Tiziana Formisano

Salumi e carne suina, campagna di informazione che si rivolge alla classe medico scientifica

Negli ultimi anni la sensibilità del consumatore verso le tematiche di salute, benessere e sostenibilità è aumentata notevolmente. Le sfide di salute che oggi ci troviamo ad affrontare sono sistemi complessi che non si risolvono trovando un singolo "colpevole", ma implicano piuttosto la capacità di vivere secondo uno stile di vita sano, integrando opportunamente fattori come l'attività fisica, l'alimentazione e il benessere psicofisico.

In questo contesto, il ruolo dell'alimentazione è percepito come sempre più cruciale e la ricerca della "dieta perfetta" è diventata una prerogativa della società occidentale, come si evince dal successo di mode e trend passeggeri nei quali sono riposte enormi aspettative, nonostante la "dieta per eccellenza", quella Mediterranea, sia già nelle nostre mani e sia anzi un patrimonio che custodiamo da secoli.

L'esigenza di autonomia decisionale e di partecipazione attiva nelle scelte alimentari tipica del consumatore odierno, in uno scenario eccessivamente denso di informazioni, può risultare rischiosa e controproducente: si pensi, a tal proposito, al dilagare delle cosiddette *fake news*, un fenomeno nel quale dichiara di imbattersi il 40% degli italiani ogni giorno.



Diventa sempre più cruciale quindi il ruolo della classe medico-scientifica, che deve essere sempre più il riferimento per tutti coloro che vogliono realmente comprendere il valore e il significato di una giusta alimentazione. I medici, i nutrizionisti, i biologi sono fondamentali nella lotta contro la cosiddetta "anti scienza" dilagante. Metterli nella condizione di essere informati diventa una esigenza imprescindibile. L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, all'interno della campagna, "Salumi e carne suina: energia che è un piacere" - che si fregia del contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare - ha voluto realizzare degli incontri rivolti per l'appunto ai professionisti della salute per fare chiarezza su temi quali la nutrizione, la filiera suinicola, il ruolo delle proteine animali nell'alimentazione di categorie quali gli sportivi e gli anziani.

A supporto di tali incontri sono stati realizzati una serie di materiali informativi ad hoc quali una pubblicazione dal titolo "Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?" un compendio delle conoscenze attuali in fatto di carne suina e salumi, contenente una serie di informazioni scientifiche molto utili sia per gli addetti ai lavori sia per i consumatori. A completare il tutto un blocco pazienti per i medici con le false notizie più diffuse su questi prodotti e una scheda infografica con un focus sui valori nutrizionali. In questi incontri che si sono svolti a Roma, a Milano, a Bari e a Padova, importanti e autorevoli relatori, che si sono alternati nelle diverse città, hanno sviluppato questi temi di fronte a platee molto esigenti e interessate.

Elisabetta Bernardi, Università di Bari; Erminia Ebner, Scuola dello Sport CONI di Roma; Michelangelo Giampietro, Docente presso Scuola dello Sport CONI di Roma; Francesco Landi, Direttore UOC riabilitazione e Medicina fisica del Policlinico Gemelli e Professore all'Università Cattolica di Roma; Domenico Pietro Lo Fiego, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia; Luca Piretta, Professore di allergie ed intolleranze alimentari presso l'Università Campus Bio-medico di Roma; Giuseppe Pulina, Professore ordinario presso l'Università degli Studi di Sassari; Mariangela Rondanelli, Università degli Studi di Pavia; Maria Lorena Tondi, Istituto di Formazione Superiore «Roberto Lombardi» Federazione Italiana Tennis, hanno presentato evidenze scientifiche che hanno aiutato a fare chiarezza su una categoria di prodotti così tanto rappresentativi della nostra tradizione alimentare quanto spesso oggetto di disinformazione.

Luca Piretta ed Elisabetta Bernardi hanno centrato i loro interventi sul valore nutrizionale dei salumi e del ruolo che ricoprono all'interno della Dieta Mediterranea. "All'interno di una dieta mediterranea che tenga conto degli aspetti culturali e tradizionali di un popolo, i salumi costituiscono per noi un patrimonio da preservare, sia in ragione della loro peculiarità gastronomica che in virtù del sentimento di convivialità che trasmettono.

Il contenuto di proteine di salumi varia dal 15% a oltre il 30% nei prodotti più stagionati come i prosciutti crudi, mentre i grassi oscillano dal 7% del prosciutto cotto tradizionale a oltre il 50% della pancetta. Per quanto riguarda l'apporto dei micronutrienti, i salumi apportano diversi minerali e vitamine del gruppo B, in particolare per quanto riguarda la Vitamina B1, B3 e B6, selenio, fosforo e zinco, gli apporti medi di una porzione di salumi superano il 10% di quelli raccomandati".

La prevenzione di certe patologie che emergono soprattutto in età avanzata è invece il punto centrale degli interventi di Francesco Landi e Mariangela Rondanelli. "Dai 50 anni in poi osserviamo una perdita di massa muscolare (sarcopenia) che significa anche perdita di funzione e di forza muscolare. Sappiamo però che questa perdita possiamo prevenirla, attraverso due strategie: l'esercizio fisico e l'alimentazione. In particolare, per quanto riguarda la dieta, occorre seguirne una che includa la giusta quantità di proteine, comprese quelle di origine animale. In considerazione di ciò, anche la carne suina, inclusi alimenti come il salame (nel rispetto dei limiti di concentrazione del sale e dei conservanti), rappresenta una fonte di nutrienti importanti per la dieta degli anziani. Senza dimenticare l'importanza del gusto e del sapore di questi prodotti.

Dobbiamo sfatare rispetto alla carne suina e ai suoi derivati alcuni miti. Uno su tutti è quello che il consumo di carne suina e dei prodotti da essa derivati correla con l'aumento dei fattori di rischio cardiovascolare. A tal riguardo abbiamo recentemente pubblicato dati che dimostrano che anche coloro che mangiano più carne, ovviamente entro le quantità raccomandate dalle principali linee guida nutrizionali e internazionali, non hanno una pressione più alta e non hanno un colesterolo più alto. Anzi, al contrario abbiamo evidenziato valori di glicemia più bassi".

Michelangelo Giampietro, Maria Lorena Tondi ed Erminia Ebner hanno invece sottolineato quanto sia fondamentale



per uno sportivo un'alimentazione completa e corretta, sia dal punto di vista quantitativo (le calorie da introdurre) che qualitativo (il rapporto corretto tra proteine, carboidrati e grassi).

"Il modello più indicato per lo sportivo è quello classico della dieta mediterranea, per completezza, gusto e garanzie di stato di salute ottimale e buone prestazioni sportive.

Anche le carni suine fresche o lavorate e quindi i salumi sono un alimento importante nell'alimentazione di chi fa sport o attività fisica, perché apportano proteine e il soggetto che fa sport ha una necessità proteica maggiore rispetto al soggetto sedentario. Non aumentano solo i fabbisogni proteici, ma anche quelli di carboidrati e quindi di zuccheri".

La questione degli allevamenti e delle produzioni animali è stato il punto affrontato da Giuseppe Pulina e Domenico Pietro Lo Fiego, hanno fatto chiarezza su un argomento molto dibattuto e spesso vittima di tanta disinformazione. Partendo dalla precisazione che oggi in Italia l'allevamento dei suini si è evoluto verso la produzione di un animale più pesante, soprattutto per la produzione di salumi DOP e IGP.

"Il suino era in passato un animale "obeso", dato che aveva quasi il 40% della massa corporea costituita da grassi. Oggi siamo arrivati ad un quantitativo di grassi che è inferiore al 20%, e il contenuto in lardo si è ridotto addirittura del 70%. Si potrebbe dire che da obeso è diventato un body builder, ossia un animale che ha masse muscolari molto sviluppate, con poco grasso al loro interno e con una carne veramente magra. Anche le caratteristiche dei salumi di oggi rispetto a quelli del passato sono venute incontro alle nuove esigenze dei consumatori, a partire da un ridotto contenuto di sale, un quasi azzeramento del contenuto di nitrati (di fatto oggi non più utilizzati), la minor quantità di grasso (quindi con un apporto calorico inferiore) e una forte riduzione del contenuto in colesterolo, grazie a un aumento degli acidi grassi insaturi rispetto a quelli saturi. A fronte di questo abbiamo avuto un aumento del contenuto proteico e delle sostanze nutritive".

LA CAMPAGNA "SALUMI E CARNE SUINA: ENERGIA CHE È 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, ci sono 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.

MIO Eventi Roma è anche la capitale dell'estate. Tra feste in terrazza e iniziative in

MODA, SPORT E ANCHE PREVENZIONE:

Opening di prestigiosi e ricercati flagship store, tantissimi volti vip testimonial di

di Gustavo Marco Cipolla

Tantissimi gli appuntamenti per salutare l'arrivo della stagione calda. E se qualcuno aspettava con ansia l'Anticiclone africano è stato accontentato. Ma per rinfrescarsi in questa calda estate basta un buon cocktail e un happening en plein air dove i protagonisti del piccolo e grande schermo si divertono in pista, tra flash e allegre rimpatriate. Senza però rinunciare al wellness e alle iniziative benefiche.

Come dire, si unisce l'utile al dilettevole! ●



Sofia Bruscoli, Fanny Cadeo, Mauro Atturo, Milena Miconi



Corinne Clery



Roberta Beta, Christian Marazziti e Mario Zamma

UN SOGNO DIVINO A PALAZZO

Gironi infernali e visioni paradisiache. *La Divina Commedia* è stato il fil rouge di *Day dreaming*, il party da sogno a Palazzo Brancaccio nella Capitale con tanti volti noti insieme a Mauro Atturo, Ceo dell'azienda Problem Solving. Eccellenza nel panorama dell'imprenditoria italiana, la realtà, che ha superato dieci anni di attività, ha festeggiato i suoi successi nel mondo della telefonia e poi nella produzione cinematografica e teatrale. Il viaggio della *Divina Commedia*, attraverso l'Inferno, il Purgatorio ed il Paradiso è stato interpretato da performer, vocalist e ballerini e rivisitato in chiave multisensoriale da artisti abili nel canto, nella danza e nella recitazione. Tra acrobati e giocolieri. A godere dello show, fra gli altri, Milena Miconi, Carolina Rey, Luca Capuano, Mario Zamma, Sofia Bruscoli e Marcelo Fuentes, Christian Marazziti, Leopoldo Mastelloni, Corinne Clery e Fanny Cadeo.



Taylor Mega

A PISTI UOMO SFILATA DI STAR



Giulia Salemi



Laura Chiatti

Parata di stelle in occasione di *Pitti Uomo 96*. A Firenze tanti i party vip in boutique con volti noti e influencer. E la culla del Rinascimento diventa trendy tra happening glam, cocktail e dj set. Laura Chiatti per il brand Effek, Giulia Salemi per Gaele Paris, Gué Pequeno e Drefgold per Pyrex, tutti in posa al photocall. Mentre Taylor Mega si fa fotografare per Favelas de Rio, tra un post e una storia su Instagram. Non rinuncia ai social Super-Simona Ventura con una foto di backstage da oltre 17mila like insieme a Mahmood.

50 BENEDETTE "PRIMAVERE" PER TONY PAPA

Al grido di #chicistrilla, che è il suo motto di vita, l'imprenditore della moda Tony Papa ha dato vita a una serata ad alto tasso di vip e divertimento sulla terrazza del locale Sublime, La Villa al Fleming di Roma. Doppi i festeggiamenti: Tony ha brindato alle sue 50 benedette "primavere" e ai 30 anni di attività del suo noto show-room *Spazio Papa*, punto di riferimento del fashion system made in Italy. Tra i primi ad arrivare al compleanno, l'ex Miss Italia Manila Nazzaro, l'attrice Lidia Vitale, il cantante dei *Tiromancino* Federico Zampaglione. Foto di rito per Iago Garcia,

già vincitore di *Ballando con le stelle*, insieme alla fidanzata Eleonora Puglia, per l'ex moglie di Luca Cordero di Montezemolo, Ludovica Andreoni e per tantissimi altri ospiti d'eccezione.



Tony e Manila Nazzaro

Eleonora Puglia e Iago Garcia

villa, i volti famosi si scatenano sulle note di dj guest star. Mentre a Firenze tutto fa fashion!

QUANDO IL PARTY PENSA "POSITIVO"

nuove tendenze e scatti rubati, tra un mare di brindisi, charity e Dolce Vita style



IL BENESSERE IN UN TORNEO DI TENNIS

Prima edizione per la *Wellness Cup*, torneo di tennis dedicato ai wellness influencer, nato per dimostrare che il benessere inizia a tavola e ospitato nei campi del Tennis Club Parioli della Città Eterna. Numerosi gli ospiti scesi in campo, tra vip, giornalisti, conduttori e medici nutrizionisti. Fra loro Neri Marcorè, Anna Falchi, Adriana Volpe, Eida Alvigini, Marco Bonini e Giovanni Veronesi, Jimmy Ghione, Francesco Gasparri, Massimiliano Ossini e Anna Pettinelli. Sotto lo sguardo attento del campione Adriano Panatta, Marcorè e Stefano Meloccaro, che hanno sfidato fino all'ultima pallina la coppia composta da Nicola Levoni e Alex Materassi, trionfano con un punteggio di 6-3.

BALLANDO SOTTO LE STELLE IN VILLA

Si balla a cielo aperto a Roma con il *Festival Villa Aperta*, a Villa Medici nei giardini dell'Accademia di Francia. E si va a tutto ritmo con *The Pirouettes* e la cantautrice francese Juliette Armanet, special guest della manifestazione. «Strano luogo per degli incontri» è il tema della kermesse, così come originale è quello tra lo scrittore Miguel Bonnefoy, pensionnaire di Villa Medici e l'artista visivo Lorenzo Bruschini. Un momento poetico, in cui la parola si fonde con le opere visual proiettate sulla facciata rinascimentale della Villa. Live set con Fishbach, Inuit, Fakear, Thylacine e artisti d'Oltralpe che da decenni rivoluzionano la scena musicale, tra cui Cut Killer, Dj Gregory e Dj Deep. Poi l'omaggio a due personalità che hanno cambiato la storia della poesia e della drammaturgia: Alda Merini e Antonin Artaud.



AL GALA CHARITY L'ARTE SFIDA L'AIDS

A Palazzo Doria Pamphilj, un evento charity di sensibilizzazione e prevenzione contro l'Aids, promosso da Anlaids Lazio, associazione in prima linea nella lotta contro l'Hiv e presieduta da Massimo Ghenzer. Accoglie gli ospiti nei sontuosi saloni del '600 il principe Jonathan Doria Pamphilj, mentre all'iniziativa, che ha visto le celebrities diventare pittori realizzando opere d'arte da vendere in un'asta benefica per sostenere Anlaids, arrivano Max Giusti con la moglie Benedetta Bellini, Yvonne Sciò, Alan Cappelli, Edoardo Purgatori con la sua Livia Belelli. Ci sono Giorgio Marchesi, Stella Egitto, Maria Luisa De Crescenzo con Miguel Gobbo Diaz, Edoardo Natoli, il regista Stefano Lodovichi, l'ambasciatore d'Italia in Qatar Pasquale Salzano, Samuela Sardo, Leonardo Pasquinelli, Angelica Donati, figlia di Angelo e Milly Carlucci e molti altri. Tra i lavori creativi esposti nella galleria del Palazzo, anche quelli di Ferzan Ozpetek, Pierfrancesco Favino e Anna Ferzetti, Briga, Nina Zilli, Andrea Delogu e della campionessa di scherma Arianna Errigo. Raffinato menu dello chef Giuseppe Di Iorio.



TUTTI PAZZI PER ROVAZZI

Innamorato e sorridente, Fabio Rovazzi è arrivato in compagnia della sua fidanzata Karen per l'opening della prima boutique romana della prestigiosa maison d'orologeria svizzera Hublot a piazza di Spagna. A scendere i gradini dell'affollata scalinata di Trinità dei Monti e a tagliare il nastro d'inaugurazione dello store, insieme al cantante e youtuber anche il Ceo di Hublot Ricardo Guadalupe, l'Ambassador del marchio e campione David Trezeguet, l'attrice Carolina Crescentini. Tra momenti *Dolce Vita* e style da *Vacanze Romane*.



MILANO: SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?

09 settembre 2019 presso la definizione a Milano. Evento ECM gratuito sul tema dei salumi e della carne suina. L'evento si inserisce nel contesto di una campagna di informazione scientifica sul tema dei salumi e della carne suina e punta a fare luce su una categoria di prodotti tanto emblematici per la nostra tradizione alimentare quanto sempre più spesso oggetto di disinformazione. Attraverso l'intervento di autorevoli esperti in materia, saranno presentate le evidenze scientifiche più recenti, dando luogo a un dibattito costruttivo e offrendo una preziosa occasione di confronto. Tutti i partecipanti riceveranno un pratico kit informativo con materiale dedicato a Professionisti della Salute e pazienti. <https://cdn.evbu.com/images/> ISCRIZIONE SENZA CREDITI ECM Se non richiedi i crediti ECM potrai iscriverti semplicemente comunicando il tuo nominativo all'indirizzo mail segreteria.eventi@sprim.com. <https://cdn.evbu.com/images/> Per acquisire i crediti ECM è necessario: garantire la propria presenza in aula per almeno il 90% della sessione (verifica con firma di presenza in entrata e in uscita) rispondere correttamente entro giovedì 12 settembre (incluso) ad almeno il 75% del Questionario di Apprendimento online rispondere entro giovedì 12 settembre (incluso) al Questionario di Valutazione della Qualità Percepita online Obiettivo Formativo: Epidemiologia – prevenzione e promozione della salute – diagnostica – tossicologia con acquisizione di nozioni tecnico-professionali. PRIM ITALIA Provider n. 5022 COME ACCEDERE AI QUESTIONARI L'accesso ai questionari sarà possibile dalle ore 18 del giorno dell'evento, accedendo all'“Area Riservata” del sito <https://fad.sprim.it/> con le credenziali che saranno trasmesse via mail. L'accesso ai questionari sarà garantito solo ai discenti registrati con firma di presenza. In caso di problematiche, si invita a contattare tempestivamente la Segreteria (segreteria.eventi@sprim.com) in quanto lo svolgimento dei questionari non sarà più possibile dopo il termine indicato. NOTA BENE : l'iscrizione all'evento è completamente gratuita e può essere modificata in qualsiasi momento. Se hai cambiato idea o non riesci a partecipare, ti chiediamo gentilmente di effettuare la disiscrizione. <https://cdn.evbu.com/images/>

[MILANO: SALUMI E CARNE SUINA, SAPPIAMO COSA MANGIAMO?]



ABBONAMENTI

CONTATTI

ABOUT US

MY ADC

LOGOUT



ADC Group- ADVexpress- **e20express-** ADVexpressTV- Awards- Cerca-

UPDATE: Buone Vacanze da ADC Group

Home / e20express / Portfolio eventi / Evento sportivo / Al via la "Longevity Run", corsa più check up...



LEGGI le ultime notizie della sezione

Il Red Bull Next Gen Open torna a Milano

17/07/2019 12:56

Ticketmaster Italia sigla la partnership con Fivb Beach Volleyball Rome Finals

17/07/2019 18:25

Al Coni la presentazione del 'Roma Ping Pong Fest - A Ttx Experience', evento organizzato dall'International Table Tennis Federation (Ittf), dalla Federazione Italiana Tennistavolo (Fitet) e da SG Plus Ghiretti & Partners

17/07/2019 20:00

Zeta Service e Space and event firmano il più grande evento "Vertical Run" d'Italia contro la violenza sulle donne

19/07/2019 12:38

"Columbia Running Experience", il primo evento "interattivo" Columbia dedicato a stampa, influencer e a tutti gli appassionati di running porta la firma di Opinion Leader

Evento sportivo

Al via la "Longevity Run", corsa più check up sulla salute organizzata da Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena

Un evento di sensibilizzazione per uno stile di vita sano e attivo organizzato con il sostegno di Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS e Università Cattolica del Sacro Cuore che ne sono gli ideatori. L'appuntamento è per il prossimo 3 agosto e la partecipazione è gratuita.

Esiste la formula di un **turismo** che non sia solo attivo, ma faccia bene anche alla **salute**? C'è ed è messa in pratica da sempre più persone che cercano di migliorare il proprio stile di vita prestando attenzione all'alimentazione, ad esempio, e facendo **attività sportiva**. Ancora meglio, quest'ultima, se svolta nella natura, tra le montagne, dove le condizioni ambientali sono particolarmente favorevoli. Di questo aspetto, che unisce il turismo allo star bene, ha parlato **Michela Valentini**, direttrice Comunicazione e commerciale dell'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena, nell'introdurre la conferenza stampa di presentazione della "Longevity Run" svoltasi questa mattina a **Trento**.

In attesa della **corsa più check up** sulla salute che si terrà sabato **3 agosto** a **Madonna di Campiglio** (l'iscrizione è gratuita), gli organizzatori hanno illustrato alla stampa l'evento, evidenziando come tale iniziativa sia importante per promuovere stili di vita sani tra le persone e raccogliere "big data" sullo stato di salute della popolazione.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

“Ho la fortuna di gestire un territorio importante – ha spiegato **Tullio Serafini**, presidente dell’Azienda per il Turismo di Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena – frequentato da turisti affezionati che possiamo considerare quasi residenti. Proprio da uno di loro, **Marco Elefanti** (direttore generale del Policlinico Gemelli di Roma, ndr) è arrivata l’idea di organizzare una versione alpina della “Longevity Run” che Azienda per il Turismo ha considerato valida e accettato di supportare. Imparare a stare bene e volersi bene è importante. Il sigillo, poi, della nostra Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari ha dato ancora più significato all’evento coronato dal valore aggiunto della presenza di **Yeman Crippa**, campione giudicariense e trentino di atletica, come testimone”.

“La “Longevity Run” che si correrà sabato non sarà solo una corsa o un allenamento, ma una giornata interamente dedicata, attraverso varie attività e una postazione dedicata ai check up, a capire cosa significhi adottare un adeguato stile di vita e cosa sia il benessere. Questa iniziativa svoltasi già a Roma e Piacenza – ha aggiunto **Francesco Landi**, docente presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell’Università Cattolica del Sacro Cuore e Direttore UOC Riabilitazione e Medicina Fisica del Policlinico Universitario A. Gemelli IRCCS – ci permette di creare una grande fotografia sulla salute e i fattori di rischio che derivano da stili di vita non appropriati”. Più attività fisica significa più benessere e più possibilità di star bene a lungo, anche dai quaranta/cinquant’anni quando la performance fisica comincia a diminuire.

Poi la parola è passata a **Paolo Bordon**, direttore generale dell’Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari (Apss), che ha partecipato alla conferenza stampa con **Antonio Ferro**, direttore del Dipartimento Prevenzione dell’Apss. “Abbiamo sposato l’iniziativa – ha affermato Bordon – perché la mission dell’Apss non è solamente curare, ma anche promuovere stili di vita corretti e fare prevenzione in virtù di un benessere sociale complessivo. I trentini – ha specificato – sono molto sensibili a questi temi e lo dimostrano il fatto che vivono in salute più anni rispetto alla media nazionale”.

Marco Elefanti, direttore generale del Policlinico Gemelli, ha infine posto l’attenzione sull’importanza di coniugare attività di ricerca e medica spostandosi sul territorio con azioni di sensibilizzazione.

La conferenza stampa si è tenuta presso la sede di **Trentino Marketing** e ha visto la partecipazione anche di **Fulvio Viesi** (presidente del Comitato Trentino Fidal) e di **Tiziano Amadei** (presidente delle Terme Val Rendena) che hanno portato il loro contributo sottolineando l’importanza dello sport per stare bene e del benessere della persona finalizzato a prevenire anziché curare.

L’appuntamento, dunque, per correre o camminare all’insegna dello star bene ed effettuare i check up sui 7 parametri di salute cardiovascolare (anche questi gratuiti per i partecipanti alla “Longevity Run”), è fissato a sabato prossimo 3 agosto a Madonna di Campiglio.

Ospite d’onore sarà il giovane campione trentino di mezzofondo **Yeman Crippa**, che tra i vari risultati ottenuti fino ad oggi vanta una medaglia di bronzo nei 10.000 m piani ai Campionati Europei di Berlino 2018. Crippa, simbolo di determinazione e di risultati sportivi, era presente con gli atleti **Mohad Abdikadar** e **David Nikolli** alla conferenza stampa odierna e lo sarà anche sabato a Campiglio.

La “Longevity Run” è un evento di sensibilizzazione per uno **stile di vita sano e attivo** organizzato da Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena con il sostegno di Fondazione **Policlinico** Universitario Agostino **Gemelli** IRCCS e Università Cattolica del Sacro Cuore che ne sono gli ideatori. L’iniziativa ha anche il patrocinio dell’**Azienda Provinciale Servizi Sanitari (Apss) della Provincia Autonoma di Trento**.

22/07/2019 16:39

EA7 Emporio Armani Sportour: a Lido di Camaiore l’ultima tappa dell’evento itinerante targato RCS Sports & Events

22/07/2019 17:41

Eleonora De Luca vince il contest e firma la medaglia della 34esima Huawei Venicemarathon

24/07/2019 12:21

Olimpiadi Invernali Milano-Cortina 2026, una vittoria di squadra. Il Comitato organizzatore investirà 60 mln in comunicazione e 65 mln in eventi

25/07/2019 23:01

Balich Worldwide Shows firma le Cerimonie di apertura e di chiusura di Lima 2019. 'Amazing Perù!' il titolo scelto per l’Opening

26/07/2019 14:46

Al via la “Longevity Run”, corsa più check up sulla salute organizzata da Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena

29/07/2019 15:40

LA CORSA

Sport e salute si abbracciano in alta quota grazie alla “Longevity Run” che, dopo Roma e Piacenza, ha aggiunto una tappa alpina accompagnata da una **“ricetta verde”**: consigli e raccomandazioni per una vacanza che fa bene, tra le montagne del Parco Naturale Adamello Brenta.

Si tratta di un progetto che celebra la centralità dello **sport** come elemento indispensabile per un benessere immediato e come forma di **prevenzione** per una **longevità di successo**.

La “Longevity Run” non è solo una giornata per vivere lo sport, ma soprattutto l'occasione per divulgare quali e quanti siano i benefici derivanti dal movimento. Oltre alla corsa vera e propria che sarà dalle ore 11.00 alle 12.30 nella Conca verde al centro di Campiglio, per tutto il giorno una squadra di medici del Policlinico A. Gemelli di Roma e dell'Apss del Trentino effettueranno **check up gratuiti per i partecipanti alla corsa** sui 7 principali parametri di salute cardiovascolare: valutazione stile di vita, indice di massa corporea, pressione arteriosa, colesterolo, glicemia, forza muscolare e spirometria.

Sarà inoltre rilasciata una scheda con i risultati delle valutazioni eseguite insieme a una serie di consigli e raccomandazioni per un corretto stile di vita.

“Stare bene è un impegno che dobbiamo prendere con noi stessi quotidianamente e lo sport può davvero fare la differenza nella salute delle persone e come forma di prevenzione per una longevità di successo; una persona di ottant'anni che fa esercizio fisico ha le stesse performance di un cinquantenne”, afferma il **professor Francesco Landi**, docente presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e Direttore UOC Riabilitazione e Medicina Fisica del Policlinico Universitario A. Gemelli IRCCS. Proprio Landi, insieme ad un team di colleghi e ricercatori, è l'ideatore della “Longevity Run” mentre di **Marco Elefanti**, direttore generale del Policlinico A. Gemelli, è stata l'idea di portare la corsa sui monti del Trentino.

Prima e dopo la corsa, i partecipanti potranno svolgere tantissime altre attività partecipando a sessioni di power yoga, pilates, stretching, ginnastica dolce e ginnastica sensoriale.

Il progetto, inoltre, tende a un respiro internazionale. Infatti è proprio sulla scia degli esempi inglesi e americani di **“Green Prescription”** che è stata creata la **“Ricetta Verde”**, una serie di raccomandazioni per un corretto stile di vita e per una vacanza in montagna che fa bene. Perché “l'ambiente verde stimola la voglia di praticare attività fisica e ne facilita l'esecuzione”, “il contatto con la natura offre protezione e migliora il funzionamento dell'apparato respiratorio”, “la componente naturalistica conferisce un senso di distacco, allevia l'affaticamento mentale”.

La “Longevity Run”, infine, si sposa perfettamente con il **programma estivo di Madonna di Campiglio Pinzolo e Val Rendena** dedicato proprio a sport e benessere: dagli appuntamenti del Dolomiti Natural Wellness organizzati con Trentino Eventi alle attività fitness del programma “Vacanze in salute”, dai trekking musicali dei “Suoni delle Dolomiti-Campiglio Special Week” fino al turismo avventura con proposte di vacanza attiva dedicate alle donne.

Coerentemente a queste indicazioni sono partner del progetto il Parco Naturale Adamello Brenta e Surgiva, l'acqua che sgorga proprio qui nel territorio del Parco.

A livello nazionale, supportano la “Longevity Run” il Corriere dello Sport, Carni Sostenibili, Danacol di Danone, Fox Networks Group Italy, la piattaforma Sky FoxLife, FIDAL.

IL PROGRAMMA**Venerdì 2 agosto**

Dalle 18.00 alle 20.00 - piazza Sissi:

Presentazione dell'evento con DJ set, apertura sponsor e iscrizioni alla "Longevity Run" e al check up.

Sabato 3 agosto

Dalle 10.00 alle 18.00 - Piazza Sissi:

Longevity check up e apertura villaggio sponsor con distribuzione gratuita di yogurt, bevande energetiche e prodotti a specifico apporto nutrizionale.

Dalle 11.00 alle 12.30 - Piazza Sissi:

Longevity Run by Purosangue, corsa non competitiva aperta a tutti. Partenza da Piazza Sissi - Parco Conca Verde - laghetto di Madonna di Campiglio.

Dalle 14.30 alle 18.00 - Parco Conca Verde

Attività gratuite di **fitness** per tutti con il seguente programma:

14.30-15.00: ginnastica dolce

15.15-15.45: pilates

16.00-16.30: stretching

16.45-17.15: ginnastica sensoriale

17.30-18.00: power yoga

Ritrovo presso meeting point "Vacanza in salute"



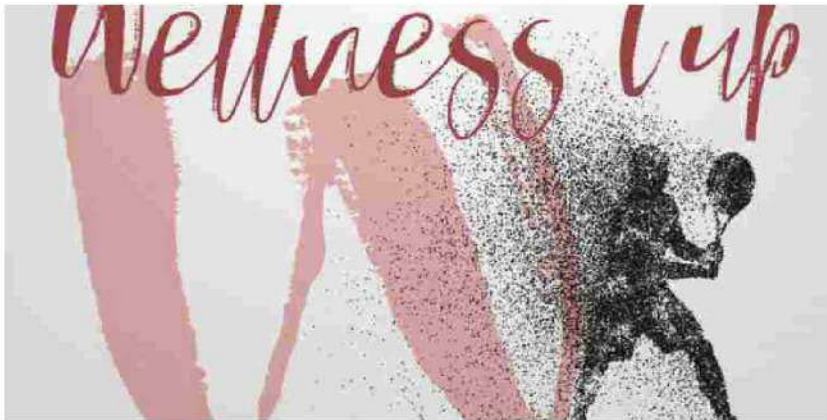
Home » Notizie » Fitness » Sport e Benessere » Tennis e sana alimentazione: a Roma c'è la Wellness Cup!

Tennis e sana alimentazione: a Roma c'è la Wellness Cup!



di **Marta Manzo**

0



17

0

SHARES VIEWS



Share on Facebook



Share on Twitter



Seguici su



Lo **sport** aiuta sicuramente a rimanere in salute, ma per gli atleti anche **mangiare bene** è fondamentale per ottenere le performance migliori.

Per questo, oggi a Roma c'è la **Wellness Cup**, il primo torneo di **tennis** dedicato ai *wellness influencer*. Una sfida tra **stelle della TV** e del **giornalismo**. Insieme a medici, nutrizionisti ed esperti di alimentazione scenderanno in campo per dimostrare che il benessere parte proprio dalla tavola.

Il torneo della Wellness Cup

Sotto l'occhio vigile del direttore **Adriano Panatta**, alle 16.30 al **Tennis Club Parioli** impugneranno la racchetta attori, giornalisti e conduttori radiotelevisivi.

Ci saranno **Neri Marcorè**, Anna Falchi, **Adriana Volpe**, Elda Alvigini, Marco Bonini, Giovanni Veronesi e Valeria Solarino. Così come **Jimmy Ghione**, Francesco Gasparri, Massimiliano Ossini e **Anna Pettinelli**.

Questa iniziativa – ha commentato Adriano Panatta – mi mette ancora una volta di fronte a una questione affrontata tante volte nella mia vita, cioè come una corretta alimentazione, completa dei giusti nutrienti, sia alla base del benessere, soprattutto per gli sportivi.

La sera, alle 21, la premiazione dei vincitori, seguita dalla cena.

La salute nello sport inizia a tavola

Mangiare bene è necessario per far funzionare meglio il nostro corpo, anche durante

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

l'attività fisica. Molti infortuni, dicono gli esperti, dipendono anche da una cattiva alimentazione. Se mancano alcuni nutrienti, oppure si assumono in momenti sbagliati, si può andare incontro a problemi come crampi, strappi o infiammazioni.

Di cosa ha bisogno il corpo di chi fa sport?

Per fare sport il nostro corpo ha bisogno di **carboidrati** e **proteine**. I primi ci danno l'energia da spendere durante l'allenamento. Impediscono alla glicemia di scendere troppo e ci aiutano ad avere performance migliori.

Le proteine, invece, ricostruiscono i muscoli, distrutti durante le sessioni di allenamento. Contengono gli **aminoacidi** essenziali per rigenerare le cellule muscolari consumate e migliorano i tempi di recupero. Inoltre, il loro consumo dopo un'intensa attività fisica apporta più ossigeno al nostro cervello.

Cosa mangiare prima di fare sport?

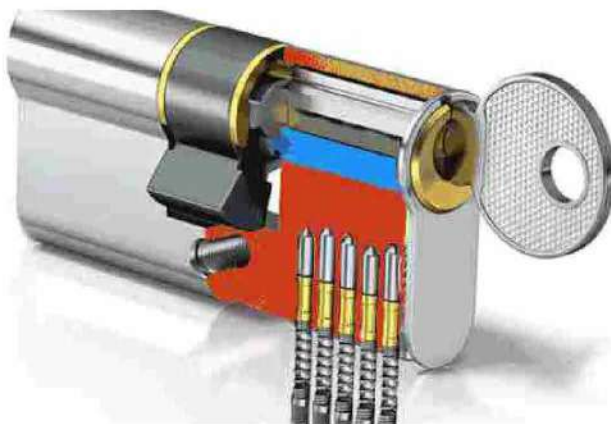
Prima dell'allenamento è necessario fornire al corpo il carburante adeguato. Una soluzione veloce può essere mangiare un panino farcito con i salumi, come ha spiegato **Luca Piretta, nutrizionista di Melarossa.**

Gli atleti hanno bisogno di una aliquota proteica importante nella loro alimentazione e i salumi risultano essere una carta vincente. Perché apportano gli aminoacidi essenziali di cui abbiamo bisogno.

Basta non superare le dosi consigliate ed abbinarli a verdure e alla giusta quantità di pane, magari integrale, per creare l'interazione perfetta tra proteine, carboidrati, vitamine e sali minerali. Ed essere pronti ad affrontare l'attività fisica in pochi minuti e con soddisfazione anche del palato.

L'iniziativa è promossa dall'**Istituto di Valorizzazione dei Salumi Italiani (IVSI)** e dal **Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.**

Tabella Feed



Questi geniali sistemi di allarme stanno stravolgendo l'Italia

Expert Market | Sponsorizzato



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ALIMENTAZIONE

SPORT e alimentazione:

un binomio imprescindibile per la salute

AGOSTO 2019

BELLA

SPECIALE I SIVI

Uno stile di vita sano parte sempre dalla tavola: l'alimentazione, infatti, è alla base del benessere di ogni persona. Ma per essere davvero in salute e scongiurare il rischio di ammalarsi, la regola fondamentale è solo una: dire addio alla sedentarietà. Alimentazione e sport sono infatti un binomio imprescindibile per lo sviluppo e il benessere psico-fisico dell'organismo: mangiare bene è la strategia vincente per far funzionare al meglio il nostro corpo e il nostro cervello e ottenere performance sempre al top. È stato riscontrato, ad esempio, che molti infortuni - spesso sottovalutati - dipendono da una nutrizione mal rapportata alle esigenze dello sforzo fisico. La carenza di nutrienti specifici - e la loro somministrazione nel momento errato - può promuovere lo sviluppo di crampi, strappi, infiammazioni, riduzione della massa muscolare e della resistenza. **Di cosa ha bisogno chi pratica sport?** Carboidrati per reagire e proteine per ricostruire.

I carboidrati, infatti, hanno la funzione di fornire energia spendibile immediatamente durante la prestazione e impedire picchi ipoglicemici, con conseguente calo della performance. **Le proteine**, invece, sono i **mattoni** dei nostri muscoli. Gli allenamenti causano, infatti, la distruzione di milioni di cellule muscolari che, per essere rigenerate, hanno bisogno degli aminoacidi essenziali che si trovano nelle proteine di origine animale. Inoltre, un incremento della quota proteica nella razione consumata dopo un'intensa attività fisica, permette di aumentare l'ossigenazione cerebrale, con miglioramento della prestazione e dei tempi di recupero. Una soluzione veloce, completa e semplicissima per prepararci a scendere in campo è, dunque, il classico panino: a consigliarlo è il **prof. Luca Piretta**, gastroenterologo e nutrizionista dell'Università Campus

Biomedico di Roma: "Per necessità, gli atleti, di qualsiasi livello, hanno bisogno di una aliquota proteica importante nella loro alimentazione e **i salumi risultano essere una carta vincente, perché apportano gli aminoacidi essenziali di cui abbiamo bisogno**. Basta non superare le dosi consigliate ed abbinarli a verdure e alla giusta quantità di pane, magari integrale, per creare l'interazione perfetta tra proteine, carboidrati, vitamine e sali minerali ed essere pronti ad affrontare l'attività fisica in pochi minuti e con soddisfazione anche del palato". Proprio per sensibilizzare al tema è andata in scena, lo scorso 13 giugno a Roma, la prima edizione "Wellness cup", il torneo di tennis dedicato ai wellness influencer: una sfida tra stelle della TV e del mondo del giornalismo, professionisti della scienza medica e dell'alimentazione, per passare dalla teoria alla pratica. Il Tennis Club Parioli ha quindi ospitato dei tennisti d'eccezione: tra questi, **Neri Marcorè, Anna Falchi, Adriana Volpe, Elda Alvigini, Marco Bonini, Giovanni Veronesi, Jimmy Ghione, Francesco Gasparri, Massimiliano Ossini e Anna Pettinelli**, oltre che medici, nutrizionisti e molti altri. A dirigere la competizione - promossa dall'**Istituto Valorizzazione dei Salumi Italiani (IVSI)**, con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - è stato **Adriano Panatta**, simbolo indiscusso del tennis, che ha spiegato: "Questa iniziativa mi mette ancora una volta di fronte a una questione affrontata tante volte nella mia vita, cioè come una corretta alimentazione, completa dei giusti nutrienti, sia alla base del benessere, soprattutto per gli sportivi. Io ho sempre amato la buona tavola e, soprattutto negli ultimi anni, ho dovuto impegnarmi per rimanere in forma, ma non ho mai seguito le mode, addirittura adottato diete drastiche o vegane". **B**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

065467

ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI PRESENTE ALLA LONGEVITY RUN DI MADONNA DI CAMPIGLIO, NELLO S

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) sarà presente sabato 3 agosto a Madonna di Campiglio in occasione della Longevity Run 2019, manifestazione non competitiva organizzata dal 2018 a Roma e in altre città italiane con il sostegno del Policlinico Gemelli e dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. L'idea alla base della manifestazione sportiva è quella di dedicare un'intera giornata alla prevenzione, promuovendo lo sport e la corsa. A Madonna di Campiglio, come già accaduto a Roma, Milano, Piacenza, i medici del Policlinico Gemelli saranno attivi all'interno di un "villaggio della salute" e forniranno per chiunque una serie di check-up sui principali fattori di rischio cardio-vascolare: misureranno colesterolo, glicemia, pressione arteriosa, faranno valutazioni antropometriche per il calcolo della massa muscolare, altre sullo stile di vita, l'alimentazione, il sonno, con la finalità di sensibilizzare la popolazione alla prevenzione.

La longevità è certamente un dono di natura ma anche un trofeo da conquistare passo dopo passo e, in questo senso, uno stile di vita salutare e un bagaglio di corrette nozioni mediche possono certamente contribuire a raggiungere il traguardo con successo. L'IVSI durante la giornata, nello spazio targato SalumiAmo, offrirà delle degustazioni con salumi di qualità in diversi momenti della giornata per dare vigore e nuova energia non solo a tutti i partecipanti alla corsa, ma anche a tutti coloro che vorranno approfondire le proprie conoscenze su questi grandi prodotti della tradizione italiana. Verrà infatti distribuito anche del materiale informativo sui salumi italiani realizzato nell'ambito della campagna Salumi e Carne suina, energia che è un piacere, promossa dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo. "Anche se il segreto della

longevità non è stato ancora svelato, la carne di maiale e i salumi, insieme a molti alimenti semplici e ad uno stile di vita attivo sono sicuramente un'ottima base di partenza per una lunga vita in salute. I salumi sono fonti importanti di nutrienti di ottima qualità, e tra l'altro grazie alla stagionatura, sono anche molto digeribili" dichiara il Presidente di IVSI, Francesco Pizzagalli.

Il consumatore, oggi molto più di ieri, si muove e si orienta con cognizione in questi campi: salute, benessere, sostenibilità e sport sono ormai parole chiave delle sue giornate e il binomio attività atletica e dieta equilibrata è un faro da seguire, nonostante i ritmi quotidiani frenetici e le agende costellate di appuntamenti. La Longevity Run sarà un'occasione anche per lottare contro alcuni luoghi comuni – uno su tutti quello che il consumo di carne suina corredi con l'aumento dei fattori di rischio cardiovascolare – e approfondire profili nutrizionali, composizioni, filiere e materie prime della salumeria italiana.

I salumi proprio per il loro contenuto proteico che varia dal 15% a oltre il 30% nei prodotti più stagionati, come i prosciutti crudi, sono grandi alleati in età avanzata, per le persone dai 50 anni in avanti che patiscono la perdita fisiologica di massa e forza muscolari (sarcopenia), un disturbo legato all'invecchiamento ma possibile da arginare e prevenire con esercizio fisico costante e alimentazione ricca di proteine, comprese quelle di origine animale. "È un circolo virtuoso: chi pratica sport è spesso

attento alla dieta e quindi registra un buon tasso di colesterolo, pressione e salute in generale, dice il professor Francesco Landi, primario di Riabilitazione Geriatrica al Policlinico Gemelli di Roma. Per quanto riguarda la preparazione atletica, anche quella di sportivi amatoriali, va considerato che, se prima dello sport sono da preferire i carboidrati, poi riutilizzati durante la gara", spiega il Landi, "dopo una corsa o una partita di pallone è importante invece l'apporto proteico. Ideale dunque nel post allenamento un panino al prosciutto, capace di creare il giusto equilibrio nutrizionale ed energetico, restando sempre nelle porzioni raccomandate, ovvero 50 grammi due volte alla settimana, quantità aumentabili nel caso in cui l'individuo faccia spesso attività fisica". **LONGEVITY RUN**

Sabato 3 agosto Dalle ore 10.00 alle 18.00 – Piazza Sissi www.longevityrun.it

[ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI PRESENTE ALLA LONGEVITY RUN DI MADONNA DI CAMPIGLIO, NELLO S]

MADE IN ITALY
FOOD AND WINE



L'istituto valorizzazione salumi italiani partner di cibo a regola d'arte 2019

DI CORRADO VECCHI

Il festival, incentrato sul futuro del food, si è svolto nella Fabbrica del Vapore di Milano. Un talk show con Francesco Pizzagalli e Luca Govoni.



Angela Frenda. Food editor del Corriere della Sera



Francesco Pizzagalli. Presidente dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Milano. L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) per la seconda volta è stato partner di **Cibo a Regola d'Arte**. Il festival, organizzato da **Corriere della Sera** sotto la direzione artistica di **Angela Frenda**, è andato in scena nella **Fabbrica del Vapore** di Milano. Quattro giorni di dibattiti, performance e discussioni con un **filo conduttore ben preciso: il futuro**.

Un tema, il futuro, che ha permesso all'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani di trovare a **Cibo a Regola d'Arte** il suo giusto palcoscenico per presentare il Manifesto IVSI: la carta dei nostri Valori e un talk-show dal titolo "Salumi etici: i valori del manifesto IVSI". A illustrare cosa si intende per salumi etici, oltre che a raccontare i valori del Manifesto IVSI, sono stati **Francesco Pizzagalli**, Presidente dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e **Luca Govoni**, Docente di Storia della cucina e gastronomia ad ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Nello stesso evento, il Presidente Francesco Pizzagalli, è stato uno tra i 100 pensatori del futuro che si sono alternati sulla pedana delle idee dell'Orto del Cibo a Regola d'Arte.

*"Il Manifesto IVSI – la carta dei nostri valori, vuole rappresentare un punto di svolta per il comparto, afferma **Francesco Pizzagalli, Presidente dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani**. Al centro del Manifesto non c'è il prodotto, ma i valori, che devono ispirare il lavoro delle aziende. Si tratta di un nuovo modello di pensare ed essere impresa, per vivere meglio il futuro. Non a caso uno dei nostri valori è proprio l'Orientamento al futuro. I produttori di salumi aderenti al Manifesto sono tra coloro che mostrano un'attenzione particolare ai cambiamenti della società e ascoltano le esigenze e i suggerimenti dei consumatori, per capire i bisogni e dare risposte concrete e opportune".*

Sono già 15 le aziende che hanno sottoscritto il Manifesto (elenco sempre aggiornato su www.salumi-italiani.it), ma le domande di adesione continuano di arrivare, da quando lo scorso 1° marzo è stata data alle aziende la possibilità di aderire alla Carta comune ideata da IVSI. La sottoscrizione è volontaria e autonoma, ma non priva di meccanismi di controllo: l'adesione avviene a seguito di una procedura semplice, ma molto precisa, che verifica il rispetto dei sette

valori IVSI anche grazie ad un Organismo apposito, esterno al mondo aziendale.

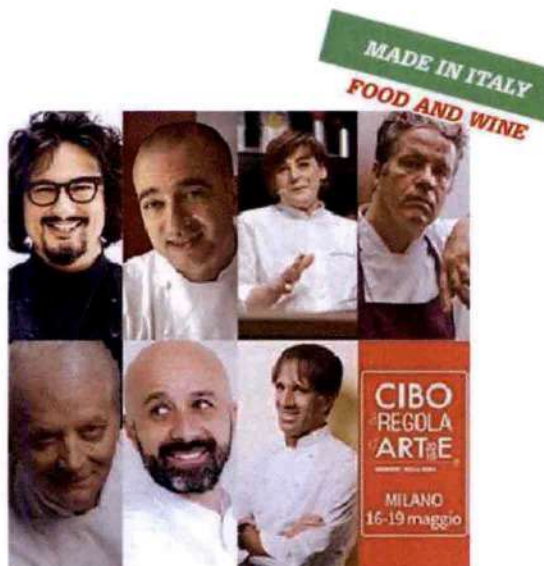
Oltre ai talk e a Cibo a Regola d'Arte, l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è stato presente anche con uno spazio **SalumiAmo®**. I foodies presenti al festival hanno avuto modo di ricevere informazioni sui salumi italiani, frutto della grande sapienza produttiva del nostro Paese e importante fetta dell'economia del settore alimentare.

Tale iniziativa rientra nella campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere", cofinanziata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.



Luca Govoni. Docente di Storia della cucina e gastronomia ad ALMA

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 È 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, ci sono 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.

EXPORT SINGAPORE: APERTO IL MERCATO AI PRODOTTI A BASE DI CARNE BOVINA



Milano. Si aprono le porte di Singapore per la bresaola italiana. È finalmente giunta a conclusione la lunga trattativa del Ministero della Salute italiano con la Singapore Food Agency (SFA) per l'esportazione di prodotti a base di carne bovina e di carni bovine dall'Italia verso la città-stato dell'Estremo oriente. La bresaola si aggiunge al prosciutto crudo, alla mortadella e al prosciutto cotto che le aziende italiane esportano a Singapore già da molti anni e che sono molto apprezzati dai singaporiani: nel 2018 le nostre esportazioni di salumi hanno registrato una crescita del 6,7% in peso e del 3,9% in valore, raggiungendo quasi i 2 milioni di €.

*Singapore è una delle città più cosmopolite del mondo e rappresenta un importante hub per il mercato asiatico - ha



affermato il Presidente di ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, Nicola Levoni; la decisione della SFA di autorizzare l'importazione di bresaola italiana è un ottimo risultato ma per noi un punto di partenza: dobbiamo ora proseguire nelle trattative per ottenere l'apertura del mercato di Singapore a tutta la gamma dei salumi italiani, inclusi quelli a breve stagionatura come i salami, le coppe e le pancette." A pochi mesi dall'avvio delle esportazioni di bresaola italiana in Giappone, l'accordo raggiunto con le Autorità di Singapore fa ben sperare sulla possibilità che le trattative che il Ministero della Salute sta conducendo con molti Paesi terzi possano portare alla fine del lungo embargo a cui sono stati sottoposti i prodotti bovini dopo la crisi BSE. ■

La salute vien mangiando: a Roma la 1^a edizione della Wellness Cup

Si è svolta il 13 giugno scorso, a Roma, nei campi del Tennis Club Parioli, la prima edizione della *Wellness Cup*, torneo di tennis organizzato dall'*Istituto Valorizzazione Salumi Italiani* (IVSI) che ha visto sfidarsi sulla terra rossa attori, attrici, giornalisti, conduttori, medici e nutrizionisti, incoraggiati da un giudice d'eccezione, ADRIANO PANATTA, simbolo indiscusso del tennis italiano e mondiale. Tutti uniti per veicolare un importante messaggio, che promuove l'attività fisica come elemento essenziale per lo sviluppo e il benessere psico-fisico, purché sia associata a una dieta equilibrata. Mangiare bene e in maniera completa e variegata è la strategia vincente per far funzionare al meglio il nostro organismo. La carenza di nutrienti specifici — e la loro somministrazione nel momento errato — può favorire lo sviluppo di crampi, strappi, infiammazioni, riduzione di massa muscolare e di resistenza. Concetti certamente noti agli sportivi della *Wellness Cup* che, fra un dritto e un rovescio, hanno raccontato le proprie abitudini e preferenze alimentari, sottolineando all'unisono la necessità dei carboidrati per reagire e delle proteine per ricostruire. I carboidrati costituiscono una fonte di energia da spendere durante la prestazione, mentre le proteine sono i mattoni dei nostri muscoli. Un allenamento intenso causa il deterioramento di milioni di cellule che, per essere rigenerate, necessitano degli amminoacidi essenziali che si trovano nelle proteine di origine animale e i salumi, consumati nei quantitativi suggeriti dagli esperti e abbinati a verdure e pane integrale, saranno degli ottimi alleati se si vuole impugnare una racchetta o praticare qualsiasi altro sport. L'iniziativa *Wellness Cup* rientra nella campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere" (in foto, lo storico inviato del TG satirico "Striscia la notizia" Jimmy Ghione, tra i partecipanti alla *Wellness Cup*).



Al via la campagna "Enjoy the authentic joy"

Ha preso il via a giugno la nuova campagna promo-informativa "Enjoy the authentic Joy" che mette al centro la valorizzazione di quattro grandi protagonisti della salumeria italiana tutelata: Mortadella Bologna IGP, Salamini alla Cacciatora Dop, Zampone e Cotechino Modena IGP. Il progetto, cofinanziato dall'Unione Europea, è reso possibile dall'aggregazione dei rispettivi 3 Consorzi di tutela dei salumi italiani: *Consorzio Mortadella Bologna*, *Consorzio Cacciatore Italiano*, *Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP*. Tra i principali obiettivi della campagna c'è la promozione della cultura enogastronomica italiana in Belgio, sfruttando l'affinità culturale che i consumatori belgi hanno verso i nostri prodotti di salumeria Dop e IGP, oltre a quello di offrire maggiori garanzie ai consumatori e favorire il sistema produttivo e l'economia del territorio. L'Italia è uno dei principali Paesi esportatori di salumi in Belgio, peraltro in costante crescita, dove nel 2018 ha conseguito un incremento del 7,2% del volume esportato. Attraverso questa campagna c'è l'intento di far riconoscere i prodotti originali e tutelati contraddistinguendoli dalla concorrenza sleale dei prodotti falsi e contraffatti con etichetta "Italian Sounding". Il programma si svolge nel triennio 2019/2021 e prevede un' articolata serie di eventi e iniziative quali *advertising*, attività di relazioni pubbliche, eventi per la stampa, sito web dedicato trilingue (italiano, francese e fiammingo) e Instagram, partecipazione a fiere BtoB e attività rivolte alla GDO e ai professionisti dell'Ho.RE.CA.

>> Link: www.enjoytheauthenticjoy.eu
www.facebook.com/pg/EnjoyTheAuthenticJoy

Assapora GLI
AUTENTICI SALUMI
Europei

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP Mortadella Bologna IGP Zampone e Cotechino Modena IGP

QUALITÀ CERTIFICATA E GARANTITA
NEL CUORE DELLA TRADIZIONE

ENJOY IT'S FROM EUROPE

CAMPAGNA FINANZIATA CON CAUTO DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

Home > Rubriche > Viaggi e Sapori > Gusto, sport e salute. SalumiAmo alla Longevity Run di Madonna di Campiglio

Rubriche Viaggi e Sapori

Gusto, sport e salute. SalumiAmo alla Longevity Run di Madonna di Campiglio

di Agricultura.it - MILANO 1 Agosto 2019

Condividi



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) sarà presente sabato 3 agosto a Madonna di Campiglio in occasione della Longevity Run 2019, manifestazione non competitiva organizzata dal 2018 a Roma e in altre città italiane con il sostegno del Policlinico Gemelli e dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

L'idea alla base della manifestazione sportiva è quella di dedicare un'intera giornata alla prevenzione, promuovendo lo sport e la corsa. A Madonna di Campiglio, come già accaduto a Roma, Milano, Piacenza, i medici del Policlinico Gemelli saranno attivi all'interno di un "villaggio della salute" e forniranno per chiunque una serie di check-up sui principali fattori di rischio cardio-



CERCA SU AGRICULTURA.IT

Cerca

ULTIME NOTIZIE



Cimice asiatica, situazione già drammatica al Nord...
DAI CAMPI 1 Agosto 2019



Gusto, sport e salute. SalumiAmo alla Longevity...
VIAGGI E SAPORI 1 Agosto 2019



Agea. L'intesa raggiunta recepisce le posizioni di...
DAI CAMPI 1 Agosto 2019



Musica e gusto. Ravello Festival, Mozzarella di...
VIAGGI E SAPORI 1 Agosto 2019



Chiusura a impatto zero. Vino, con il...
VINO 1 Agosto 2019

vascolare: misureranno colesterolo, glicemia, pressione arteriosa, faranno valutazioni antropometriche per il calcolo della massa muscolare, altre sullo stile di vita, l'alimentazione, il sonno, con la finalità di sensibilizzare la popolazione alla prevenzione.



La longevità è certamente un dono di natura ma anche un trofeo da conquistare passo dopo passo e, in questo senso, uno stile di vita salutare e un bagaglio di corrette nozioni mediche possono certamente contribuire a raggiungere il traguardo con successo.

L'IVSI durante la giornata, nello spazio targato SalumiAmo, offrirà delle degustazioni con salumi di qualità in diversi momenti della giornata per dare vigore e nuova energia non solo a tutti i partecipanti alla corsa, ma anche a tutti coloro che vorranno approfondire le proprie conoscenze su questi grandi prodotti della tradizione italiana. Verrà infatti distribuito anche del materiale informativo sui salumi italiani realizzato nell'ambito della campagna Salumi e Carne suina, energia che è un piacere, promossa dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.

“Anche se il segreto della longevità non è stato ancora svelato, la carne di maiale e i salumi, insieme a molti alimenti semplici e ad uno stile di vita attivo sono sicuramente un'ottima base di partenza per una lunga vita in salute. I salumi sono fonti importanti di nutrienti di ottima qualità, e tra l'altro grazie alla stagionatura, sono anche molto digeribili” dichiara il **Presidente di IVSI**, Francesco Pizzagalli.

Il consumatore, oggi molto più di ieri, si muove e si orienta con cognizione in questi campi: salute, benessere, sostenibilità e sport sono ormai parole chiave delle sue giornate e il binomio attività atletica e dieta equilibrata è un faro da seguire, nonostante i ritmi quotidiani frenetici e le agende costellate di appuntamenti.

La Longevity Run sarà un'occasione anche per lottare contro alcuni luoghi comuni - uno su tutti quello che il consumo di carne suina correla con l'aumento dei fattori di rischio cardiovascolare - e approfondire profili nutrizionali, composizioni, filiere e materie prime della salumeria italiana.

I salumi proprio per il loro contenuto proteico che varia dal 15% a oltre il 30% nei prodotti più stagionati, come i prosciutti crudi, sono grandi alleati in età avanzata, per le persone dai 50 anni in avanti che patiscono la perdita fisiologica di massa e forza muscolari (sarcopenia), un disturbo legato all'invecchiamento ma possibile da arginare e prevenire con esercizio fisico costante e alimentazione ricca di proteine, comprese quelle di origine animale.

“È un **circolo virtuoso**: chi pratica sport è spesso attento alla dieta e quindi registra un buon tasso di colesterolo, pressione e salute in generale, dice il **professor Francesco Landi, primario di Riabilitazione Geriatrica al Policlinico Gemelli di Roma**. Per quanto riguarda la **preparazione atletica**, anche quella di sportivi amatoriali, va considerato che, se prima dello sport sono da preferire i carboidrati, poi riutilizzati durante la gara”, spiega il Landi, “dopo una corsa o una

partita di pallone è importante invece l'apporto proteico. Ideale dunque nel post allenamento un panino al prosciutto, capace di creare il giusto equilibrio nutrizionale ed energetico, restando sempre nelle porzioni raccomandate, ovvero 50 grammi due volte alla settimana, quantità aumentabili nel caso in cui l'individuo faccia spesso attività fisica".

LONGEVITY RUN - Sabato 3 agosto - Dalle ore 10.00 alle 18.00 - Piazza Sissi

www.longevityrun.it

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, Taiwan, Giappone ed Hong Kong, attraverso il complesso delle azioni di contrasto alle pratiche commerciali scorrette".

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 ci sono 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, quali le produzioni DOP e IGP.



TAGS Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ivsi salumiamo



Articolo precedente

Agea. L'intesa raggiunta recepisce le posizioni di Confagricoltura, Cia e Copagri

Articolo successivo

Cimice asiatica, situazione già drammatica al Nord. Cia, è allarme per l'agricoltura: danni fino al 100% sulla frutta



Agricoltura.it

<http://www.agricultura.it>

Le news dal mondo dell'agricoltura, informazioni dal produttore al consumatore...e poi, normative, curiosità, appuntamenti enogastronomici e itinerari all'aria aperta.



Non riceve alcun finanziamento pubblico
 Direttore responsabile:
 CLARA MOSCHINI



[Home](#)
[Notizie](#)
[Video](#)
[Abbonamenti](#)
[Contattaci](#)


Home ► Salumi e carni

La Longevity Run arriva a Madonna di Campiglio

Presente anche l'IVSI all'evento che riunisce gusto, sport e salute



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) sarà presente domani a Madonna di Campiglio in occasione della Longevity Run 2019, manifestazione non competitiva organizzata dal 2018 a Roma e in altre città italiane con il sostegno del Policlinico Gemelli e dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

L'idea alla base della manifestazione sportiva è quella di dedicare un'intera giornata alla prevenzione, promuovendo lo sport e la corsa. A Madonna di Campiglio, come già accaduto a Roma, Milano, Piacenza, i medici del Policlinico Gemelli saranno attivi all'interno di un "villaggio della salute" e forniranno per chiunque una serie di check-up sui principali fattori di rischio

cardio-vascolare: misureranno colesterolo, glicemia, pressione arteriosa, faranno valutazioni antropometriche per il calcolo della massa muscolare, oltre sullo stile di vita, l'alimentazione, il sonno, con la finalità di sensibilizzare la popolazione alla prevenzione.

L'Ivsi durante la giornata, nello spazio targato SalumiAmo, offrirà delle degustazioni con salumi di qualità in diversi momenti della giornata per dare vigore e nuova energia non solo a tutti i partecipanti alla corsa, ma anche a tutti coloro che vorranno approfondire le proprie conoscenze su questi grandi prodotti della tradizione italiana. Verrà infatti distribuito anche del materiale informativo sui salumi italiani realizzato nell'ambito della campagna Salumi e Carne suina, energia che è un piacere, promossa dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.

"Anche se il segreto della longevità non è stato ancora svelato, la carne di maiale e i salumi, insieme a molti alimenti semplici e ad uno stile di vita attivo sono sicuramente un'ottima base di partenza per una lunga vita in salute. I salumi sono fonti importanti di nutrienti di ottima qualità, e tra l'altro grazie alla stagionatura, sono anche molto digeribili", dichiara il Presidente di IVSI, **Francesco Pizzagalli**.

La Longevity Run sarà un'occasione anche diffondere informazioni corrette sui salumi e approfondire profili nutrizionali, composizioni, filiere e materie prime della salumeria italiana.

I salumi proprio per il loro contenuto proteico che varia dal 15% a oltre il 30% nei prodotti più stagionati, come i prosciutti crudi, sono grandi alleati in età avanzata, per le persone dai 50 anni in avanti che patiscono la perdita fisiologica di massa e forza muscolari (sarcopenia), un disturbo legato all'invecchiamento ma possibile da arginare e prevenire con esercizio fisico costante e alimentazione ricca di proteine, comprese quelle di origine animale.

"È un circolo virtuoso: chi pratica sport è spesso attento alla dieta e quindi registra un buon tasso di colesterolo, pressione e salute in generale, dice il professor **Francesco Landi**, primario di Riabilitazione Geriatrica al Policlinico Gemelli di Roma. Per quanto riguarda la preparazione atletica, anche quella di sportivi amatoriali, va considerato che, se prima dello sport sono da preferire i carboidrati, poi riutilizzati durante la gara", spiega il Landi, "dopo una corsa o una partita di pallone è importante invece l'apporto proteico. Ideale dunque nel post allenamento un panino al prosciutto, capace di creare il giusto equilibrio nutrizionale ed energetico, restando sempre nelle porzioni raccomandate, ovvero 50 grammi due volte alla settimana, quantità aumentabili nel caso in cui l'individuo faccia spesso attività fisica".

agu - 8594

Milano, MI, Italia, 02/08/2019 14:26

© EFA News - European Food Agency Srl

065467



News



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani partecipa alla Longevity Run



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) sarà presente sabato 3 agosto a Madonna di Campiglio in occasione della Longevity Run 2019, manifestazione non competitiva organizzata dal 2018 a Roma e in altre città italiane con il sostegno del Policlinico Gemelli e dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

L'idea alla base della manifestazione sportiva è quella di dedicare un'intera giornata alla prevenzione, promuovendo lo sport e la corsa. A Madonna di Campiglio, come già accaduto a Roma, Milano, Piacenza, i medici del Policlinico Gemelli saranno attivi all'interno di un "villaggio della salute" e forniranno per chiunque una serie di check-up sui principali fattori di rischio cardio-vascolare: misureranno colesterolo, glicemia, pressione arteriosa, faranno valutazioni antropometriche per il calcolo della massa muscolare, oltre sullo stile di vita, l'alimentazione, il sonno, con la finalità di sensibilizzare la popolazione alla prevenzione.

L'IVSI durante la giornata, nello spazio targato SalumiAmo, offrirà delle degustazioni con salumi di qualità in diversi momenti della giornata per dare vigore e nuova energia non solo a tutti i partecipanti alla corsa, ma anche a tutti coloro che vorranno approfondire le proprie conoscenze su questi prodotti della tradizione italiana. Verrà distribuito anche del materiale informativo sui salumi italiani realizzato nell'ambito della campagna "Salumi e Carne suina, energia che è un piacere", promossa dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.

03 Agosto 2019



SPOT NEWS

Energizer® introduce un nuovo look pieno di energia sul packaging, in-store e in advertising



L'iconico personaggio Mr. Energizer™ è protagonista in un nuovo packaging studiato per aiutare i consumatori a scegliere tra le diverse opzioni di prodotto.

[Leggi Tutto >](#)

MADONNA DI CAMPIGLIO

Buona partecipazione alla Longevity Run che si è svolta sabato

Il movimento che fa bene alla salute

MADONNA DI CAMPIGLIO – Lo hanno sottolineato i medici del Policlinico Gemelli di Roma, ideatori della Longevity Run che si è svolta sabato per la prima volta a Madonna di Campiglio, lo hanno evidenziato gli specialisti in prevenzione dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento e lo ha detto anche il campione di mezzofondo Yeman Crippa che ha fatto l'apripista della corsa: il movimento e lo sport fanno bene alla salute.

I partecipanti alla corsa, per alcuni una passeggiata, per altri quasi una competizione, sono stati 200; oltre 300, invece, coloro che hanno prenotato ed effettuato una visita medica con la verifica dei principali parametri di salute cardiovascolare – valutazione stile di vita, indice di massa corporea, pressione arteriosa, colesterolo, glicemia, forza muscolare e spirometria – per un totale di 1.800 prestazioni sanitarie eseguite.

La sintesi della manifestazione, che ha animato il primo weekend d'agosto a Madonna di Campiglio, è stata ben tracciata dal professor Francesco Landi: «La cornice delle montagne di Campiglio con il Parco Naturale Adamello Brenta - ha affermato il docente dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e Direttore dell'Unità di Riabilitazione e Medicina Fisica del Policlinico Universitario Gemelli - si sposa perfettamente con l'iniziativa



che abbiamo ideato per promuovere la prevenzione e stili di vita sani. La «Longevity Run» è un modo per capire che possiamo fare, tutti quanti e sempre, ciò che ci fa bene». In altre parole, uno stile di vita improntato al benessere è alla portata di tutti e può diventare un'abitudine quotidiana.

«Sono contento di aver partecipato - ha detto il campione di mezzofondo Yeman Crippa - e il mio invito è quello di muoversi e dedicarsi allo sport e alle camminate. In un ambiente come quello che c'è a Madonna di Campiglio è davvero un peccato stare fermi».

La corsa di sabato ha rispettato le aspettative, unendo sport e salute ai piedi delle Dolomiti di

Brenta. Dopo Roma e Piacenza, la «Longevity Run» ha effettuato la sua prima tappa alpina accompagnata da una «ricetta verde»: consigli e raccomandazioni per una vacanza che fa bene, tra le montagne del Parco Naturale Adamello Brenta.

Il progetto, che celebra la centralità dello movimento come elemento indispensabile per un benessere immediato e come forma di prevenzione per una longevità di successo, dopo gli apprezzamenti ricevuti, guarda già ad una possibile seconda edizione nel 2020 con l'auspicio di poter inserire l'iniziativa nel calendario ufficiale Fidal (Federazione Italiana di Atletica Leggera) accompagnandola a una marcia competitiva di 10

chilometri.

Prima e dopo la corsa, i partecipanti hanno potuto svolgere tantissime altre attività partecipando a sessioni di power yoga, pilates, stretching, ginnastica dolce e ginnastica sensoriale.

Hanno partecipato alla gara, tra gli altri, anche Marco Elefanti, direttore generale del Policlinico Gemelli, Tullio Serafini, presidente Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena, Michele Cereghini, sindaco di Pinzolo e Paola Mora, presidente del Coni Trentino.

La «Longevity Run» è un evento di sensibilizzazione per uno stile di vita sano e attivo organizzato da Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena con il sostegno di Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS e Università Cattolica del Sacro Cuore che ne sono gli ideatori. La Longevity Run, infine, si sposa perfettamente con il programma estivo di Madonna di Campiglio Pinzolo e Val Rendena dedicato proprio a sport e benessere: dagli appuntamenti del Dolomiti Natural Wellness organizzati con Trentino Eventi alle attività fitness del programma Vacanze in salute, dai trekking musicali dei «Suoni delle Dolomiti-Campiglio Special Week» fino al turismo avventura con proposte di vacanza attiva dedicate alle donne.



Yeman Crippa tra i ragazzi all'inizio della Longevity Run promossa dal Policlinico Gemelli con l'obiettivo di fare movimento alle persone non più giovanissime



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ESTATE E SALUMI: 4 CONSIGLI PER GUSTARLI AL MEGLIO

Lo chef Federico Quaglia, in collaborazione con lo storico Salumificio Citterio, ci svela quattro semplici consigli per poter gustare al meglio i salumi anche durante i mesi più caldi dell'anno. Non richiedono alcun tipo di cottura, sono pratici e veloci da portare in tavola, sono ricchi di nutrienti e si possono combinare perfettamente con svariati alimenti: i salumi si rivelano perciò una proposta ideale nelle torride giornate estive. «Creare nuovi piatti, seguendo il naturale cambio delle stagioni, è molto più semplice di quello che sembra - commenta Federico - perché esistono legami che fanno da filo conduttore tra differenti ingredienti. Ad esempio, il colore dipende da principi e caratteristiche organolettiche precise che influenzano anche il sapore. Di conseguenza, può capitare che verdure o frutti con lo stesso colore presentino similitudini anche nel gusto. Invece di servire il solito prosciutto e melone, si può allora pensare di proporre il salume con la papaya, il mango, le pesche oppure le albicocche».

Federico Quaglia, che da tempo lavora con Citterio, è laureato in architettura. Si è avvicinato al mondo della ristorazione dapprima iscrivendosi a un corso di sommelier per poi intraprendere, in seguito, un'importante esperienza presso la Locanda S. Lorenzo e, sotto la guida dello chef stellato Renzo dal Farra, iniziare il suo percorso come cuoco. Grazie alla conoscenza maturata nel corso degli anni, Federico ci propone delle linee guida per rendere i nostri piatti a base di salumi esteticamente belli ma, soprattutto, gustosi e innovativi.

I 4 "mai più senza" di Federico Quaglia**1. Salse leggere dal tocco dolce**

Per diminuire la sapidità dei salumi un ottimo condimento è rappresentato da alcune salse leggere come la vinaigrette e la citronette insaporite da un cucchiaino di miele. Questo permette di "addolcire" il piatto senza eliminare del tutto il sale, che nel periodo estivo aiuta a reintegrare i liquidi persi.

2. Semi e frutta secca: combo vincente

Abbinare ai salumi semi e frutta secca aggiunge non solo sapore e croccantezza al nostro piatto ma anche importanti nutrienti. I semi infatti arricchiscono il cibo di proteine, acidi essenziali e fibre, mentre la frutta secca è ricca di vitamine, calcio e minerali.

3. Frutta e verdura colorata oltre le solite accoppiate

L'estate è la stagione più ricca di frutta e verdura che si abbinano in un gioco di sapori e colori ai salumi. Classiche accoppiate come prosciutto e melone si possono riproporre sperimentando abbinamenti nuovi.

4. Oltre i classici della cucina internazionale: l'Italia

Alcuni piatti stranieri, come la Caesar salad e il kebab, sono diventati dei classici anche nel nostro Paese perché il loro gusto è stato perfezionato e accettato dal palato comune. L'estate può esser un buon momento per rivisitarli utilizzando i salumi tipici della tradizione nostrana.

>> Link: www.citterio.com

Altre notizie**La salute vien mangiando: a Roma la 1a edizione della Wellness Cup**

Si è svolta il 13 giugno scorso, a Roma, nei campi del Tennis Club Parioli, la prima edizione della Wellness Cup, torneo di tennis organizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) che ha visto sfidarsi sulla terra rossa attori, attrici, giornalisti, conduttori, medici e nutrizionisti, incoraggiati da un giudice d'eccezione, Adriano Panatta, simbolo indiscusso del tennis italiano e mondiale. Tutti uniti per veicolare un importante messaggio, che promuove l'attività fisica come elemento essenziale per lo sviluppo e il benessere psico-fisico, purché sia associata a una dieta equilibrata. Mangiare bene e in

maniera completa e variegata è la strategia vincente per far funzionare al meglio il nostro organismo. La carenza di nutrienti specifici - e la loro somministrazione nel momento errato - può favorire lo sviluppo di crampi, strappi, infiammazioni, riduzione di massa muscolare e di resistenza. Concetti certamente noti agli sportivi della Wellness Cup che, fra un dritto e un rovescio, hanno raccontato le proprie abitudini e preferenze alimentari, sottolineando all'unisono la necessità dei carboidrati per reagire e delle proteine per ricostruire. I carboidrati costituiscono una fonte di energia da spendere durante la prestazione, mentre le proteine sono i mattoni dei nostri muscoli. Un allenamento intenso causa il deterioramento di milioni di cellule che, per essere rigenerate, necessitano degli amminoacidi essenziali che si trovano nelle proteine di origine animale e i salumi, consumati nei quantitativi suggeriti dagli esperti e abbinati a verdure e pane integrale, saranno degli ottimi alleati se si vuole impugnare una racchetta o praticare qualsiasi altro sport. L'iniziativa Wellness Cup rientra nella campagna "Salumi e carne suina: energia che è un piacere".

Al via la campagna "Enjoy the authentic joy"

Ha preso il via a giugno la nuova campagna promo-informativa "Enjoy the authentic Joy" che mette al centro la valorizzazione di quattro grandi protagonisti della salumeria italiana tutelata: Mortadella Bologna Igp, Salamini alla Cacciatora Dop, Zampone e Cotechino Modena Igp. Il progetto, cofinanziato dall'Unione Europea, è reso possibile dall'aggregazione dei rispettivi 3 Consorzi di tutela dei salumi italiani: Consorzio Mortadella Bologna, Consorzio Cacciatore Italiano, Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp. Tra i principali obiettivi della campagna c'è la promozione della cultura enogastronomica italiana in Belgio, sfruttando l'affinità culturale che i consumatori belgi hanno verso i nostri prodotti di salumeria Dop e Igp, oltre a quello di offrire maggiori garanzie ai consumatori e favorire il sistema produttivo e l'economia del territorio. L'Italia è uno dei principali Paesi esportatori di salumi in Belgio, peraltro in costante crescita, dove nel 2018 ha conseguito un incremento del 7,2% del volume esportato. Attraverso questa campagna c'è l'intento di far riconoscere i prodotti originali e tutelati contraddistinguendoli dalla concorrenza sleale dei prodotti falsi e contraffatti con etichetta "Italian Sounding". Il programma si svolge nel triennio 2019/2021 e prevede un'articolata serie di eventi e iniziative quali advertising, attività di relazioni pubbliche, eventi per la stampa, sito web dedicato trilingue (italiano, francese e fiammingo) e Instagram, partecipazione a fiere BtoB e attività rivolte alla GDO e ai professionisti dell'Ho.re.ca.

www.enjoytheauthenticjoy.eu

www.facebook.com/pg/EnjoyTheAuthenticJoy

Didascalia: uno dei piatti ideati per Citterio dallo chef Federico Quaglia - insalata estiva di prosciutto con crudo con cavolo viola, pesca noce gialla, cetriolo e pomodori verdi camone da condire con una vinaigrette a base di olio evo, aceto balsamico bianco, miele e succo di ananas. Si tratta di un'insalata estiva da servire fredda, che combina elementi agrodolci con note fruttate.

[ESTATE E SALUMI: 4 CONSIGLI PER GUSTARLI AL MEGLIO]



gravidanza neonati all'asilo la scuola novità blog quiz iscrizione

Saperne di più

approfondire insieme al Pediatra

I dati nutrizionali rivalutano i salumi

Dati 2011 (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) registrano un notevole miglioramento nutrizionale della carne suina.



Le analisi effettuate nel 2011 dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN, un istituto pubblico di ricerca alimentare, alle dipendenze del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, oggi rinominato CREA), sulla composizione nutrizionale dei salumi affermano che negli ultimi decenni si è verificato un notevole miglioramento nutrizionale.

Meno grassi

Rispetto al 1993 (anno della precedente valutazione nutrizionale) i salumi presentano una notevole riduzione del contenuto lipidico grazie alle moderne tecniche di allevamento degli animali che prevedono una dieta vegetariana, equilibrata e ricca di vitamine. Tutto ciò ha portato ad una ottimizzazione della qualità compositiva, soprattutto per quanto riguarda i prodotti insaccati cotti.

In questi salumi il contenuto di acidi grassi saturi si è ridotto in modo massiccio: il prosciutto cotto in meno di 20 anni ha quasi dimezzato il suo contenuto in grassi, ma anche cotechino e zampone, bresaola, prosciutto crudo, mortadella e speck hanno registrato una diminuzione netta del contenuto lipidico, in alcuni casi fino a poco meno del 40%. Si è inoltre verificato un aumento della percentuale dei grassi insaturi che sono passati dal 30% ad oltre il 60% dei grassi totali. Oltre alla riduzione dei grassi saturi va segnalato una riduzione del colesterolo, soprattutto in alcuni salumi quali prosciutto cotto, pancetta e cotechino.

Meno sale

Anche la quantità di sale nei salumi si è sensibilmente abbassata negli ultimi 20 anni. Come noto il sale è indispensabile nella produzione dei salumi, in quanto sottrae acqua alla carne, evitando così la diffusione di microrganismi che potrebbero risultare dannosi. Oggi, grazie al miglioramento della qualità delle carni, all'evoluzione dei sistemi di produzione, alle migliorate condizioni igieniche sia negli allevamenti che nei salumifici, al controllo dei sistemi di asciugatura e stagionatura e alla maggiore attenzione alla quantità e alla qualità delle spezie utilizzate, si è arrivati ad una notevole riduzione del suo impiego. Dalla analisi emerge che il contenuto di sale nei salumi si è ridotto dal 4% fino ad oltre il 45% a seconda del tipo di salume. Ad esempio, nel prosciutto San Daniele è calato del 36% e nel cotechino del 27%. In ogni caso, considerando le porzioni e le quantità effettivamente consumate settimanalmente, si può affermare, a maggior ragione oggi rispetto al passato, che i salumi non costituiscono più la maggior fonte di sale nell'alimentazione, rappresentata, invece, da altri prodotti alimentari consumati quotidianamente e in maggior misura (come i derivati dei cereali quali pane, brioches, crackers, merendine e biscotti).

Meno nitrati

I nitrati sono additivi che un tempo erano molto impiegati come conservanti, quando non erano disponibili i metodi di refrigerazione artificiale diffusi oggi e gli ambienti di lavorazione non erano sottoposti ai rigorosi controlli attuali. In virtù dell'uso del frigorifero e alle moderne conoscenze microbiologiche, oltre al rispetto delle regole igieniche e allo

Loading

gravidanza
neonato
famiglia
salute
psicologia
alimentazione
viaggi

home
info
magazine
SIPPS
newsletter
novità
blog

Zoom caratteri A | A | A



Iniziativa realizzata con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, alimentari, forestali e del Turismo

sfruttamento delle proprietà batteriostatiche di spezie ed erbe aromatiche quali aglio, pepe e peperoncino, è al giorno d'oggi possibile produrre salumi sempre sicuri, come in passato, dal punto di vista sanitario, ma con migliori proprietà organolettiche e pochi conservanti. Se vediamo il contenuto dei nitrati nei salumi italiani possiamo notare che negli ultimi 20 anni il loro contenuto si è ridotto in percentuali che vanno dal 96% del cotecchino al 73% della mortadella.

Più vitamine

Le analisi eseguite evidenziano nei salumi un importante contenuto in vitamine del gruppo B, in particolare la B1, B2 e B3, presenti in modo significativo tanto da superare, con una sola porzione, talvolta il 30% della razione giornaliera raccomandata per un adulto come accade per la tiamina (detta anche vitamina B1) nei prosciutti cotti e crudi. Significativa è anche la presenza di vitamina B6 o piridossina e della vitamina B12. Quest'ultima è presente in quantità rilevanti in molti salumi e, addirittura, la bresaola ne fornisce una quantità per porzione capace di coprire il 15% dei fabbisogni della popolazione adulta. Da ricordare infine la presenza di buone quantità di vitamina E, un antiossidante naturale che contribuisce al mantenimento dell'integrità cellulare.

Più sali minerali

La carne suina e i relativi prodotti di lavorazione presentano un buon contenuto di alcuni sali minerali che sono peraltro presenti in una forma altamente biodisponibile, per merito dell'affinità dei substrati animali con quelli umani.

Va inoltre considerato che, durante i processi di cottura della carne, alcuni dei preziosi sali minerali possono andare dispersi. I salumi, invece (anche quelli cotti, poiché la cottura avviene con metodi "dolci") tendenzialmente preservano intatta la quota di tali elementi. Già dalle analisi condotte nel 1993 sul contenuto minerale dei salumi risultava la presenza, talvolta significativa, di ferro, zinco e potassio, peraltro in una forma maggiormente biodisponibile rispetto a quella contenuta negli alimenti di origine vegetale. Anche altri minerali quali magnesio, rame, fosforo e selenio sono presenti in quantità significative.

Più proteine

Le carni suine in commercio oggi hanno un muscolo molto più magro rispetto al passato e un contenuto di proteine con un'elevata qualità biologica: esse contengono, infatti, in quantità appropriate, tutti gli aminoacidi essenziali. Ciò ha come risultato che con il minimo quantitativo assunto è possibile soddisfare le esigenze proteiche dell'organismo.

Le proteine dei salumi, inoltre, sono caratterizzate da una rapida digeribilità, in quanto durante i processi di maturazione gli enzimi e la flora microbica caratterizzante hanno già operato una sorta di pre-digestione, frammentando le lunghe catene proteiche. I Salumi Italiani sono, all'interno della nostra alimentazione, una delle più importanti fonti proteiche. A titolo di esempio, una porzione di prosciutto crudo magro fornisce circa 15 grammi di proteine, contro i 10 grammi forniti da 50 g di carne di vitello.

Fonte:

Booklet "Salumi Italiani: Nuovi Valori, Nuovo Valore" www.salumi-italiani.it/area-salute-benessere/it/pagina/approfondimenti/area-download.php

<http://www.salumi-italiani.it/area-salute-benessere/it/pagina/Dati-INRAN-nuovi-valori-per-i-salumi/La-bonta-di-sempr-sempr-piu-leggera.php#grassi>

<http://www.salumi-italiani.it/area-salute-benessere/it/pagina/Dati-INRAN-nuovi-valori-per-i-salumi/La-bonta-di-sempr-sempr-piu-leggera.php#sale>



ICP srl - CF/P.IVA 01894450988

[Condizioni d'uso](#)

[Privacy Policy](#)

[Pubblicità](#)



[Lavora con noi](#)

[Le newsletter](#)

[Novità](#)



TREND CARNI &
SALUMISalumi italiani nel mondo
con arte, cultura e sport

I prodotti di salumeria italiani a denominazione di origine rappresentano nel mondo vero e proprio strumento di supporto di tutto il made in Italy. Ma lo sono ancor di più quando diventano protagonisti all'interno di iniziative di vario genere e non solo di carattere strettamente gastronomico o fieristico: arte, cultura, sport sono solo alcuni degli ambiti in cui trovano una perfetta collocazione, confermando la spiccata identità e i loro contenuti qualitativi al top.

SalumiAmo alla Longevity Run di Madonna di Campiglio

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) è stato presente a Madonna di Campiglio in occasione della Longevity Run 2019, manifestazione non competitiva organizzata dal 2018 a Roma e in altre città italiane con il sostegno del Policlinico Gemelli e dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

L'idea alla base di questa manifestazione sportiva è quella di dedicare un'intera giornata alla prevenzione, promuovendo lo sport e la corsa. A Madonna di Campiglio, come già accaduto a Roma, Milano, Piacenza, i medici del Policlinico Gemelli sono stati attivi all'interno di un "villaggio della salute" ed hanno fornito una serie di check-up sui principali fattori di rischio cardio-vascolare: hanno misurato colesterolo, glicemia, pressione arteriosa, fatto valutazioni antropometriche per il calcolo della massa muscolare, oltre sullo stile di vita, l'alimentazione, il sonno, con la finalità di sensibilizzare la popolazione alla prevenzione.

La longevità è certamente un dono di natura ma anche un trofeo da conquistare passo dopo passo e, in questo senso, uno stile di vita salutare e un bagaglio di corrette nozioni mediche possono certamente contribuire a raggiungere il traguardo con successo.

L'IVSI durante la giornata, nello spazio targato SalumiAmo, ha offerto delle degustazioni con salumi di qualità in diversi momenti della giornata per dare vigore e nuova energia non solo a tutti i partecipanti alla corsa, ma anche a tutti coloro che hanno voluto approfondire le proprie conoscenze su questi grandi prodotti della tradizione italiana. È stato distribuito anche del materiale informativo sui salumi italiani realizzato nell'ambito della campagna Salumi e Carne suina, energia che è un piacere, promossa dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.

"Anche se il segreto della longevità non è stato ancora svelato, la carne di maiale e i salumi, insieme a molti alimenti semplici e ad uno stile di vita attivo sono sicuramente un'ottima base di partenza per una lunga vita in salute. I salumi sono fonti importanti di nutrienti di ottima qualità, e tra l'altro grazie alla stagionatura, sono anche molto digeribili - ha dichiarato il presidente di IVSI, Francesco Pizzagalli.

Il consumatore, oggi molto più di ieri, si muove e si orienta con cognizione in questi campi: salute, benessere, sostenibilità e sport sono ormai parole chiave delle sue giornate e il binomio attività atletica e dieta equilibrata è un faro da seguire, nonostante i ritmi quotidiani frenetici e le agende costellate di appuntamenti.

La Longevity Run è stata un'occasione anche per lottare contro alcuni luoghi comuni - uno su tutti quello che il consumo di carne suina correla con l'aumento dei fattori di rischio cardiovascolare - e approfondire profili nutrizionali, composizioni, filiere e materie prime della salumeria italiana.



I salumi proprio per il loro contenuto proteico che varia dal 15% a oltre il 30% nei prodotti più stagionati, come i prosciutti crudi, sono grandi alleati in età avanzata, per le persone dal 50 anni in avanti che patiscono la perdita fisiologica di massa e forza muscolari (sarcopenia), un disturbo legato all'invecchiamento ma possibile da arginare e prevenire con esercizio fisico costante e alimentazione ricca di proteine, comprese quelle di origine animale.

"È un circolo virtuoso: chi pratica sport è spesso attento alla dieta e quindi registra un buon tasso di colesterolo, pressione e salute in generale - ha detto il professor Francesco Landi, primario di Riabilitazione geriatrica al Policlinico Gemelli di Roma -. Per quanto riguarda la preparazione atletica, anche quella di sportivi amatoriali, va considerato che, se prima dello sport sono da preferire i carboidrati, poi riutilizzati durante la gara, dopo una corsa o una partita di pallone è importante invece l'apporto proteico. Ideale dunque nel post allenamento un panino al prosciutto, capace di creare il giusto equilibrio nutrizionale ed energetico, restando sempre nelle porzioni raccomandate, ovvero 50 grammi due volte alla settimana, quantità aumentabili nel caso in cui l'individuo faccia spesso attività fisica".



TREND CARNI &
SALUMI

Dalla finocchiona Igp al miele

La Finocchiona Igp è un'eccellenza esclusiva della regione Toscana dalle radici antiche che, grazie alla sua unicità e alla creazione nel 2015 del Consorzio di tutela della finocchiona Igp, del quale fanno parte al presente 42 aziende, sta aumentando in maniera esponenziale il numero di estimatori sia nel mercato italiano sia in quello internazionale. Nata nel Medioevo, il suo nome deriva dal gusto particolare dato dall'uso del finocchietto selvatico che la natura forniva in abbondanza nei campi e nelle colline toscane. Nei secoli la ricetta è rimasta pressoché immutata: prodotta con le migliori selezioni di carni suine di genealogia italiana, si è diffusa ben oltre i confini nazionali grazie allo sforzo quotidiano che le aziende fanno per mantenere il livello di eccellenza della regina degli insaccati.

La finocchiona deve le sue caratteristiche al legame con l'ambiente toscano, con la storia, e con il fattore umano, che ha interagito nei secoli determinando la metodologia di preparazione.

Il presidente del Consorzio, Alessandro Iacomoni racconta che gli ingredienti fondamentali sono il seme ed il fiore del finocchietto:

"Questa pianta aromatica nei tempi antichi cresceva spontaneamente selvatica quasi ovunque in Toscana, ed ancora oggi la si può trovare. Le aziende del Consorzio producono un milione e 438 mila chilogrammi (certificati nel 2018) e recentemente abbiamo assistito all'aumento della richiesta di prodotto biologico. Nel mio caso per il finocchietto biologico è nata la collaborazione con un'azienda agricola biologica locale che ha una coltivazione di circa 25 ettari di questa pianta."



"Un prodotto agroalimentare ad Identificazione Geografica Protetta ha uno stretto legame con il territorio ed il suo ecosistema, quindi occorre trovare un equilibrio con l'ambiente pensando al biologico come la via per preservare la natura e con essa la salute - aggiunge Giuseppe Genca, il coltivatore del finocchietto biologico -. I prodotti chimici usati nelle coltivazioni hanno già spezzato molti di questi equilibri: un elemento molto importante di questo sistema è l'ape, fondamentale per l'impollinazione e il mantenimento della biodiversità. Quando un apicoltore locale mi ha chiesto di ospitare una quarantina di arnie nel campo di finocchietto, è stato più che benvenuto. Questo inserimento darà non solo la possibilità di avere un miglior impollinamento delle piante di finocchietto, ma consentirà di tenere sotto controllo anche il territorio."

Il Presidente dell'Arpat (Associazione Regionale Produttori Apistici Toscani), Duccio Pradella, racconta di una situazione preoccupante non solo per la produzione del miele ma per la stessa vita delle api toscane che, a causa di una primavera terribile, hanno rischiato di morire di fame. "L'inserimento delle arnie nei campi di finocchietto, che fiorisce in estate, fornisce alle api una fonte in più di sostentamento. Grazie alla finocchiona Igp si avvia la produzione di un 'nuovo' miele monoflora, produzione non immediata ma che costituisce una novità benvenuta tra la già ampia selezione di mieli che la regione Toscana offre."

Parmacotto

Sviluppo nei mercati extraeuropei

Dal 23 al 25 giugno, Parmacotto ha preso parte per la prima volta alla grande fiera del Nord America, la Summer Fancy Food, che come ogni anno è stata ospitata nel prestigioso centro congressi Javits Center di New York.

La partecipazione a questa importante kermesse enogastronomica è parte del piano di sviluppo extraeuropeo dell'azienda iniziato lo scorso aprile con la strategica acquisizione del 70% di Cibo Italia, società che commercializza

prodotti italiani nel mercato US sia nella grande distribuzione che al dettaglio tradizionale.

"Abbiamo deciso di scommettere sul Nord America perché crediamo fortemente nell'altopotenziale commerciale per i nostri prodotti. Contrariamente a quanto si possa pensare, date le abitudini alimentari statunitensi, il



consumatore americano è assolutamente preparato ad apprezzare l'attenzione che mettiamo nella selezione degli ingredienti e nella preparazione dei nostri prodotti - ha spiegato Andrea Schivazappa, amministratore delegato Parmacotto."

Le eccellenze di Parmacotto sono state presentate agli oltre 23.000 visitatori e agli operatori del settore provenienti da più di 100 Paesi del Summer Fancy Food.

TREND CARNI & SALUMI

Tante iniziative legate al territorio

XXII Festival del prosciutto di Parma Dop

Agli inizi di settembre, a Langhirano, sulle colline parmensi, si è svolta la XXII edizione del Festival del prosciutto di Parma per scoprire la Dop e il territorio che le dà i natali. Durante i tre giorni si è parlato della Dop simbolo dell'eccellenza del made in Italy alimentare nel mondo, promuovendo antiche tradizioni e un saper fare che si tramanda di generazione in generazione e per scoprire un territorio ancora poco conosciuto attraverso un programma articolato di iniziative.

Finestre aperte

Vero momento clou del Festival del Prosciutto di Parma è stata l'iniziativa "Finestre Aperte" che nel 2019 è passata da quattro weekend, a copertura di tutto il mese di settembre. "Finestre Aperte" è un modo originale per portare a conoscenza del largo pubblico le antiche tradizioni e il saper fare che si celano dietro il prosciutto di Parma: le radici storiche dei primi antenati della Dop risalgono infatti al III secolo a.C. Già nel "De Rustica", Catone il Censore descriveva una ghiotta conservazione delle cosce di suino, ottenuta con la salatura e la successiva asciugatura; unte poi con un po' di olio, le cosce affrontavano il periodo di stagionatura. In occasione di "Finestre Aperte", ogni weekend di settembre, i prosciuttifici del territorio parmense hanno accolto turisti e food lover, offrendo loro la possibilità di assistere al ciclo di lavorazione. A fare da guide sono stati eccezionalmente gli stessi produttori che hanno mostrato come le cosce di suino, grazie a una particolarissima combinazione di clima, tradizione e passione, diventano prosciutto di Parma Dop.

Cittadella del prosciutto

La Cittadella del Prosciutto è stata un'area dove 18 produttori della Dop hanno raccontato la propria storia con degustazioni del prodotto offerto in varie stagionature, a partire dai 12 ai 24 mesi, per arrivare anche ai 36 e più mesi. Si sono svolte anche esibizioni di taglio a mano, una vera e propria arte, che richiede un esercizio costante nel tempo per essere padroneggiata, e che è un mix tra rapidità, precisione e coreografia nella presentazione delle fette sul piatto.

Parma Quality Restaurants e altre sinergie

Il Festival del Prosciutto di Parma ha vissuto anche di scambi e collaborazioni. Sul piano gastronomico, è stato coinvolto Parma Quality Restaurants, il Consorzio che riunisce 28 ristoratori del territorio. Gli



chef di alcuni di questi ristoranti hanno animato due cooking lesson per far apprendere alcuni segreti per valorizzare in cucina, in modo originale, il Prosciutto di Parma Dop.

Convegno su "Dop economy"

Si è trattato di un altro momento molto interessante. Come certificato dal Rapporto Ismea-Qualivita 2018, il segmento dei prodotti di qualità certificata Dop, Igp e Stg genera alla produzione un valore di 15,2 miliardi di euro, con una crescita annuale del 2,6%. Se si considera l'area dell'Emilia-Romagna, che detiene, con 44 prodotti, il record europeo di certificazioni alimentari Dop e Igp, la filiera agroalimentare, dai campi alla tavola, garantisce lavoro a 70.000 addetti e produce reddito, come dimostrano la produzione lorda vendibile vicina ai 5 miliardi di euro e un export che vale 6,5 miliardi di euro, pari al 10% delle esportazioni delle imprese del territorio. Al convegno "Dop Economy" sono intervenuti vari relatori istituzionali e rappresentanti delle Regioni dell'Istria (Croazia), della Corsica (Francia), di Alentejo (Portogallo) e dell'Extremadura (Spagna), che hanno portato i loro prosciutti. Un altro convegno ha affrontato il tema del packaging, in collaborazione con l'Università degli Studi di Parma e con la SSICA - Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari, di Parma.

...e tanto altro

Dal cantautore Edoardo Bennato ad un Bistrot, dalle proposte di cocktail in abbinamento a finger food a base di prosciutto di Parma Dop all'abbinamento con la mozzarella di bufala Campana Dop, alle pizze gourmet.

Prosciutto toscano Dop**L'eccellenza toscana torna a New York**

Il prosciutto toscano Dop punta a consolidare la sua presenza nei mercati esteri tornando a New York per l'edizione estiva del Fancy Food Show. L'evento è stata l'occasione per avviare nuovi contatti con buyers e operatori del settore che hanno potuto assaggiare il prodotto e scoprire la sua storia di autenticità ed eccellenza. Il Consorzio del Prosciutto Toscano, con la partecipazione alle fiere più prestigiose del

settore, continua la sua attività di internazionalizzazione del brand. L'obiettivo è quello di diffondere ulteriormente la cultura e le caratteristiche distintive del prosciutto toscano Dop nel mondo, ampliando così l'export, che già rappresenta il 10% del fatturato. "La



presenza del Consorzio in questa grande fiera internazionale ha ribadito la volontà di far conoscere il prosciutto toscano Dop anche al di fuori dei confini italiani e ad un target sempre più ampio. Genuinità, tradizione e un rigido disciplinare contraddistinguono il prosciutto toscano Dop, sempre più vicino alle esigenze e ai gusti dei consumatori italiani e internazionali" ha afferma Fabio Viani, neo presidente del Consorzio.

TREND CARNI & SALUMI

Nasce a Parma
l'Associazione
Gastronomi Professionisti

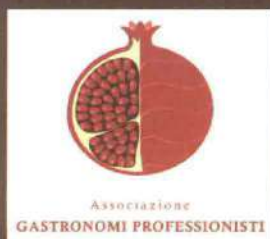
A Parma, Città Creativa della Gastronomia Unesco e sede di Comet, master universitario sulla cultura, organizzazione e marketing dell'enogastronomia territoriale, nasce l'Associazione Gastronomi Professionisti: un'associazione necessaria come interfaccia con gli undici corsi universitari di Scienze Gastronomiche presenti in Italia, disciplina che non esisteva fino a una quindicina di anni fa e che, oggi, è forse l'unica veramente interdisciplinare, sebbene abbia ancora bisogno di definire con chiarezza il proprio ruolo.

La neonata Associazione si propone di far emergere le professionalità dei laureati in Scienze gastronomiche, esperti di settore e cultori della gastronomia, ritenendo tra l'altro fondamentale intensificare il dialogo già avviato con le istituzioni e il mondo universitario proprio per valorizzare ed esaltare il legame tra gastronomia e scienza.

L'Associazione Gastronomi Professionisti si batterà per la difesa del cibo, per la sua qualità, per una corretta comunicazione dei suoi valori economici, culturali e identitari. Infatti il manifesto programmatico stabilisce: la formazione permanente e l'aggiornamento dei soci; l'organizzazione di seminari ed eventi aperti alla

cittadinanza e/o riservati ai soli iscritti; l'implementazione di una piattaforma specializzata per il dialogo fra gastronomi professionisti e mondo del lavoro; la costituzione di communities che favoriscano la collaborazione con e tra specialisti del settore; l'organizzazione di un simposio annuale su argomenti specifici legati all'argomento; la realizzazione di una rivista specialistica di riferimento con i contributi di gastronomi di chiara fama nazionale e internazionale e la progettazione di una biblioteca digitale. L'associazione sarà altresì garante presso enti e aziende che ricerchino professionalità e innovazione.

Ecco il commento del professor Andrea Fabbri, presidente del Master Comet dell'Università di Parma, che ha ricevuto la prima tessera dell'Associazione Gastronomi Professionisti: "Questo evento mi riempie di soddisfazione – ha dichiarato – perché la figura del gastronomo non esisteva quindici anni fa, quando facemmo nascere il primo corso in Italia. All'inizio il laureato non era riconosciuto, non si sapeva cosa facesse fino a quando il ministero non ha riconosciuto la classe di laurea. Oggi questo è l'unico corso di laurea veramente interdisciplinare, dall'arte alla zootecnia."



Associazione
GASTRONOMI PROFESSIONISTI

La mortadella Bologna al Museo
di Palazzo Pepoli

Il 24 ottobre 1661 il Cardinal Farnese emanava l'editto che regolava la produzione della Mortadella. Fu il primo provvedimento al mondo a tutela di una specialità gastronomica, precursore dell'attuale più moderno Disciplinare che regola la produzione della Mortadella Bologna, attestandone così la certificazione dell'Unione Europea di Indicazione Geografica Protetta (Igp). Ogni anno il Consorzio Mortadella Bologna celebra questo giorno con il #MortadellaDay, una giornata interamente

dedicata alla regina rosa dei salumi.

Anche per la sua seconda edizione, il #mortadelladay avrà come fulcro la città di Bologna. Il Consorzio di Tutela ha regalato alla mortadella un'ala del museo della storia di Bologna di Palazzo Pepoli dedicata alla storia della città. Uno spazio in cui i visitatori potranno immergersi a 360° nel mondo della mortadella Bologna, imparandone la storia, la ricetta originale e scoprendo tante piccole curiosità sconosciute ai più. Si tratterà di un'esperienza unica, immersiva, un viaggio

nel tempo e nel cuore della storia di questo straordinario prodotto. Questo spazio è destinato a trasmettere molte emozioni, ma soprattutto ad essere un luogo educativo, pensato anche per le nuove generazioni, che potranno così avvicinarsi ad una storia che è davvero lontana nel tempo, ma di cui si conservano ancora moltissime testimonianze, che meritano di essere non solo viste e riconosciute ma anche rivissute.

Lo spazio del Museo sarà inaugurato la mattina del 24 ottobre.



SalumiAmo® alla Longevity Run di Madonna di Campiglio, fra gusto, sport e salute

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) ha partecipato lo scorso 3 agosto a Madonna di Campiglio alla Longevity Run 2019, manifestazione non competitiva organizzata dal 2018 a Roma e in altre città italiane con il sostegno del Policlinico Gemelli e dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. L'idea alla base della manifestazione sportiva è quella di dedicare un'intera giornata alla prevenzione, promuovendo lo sport e la corsa.

A Madonna di Campiglio, come già accaduto a Roma, Milano, Piacenza, i medici del Policlinico Gemelli sono stati attivi all'interno di un "villaggio della salute" e hanno fornito ai visitatori una serie di check-up sui principali fattori di rischio cardio-vascolare quali colesterolo, glicemia, pressione arteriosa, valutazioni antropometriche per il calcolo della massa muscolare, altre sullo stile di vita, l'alimentazione, il sonno, con la finalità di sensibilizzare la popolazione alla prevenzione.



Tra coloro che hanno apprezzato molto gli assaggi di salumi, due sportivi d'eccezione, **Yeman Crippa**, medaglia di bronzo nei 10000 metri piani agli Europei di Berlino 2018, e **Mohad Abdikadar**, mezzofondista italiano i quali hanno dichiarato che spesso prima dell'allenamento fanno colazione con un panino con la bresaola.

ve e si orienta con cognizione in questi campi: salute, benessere, sostenibilità e sport sono ormai parole chiave delle sue giornate e il binomio attività atletica e dieta equilibrata è un faro da seguire, nonostante i ritmi quotidiani frenetici e le agende costellate di appuntamenti.

La Longevity Run è stata anche l'occasione per lottare contro alcuni luoghi comuni - uno su tutti quello che il consumo di carne suina correla con l'aumento dei fattori di rischio cardiovascolare - e approfondire profili nutrizionali, composizioni, filiere e materie prime della salumeria italiana. I salumi proprio per il loro

contenuto proteico che varia dal 15% a oltre il 30% nei prodotti più stagionati, come i prosciutti crudi, sono grandi alleati in età avanzata, per le persone dai 50 anni in avanti che patiscono la perdita fisiologica di massa e forza muscolari (sarcopenia), un disturbo legato all'invecchiamento ma possibile da arginare e prevenire con esercizio fisico costante e alimentazione ricca di proteine, comprese quelle di origine animale.



Gli atleti Mohad Abdikadar e Yeman Crippa

La longevità è certamente un dono di natura ma anche un trofeo da conquistare passo dopo passo e, in questo senso, uno stile di vita salutare e un bagaglio di corrette nozioni mediche possono certamente contribuire a raggiungere il traguardo con successo.

L'IVSI durante la giornata, nello spazio targato SalumiAmo®, ha offerto delle degustazioni con salumi di qualità che hanno dato vigore e nuova energia non solo a tutti i partecipanti alla corsa, ma anche a tutti coloro che si sono fermati con lo staff IVSI per approfondire le proprie conoscenze su questi grandi prodotti della tradizione italiana. Durante la giornata è stato distribuito anche del materiale informativo sui salumi italiani realizzato nell'ambito della campagna *Salumi e Carne suina, energia che è un piacere*, promossa dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.

"Anche se il segreto della longevità non è stato ancora svelato, la carne di maiale e i salumi, insieme a molti alimenti semplici e ad uno stile di vita attivo sono sicuramente un'ottima base di partenza per una lunga vita in salute. I salumi sono fonti importanti di nutrienti di ottima qualità, e tra l'altro grazie alla stagionatura, sono anche molto digeribili" ha dichiarato in questa occasione il **Presidente di IVSI, Francesco Pizzagalli**.

Il consumatore, oggi molto più di ieri, si muo-



Francesco Landi, primario di Riabilitazione Geriatrica al Policlinico Gemelli di Roma

"È un circolo virtuoso: chi pratica sport è spesso attento alla dieta e quindi registra un buon tasso di colesterolo, pressione e salute in generale, ha detto il **professor Francesco Landi**, primario di Riabilitazione Geriatrica al Policlinico Gemelli di Roma. Per quanto riguarda la preparazione atletica, anche quella di sportivi amatoriali, va considerato che, se prima dello sport sono da preferire i carboidrati, poi riutilizzati durante la gara", ha spiegato Landi, "dopo una corsa o una partita di pallone è importante invece l'apporto proteico. Ideale dunque nel post allenamento un panino al prosciutto, capace di creare il giusto equilibrio nutrizionale ed energetico, restando sempre nelle porzioni raccomandate, ovvero 50 grammi due volte alla settimana, quantità aumentabili nel caso in cui l'individuo faccia spesso attività fisica".

NEWS

IL CONTEST SPORTIVO DI MADONNA DI CAMPIGLIO (TN)

SALUMIAMO ALLA LONGEVITY RUN FRA GUSTO, SPORT E SALUTE

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi) ha partecipato lo scorso 3 agosto a Madonna di Campiglio (Tn) alla Longevity Run 2019, manifestazione non competitiva organizzata dal 2018 a Roma e in altre città italiane con il sostegno del Policlinico Gemelli e dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. L'idea alla base della manifestazione sportiva è quella di dedicare un'intera

giornata alla prevenzione, promuovendo lo sport e la corsa. A Madonna di Campiglio, come già accaduto a Roma, Milano, Piacenza, i medici del Policlinico Gemelli sono stati attivi all'interno di un "villaggio della salute" e hanno fornito ai visitatori una serie di check-up sui principali fattori di rischio cardio-vascolare quali colesterolo, glicemia, pressione arteriosa, valutazioni antropome-

triche per il calcolo della massa muscolare, altre sullo stile di vita, l'alimentazione, il sonno, con la finalità di sensibilizzare la popolazione alla prevenzione.

La longevità è certamente un dono di natura ma anche un trofeo da conquistare passo dopo passo e, in questo senso, uno stile di vita salutare e un bagaglio di corrette nozioni mediche possono certamente contribuire a raggiungere il traguardo con

successo.

L'Ivsi durante la giornata, nello spazio targato SalumiAmo, ha offerto delle degustazioni con salumi di qualità che hanno dato vigore e nuova energia non solo a tutti i partecipanti alla corsa, ma anche a tutti coloro che si sono fermati con lo staff Ivsi per approfondire le proprie conoscenze su questi grandi prodotti della tradizione italiana. Durante la giornata è stato distribuito anche del materiale informativo sui salumi italiani realizzato nell'ambito della campagna Salumi e Carne suina, energia che è un piacere, promossa dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.

Tra coloro che hanno apprezzato molto gli assaggi di salumi, due sportivi d'eccezione, Yeman Crippa, medaglia di bronzo nei 10mila metri piani agli Europei di Berlino 2018, e Mohad Abdikadar, mezzofondista italiano i quali hanno dichiarato che spesso prima dell'allenamento fanno colazione con un panino con la bresaola.

«Anche se il segreto della longevità non è stato ancora svelato, la carne di maiale e i salumi, insieme a molti alimenti semplici e ad uno stile di vita attivo sono sicuramente un'ottima base di partenza per una lunga vita in salute. I salumi sono fonti importanti di nutrienti di ottima qualità, e tra l'altro grazie alla stagionatura, sono anche molto digeribili», ha dichiarato in questa occasione il presidente di Ivsi, Francesco Pizzagalli.

Tiziana Formisano 🐾



ACCEDI

ISCRIVITI

Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?

Lunedì 9 Settembre 2019 14:30 ▶ Lunedì 9 Settembre 2019 17:00

SALVA

Milano > Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?



ACQUISTA BIGLIETTI

eventbrite.it

DOVE SOGGIORNARE

Ultima modifica 04/09/2019

414

Evento ECM gratuito sul tema dei **salumi e della carne suina**.

L'evento si inserisce nel contesto di una **campagna di informazione scientifica sul tema dei salumi e della carne suina** e punta a fare luce su una categoria di prodotti tanto emblematici per la nostra tradizione alimentare quanto sempre più spesso oggetto di disinformazione. Attraverso l'intervento di **autorevoli esperti in materia**, saranno presentate le **evidenze scientifiche più recenti**, dando luogo a un **dibattito costruttivo** e offrendo una preziosa **occasione di confronto**.

I partecipanti riceveranno un pratico **kit Informativo** con materiale dedicato a Professionisti della Salute e pazienti.

EVENTO DA

eventbrite.itSITO WEB: eventbrite.it/e/re...63?aff=ebopdstevensi

VAI ALL'EVENTO CON

Bla Bla Car

DA

Partenza

A

L'evento prevede il conferimento di **2 crediti ECM** per le figure professionali



Dietista



Biologo



Medico chirurgo:

Geriatra, Medico generale, Medico sport, Pediatra, Specialista in Scienze dell'Alimentazione e Dietetica.

Obiettivo Formativo:

Epidemiologia - prevenzione e promozione della salute - diagnostica - tossicologia con acquisizione di nozioni tecnico-professionali.

ISCRIZIONE SENZA CREDITI ECM

Se non sei interessato ai crediti ECM, per iscriverti sarà sufficiente comunicare il tuo nominativo all'indirizzo segreteria.eventi@sprim.com, previa verifica dei posti disponibili.

PROGRAMMA

- 14.30-14.45 ● **Accreditamento partecipanti**
- 14.45-14.50 ● **Apertura lavori e benvenuto**
- 14.50-15.15 ● **Carne suina e salumi: qualità nutrizionale e ruolo nelle diverse fasi della vita**
Luca Piretta, Università Campus Bio-Medico di Roma
- 15.15-15.40 ● **Allevamenti e produzioni animali in Italia cosa sta cambiando?**
Domenico Pietro Lo Fiego, Università degli Studi di Modena e Reggio-Emilia
- 15.40-15.50 ● **Break**
- 15.50-16.15 ● **«Proteine-mania»: l'integrazione ideale nella dieta dello sportivo**
Erminia Ebner, Scuola dello Sport CONI di Roma
- 16.15-16.40 ● **Alimentazione dell'anziano: indicazioni pratiche per contrastare la sarcopenia**
Mariangela Rondanelli, Università degli Studi di Pavia
- 16.40-17.00 ● **Discussione**
- 17.00 ● **Verifica dell'apprendimento ai fini ECM**

Per acquisire i crediti ECM è necessario:

- **garantire la propria presenza in aula** per almeno il 90% della sessione (verifica con firma di presenza in entrata e in uscita)
- **rispondere correttamente entro giovedì 12 settembre (incluso) ad almeno il 75% del Questionario di Apprendimento online**
- **rispondere entro giovedì 12 settembre (incluso) al Questionario di Valutazione della Qualità Percepita online**

Obiettivo Formativo: *Epidemiologia - prevenzione e promozione della salute - diagnostica - tossicologia con acquisizione di nozioni tecnico-professionali.*

Milano

TROVA PASSAGGIO

O

OFFRI PASSAGGIO

Visualizza altri locali a **Milano**

▮ SEGNALA QUESTO EVENTO

SPRIM ITALIA Provider n. 5022

COME ACCEDERE AI QUESTIONARI

L'accesso ai questionari sarà possibile **dalle ore 18 del giorno dell'evento**, accedendo all'"Area Riservata" del sito <https://fad.sprim.it/> con le **credenziali che saranno trasmesse via mail**.

L'accesso ai questionari sarà garantito solo ai discenti registrati con firma di presenza.

In caso di problematiche, si invita a contattare tempestivamente la Segreteria (segreteria.eventi@sprim.com) in quanto lo svolgimento dei questionari non sarà più possibile dopo il termine indicato.

NOTA BENE: l'iscrizione all'evento è completamente gratuita e può essere modificata in qualsiasi momento. **Se hai cambiato idea o non riesci a partecipare, ti chiediamo gentilmente di effettuare la disiscrizione.**



[Visualizza tutto](#) ▼

FOOD

ESPOSIZIONI

HOTEL E APPARTAMENTI NELLE VICINANZE

Centro Congressi Stelline

61 Corso Magenta, Milano, 20123, Lombardia, Italy

Find experiences



Milan: Segway Tour

189 reviews
★★★★★

G 50.00€



Mount Pilatus Summer Day Trip from Lucerne

501 reviews
★★★★★

V 115.14€



Leonardo3 - The World of Leonardo Museum Entrance Ticket



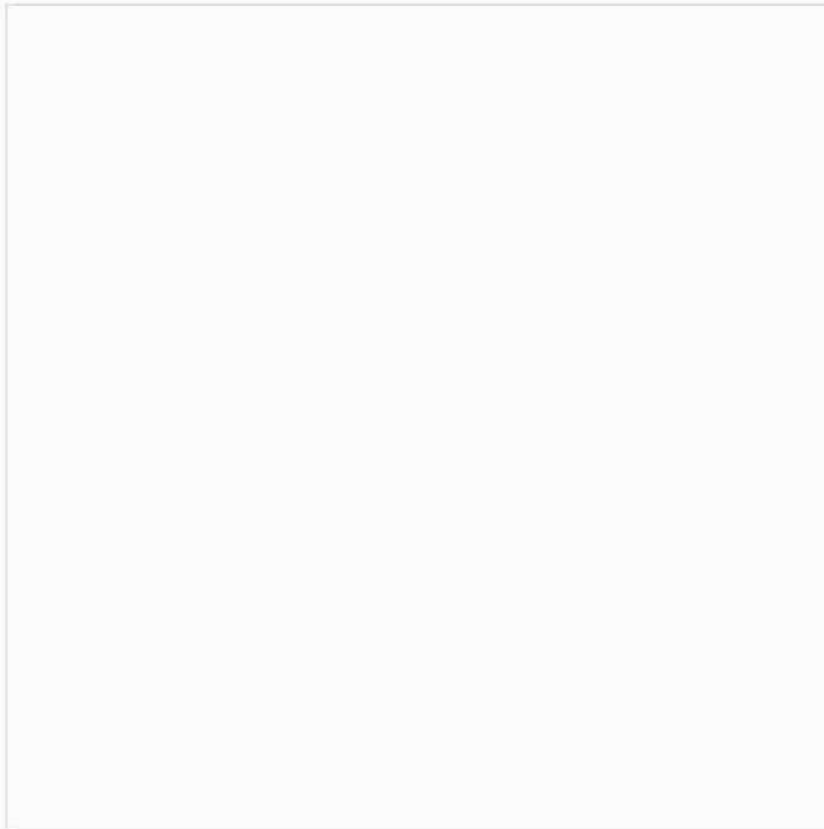
Milan Hop-on Hop-off Bus Tour: 72, 48-Hour or 1 Day Ticket

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?



Hotel NH Collection Roma Centro - Salumi e carne suina, sappiamo cosa mangiamo?



Ai tuoi amici

Connettiti con facebook

Evento su Eventbrite

Organizzatore

Aggiungi evento

Rimuovere o aggiornare evento

Hotel NH Collection Roma Centro

venerdì 13.9.2019

Di 14:30 Fino 17:00

IT, Roma, Via dei Gracchi, 324, 00192

[Mostra sulla mappa](#)

0 Partecipante

Evento ECM gratuito sul tema dei salumi e della carne suina.

Share on Facebook

Share on Twitter

Share on Google+

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#) ▾



Attualità

SalumiAmo alla Longevity Run. Gusto, sport e salute

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) ha partecipato alla Longevity Run 2019. Manifestazione non competitiva organizzata dal 2018 a Roma e in altre città italiane con il sostegno del Policlinico Gemelli e dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

La **longevità** è certamente un dono di natura ma anche un trofeo da conquistare passo dopo passo e, in questo senso, uno stile di vita salutare e un bagaglio di corrette nozioni mediche possono certamente contribuire a raggiungere il traguardo con successo.

La manifestazione

L'IVSI ha partecipato alla **Longevity Run 2019** a Madonna di Campiglio nello scorso agosto. Un evento organizzato con il sostegno del Policlinico Gemelli e dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

L'idea alla base della manifestazione sportiva è stata quella di dedicare un'intera giornata alla prevenzione, promuovendo lo sport e la corsa. A Madonna di Campiglio, come già accaduto a Roma, Milano, Piacenza, i medici del **Policlinico Gemelli** hanno dato il loro contributo all'interno di un "villaggio della salute", fornendo per chiunque una serie di check-up sui principali fattori di rischio cardio-vascolare: hanno offerto misurazione colesterolo, glicemia, pressione arteriosa; hanno offerto valutazioni antropometriche per il calcolo della massa muscolare, altre sullo stile di vita, l'alimentazione, il sonno, con la finalità di sensibilizzare la popolazione alla prevenzione.

attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Degustazioni a SalumiAmo

L'IVSI durante la giornata, nello spazio targato **SalumiAmo**, ha offerto delle degustazioni con salumi di qualità, per dare vigore e nuova energia non solo a tutti i partecipanti alla corsa, ma anche a tutti coloro che hanno voluto approfondire le proprie conoscenze sui grandi prodotti della tradizione italiana.

Infatti, è stato distribuito anche del materiale informativo sui salumi italiani realizzato nell'ambito della campagna "**Salumi e carne suina: energia che è un piacere**", promossa dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.

"Anche se il segreto della longevità non è stato ancora svelato, la carne di maiale e i salumi, insieme a molti alimenti semplici e a uno stile di vita attivo, sono sicuramente un'ottima base di partenza per una lunga vita in salute. I salumi sono fonti importanti di nutrienti di ottima qualità, e tra l'altro grazie alla stagionatura, sono anche molto digeribili", dichiara il **Presidente di IVSI, Francesco Pizzagalli**.

Salumi e carne suina: energia che è 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) in associazione all'attività fisica e a un corretto stile alimentare.

Tra gli obiettivi perseguiti ci sono 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, quali le produzioni DOP e IGP.

Verso una dieta equilibrata

Nonostante i ritmi quotidiani frenetici e le agende costellate di appuntamenti, salute, benessere, sostenibilità e sport sono ormai parole chiave delle sue giornate e il binomio attività atletica e dieta equilibrata è un faro da seguire. Il consumatore, oggi molto più di ieri, si muove e si orienta con cognizione in questi campi.

La Longevity Run è stata quindi un'occasione anche per lottare contro alcuni luoghi comuni – uno su tutti quello che il consumo di carne suina si leghi all'aumento dei fattori di rischio cardiovascolare – e approfondire profili nutrizionali, composizioni, filiere e materie prime della salumeria italiana.



Il beneficio apportato dai salumi

I salumi proprio per il loro contenuto proteico che varia dal 15% a oltre il 30% nei prodotti più stagionati, come i prosciutti crudi, sono grandi alleati in età avanzata, per le persone dai 50 anni in avanti che patiscono la perdita fisiologica di massa e forza muscolari (sarcopenia), un disturbo legato all'invecchiamento ma possibile da arginare e prevenire con esercizio fisico costante e alimentazione ricca di proteine, comprese quelle di origine animale.

"È un circolo virtuoso: chi pratica sport è spesso attento alla dieta e quindi registra un buon tasso di colesterolo, pressione e salute in generale – dice il **Professor Francesco Landi, primario di Riabilitazione Geriatrica al Policlinico Gemelli di Roma**. Per quanto riguarda la preparazione atletica, anche quella di sportivi amatoriali, va considerato che, se prima dello sport sono da preferire i carboidrati, poi riutilizzati durante la gara dopo una corsa o una partita di pallone è importante invece l'apporto proteico. Ideale dunque nel post allenamento un panino al prosciutto, capace di creare il giusto equilibrio nutrizionale ed energetico, restando sempre nelle porzioni raccomandate, ovvero 50 grammi due volte alla settimana, quantità aumentabili nel caso in cui l'individuo faccia spesso attività fisica."

Fonte: Ufficio stampa IVSI



SALUMIAMO QUIZ AL FESTIVAL DELLA SCIENZA: QUANTO NE SAI SUI SALUMI?

Genova - L' Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi) ritorna al Festival della Scienza di Genova 2019. 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.

Genova - 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, 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. Questo evento è stato aggiornato con nuove informazioni il 25/10/2019 alle ore 16:58.

[SALUMIAMO QUIZ AL FESTIVAL DELLA SCIENZA: QUANTO NE SAI SUI SALUMI?]

ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI (IVSI) TORNA AL FESTIVAL DELLA SCIENZA DI GENOVA CON SALUMIA

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>

[ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI (IVSI) TORNA AL FESTIVAL DELLA SCIENZA DI GENOVA CON SALUMIA]

Bologna

Genova

Milano

Roma

Torino

Venezia

Food Genova Palazzo Ducale

Salumiamo quiz al Festival della Scienza: Quanto ne sai sui salumi?

Lunedì 28 ottobre 2019
Ore 18:00



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi) ritorna al [Festival della Scienza di Genova 2019](#). 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, 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.

Potrebbe interessarti anche:

- ▶ [Menu del Timoniere alla Trattoria Paradiso di Nervi, fino al 31 dicembre 2019](#)
- ▶ [Menu Turistico alla Trattoria Paradiso di Nervi, fino al 31 dicembre 2019](#)
- ▶ [Castagnata e Polentata 2019 a Sciarborasca, la festa della Croce d'Oro, fino al 27 ottobre 2019](#)
- ▶ [Scientific Crime 2019: aperitivi con delitto al Museo di Storia Naturale, fino al 17 aprile 2020](#)

Calendario

Date, orari e biglietti



OTTOBRE 2019						
D	L	M	M	G	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Clicca sul giorno per info su orari e biglietti



Maggiori informazioni sul luogo
Palazzo Ducale



REGISTRATI ALLE NEWSLETTER

Vuoi essere sempre aggiornato su tutti gli eventi della tua città e provincia? Registrati. È semplice e gratuito.

scrivi qui il tuo indirizzo email

REGISTRATI

TELENORD

Sezioni Programmi Testate Video Palinsesto DIRETTA
LIVEDom 27 Ottobre
2019

Tags:

l'evento

Condividi:



A-

A

A+

Al Festival della Scienza torna il quiz "Salumiamo"

di Redazione

Appuntamento lunedì alle 18 alle Cisterne di Palazzo Ducale



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 (Piazza Matteotti), 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

Cultura e Spettacolo



Festival della Scienza, mostra interattiva per "toccare" le scoperte storiche



Il 7 novembre fuochi d'artificio a De Ferrari per la prima del Carlo Felice



La domenica al Festival della Scienza: tanti modi diversi per sperimentare



Francesca Dego suonerà per il Paganini Day al Teatro Carlo Felice



Il cibo del futuro tra agricoltura circolare e sostenibilità al Festival della Scienza

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.



Sezioni

Attualità Politica Ponte Morandi Economia Sport Genoa Sampdoria Cultura e Spettacolo

Programmi

Transport Salute Sanità Food IL PUNTO • DI PAOLO LINGUA Shipping Liguria

TGN News TGN Calcio Derby del lunedì We are Genoa Forever Samp Stadio Goal Dilettantissimo

New Milan: Consiglio d'Amministrato Liguria: Pagine Gialle, Comune di Genova - Telenord Tv - Salute Sanità Tv

© Telenord Srl | P.IVA e CF: 00945590107 | ISC. REA - GE: 229501 | Sede Legale: Via XX Settembre 41/3 - 16121 GENOVA
 PEC: contabilita@pec.telenord.it | Capitale sociale: 343.598,42 euro i.v. | Tutti i diritti riservati, vietata la copia anche parziale dei contenuti
 redazione@telenord.it | Tel 010 5532744

Developed by SettimoLink srl

Questo sito internet utilizza cookie tecnici e analitici, anche di terze parti. Cliccando su Accetta acconsenti al loro uso.

Accetta

Informativa della privacy



Non riceve alcun finanziamento pubblico
 Direttore responsabile:
 CLARA MOSCHINI



Email

Password

Accedi

Reimposta password

Home

Notizie

Video

Abbonamenti

Contattaci



Cerca in Notizie...

Home ► Carni e salumi

Ivsi torna al Festival della Scienza di Genova

Un gioco a quiz per sfatare i falsi miti sui salumi



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ritorna al Festival della Scienza di Genova consolidando una collaborazione che dura dal 2006. In questi anni il tema dei salumi è stato ampiamente trattato e Ivsi ha ideato un gioco a quiz 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 oggi, 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. Ma anche domande che sembrano semplici come, per esempio, se 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 è stato fin da subito diffondere cultura in un momento conviviale dove spesso non si pone attenzione ai prodotti. Per contrastare questa abitudine, durante gli aperitivi SalumiAmo, non solo si assaggiano le eccellenze salumiere del nostro territorio, ma si approfondiscono l'identità e le caratteristiche dei prodotti. Al Festival della Scienza di Genova tutto ciò avverrà con un divertente gioco a squadre, particolarmente efficace per il target dei partecipanti.

red - 9482

Milano, MI, Italia, 28/10/2019 11:38

© EFA News - European Food Agency Srl

Carni e salumi

Ultimi video

IL PROGRAMMA

ORE 17

Oggetti che si riparano da soli: sogno o realtà?

Palazzo Imperiale

Incontro con Saverio Russo sui materiali che si rigenerano in autonomia, riparando la struttura e le funzioni danneggiate da un agente fisico o chimico, come avviene nel mondo biologico

ORE 17

La genesi del tutto

Galata Museo del Mare

Incontro con Antonio Dal Canton, Pasquale Esposito, Alessandro Faragli, Stefano Geniere Nigra, Edoardo La Porta e Francesca Viazzi sul ruolo di acqua e sodio nella fisiologia umana

ORE 17.30

Persone: focus sugli elementi che formano le città

Sala Quadrivium

Incontro con don Marino Poggi, ex missionario e direttore della Caritas diocesana, che offre una prospettiva privilegiata sulle reali presenze in città, soffermandosi sulle fasce di "abitanti invisibili" come persone senza fissa dimora e richiedenti asilo

ORE 17.30

Archeologia moderna: il futuro che scova il passato

Palazzo della Borsa

Lectio Magistralis di Marijke Gnade, titolare della cattedra di Archeologia delle civiltà preromane dell'Italia centrale alla Facoltà di Scienze umane dell'Università di Amsterdam, sulle moderne ricerche nel sito preromano di Satricum, vicino a Roma

ORE 17.30

La sfida globale per l'accesso ai farmaci

Palazzo Ducale

Incontro con Raffaella Ravinetto, presidente del comitato etico di Medici senza Frontiere, e Giancarlo Icardi, professore di Igiene generale dell'Università di Genova

ORE 18

Salumiamo...giocando!

Palazzo Ducale, Cisterne

Aperiquiz durante il quale i partecipanti si sfideranno, cercando di rispondere in modo corretto al maggior numero di domande sui salumi

ORE 18

Baby Scienziati

Palazzo Ducale

Lectio Magistralis di Chris Ferrie, ricercatore di fisica matematica a Sidney e autore della serie di libri cartonati "Baby scienziati"

ORE 18.30

Nell'aria che respiro

Palazzo Ducale

Tavola rotonda con Serena Clara Recagno, Paolo Povero e Roberta Vecchi, moderati da Paolo Prati, sui rischi legati alla presenza di inquinanti nell'aria specie nelle zone portuali

ORE 21

Scintille di scienza

Palazzo Ducale, Sala del Maggior Consiglio

Lectio Magistralis di Michael Berry, professore di fisica teorica all'Università di Bristol, che attraverso ottanta immagini illustra i segreti di fenomeni quotidiani e affascinanti come gli arcobaleni o lo scintillio del Sole sul mare



IL PROGRAMMA

ORE 17
Oggetti che si riparano da soli: sogno o realtà?

Palazzo Imperiale
Incontro con Saverio Russo sui materiali che si rigenerano in autonomia, riparando la struttura e le funzioni danneggiate da un agente fisico o chimico, come avviene nel mondo biologico

ORE 17
La genesi del tutto
Galata Museo del Mare

Incontro con Antonio Dal Canton, Pasquale Esposito, Alessandro Faragli, Stefano Geniere Nigra, Edoardo La Porta e Francesca Viazzi sul ruolo di acqua e sodio nella fisiologia umana

ORE 17.30
Persone: focus sugli elementi che formano le città

Sala Quadrivium
Incontro con don Marino Poggi, ex missionario e direttore della Caritas diocesana, che offre una prospettiva privilegiata sulle reali presenze in città, soffermandosi sulle fasce di "abitanti invisibili" come persone senza fissa dimora e richiedenti asilo

ORE 17.30
Archeologia moderna: il futuro che scova il passato

Palazzo della Borsa
Lectio Magistralis di Marijke Gnade, titolare della cattedra di Archeologia delle civiltà preromane dell'Italia centrale alla Facoltà di Scienze umane dell'Università di Amsterdam, sulle moderne ricerche nel sito preromano di Satricum, vicino a Roma

ORE 17.30

La sfida globale per l'accesso ai farmaci

Palazzo Ducale
Incontro con Raffaella Ravinetto, presidente del comitato etico di Medici senza Frontiere, e Giancarlo Icardi, professore di Igiene generale dell'Università di Genova

ORE 18
Salumiamo...giocando!
Palazzo Ducale, Cisterne
Aperiquiz durante il quale i partecipanti si sfideranno, cercando di rispondere in modo corretto al maggior numero di domande sui salumi

ORE 18
Baby Scienziati
Palazzo Ducale
Lectio Magistralis di Chris Ferrie, ricercatore di fisica matematica a Sidney e autore della serie di libri cartonati "Baby scienziati"

ORE 18.30
Nell'aria che respiro

Palazzo Ducale
Tavola rotonda con Serena Clara Recagno, Paolo Povero e Roberta Vecchi, moderati da Paolo Prati, sui rischi legati alla presenza di inquinanti nell'aria specie nelle zone portuali

ORE 21
Scintille di scienza
Palazzo Ducale, Sala del Maggior Consiglio

Lectio Magistralis di Michael Berry, professore di fisica teorica all'Università di Bristol, che attraverso ottanta immagini illustra i segreti di fenomeni quotidiani e affascinanti come gli arcobaleni o lo scintillio del Sole sul mare

ORE 21



IL PROGRAMMA

ORE 17
Oggetti che si riparano da soli: sogno o realtà?

Palazzo Imperiale
 Incontro con Saverio Russo sui materiali che si rigenerano in autonomia, riparando la struttura e le funzioni danneggiate da un agente fisico o chimico, come avviene nel mondo biologico

ORE 17
La genesi del tutto
Galata Museo del Mare

Incontro con Antonio Dal Canton, Pasquale Esposito, Alessandro Faragli, Stefano Geniere Nigra, Edoardo La Porta e Francesca Viazzi sul ruolo di acqua e sodio nella fisiologia umana

ORE 17.30
Persone: focus sugli elementi che formano le città

Sala Quadrivium
 Incontro con don Marino Poggi, ex missionario e direttore della Caritas diocesana, che offre una prospettiva privilegiata sulle reali presenze in città, soffermandosi sulle fasce di "abitanti invisibili" come persone senza fissa dimora e richiedenti asilo

ORE 17.30
Archeologia moderna: il futuro che scova il passato

Palazzo della Borsa
 Lectio Magistralis di Marijke Gnade, titolare della cattedra di Archeologia delle civiltà preromane dell'Italia centrale alla Facoltà di Scienze umane dell'Università di Amsterdam, sulle moderne ricerche nel sito preromano di Satricum, vicino a Roma

ORE 17.30

La sfida globale per l'accesso ai farmaci

Palazzo Ducale
 Incontro con Raffaella Ravinetto, presidente del comitato etico di Medici senza Frontiere, e Giancarlo Icardi, professore di Igiene generale dell'Università di Genova

ORE 18
Salumiamo...giocando!
Palazzo Ducale, Cisterne
 Aperiquiz durante il quale i partecipanti si sfideranno, cercando di rispondere in modo corretto al maggior numero di domande sui salumi

ORE 18
Baby Scienziati
Palazzo Ducale
 Lectio Magistralis di Chris Ferrie, ricercatore di fisica matematica a Sidney e autore della serie di libri cartonati "Baby scienziati"

ORE 18.30
Nell'aria che respiro
Palazzo Ducale

Tavola rotonda con Serena Clara Recagno, Paolo Povero e Roberta Vecchi, moderati da Paolo Prati, sui rischi legati alla presenza di inquinanti nell'aria specie nelle zone portuali

ORE 21
Scintille di scienza
Palazzo Ducale, Sala del Maggior Consiglio

Lectio Magistralis di Michael Berry, professore di fisica teorica all'Università di Bristol, che attraverso ottanta immagini illustra i segreti di fenomeni quotidiani e affascinanti come gli arcobaleni o lo scintillio del Sole sul mare

ORE 21



TELENORD

Sezioni Programmi Testate Video Palinsesto **DIRETTA LIVE**Mar 29 Ottobre
2019

Tags:

SalumiAmo festival
della scienza
Istituto
Valorizzazione
Salumi Italiani
Tiziana Formisano

Condividi:



A-

A

A+

La caccia tra i 5 sensi per "Salumiamo... giocando!"

di Giulia Cassini

L'aperiquiz al Festival della Scienza con l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

E' stato Gioele Lozzi, quindicenne di Castiglione della Pescaia (Grosseto), che partecipa al Festival della Scienza da quando andava in prima elementare per appassionarsi e non smettere mai di prenderci gusto, a vincere plebiscitariamente, con un nettissimo vantaggio, **l'aperiquiz** popolare dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani a Genova. Gusto e informazione sono andati a braccetto nella serata del 28 ottobre a Genova coinvolgendo tantissime persone alle Cisterne di Palazzo Ducale con test gustativi ad occhi chiusi, percorsi sensoriali, domande premio, ricco buffet e podio finale.

Impossibile annoiarsi **alzando il velo sui falsi miti della buona tavola** e andando a riscoprire quella convivialità che è implicita in un bel tagliere di affettati in famiglia o tra amici. Tra le tante dicerie quelle sui grassi e sull'uso eccessivo di sale, che perlomeno i salumi di nuova generazione tengono distanti ed anche la cosiddetta "Quota colesterolo" più alta in un uovo che in una porzione di mortadella.

Padrone di casa l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, 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 unico al mondo e le diverse peculiarità locali e regionali. **Dal 2005 IVSI ha ideato il concept SalumiAmo, un nuovo modo di valorizzare l'aperitivo come esperienza sensoriale e culturale** per diffondere anche il motto "Salumi, energia che è un

Cultura e Spettacolo

**Capodanno 2020 a Genova: sul palco Giusy Ferreri e i Boomdabash****Festival della Scienza, gli eventi clou a partire dalla lectio magistralis con Jean-François Joanny****Alla Corte, "Nel tempo degli Dei" con Marco Paolini e Francesco Niccolini****"Plastica, rivoluzione del '900": l'incontro con Filippo Bertacchini al Festival della Scienza****Elementi di luce e altre meraviglie al Festival della Scienza**

piacere". Sono anche un'importante **fonte di proteine nobili e vitamine del gruppo B, oltre ad essere particolarmente ricchi di ferro, fosforo, potassio e zinco.**

Sono stati passati in rassegna in particolare il prosciutto crudo, cotto, il salame, la mortadella, la coppa e il capocollo, la bresaola, il culatello, lo speck, lo zampone e il cotechino e la pancetta.



Sezioni

Attualità Politica Ponte Morandi Economia Sport Genoa Sampdoria Cultura e Spettacolo

Programmi

Transport Salute Sanità Food IL PUNTO • DI PAOLO LINGUA Shipping Liguria

TGN News TGN Calcio Derby del lunedì We are Genoa Forever Samp Stadio Goal Dilettantissimo

Wow Motori Consiglio regionale Liguria Consiglio comunale Genova Transport TV Salute Sanità TV

© Telenord Srl | P.IVA e CF: 00945590107 | ISC. REA - GE: 229501 | Sede Legale: Via XX Settembre 41/3 - 16121 GENOVA

PEC: contabilita@pec.telenord.it | Capitale sociale: 343.598,42 euro i.v. | Tutti i diritti riservati, vietata la copia anche parziale dei contenuti
redazione@telenord.it | Tel 010 5532744

Developed by SettimoLink srl

Questo sito internet utilizza cookie tecnici e analitici, anche di terze parti. Cliccando su Accetta acconsenti al loro uso.

Accetta

[Informativa della privacy](#)

Festival scienza, giovane toscano vince aperiquiz Ivsi

Gioele Lozzi ha 15 anni ed è un frequentatore assiduo dell'evento genovese



E' stato **Gioele Lozzi**, quindicenne di Castiglione della Pescaia (Grosseto) che partecipa al Festival della Scienza da quando andava in prima elementare a vincere, con un nettissimo vantaggio su tutti, l'aperiquiz dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani a Genova. Gusto e informazione sono stati i protagonisti della serata SalumiAmo del 28 ottobre a Genova, coinvolgendo oltre un centinaio di persone alle Cisterne di Palazzo Ducale, con test gustativi ad occhi chiusi, percorsi sensoriali, domande, ricco buffet e podio finale.

Il quiz è stato 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 è seguito l'aperitivo SalumiAmo, con l'assaggio di diverse tipologie di salumi, tra cui il prosciutto crudo, il prosciutto cotto, la coppa, la mortadella, il salame. Padrone di casa l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) nato nel 1985 per diffondere la conoscenza degli aspetti produttivi, economici, culturali e nutrizionali dei salumi promuovendo un patrimonio unico al mondo e le diverse peculiarità regionali e locali.

agu - 9513

Genova, GE, Italia, 30/10/2019 09:00

© EFA News - European Food Agency Srl

Simili



CARNI E SALUMI Ivsi torna al Festival della Scienza di Genova

Un gioco a quiz per sfatare i falsi miti sui salumi

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ritorna al Festival della Scienza di Genova consolidando una collaborazione che dura dal 2006. In questi anni il tema dei salumi è stato ampiamente trattato e l... [continua](#)

RISTORAZIONE La piadina romagnola sbarca a Firenze

Kalamaro Piadinaro (Cirfood Retail) apre ai Gigli

Kalamaro Piadinaro, format specializzato nella piadina romagnola, arriva a Firenze, e per la precisione a Campi Bisenzio, all'interno del Centro Commerciale I Gigli (nella Corte Tonda), portando la Romagna a... [continua](#)





LA FILIERA
CO₂ ZERO È REALTÀ

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

Home Bio Dolci&Salati Formaggi Pasta&Riso Salumi Vini Tecnologie Mercato Retail Carni Luxury Fiere Ortofrutta Oli&Aceti



31 OTTOBRE 2019 - 12.20

Festival della Scienza: successo per il quiz SalumiAmo organizzato dall'lvsi

Genova – E' stato Gioele Lozzi, 15enne di Castiglione della Pescaia (Grosseto) che partecipa al Festival della Scienza da quando andava in prima elementare, a vincere l'aperiquiz dell'Istituto valorizzazione salumi italiani a Genova. Gusto e informazione sono stati i protagonisti della serata SalumiAmo del 28 ottobre a Genova, coinvolgendo oltre un centinaio di persone alle Cisterne di Palazzo Ducale, con test gustativi ad occhi chiusi, percorsi sensoriali, domande, ricco buffet e podio finale. Il quiz è stato 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 è seguito l'aperitivo SalumiAmo, con l'assaggio di diverse tipologie di salumi, tra cui il prosciutto crudo, il prosciutto cotto, la

LEGGI LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare: Salumi&Consumi, Formaggi&Consumi, DS Dolci&Salati&Consumi, Vini&Consumi e Bio&Consumi.

MAGGIORI INFO

SEGUICI SU



Twitter

VIDEO

La visita virtuale allo stabilimento Litera Meat (Gruppo Pini) in Spagna



coppa, la mortadella, il salame. Padrone di casa l'Istituto valorizzazione salumi italiani, nato nel 1985 per diffondere la conoscenza degli aspetti produttivi, economici, culturali e nutrizionali dei salumi promuovendo un patrimonio unico al mondo e le sue diverse peculiarità.

In foto: Gioele Lozzi, Tiziana Formisano ed Emanuele Bargelli

TAGS: FESTIVAL DELLA SCIENZA, IVSI, SALUMIAMO,



ARTICOLO PRECEDENTE

Lutto in Banfi Piemonte: si è spento il direttore enologo Alberto Lazzarino

CERCA

Cerca

ARCHIVIO

Seleziona mese

TAG

anas assica **assocaseari** auchan bio biologico burro Carrefour
cibus **cina** cioccolato coldiretti conad coop dop ente
nazionale risi esselunga expo 2015 **export** federalimentare
ferrero formaggi Francia gdo germania **grana padano** ice igp
import istat Italia **latte** made in Italy Maurizio Martina
Mipaaf Nestlé packaging **parmigiano** reggiano
Prosecco riso **Russia** Ue Usa vinality **vino**

ARTICOLI CORRELATI

10 OTTOBRE 2019 - 11.00



Ivsì: sostenibilità tema chiave per l'86% degli italiani

26 SETTEMBRE 2019 - 16.00



L'ivsì al Salone della Csr e dell'innovazione sociale (Milano, 1° ottobre)

16 MAGGIO 2019 - 15.00



L'ivsì partner di 'Cibo a regola d'arte' (Milano, 16-19 maggio)

ALIMENTANDO.INFO

Alimentando.info è il quotidiano online del settore alimentare per operatori e professionisti. Il sito fornisce in tempo reale informazioni e aggiornamenti sul mercato e i suoi protagonisti.

Copyright TESPI Mediagroup

TESPI MEDIAGROUP

Tespi Mediagroup racchiude un pool di tre società editrici specializzate nell'informazione B2B: Frimedia, Edizioni Turbo e Sport Press. Attraverso le varie testate il gruppo fornisce strumenti di comunicazione rivolti agli operatori dei settori: entertainment, technology, sport e food.

MAGGIORI INFO

Edizioni Turbo Srl P.IVA 03632610964 | Copyright&Policy

website by: blossoming.it

LAVORO

Food: Ambasciatori del gusto e Ivsi raccontano salumi in un video-ricettario

di AdnKronos

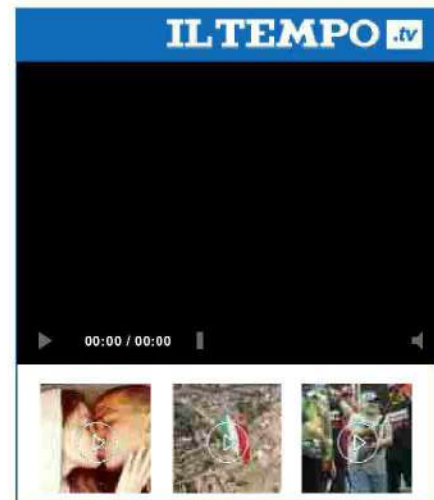
18 DICEMBRE 2019

Roma, 18 dic. (Labitalia) - L'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) e l'Associazione italiana Ambasciatori del Gusto (Adg) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso. Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da Ivsi.

A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multiplatforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero.

"Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell'utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C'è una chiara comunione d'intenti che ci lega all'Istituto valorizzazione salumi italiani; siamo pertanto felici e orgogliosi dell'importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale", ha dichiarato Gianluca De Cristofaro, responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del Gusto.

"Anche noi siamo felici della partnership con gli Ambasciatori del Gusto - ha affermato Monica Malavasi, direttore di Ivsi - e il ricettario, realizzato con il contributo del ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali, è pensato anche per l'estero. Oltre a



Urban Tech, ecco le dieci startup pronte a rendere smart le nostre città



Christmas in Fashion, sfilano moda e vip

presentare le caratteristiche uniche dei salumi italiani e il loro utilizzo in cucina, attraverso la voce degli chef abbiamo voluto sottolineare quanto i salumi siano parte del nostro vissuto: ognuno di loro ha infatti raccontato il ricordo sul salume scelto, legato all'infanzia, a pranzi in famiglia o a scampagnate con gli amici".

"Ricordi di vita che rappresentano lo stile di vita italiano. Per questo intendiamo mettere a disposizione delle sedi estere di Ice-Agenzia, degli Istituti di cultura o di altre Rappresentanze italiane nel mondo che ne facciano richiesta le video ricette 'Emozioni del Gusto', per diffondere sempre più i grandi valori del made in Italy", ha aggiunto.

"Con i salumi e la carne suina italiana si possono creare tantissimi piatti meravigliosi. Il nostro impegno è stato quello di proporre un panel di ricette che permettono un utilizzo consapevole ed equilibrato di questi ingredienti, proposte utili a variare i menù da portare in tavola ogni giorno e magari realizzare i pranzi delle grandi occasioni. Grazie alle video-ricette accompagneremo chiunque voglia cimentarsi, passo dopo passo nella creazione del piatto. Sarà un vero e proprio viaggio del gusto all'insegna dell'informazione, della contaminazione, della tradizione del territorio e dell'innovazione in cucina. Il risultato? Dieci piatti a sicuro effetto 'wow'", ha commentato Daniele Usai, Ambasciatore del Gusto coinvolto nel progetto.

COMMENTI

Titolo

Testo

INVIA

Caratteri rimanenti: 1500



SALUTE

Obiettivo anoressia ko: a Roma la Never Give Up House



GOSSIP

Gabriel Garko, la rivoluzione dell'attore: si presenta così



SPORT

Cresce la febbre per la eNazionale TIMVISION



GUSTO

Gruè vince il Festival del panettone



SCIENZA

LIBERO SHOPPING | LIBERO TV | LIBERO EDICOLA

METEO | PUBBLICA | FULLSCREEN | f t i s r

CERCA Q NEWSLETTER ✉



HOME ITALIA POLITICA ESTERI ECONOMIA SPETTACOLI SPORT PERSONAGGI SALUTE ALTRO

/ LAVORO

LAVORO

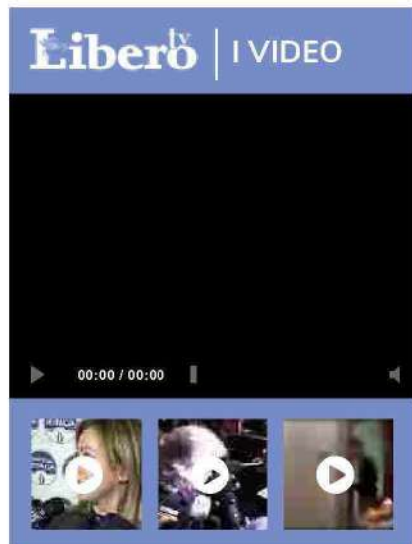
Food: Ambasciatori del gusto e Ivsi raccontano salumi in un video-ricettario

18 Dicembre 2019

Roma, 18 dic. (Labitalia) - L'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) e l'Associazione italiana Ambasciatori del Gusto (Adg) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso. Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da Ivsi.

A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multipiattaforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero.

"Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell'utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C'è una chiara comunione d'intenti che ci lega all'Istituto valorizzazione salumi italiani; siamo pertanto felici e orgogliosi dell'importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale", ha dichiarato Gianluca De Cristofaro, responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del Gusto.



BANCA IFIS
#ifisgreen

I PIÙ LETTI



"Se accade, stacco la spina"
Transfughi, Di Maio disperato:
la mossa per fregare la Lega

"Anche noi siamo felici della partnership con gli Ambasciatori del Gusto - ha affermato Monica Malavasi, direttore di Ivsi - e il ricettario, realizzato con il contributo del ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali, è pensato anche per l'estero. Oltre a presentare le caratteristiche uniche dei salumi italiani e il loro utilizzo in cucina, attraverso la voce degli chef abbiamo voluto sottolineare quanto i salumi siano parte del nostro vissuto: ognuno di loro ha infatti raccontato il ricordo sul salume scelto, legato all'infanzia, a pranzi in famiglia o a scampagnate con gli amici".

"Ricordi di vita che rappresentano lo stile di vita italiano. Per questo intendiamo mettere a disposizione delle sedi estere di Ice-Agenzia, degli Istituti di cultura o di altre Rappresentanze italiane nel mondo che ne facciano richiesta le video ricette 'Emozioni del Gusto', per diffondere sempre più i grandi valori del made in Italy", ha aggiunto.

"Con i salumi e la carne suina italiana si possono creare tantissimi piatti meravigliosi. Il nostro impegno è stato quello di proporre un panel di ricette che permettano un utilizzo consapevole ed equilibrato di questi ingredienti, proposte utili a variare i menù da portare in tavola ogni giorno e magari realizzare i pranzi delle grandi occasioni. Grazie alle video-ricette accompagneremo chiunque voglia cimentarsi, passo dopo passo nella creazione del piatto. Sarà un vero e proprio viaggio del gusto all'insegna dell'informazione, della contaminazione, della tradizione del territorio e dell'innovazione in cucina. Il risultato? Dieci piatti a sicuro effetto 'wow'", ha commentato Daniele Usai, Ambasciatore del Gusto coinvolto nel progetto.

Testo

Caratteri rimanenti: 400

INVIA



"Chi è davvero Santori e cosa diventerà". Il capo-sardina tesoretto per Salvini e Meloni



"Sono una donna e...". Altro schiaffo alla Meloni: la sardina trans sul palco

SONDAGGI



Pistola alla tempia: leader M5s, meglio Conte o Di Maio?

VOTA SUBITO!



Coppia e fede: secondo voi il divorzio è un peccato?

VOTA SUBITO!



 **GENERALI**

LAVORO

Food: Ambasciatori del gusto e Ivsi raccontano salumi in un video-ricettario

18.12.2019 - 16:16

Roma, 18 dic. (Labitalia) - L'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) e l'Associazione italiana Ambasciatori del Gusto (Adg) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso. Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da Ivsi.

A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multiplatforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero.

"Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell'utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C'è una chiara comunione d'intenti che ci lega all'Istituto valorizzazione salumi italiani; siamo pertanto felici e orgogliosi dell'importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale", ha dichiarato Gianluca De Cristofaro, responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del Gusto. "Anche noi siamo felici della partnership con gli Ambasciatori del Gusto - ha affermato Monica Malavasi, direttore di Ivsi - e il ricettario, realizzato



CORRIERE UMBRIA TV



Libia, Di Maio: "Ad Haftar e Serraj ho chiesto de-escalation tensioni"



Patto per la salute, Speranza: "Rafforziamo il nostro SSN, bella pagina per le istituzioni"



Premiazione Fiamme Azzurre, Bonafede: "Grazie a voi il nome dell'Italia è portato in alto nel mondo"



Corruzione, arrestato il sindaco di Villa San Giovanni (Reggio Calabria)



Crescita economica, Treu (Cnel): "Puntiamo su green new deal e competitività"

SONDAGGI



Per voi chi è la spalla migliore per Ronaldo nella Juve?

VOTA ORA!

PIÙ LETTI OGGI

con il contributo del ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali, è pensato anche per l'estero. Oltre a presentare le caratteristiche uniche dei salumi italiani e il loro utilizzo in cucina, attraverso la voce degli chef abbiamo voluto sottolineare quanto i salumi siano parte del nostro vissuto: ognuno di loro ha infatti raccontato il ricordo sul salume scelto, legato all'infanzia, a pranzi in famiglia o a scampagnate con gli amici".

"Ricordi di vita che rappresentano lo stile di vita italiano. Per questo intendiamo mettere a disposizione delle sedi estere di Ice-Agenzia, degli Istituti di cultura o di altre Rappresentanze italiane nel mondo che ne facciano richiesta le video ricette 'Emozioni del Gusto', per diffondere sempre più i grandi valori del made in Italy", ha aggiunto.

"Con i salumi e la carne suina italiana si possono creare tantissimi piatti meravigliosi. Il nostro impegno è stato quello di proporre un panel di ricette che permettono un utilizzo consapevole ed equilibrato di questi ingredienti, proposte utili a variare i menù da portare in tavola ogni giorno e magari realizzare i pranzi delle grandi occasioni. Grazie alle video-ricette accompagneremo chiunque voglia cimentarsi, passo dopo passo nella creazione del piatto. Sarà un vero e proprio viaggio del gusto all'insegna dell'informazione, della contaminazione, della tradizione del territorio e dell'innovazione in cucina. Il risultato? Dieci piatti a sicuro effetto 'wow'", ha commentato Daniele Usai, Ambasciatore del Gusto coinvolto nel progetto.



Nonna scambia insetticida per sciroppo e uccide nipotina di 17 mesi



Gubbio, scopre nove clandestini nascosti nel suo camion



Donna al volante sfreccia a tutta birra in città: poi scende dall'auto e accoltella due ragazze che la contestano



LICEO
ARTISTICO
O. METELLI
TERNI

**ORIENTATI
VERSO
LA
CREATIVITÀ**

CITYSTORE

GUARDA ANCHE

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Liceo delle Scienze Umane: scopri il nuovo indirizzo scolastico

Scuola Paritaria S.Freud



Scuola indirizzo Turismo: aperte le nuove iscrizioni

Scuola Paritaria S.Freud



Le sconvolgenti foto degli ultimi giorni di vita della famiglia reale...

Post Fun



giovedì 19 dicembre 2019

[Mobile](#) [Accedi](#) [Registrati](#) [Newsletter](#) [Aggiungi ai Preferiti](#) [RSS](#)

[Prima Pagina](#) | [24 Ore](#) | [Appuntamenti](#) | [Servizi](#) | [Rubriche](#) | [Video](#) | [Vita dei Comuni](#)
[News](#) | [Lavoro](#) | [Salute](#) | [Sostenibilità](#)

LAVORO

Food: Ambasciatori del gusto e Ivsi raccontano salumi in un video-ricettario

18/12/2019 15:46

[Tweet](#)
[Stampa](#) [Riduci](#) [Aumenta](#)
[Condividi](#) | [f](#) | [t](#) | [g+](#) | [G](#) | [0](#)


Roma, 18 dic. (Labilitalia) - L'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) e l'Associazione italiana Ambasciatori del Gusto (Adg) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso. Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da Ivsi. A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multipiattaforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero. "Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell'utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C'è una chiara comunione d'intenti che ci lega all'Istituto valorizzazione salumi italiani; siamo pertanto felici e orgogliosi dell'importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale", ha dichiarato Gianluca De Cristofaro, responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del Gusto. "Anche noi siamo felici della partnership con gli Ambasciatori del Gusto - ha affermato Monica Malvasi, direttore di Ivsi - e il ricettario, realizzato con il contributo del ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali, è pensato anche per l'estero. Oltre a presentare le caratteristiche uniche dei salumi italiani e il loro utilizzo in cucina, attraverso la voce degli chef abbiamo voluto sottolineare quanto i salumi siano parte del nostro vissuto: ognuno di loro ha infatti raccontato il ricordo sul salume scelto, legato all'infanzia, a pranzi in famiglia o a scampagnate con gli amici". "Ricordi di vita che rappresentano lo stile di vita italiano. Per questo intendiamo mettere a disposizione delle sedi estere di Ice-Agenzia, degli Istituti di cultura o di altre Rappresentanze italiane nel mondo che ne facciano richiesta le video ricette 'Emozioni del Gusto', per diffondere sempre più i grandi valori del made in Italy", ha aggiunto. "Con i salumi e la carne suina italiana si possono creare tantissimi piatti meravigliosi. Il nostro impegno è stato quello di proporre un panel di ricette che permettano un utilizzo consapevole ed equilibrato di questi ingredienti, proposte utili a variare i menù da portare in tavola ogni giorno e magari realizzare i pranzi delle grandi occasioni. Grazie alle video-ricette accompagneremo chiunque voglia cimentarsi, passo dopo passo nella creazione del piatto. Sarà un vero e proprio viaggio del gusto all'insegna dell'informazione, della contaminazione, della tradizione del territorio e dell'innovazione in cucina. Il risultato? Dieci piatti a sicuro effetto 'wow'", ha commentato Daniele Usai, Ambasciatore del Gusto coinvolto nel progetto.

In primo piano Più lette della settimana

Quasi mille incidenti stradali in un anno a Sassari

Pozzecco: "Solo se butti il cuore oltre l'ostacolo riesci in un'impresa del genere"

Dall'Ufficio Postale Sassari Centro gli alunni del "1° Circolo didattico" scrivono a Babbo Natale

La Dinamo Sassari lotta e si prende la vetta del Gruppo A di Basketball Champions League

Sassari. Modifica al traffico: da via Brigata Sassari ora si va direttamente in viale Italia

Protezione Civile Sardegna. Emesso avviso di allerta meteo per rischio idrogeologico fino a domani

Francesco Renga il 22 dicembre al Teatro Comunale di Sassari

Sassari. Arrestati dai Carabinieri due sassaresi per furto in appartamento

A.S.D. 152ª Brigata "Sassari": per la "Brigata" un anno di successi anche nello sport

Oltre 300mila luminarie natalizie sequestrate a Sassari dalla Guardia di Finanza



LAVORO

Food: Ambasciatori del gusto e Ivsi raccontano salumi in un video-ricettario

18.12.2019 - 16:17

Roma, 18 dic. (Labitalia) - L'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) e l'Associazione italiana Ambasciatori del Gusto (Adg) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso. Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da Ivsi.

A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multiplatforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero.

"Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell'utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C'è una chiara comunione d'intenti che ci lega all'Istituto valorizzazione salumi italiani; siamo pertanto felici e orgogliosi dell'importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale", ha dichiarato Gianluca De Cristofaro, responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del Gusto. "Anche noi siamo felici della partnership con gli Ambasciatori del Gusto - ha affermato Monica Malavasi, direttore di Ivsi - e il ricettario, realizzato

CORRIERE DI RIETI .TV



Libia, Di Maio: "Ad Haftar e Serraj ho chiesto de-escalation tensioni"



Patto per la salute, Speranza: "Rafforziamo il nostro SSN, bella pagina per le istituzioni"



Premiazione Fiamme Azzurre, Bonafede: "Grazie a voi il nome dell'Italia è portato in alto nel mondo"



Corruzione, arrestato il sindaco di Villa San Giovanni (Reggio Calabria)



Crescita economica, Treu (Cnel): "Puntiamo su green new deal e competitività"

con il contributo del ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali, è pensato anche per l'estero. Oltre a presentare le caratteristiche uniche dei salumi italiani e il loro utilizzo in cucina, attraverso la voce degli chef abbiamo voluto sottolineare quanto i salumi siano parte del nostro vissuto: ognuno di loro ha infatti raccontato il ricordo sul salume scelto, legato all'infanzia, a pranzi in famiglia o a scampagnate con gli amici".

"Ricordi di vita che rappresentano lo stile di vita italiano. Per questo intendiamo mettere a disposizione delle sedi estere di Ice-Agenzia, degli Istituti di cultura o di altre Rappresentanze italiane nel mondo che ne facciano richiesta le video ricette 'Emozioni del Gusto', per diffondere sempre più i grandi valori del made in Italy", ha aggiunto.

"Con i salumi e la carne suina italiana si possono creare tantissimi piatti meravigliosi. Il nostro impegno è stato quello di proporre un panel di ricette che permettano un utilizzo consapevole ed equilibrato di questi ingredienti, proposte utili a variare i menù da portare in tavola ogni giorno e magari realizzare i pranzi delle grandi occasioni. Grazie alle video-ricette accompagneremo chiunque voglia cimentarsi, passo dopo passo nella creazione del piatto. Sarà un vero e proprio viaggio del gusto all'insegna dell'informazione, della contaminazione, della tradizione del territorio e dell'innovazione in cucina. Il risultato? Dieci piatti a sicuro effetto 'wow'", ha commentato Daniele Usai, Ambasciatore del Gusto coinvolto nel progetto.

SONDAGGI



Per voi chi è la spalla migliore per Ronaldo nella Juve?

VOTA ORA!

PIÙ LETTI OGGI



Nonna scambia insetticida per sciroppo e uccide nipotina di 17 mesi



Donna al volante sfreccia a tutta birra in città: poi scende dall'auto e accoltella due ragazze che la contestano



Video Tu si que vales, il mago e mentalista Ben Hanlin lascia tutti di stucco

Testo

Caratteri rimanenti: 400

INVIA

RSA San Raffaele Borbona

Per aggiungere vita agli anni e non solo anni alla vita.

FOLLOW US WWW.SANRAFFAELEBORBONA.IT

MEDIAGALLERY

OggiTreviso > Lavoro

Food: Ambasciatori del gusto e Ivsi raccontano salumi in un video-ricettario.

AdnKronos | commenti |



Roma, 18 dic. (Labilitalia) - L'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) e l'Associazione italiana Ambasciatori del Gusto (Adg) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso. Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da Ivsi.

A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multiplatforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero.

"Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell'utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C'è una chiara comunione d'intenti che ci lega all'Istituto valorizzazione salumi italiani; siamo pertanto felici e orgogliosi dell'importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale", ha dichiarato Gianluca De Cristofaro, responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del Gusto.

"Anche noi siamo felici della partnership con gli Ambasciatori del Gusto - ha affermato Monica Malavasi, direttore di Ivsi - e il ricettario, realizzato con il contributo del ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali, è pensato anche per l'estero. Oltre a presentare le caratteristiche uniche dei salumi italiani e il loro utilizzo in cucina, attraverso la voce degli chef abbiamo voluto sottolineare quanto i salumi siano parte del nostro vissuto: ognuno di loro ha infatti raccontato il ricordo sul salume scelto, legato all'infanzia, a pranzi in famiglia o a scampagnate con gli amici".

"Ricordi di vita che rappresentano lo stile di vita italiano. Per questo intendiamo mettere a disposizione delle sedi estere di Ice-Agenzia, degli Istituti di cultura o di altre Rappresentanze italiane nel mondo che ne facciano richiesta le video ricette 'Emozioni del Gusto', per diffondere sempre più i grandi valori del made in Italy", ha aggiunto.

"Con i salumi e la carne suina italiana si possono creare tantissimi piatti meravigliosi. Il nostro impegno è stato quello di proporre un panel di ricette che permettono un utilizzo consapevole ed equilibrato di questi ingredienti, proposte utili a variare i menù da portare in tavola ogni giorno e magari realizzare i pranzi delle grandi occasioni. Grazie alle video-ricette accompagneremo chiunque voglia cimentarsi, passo dopo passo nella creazione del piatto. Sarà un vero e proprio viaggio del gusto all'insegna dell'informazione, della contaminazione, della tradizione del territorio

0 Tweet
Condividi
Invia ad un amico
stampa la pagina
aggiungi ai preferiti
ZOOM: A- A+

Ricerca Lavoro

Cerchi lavoro? Accedi al nostro servizio di ricerca. Seleziona tipologia e provincia e vedi le offerte proposte!



Cerca ora!

e dell'innovazione in cucina. Il risultato? Dieci piatti a sicuro effetto "wow", ha commentato Daniele Usai, Ambasciatore del Gusto coinvolto nel progetto.

19/12/2019



AdnKronos

Vedi tutti i Blog di OggiTreviso!

PRIMA PAGINA	NORD-EST	ITALIA	ESTERI	SPORT	AGENDA	A TAVOLA	BENESSERE	LAVORO	AMBIENTE
Treviso Castelfranco Conegliano Mogliano Montebelluna Oderzo Motta Valdobbiadene Pieve di Soligo Vittorio Veneto		Cronaca Cultura Economia e Finanza Politica Spettacolo		Altri sport Atletica Basket Calcio Ciclismo Rugby Tennis Volley	Treviso Castelfranco Conegliano Mogliano Montebelluna Oderzo Motta Valdobbiadene Pieve di Soligo Vittorio Veneto Fuori Provincia			Ricerca Lavoro	



Home > Rubriche > Viaggi e Sapori > Emozioni del gusto. Dieci salumi per dieci ricette: da IVSI Salumi Italiani...

Rubriche Viaggi e Sapori

Emozioni del gusto. Dieci salumi per dieci ricette: da IVSI Salumi Italiani e Ambasciatori del Gusto

di [Agricoltura.it](#) - MILANO 18 Dicembre 2019

Condividi



Informazione pubblicitaria

CERCA SU AGRICOLTURA.IT

Cerca

ULTIME NOTIZIE



Innovazione. Sfida digital per le imprese veronesi...

DAI CAMPI 18 Dicembre 2019



Clementine e sapori della terra per una...

VIAGGI E SAPORI 18 Dicembre 2019



Emozioni del gusto. Dieci salumi per dieci...

VIAGGI E SAPORI 18 Dicembre 2019



Foodporn vs Foodpoor. Progetto fotografico ASeS e...

DAI CAMPI 18 Dicembre 2019



Lite partiti su salumi danneggia 93% italiani...

ZOOTECNIA 18 Dicembre 2019

MASCUS

CERCHI UN TRATTORE O ALTRE ATTREZZATURE AGRICOLE?
VISITA MASCUS.IT
CLICCA QUI

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) e l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (AdG) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso.

Dieci salumi per dieci ricette (*scarica il ricettario [Battisti_ADG-1](#)*), messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da IVSI. A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multiplatforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero.

"Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell'utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C'è una chiara comunione d'intenti che ci lega all'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, siamo pertanto felici e orgogliosi dell'importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale". ha dichiarato **Gianluca De Cristofaro**, Responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del Gusto.



"Anche noi siamo felici della partnership con gli Ambasciatori del Gusto - afferma **Monica Malavasi**, Direttore di IVSI - e il ricettario, realizzato con il contributo del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, è pensato anche per l'estero. Oltre a presentare le caratteristiche uniche dei salumi italiani e il loro utilizzo in cucina, attraverso la voce degli chef abbiamo voluto sottolineare quanto i salumi siano parte del nostro vissuto: ognuno di loro ha infatti raccontato il ricordo sul salume scelto, legato all'infanzia, a pranzi in famiglia o a scampagnate con gli amici. Ricordi di vita che rappresentano lo stile di vita italiano. Per questo intendiamo mettere a disposizione delle sedi estere di ICE-Agenzia, degli Istituti di cultura o di altre Rappresentanze italiane nel mondo che ne facciano richiesta le video ricette "Emozioni del Gusto", per diffondere sempre più i grandi valori del Made in Italy".

"Con i salumi e la carne suina italiana si possono creare tantissimi piatti meravigliosi. Il nostro impegno è stato quello di proporre un panel di ricette che permettono un utilizzo consapevole ed equilibrato di questi ingredienti, proposte utili a variare i menù da portare in tavola ogni giorno e magari realizzare i pranzi delle grandi occasioni. Grazie alle video-ricette accompagneremo chiunque voglia cimentarsi, passo dopo passo nella creazione del piatto. Sarà un vero e proprio viaggio del gusto all'insegna dell'informazione, della contaminazione, della tradizione del territorio e dell'innovazione in cucina. Il risultato? Dieci piatti a sicuro effetto "wow". ha commentato **Daniele Usai**, Ambasciatore del Gusto coinvolto nel progetto. Il ricettario è disponibile sul sito: www.salumi-italiani.it

Informazione pubblicitaria

TAGS [ambasciatori del gusto](#) [emozioni del gusto](#) [Ivsi salumi italiani](#)



Articolo precedente

Foodporn vs Foodpoor. Progetto fotografico ASeS e Cia: parliamo sempre più di cibo e sempre meno di fame

Articolo successivo

Clementine e sapori della terra per una sorridente Serena Autieri



Agricoltura.it

<http://www.agricultura.it>

Le news dal mondo dell'agricoltura, informazioni dal produttore al consumatore...e poi, normative, curiosità, appuntamenti enogastronomici e itinerari all'aria aperta.

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



VIAGGI E SAPORI

Clementine e sapori della terra per una sorridente Serena Autieri



VIAGGI E SAPORI

Una birra artigianale per il pranzo di Natale. Dal Birrifico San Quirico anche una doppio malto al Panforte di Siena



VIAGGI E SAPORI

Hida-Wagyu, la carne più pregiata al mondo, per Natale diventa (quasi) accessibile. Sotto i mille dollari al chilo!

SEGUICI SU INSTAGRAM [@AGRICOLTURA.IT](#)

agricultura.it
IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

Testata giornalistica registrata al Tribunale di Siena.

Registro Periodici: n. 714 del 3/7/2001

Direttore responsabile: Lorenzo Benocci

Contattaci: redazione@agricultura.it

REDAZIONE

Chi Siamo

Partners

Contatti

[Privacy Policy](#)



agricultura.it
CULTURE RURALI IN RETE

Iscriviti alla newsletter

Iscriviti alla newsletter di Agricultura.it per ricevere gli aggiornamenti sulle ultime notizie dal mondo rurale.

LA VOCE
DI NOVARAQUESTO SPAZIO
PUO' ESSERE TUO!
Clicca qui e scrivici!

Food: Ambasciatori del gusto e Ivsi raccontano salumi in un video-ricettario

18 Dicembre 2019



Roma, 18 dic. (Labilitalia) – L'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) e l'Associazione italiana Ambasciatori del Gusto (Adg) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso. Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da Ivsi.

A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multiplatforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero.

"Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell'utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C'è una chiara comunione d'intenti che ci lega all'Istituto valorizzazione salumi italiani; siamo pertanto felici e orgogliosi dell'importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale", ha dichiarato Gianluca De Cristofaro, responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del Gusto.

"Anche noi siamo felici della partnership con gli Ambasciatori del Gusto – ha affermato Monica Malavasi, direttore di Ivsi – e il ricettario, realizzato con il contributo del ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali, è pensato anche per l'estero. Oltre a presentare le caratteristiche uniche dei salumi italiani e il loro utilizzo in cucina, attraverso la voce degli chef abbiamo voluto sottolineare quanto i salumi siano parte del nostro vissuto: ognuno di loro ha infatti raccontato il ricordo sul salume scelto, legato all'infanzia, a pranzi in famiglia o a scampagnate con gli amici".

“Ricordi di vita che rappresentano lo stile di vita italiano. Per questo intendiamo mettere a disposizione delle sedi estere di Ice-Agenzia, degli Istituti di cultura o di altre Rappresentanze italiane nel mondo che ne facciano richiesta le video ricette 'Emozioni del Gusto', per diffondere sempre più i grandi valori del made in Italy”, ha aggiunto.

“Con i salumi e la carne suina italiana si possono creare tantissimi piatti meravigliosi. Il nostro impegno è stato quello di proporre un panel di ricette che permettono un utilizzo consapevole ed equilibrato di questi ingredienti, proposte utili a variare i menù da portare in tavola ogni giorno e magari realizzare i pranzi delle grandi occasioni. Grazie alle video-ricette accompagneremo chiunque voglia cimentarsi, passo dopo passo nella creazione del piatto. Sarà un vero e proprio viaggio del gusto all'insegna dell'informazione, della contaminazione, della tradizione del territorio e dell'innovazione in cucina. Il risultato? Dieci piatti a sicuro effetto 'wow'”, ha commentato Daniele Usai, Ambasciatore del Gusto coinvolto nel progetto.

← Articolo precedente

Pirani (Uiltec): “Manovra ha luci e ombre, plastic tax da eliminare completamente”

Articolo successivo →

Riforme: D'Inca', 'cittadini diranno sì a taglio, legislatura non a rischio'





**FOODAFFAIRS.IT,
LA
COMUNICAZIONE
NEL
FOOD&BEVERAGE**

HOME

FOOD TREND

FOOD INFLUENCER &
BLOGGER

NEWSLETTER

HOME / 2019 / DICEMBRE / 18
/ LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY IN UN INEDITO VIDEO-
RICETTARIO INIZIATIVA IVSI E ADG

LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY IN UN INEDITO VIDEO- RICETTARIO INIZIATIVA IVSI E ADG

PUBLISHED ON 18 DICEMBRE 2019 BY FOODAFFAIRS.IT

CHI SIAMO

PARTNERSHIP E ADV

CONTATTI

PRIVACY



— MEDIA PARTNER

**AQUA
FARM**

**FEBBRAIO
19-20 2020**

— ADV

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) e l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (AdG) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso.

Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da IVSI. A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in



formato testuale che video, per una valenza multiplatforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero.

"Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell'utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C'è una chiara comunione d'intenti che ci lega all'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, siamo pertanto felici e orgogliosi dell'importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale". ha dichiarato **Gianluca De Cristofaro, Responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del Gusto.**

*"Anche noi siamo felici della partnership con gli Ambasciatori del Gusto – afferma **Monica Malavasi, Direttore di IVSI** – e il ricettario, realizzato con il contributo del Ministero per le Politiche Agricole*

Alimentari e Forestali, è pensato anche per l'estero. Oltre a presentare le caratteristiche uniche dei salumi italiani e il loro utilizzo in cucina, attraverso la voce degli chef abbiamo voluto sottolineare quanto i salumi siano parte del nostro vissuto: ognuno di loro ha infatti raccontato il ricordo sul salume scelto, legato all'infanzia, a pranzi in famiglia o a scampagnate con gli amici. Ricordi di vita che rappresentano lo stile di vita italiano. Per questo intendiamo mettere a disposizione delle sedi estere di ICE-Agenzia, degli Istituti di cultura o di altre Rappresentanze italiane nel mondo che ne facciano richiesta le video ricette "Emozioni del Gusto", per diffondere sempre più i grandi valori del Made in Italy".

"Con i salumi e la carne suina italiana si possono creare tantissimi piatti meravigliosi. Il nostro impegno è stato quello di proporre un panel di ricette che permettono un utilizzo consapevole ed equilibrato di questi ingredienti, proposte utili a variare i menù da portare in tavola ogni giorno e magari realizzare i pranzi delle grandi occasioni. Grazie alle video-ricette accompagneremo chiunque voglia cimentarsi, passo dopo passo nella creazione del piatto. Sarà un vero e proprio viaggio del gusto all'insegna dell'informazione, della contaminazione, della tradizione del territorio e dell'innovazione in cucina. Il

risultato? Dieci piatti a sicuro effetto "wow". ha commentato **Daniele Usai**, **Ambasciatore del Gusto** coinvolto nel progetto.

PROMOZIONE E ADVERTISING  ADG

ARTICOLI CORRELATI



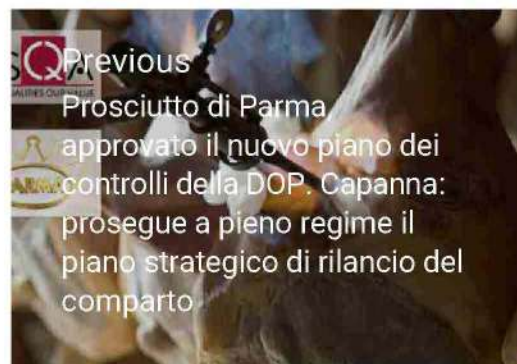
Il percorso di sensibilizzazione e di "educazione enologica" del Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG approda anche in Lombardia



Lady Amarena 2019 ha una giuria tutta rosa. 14 esperte per l'unico concorso internazionale dedicato alle Barlady



Citterio ad Anuga 2019. A Colonia, dal 5 al 9 ottobre, l'azienda milanese presenta le sue novità dedicate al wellness e allo snacking



Previous
Prosciutto di Parma
approvato il nuovo piano dei controlli della DOP. Capanna: prosegue a pieno regime il piano strategico di rilancio del comparto



Next
La piattaforma OpenTable
arriva a Milano

— ADV



ILDUBBIO

mercoledì 18 dicembre 2019

LAVORO

Adnkronos

18 Dic 2019 15:46 CET

Food: Ambasciatori del gusto e Ivsi raccontano salumi in un video-ricettario

Roma, 18 dic. (Labitalia) – L’Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) e l’Associazione italiana Ambasciatori del Gusto (Adg) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano [...]

Roma, 18 dic. (Labitalia) – L’Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) e l’Associazione italiana Ambasciatori del Gusto (Adg) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso. Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell’iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da Ivsi. A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l’incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l’occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d’origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multiplatforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all’estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all’estero.

“Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell’utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C’è una chiara comunione d’intenti che ci lega all’Istituto valorizzazione salumi italiani; siamo pertanto felici e orgogliosi dell’importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale”, ha dichiarato Gianluca De Cristofaro, responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del

Share



Sfoggia il giornale di oggi



Come abbonarsi

I più letti

I più condivisi

Questo sito contribuisce alla audience di

VIRGILIO

LA LEGGE PER TUTTI
INFORMAZIONE E CONSULENZA LEGALE

CONSULENZE

ARTICOLI ▾

FORUM

STRUMENTI ▾

ALFA ROMEO STELVIO GIULIA
Alfa Romeo

SCOPRI

FLASH NEWS ADMKRONOS | ARTICOLI

Food: Ambasciatori del gusto e Ivsi raccontano salumi in un video-ricettario

18 Dicembre 2019



DIRITTO E FISCO

POLITICA

CRONACA

LAVORO E CONCORSI

BUSINESS

DONNA E FAMIGLIA

TECH

MODULI

L'ESPERTO

SALUTE E BENESSERE

LIFESTYLE



RICHIEDI UNA CONSULENZA AI NOSTRI PROFESSIONISTI



SCARICA UN CONTRATTO GRATUITO

Creato da avvocati specializzati e personalizzato per te

lexdo.it >

NEWSLETTER

Iscriviti per rimanere sempre informato e aggiornato.

ISCRIVITI

 Informativa sulla privacy

Roma, 18 dic. (Labitalia) – L'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) e l'Associazione italiana Ambasciatori del Gusto (Adg) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso. Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da Ivsi.

Potrebbe interessarti anche



OggiTreviso > Lavoro

Food: Ambasciatori del gusto e Ivsi raccontano salumi in un video-ricettario.

AdnKronos | commenti |



Roma, 18 dic. (Labilita) - L'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) e l'Associazione italiana Ambasciatori del Gusto (Adg) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso. Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da Ivsi.

A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multiplatforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero.

"Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell'utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C'è una chiara comunione d'intenti che ci lega all'Istituto valorizzazione salumi italiani; siamo pertanto felici e orgogliosi dell'importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale", ha dichiarato Gianluca De Cristofaro, responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del Gusto.

"Anche noi siamo felici della partnership con gli Ambasciatori del Gusto - ha affermato Monica Malavasi, direttore di Ivsi - e il ricettario, realizzato con il contributo del ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali, è pensato anche per l'estero. Oltre a presentare le caratteristiche uniche dei salumi italiani e il loro utilizzo in cucina, attraverso la voce degli chef abbiamo voluto sottolineare quanto i salumi siano parte del nostro vissuto: ognuno di loro ha infatti raccontato il ricordo sul salume scelto, legato all'infanzia, a pranzi in famiglia o a scampagnate con gli amici".

"Ricordi di vita che rappresentano lo stile di vita italiano. Per questo intendiamo mettere a disposizione delle sedi estere di Ice-Agenzia, degli Istituti di cultura o di altre Rappresentanze italiane nel mondo che ne facciano richiesta le video ricette 'Emozioni del Gusto', per diffondere sempre più i grandi valori del made in Italy", ha aggiunto.

"Con i salumi e la carne suina italiana si possono creare tantissimi piatti meravigliosi. Il nostro impegno è stato quello di proporre un panel di ricette che permettono un utilizzo consapevole ed equilibrato di questi ingredienti, proposte utili a variare i menù da portare in tavola ogni giorno e magari realizzare i pranzi delle grandi occasioni. Grazie alle video-ricette accompagneremo chiunque voglia cimentarsi, passo dopo passo nella creazione del piatto. Sarà un vero e proprio viaggio del gusto all'insegna dell'informazione, della contaminazione, della tradizione del territorio

0 Tweet
Condividi
Invia ad un amico
stampa la pagina
aggiungi ai preferiti
ZOOM: A- A+

Ricerca Lavoro

Cerchi lavoro? Accedi al nostro servizio di ricerca. Seleziona tipologia e provincia e vedi le offerte proposte!



Cerca ora!

e dell'innovazione in cucina. Il risultato? Dieci piatti a sicuro effetto "wow", ha commentato Daniele Usai, Ambasciatore del Gusto coinvolto nel progetto.

19/12/2019



AdnKronos

Vedi tutti i Blog di OggiTreviso!

PRIMA PAGINA	NORD-EST	ITALIA	ESTERI	SPORT	AGENDA	A TAVOLA	BENESSERE	LAVORO	AMBIENTE
Treviso Castelfranco Conegliano Mogliano Montebelluna Oderzo Motta Valdobbiadene Pieve di Soligo Vittorio Veneto		Cronaca Cultura Economia e Finanza Politica Spettacolo		Altri sport Atletica Basket Calcio Ciclismo Rugby Tennis Volley	Treviso Castelfranco Conegliano Mogliano Montebelluna Oderzo Motta Valdobbiadene Pieve di Soligo Vittorio Veneto Fuori Provincia			Ricerca Lavoro	

lunedì 23 dicembre 2019

[Mobile](#)
[Accedi](#)
[Registrati](#)
[Newsletter](#)
[Aggiungi ai Preferiti](#)
[RSS](#)

Cerca nel sito...

Prima Pagina

24 Ore

Appuntamenti

Servizi

Rubriche

Video

Vita dei Comuni

News

Lavoro

Salute

Sostenibilità

LAVORO

Food: Ambasciatori del gusto e Ivsi raccontano salumi in un video-ricettario

18/12/2019 15:46

[Consiglia](#)
[Condividi](#)
 Iscriviti per vedere cosa consigliano i tuoi amici.

Tweet

[Stampa](#)
[Riduci](#)
[Aumenta](#)

[Condividi](#)
[f](#)
[t](#)
[g+](#)
[G](#)
 0



Roma, 18 dic. (Labitalia) - L'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) e l'Associazione italiana Ambasciatori del Gusto (Adg) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso. Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da Ivsi. A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multiplatforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero. "Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell'utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C'è una chiara comunione d'intenti che ci lega all'Istituto valorizzazione salumi italiani; siamo pertanto felici e orgogliosi dell'importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale", ha dichiarato Gianluca De Cristofaro, responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del Gusto. "Anche noi siamo felici della partnership con gli Ambasciatori del Gusto - ha affermato Monica Malavasi, direttore di Ivsi - e il ricettario, realizzato con il contributo del ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali, è pensato anche per l'estero. Oltre a presentare le caratteristiche uniche dei salumi italiani e il loro utilizzo in cucina, attraverso la voce degli chef abbiamo voluto sottolineare quanto i salumi siano parte del nostro vissuto: ognuno di loro ha infatti raccontato il ricordo sul salume scelto, legato all'infanzia, a pranzi in famiglia o a scampagnate con gli amici". "Ricordi di vita che rappresentano lo stile di vita italiano. Per questo intendiamo mettere a disposizione delle sedi estere di Ige-Agenzia, degli Istituti di cultura o di altre Rappresentanze Italiane nel mondo che ne facciano richiesta le video ricette 'Emozioni del Gusto', per diffondere sempre più i grandi valori del made in Italy", ha aggiunto. "Con i salumi e la carne suina italiana si possono creare tantissimi piatti meravigliosi. Il nostro impegno è stato quello di proporre un panel di ricette che permettono un utilizzo consapevole ed equilibrato di questi ingredienti, proposte utili a variare i menù da portare in tavola ogni giorno e magari realizzare i pranzi delle grandi occasioni. Grazie alle video-ricette accompagneremo chiunque voglia cimentarsi, passo dopo passo nella creazione del piatto. Sarà un vero e proprio viaggio del gusto all'insegna dell'informazione, della contaminazione, della tradizione del territorio e dell'innovazione in cucina. Il risultato? Dieci piatti a sicuro effetto 'wow'", ha commentato Daniele Usai, Ambasciatore del Gusto coinvolto nel progetto.

TODAY



Lavoro

Food: Ambasciatori del gusto e Ivsi raccontano salumi in un video-ricettario



Redazione

19 DICEMBRE 2019 03:41



Roma, 18 dic. (Labitalia) - L'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi) e l'Associazione italiana Ambasciatori del Gusto (Adg) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso. Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da Ivsi.

A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multiplatforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero.

“Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell'utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C'è una chiara comunione d'intenti che ci lega all'Istituto valorizzazione salumi italiani; siamo pertanto felici e orgogliosi dell'importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale”, ha dichiarato Gianluca De Cristofaro, responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del Gusto.

“Anche noi siamo felici della partnership con gli Ambasciatori del Gusto - ha affermato Monica Malavasi, direttore di Ivsi - e il ricettario, realizzato con il contributo del ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali, è pensato anche per l'estero. Oltre a presentare le caratteristiche uniche dei

salumi italiani e il loro utilizzo in cucina, attraverso la voce degli chef abbiamo voluto sottolineare quanto i salumi siano parte del nostro vissuto: ognuno di loro ha infatti raccontato il ricordo sul salume scelto, legato all'infanzia, a pranzi in famiglia o a scampagnate con gli amici".

"Ricordi di vita che rappresentano lo stile di vita italiano. Per questo intendiamo mettere a disposizione delle sedi estere di Ice-Agenzia, degli Istituti di cultura o di altre Rappresentanze italiane nel mondo che ne facciano richiesta le video ricette 'Emozioni del Gusto', per diffondere sempre più i grandi valori del made in Italy", ha aggiunto.

"Con i salumi e la carne suina italiana si possono creare tantissimi piatti meravigliosi. Il nostro impegno è stato quello di proporre un panel di ricette che permettono un utilizzo consapevole ed equilibrato di questi ingredienti, proposte utili a variare i menù da portare in tavola ogni giorno e magari realizzare i pranzi delle grandi occasioni. Grazie alle video-ricette accompagneremo chiunque voglia cimentarsi, passo dopo passo nella creazione del piatto. Sarà un vero e proprio viaggio del gusto all'insegna dell'informazione, della contaminazione, della tradizione del territorio e dell'innovazione in cucina. Il risultato? Dieci piatti a sicuro effetto 'wow'", ha commentato Daniele Usai, Ambasciatore del Gusto coinvolto nel progetto.

Argomenti: **lavoro**



Capodanno è sinonimo di cotechino con le lenticchie

Un cotechino "Sopraffino" della "Fumagalli industria alimentari" che aderisce al Consorzio Modena Igp e all'Istituto valorizzazione salumi italiani

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 27/12/2019

La tradizione vuole che il cotechino, col contorno di lenticchie, venga consumato **la notte di Capodanno** perchè si dice porti **fortuna** e molto **denaro**.

Tra i tanti prodotti di carne suina firmati "**Fumagalli industria alimentari**" di Tavernerio (CO) abbiamo scelto proprio il **Cotechino Sopraffino**, costituito da una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata, grasso suino, cotenna, sale, pepe a pezzi.

L'azienda aderisce al Consorzio Modena IGP e all'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI).

La zona di produzione del Cotechino Modena IGP interessa tutta la regione Emilia-Romagna; le province di Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza e Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, nella regione Lombardia; le province di Verona e Rovigo, nella regione Veneto.

Generazioni di esperienza e qualità



*“I nostri salumi -scrive una nota della **Fumagalli-** sono buoni perché rispecchiano una grande tradizione di famiglia. Investire costantemente nel benessere animale, nelle nuove tecnologie applicate a filiere di proprietà, perseguendo una produzione trasparente e responsabile, pensiamo siano le uniche vie percorribili per portare sulla tavola salumi eccellenti. Un impegno costante all'interno e all'esterno del Gruppo”.*

Alimentazione di qualità e controllata

Dal sito Fumagalli: *“Dai primi mesi di vita all'accrescimento, **i suini Fumagalli seguono un regime dietetico bilanciato e naturale**, ricco di antiossidanti, oli essenziali, omega 3, omega 6 e lieviti, come da Capitolato Fumagalli. Per questo i salumi che produciamo sono a ridotto contenuto di grassi, colesterolo e acidi grassi saturi”.*

Per l'occasione un amico chef ci ha inviato questa ricetta

Gli ingredienti per quattro persone:

1 cotechino circa 400 g
2 cl di Olio Extra Vergine d'oliva Toscano Igp
1 piccola cipolla
1 foglia di alloro
2 chiodi di garofano
350 g di lenticchie secche oppure 700 g di lenticchie in scatola
100 g di polpa di pomodoro
25 cl di brodo
sale e pepe quanto basta

I salumi, ospiti d'onore delle tavole degli italiani

“Emozioni del Gusto – Dieci salumi per dieci ricette”, un volume firmato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (**Ivsi**) e dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (**AdG**) su **Informacibo**



“Emozioni del Gusto”, un volume con dieci salumi per dieci ricette

A Natale e Capodanno sulle tavole degli italiani non possono mancare i salumi e la carne suina. I salumi, ospiti d'onore delle tavole degli italiani Proprio in questo periodo festivo l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) e l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (AdG) hanno preparato una pubblicazione per divulgare la bontà dei salumi e della carne ... [Leggi tutto](#)

InformaCibo

0

Condividi L'Articolo

[G+](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [Pinterest](#)

L'Autore

Donato Troiano



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano

[f](#) [YouTube](#) [Pinterest](#) [Twitter](#) [G+](#)

[Concessionaria Pubblicitaria](#)
[Redazione](#)

Iscriviti alla nostra newsletter

Scrivi la tua email

INVIA

Il Nostro Network

[Sfizioso Saporie](#)

[Compagnia degli chef](#)
[Via Bagutta](#)



“Emozioni del Gusto”, un volume con dieci salumi per dieci ricette

Una nuova veste grafica del sito dell’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, da anni il riferimento per gli amanti della salumeria e della cucina italiana

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 27/12/2019

A

Natale e Capodanno sulle tavole degli italiani non possono mancare i **salumi e la carne suina**.

I salumi, ospiti d’onore delle tavole degli italiani

Proprio in questo periodo festivo l’**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)** e l’**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (AdG)** hanno preparato una pubblicazione per divulgare la bontà dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va **protetto, valorizzato e promosso**.

“Emozioni del Gusto – Dieci salumi per dieci ricette”



Il volumetto **“Emozioni del Gusto – Dieci salumi per dieci ricette”** è stato messo a punto da **dieci Ambasciatori del Gusto**. Questa iniziativa uscita per questo periodo di feste rientra in un ampio progetto di promozione condotto da l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani – IVSI.

A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multiplatforma in grado di accontentare tutti gli utenti.

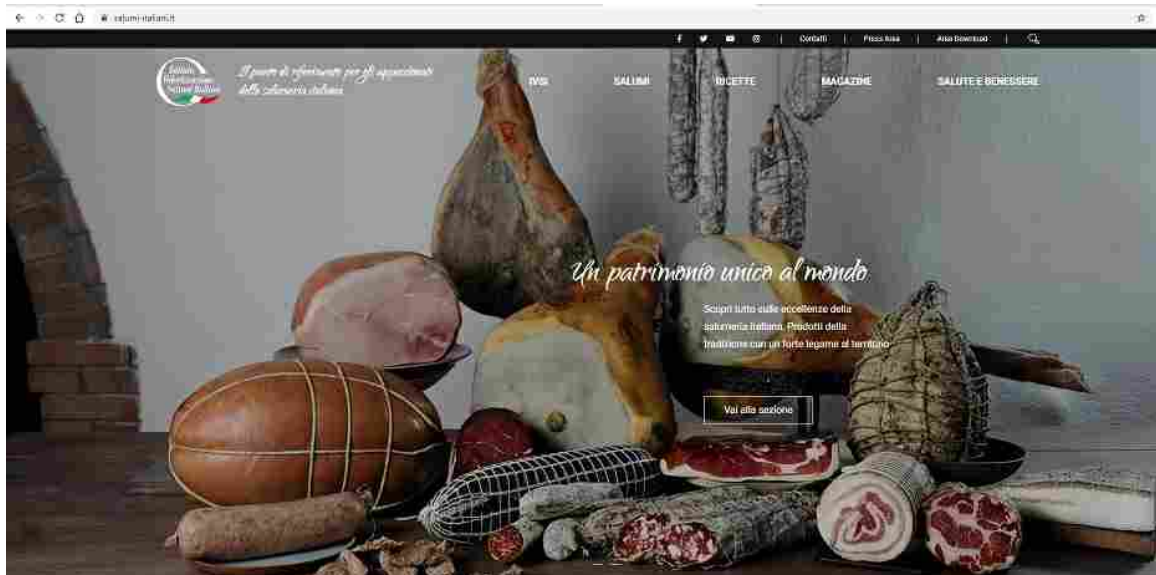
Viene distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero.



Un nuova veste grafica del sito dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Da alcune settimane è **online** la **nuova versione del sito dell'IVSI** – www.salumi-italiani.it.

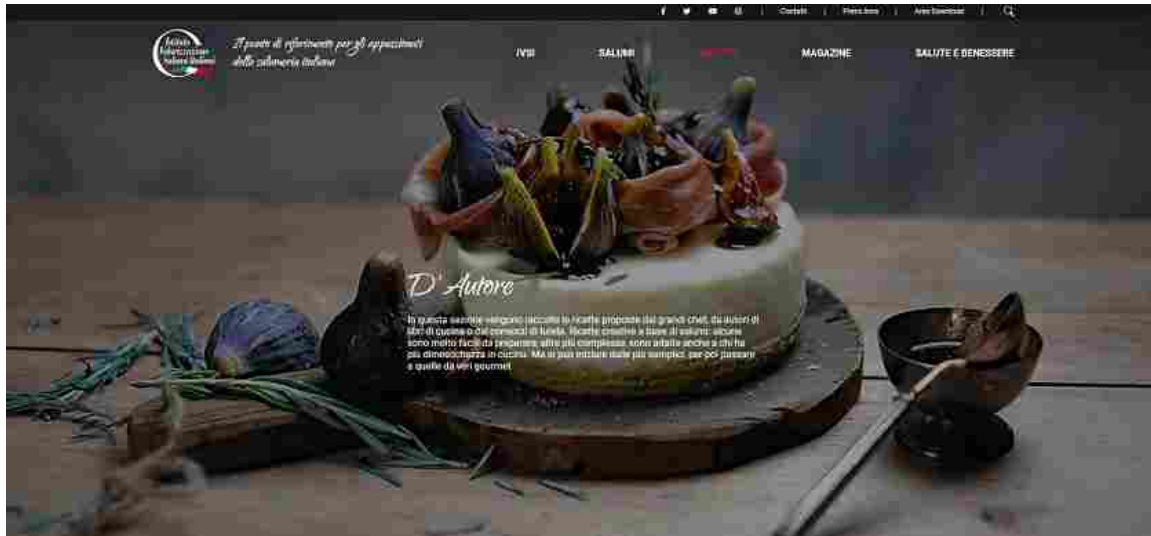
Una nuova veste grafica, maggiore funzionalità, **contenuti mirati e più razionalizzati**, news ed approfondimenti, sono tra le principali novità del sito dell'Istituto, che diventa a tutti gli effetti un grande portale sulla salumeria. Attraverso questo strumento, l'IVSI mira a mantenere il ruolo di riferimento per gli **amanti della salumeria e della cucina italiana**



L'home page del nuovo sito

Il **sito** è stato negli ultimi anni sì lo **strumento attraverso cui l'Istituto ha diffuso le notizie** sui tanti eventi e programmi di promozione che realizza in Italia e all'estero, ma soprattutto è **diventato per molti il luogo dove trovare migliaia di informazioni utili sui salumi, dai processi produttivi dei salumi**, alle caratteristiche nutrizionali, alle curiosità. Per intercettare le nuove esigenze degli utenti – seguendo l'analisi dei dati di traffico sul sito – è stata creata la sezione **SalumiAmo Magazine**, che come un vero e proprio 'magazine' raccoglie notizie provenienti da tutto il settore della salumeria italiana, come i consorzi di tutela e altre realtà d'interesse per gli utenti del sito. Le **nuove collaborazioni** con **chef, fotografi e nutrizionisti**, contribuiranno a rendere il sito uno strumento unico per tenere aggiornati i lettori sulle molte attività dell'Istituto, intrattenerli con proposte creative, ma soprattutto informarli in modo completo su tutto quello che accade nel nostro mondo.

Tra le nuove collaborazioni, segnaliamo quella con **'La cucina di Calycanthus'**, vera e propria istituzione in materia culinaria e luogo di ispirazione per appassionati di cibo e food photography. Le ricette popoleranno la sezione delle **ricette D'Autore** e sono il frutto della passione degli autori del sito gestito a sei mani da **Maria Teresa Di Marco**, che le pensa e le prepara insieme a **Marie Cecile Ferré**, e di **Maurizio Maurizi**, che le fa vivere attraverso le sue fotografie uniche.



La collaborazione con gli Ambasciatori del Gusto

Un'altra prestigiosa collaborazione, che è partita con il nuovo sito è quella con gli **Ambasciatori del Gusto**: 10 salumi saranno interpretati in originali **ricette da dieci noti chef**. Ricette che saranno facilmente replicabili grazie ai video realizzati ad hoc, che mostrano passo per passo tutta la preparazione.

I sette valori del manifesto IVSI

Grande rilievo sul sito anche al **Manifesto IVSI**, una carta che enuncia 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) che fungono da linea guida per le aziende che decidono di aderirvi e sottoscriverlo.

Presto sarà disponibile anche **la versione inglese** della maggior parte delle pagine, per consentire anche agli utenti esteri di fruire di quanto pubblicato dall'Istituto.

Negli ultimi mesi è stata inoltre rafforzata la **presenza di IVSI sui social**: con il nome di SalumiAmo siamo presenti su Facebook, Twitter, Youtube, e da pochissimo anche su Instagram.

Condividi L'Articolo



L'Autore

Donato Troiano



AMBASCIATORI DEL GUSTO E ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI RACCONTANO LE "EMOZIONI DEL GUSTO"

📄 📺



LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY IN UN INEDITO VIDEO-RICETTARIO

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) e l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (AdG) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso.

Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da IVSI. A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multiplatforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero.

"Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell'utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C'è una chiara comunione d'intenti che ci lega all'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, siamo pertanto felici e orgogliosi dell'importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale". ha dichiarato **Gianluca De Cristofaro, Responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del Gusto.**

*"Anche noi siamo felici della partnership con gli Ambasciatori del Gusto – afferma **Monica Malvasi, Direttore di IVSI - e il ricettario, realizzato con il contributo del***

Gusto

-  **TRIONFA L'ARTE SPUMANTIERA ITALIANA**
-  **SUA MAESTÀ IL TARTUFO BIANCO...**
-  **MELA VAL VENOSTA PREMIATA NON SOLO PER LA BONTÀ DELLE SUE...**
-  **MILAN COFFEE FESTIVAL 2019**
-  **MILANO LA CONQUISTA DE "I MAESTRI DEL PANETTONE 2019"**

Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, è pensato anche per l'estero. Oltre a presentare le caratteristiche uniche dei salumi italiani e il loro utilizzo in cucina, attraverso la voce degli chef abbiamo voluto sottolineare quanto i salumi siano parte del nostro vissuto: ognuno di loro ha infatti raccontato il ricordo sul salume scelto, legato all'infanzia, a pranzi in famiglia o a scampagnate con gli amici. Ricordi di vita che rappresentano lo stile di vita italiano. Per questo intendiamo mettere a disposizione delle sedi estere di ICE-Agenzia, degli Istituti di cultura o di altre Rappresentanze italiane nel mondo che ne facciano richiesta le video ricette "Emozioni del Gusto", per diffondere sempre più i grandi valori del Made in Italy".

"Con i salumi e la carne suina italiana si possono creare tantissimi piatti meravigliosi. Il nostro impegno è stato quello di proporre un panel di ricette che permettono un utilizzo consapevole ed equilibrato di questi ingredienti, proposte utili a variare i menù da portare in tavola ogni giorno e magari realizzare i pranzi delle grandi occasioni. Grazie alle video-ricette accompagneremo chiunque voglia cimentarsi, passo dopo passo nella creazione del piatto. Sarà un vero e proprio viaggio del gusto all'insegna dell'informazione, della contaminazione, della tradizione del territorio e dell'innovazione in cucina. Il risultato? Dieci piatti a sicuro effetto "wow". ha commentato **Daniele Usai, Ambasciatore del Gusto coinvolto nel progetto.**

Il ricettario è disponibile sul sito: <https://www.salumi-italiani.it/area-download/>



Filetto di maiale porchettato, misticanza e susine

Di Cesare Battisti



MODENA. FESTA DELLO ZAMPONE E DEL COTECHINO IGP



IN CANAVESE FESTEGGIAMENTI DEL 10° ANNIVERSARIO DELLE DOCG



MILANO. TOUR FOOD ADDICTION IN STORE



A ROMA FLOS OLEI 2020: I MIGLIORI EXTRAVERGINE DEL MONDO



LECCE - CARMIANO. NEL DOLCE SALENTO ALLA PASTICCERIA...

PREV 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 NEXT



Ingredienti (per 4 persone):

- Filettini di maiale da 400gr circa
- Speck per avvolgere il filetto
- Salvia
- Rosmarino
- 2 spicchi aglio piccoli
- 1 cucchiaino di burro
- Sale pepe
- Un terzo di bicchiere di vino bianco
- 1/2 scorza di limone grattugiata
- Il succo di un limone
- 6 cucchiari di olio extravergine
- 2 susine viola mature
- 1 etto di insalata mista estiva
- 2 foglie di basilico
- 2 foglie di menta
- Poco timo fresco

Preparazione

1. Salare, pepare il filetto e lasciarlo riposare un'ora
2. Tritare l'aglio assieme alla salvia e rosmarino
3. Tagliare a fettine sottili la pancetta e avvolgere il filetto condito
4. Scottare il filetto con un goccio d'olio extravergine e il burro sino a quando non sarà completamente dorato in modo omogeneo
5. Togliere dal fuoco e lasciar riposare 10 minuti
6. Sfumare il fondo con vino bianco e aggiungere le susine tagliate a pezzi, fare leggermente asciugare e spegnere. Lasciate raffreddare il fondo
7. Frullarlo con olio e limone, intanto mondare l'on salata e le erbe, e disporre nel piatto
8. Infornare il filetto per 10 min a 170°
9. Tagliare a fette e disporre a fianco dell'insalata, condire con il dressing di susine

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è un consorzio volontario senza fini di lucro, nato nel 1985 per

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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.

L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto è nata il 20 giugno 2016, è una realtà senza scopo di lucro che intende rappresentare l'eccellenza della ristorazione e della pasticceria italiana in ogni suo aspetto e declinazione. Fanno parte dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto cuochi, ristoratori, pizzaioli, sommelier, persone di sala, pasticceri e gelatieri: coloro che attraverso il proprio mestiere si sono distinti nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico italiano, riuniti per fare impresa, in Italia e nel mondo. La missione dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto parte dalla consapevolezza che raccontare e valorizzare significa contribuire, in sinergia con le Istituzioni, allo sviluppo del Paese. Divulgare il valore della cucina favorisce anche i settori di cultura e turismo, e funge da volano al settore agroalimentare attraverso modi nuovi di qualificare le eccellenze del nostro territorio. Rafforzare l'identità enogastronomica italiana, favorendo gli scambi e le relazioni di chi opera nella ristorazione in Italia e all'Estero, trasmettendo il rispetto per il cibo, evitando gli sprechi e promuovendo la sostenibilità ambientale.

 Mi piace 0  Condividi  Tweet  Condividi

0 comments

Commenti: 0

Ordina per  **Meno recenti** ↕



Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[< Prec](#) [Succ >](#)

- Le Roy s.r.l. P.IVA 08873270964 ; Reg. Trib. Milano nr. 321; Dir. Testata Dario Bordet -

Copyright © 2014. All Rights Reserved.



AMBASCIATORI DEL GUSTO E ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI RACCONTANO LE "EMOZIONI DEL GUSTO"

📷 | 📺



LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY IN UN INEDITO VIDEO-RICETTARIO

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) e l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (AdG) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza che rappresentano da sempre un patrimonio gastronomico unico al mondo che va protetto, valorizzato e promosso.

Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da IVSI. A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multiplatforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero.

"Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell'utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C'è una chiara comunione d'intenti che ci lega all'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, siamo pertanto felici e orgogliosi dell'importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale". ha dichiarato **Gianluca De Cristofaro, Responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del Gusto.**

*"Anche noi siamo felici della partnership con gli Ambasciatori del Gusto – afferma **Monica Malvasi, Direttore di IVSI - e il ricettario, realizzato con il contributo del***



Gusto

-  **TRIONFA L'ARTE SPUMANTIERA ITALIANA**
-  **SUA MAESTÀ IL TARTUFO BIANCO...**
-  **MELA VAL VENOSTA PREMIATA NON SOLO PER LA BONTÀ DELLE SUE...**
-  **MILAN COFFEE FESTIVAL 2019**
-  **MILANO LA CONQUISTA DE "I MAESTRI DEL PANETTONE 2019"**

Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, è pensato anche per l'estero. Oltre a presentare le caratteristiche uniche dei salumi italiani e il loro utilizzo in cucina, attraverso la voce degli chef abbiamo voluto sottolineare quanto i salumi siano parte del nostro vissuto: ognuno di loro ha infatti raccontato il ricordo sul salume scelto, legato all'infanzia, a pranzi in famiglia o a scampagnate con gli amici. Ricordi di vita che rappresentano lo stile di vita italiano. Per questo intendiamo mettere a disposizione delle sedi estere di ICE-Agenzia, degli Istituti di cultura o di altre Rappresentanze italiane nel mondo che ne facciano richiesta le video ricette "Emozioni del Gusto", per diffondere sempre più i grandi valori del Made in Italy".

"Con i salumi e la carne suina italiana si possono creare tantissimi piatti meravigliosi. Il nostro impegno è stato quello di proporre un panel di ricette che permettono un utilizzo consapevole ed equilibrato di questi ingredienti, proposte utili a variare i menù da portare in tavola ogni giorno e magari realizzare i pranzi delle grandi occasioni. Grazie alle video-ricette accompagneremo chiunque voglia cimentarsi, passo dopo passo nella creazione del piatto. Sarà un vero e proprio viaggio del gusto all'insegna dell'informazione, della contaminazione, della tradizione del territorio e dell'innovazione in cucina. Il risultato? Dieci piatti a sicuro effetto "wow". ha commentato **Daniele Usai, Ambasciatore del Gusto coinvolto nel progetto.**

Il ricettario è disponibile sul sito: <https://www.salumi-italiani.it/area-download/>



Filetto di maiale porchettato, misticanza e susine

Di Cesare Battisti



MODENA. FESTA DELLO ZAMPONE E DEL COTECHINO IGP



IN CANAVESE FESTEGGIAMENTI DEL 10° ANNIVERSARIO DELLE DOCG



MILANO. TOUR FOOD ADDICTION IN STORE



A ROMA FLOS OILEI 2020: I MIGLIORI EXTRAVERGINE DEL MONDO



LECCE - CARMIANO. NEL DOLCE SALENTO ALLA PASTICCERIA...

PREV 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 NEXT



Ingredienti (per 4 persone):

- Filettini di maiale da 400gr circa
- Speck per avvolgere il filetto
- Salvia
- Rosmarino
- 2 spicchi aglio piccoli
- 1 cucchiaino di burro
- Sale pepe
- Un terzo di bicchiere di vino bianco
- 1/2 scorza di limone grattugiata
- Il succo di un limone
- 6 cucchiari di olio extravergine
- 2 susine viola mature
- 1 etto di insalata mista estiva
- 2 foglie di basilico
- 2 foglie di menta
- Poco timo fresco

Preparazione

1. Salare, pepare il filetto e lasciarlo riposare un'ora
2. Tritare l'aglio assieme alla salvia e rosmarino
3. Tagliare a fettine sottili la pancetta e avvolgere il filetto condito
4. Scottare il filetto con un gocciolo d'olio extravergine e il burro sino a quando non sarà completamente dorato in modo omogeneo
5. Togliere dal fuoco e lasciar riposare 10 minuti
6. Sfumare il fondo con vino bianco e aggiungere le susine tagliate a pezzi, fare leggermente asciugare e spegnere. Lasciate raffreddare il fondo
7. Frullarlo con olio e limone, intanto mondare l'on salata e le erbe, e disporre nel piatto
8. Infornare il filetto per 10 min a 170°
9. Tagliare a fette e disporre a fianco dell'insalata, condire con il dressing di susine

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è un consorzio volontario senza fini di lucro, nato nel 1985 per

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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.

L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto è nata il 20 giugno 2016, è una realtà senza scopo di lucro che intende rappresentare l'eccellenza della ristorazione e della pasticceria italiana in ogni suo aspetto e declinazione. Fanno parte dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto cuochi, ristoratori, pizzaioli, sommelier, persone di sala, pasticceri e gelatieri: coloro che attraverso il proprio mestiere si sono distinti nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico italiano, riuniti per fare impresa, in Italia e nel mondo. La missione dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto parte dalla consapevolezza che raccontare e valorizzare significa contribuire, in sinergia con le Istituzioni, allo sviluppo del Paese. Divulgare il valore della cucina favorisce anche i settori di cultura e turismo, e funge da volano al settore agroalimentare attraverso modi nuovi di qualificare le eccellenze del nostro territorio. Rafforzare l'identità enogastronomica italiana, favorendo gli scambi e le relazioni di chi opera nella ristorazione in Italia e all'Estero, trasmettendo il rispetto per il cibo, evitando gli sprechi e promuovendo la sostenibilità ambientale.

 Mi piace 0  Condividi  Tweet  Condividi

0 comments

Commenti: 0

Ordina per  **Meno recenti** ↕



Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[< Prec](#) [Succ >](#)

- Le Roy s.r.l. P.IVA 08873270964 ; Reg. Trib. Milano nr. 321; Dir. Testata Dario Bordet -

Copyright © 2014. All Rights Reserved.

Gusto La cucina del 2020 sarà attenta alla sostanza

Ottaviano a pag. 18

Il nuovo anno sarà all'insegna della genuinità dei prodotti con l'uso sempre più frequente di ottime farine alternative come quella di segale e l'etiope teff. Dall'Africa arrivano anche moringa, sorgo e miglio. Nel rispetto della tradizione



2020 La cucina è tutta sostanza

**ABBANDONATI
GLI SLOGAN SI PUNTA
SU CIBI SICURI
COME PANE, PASTA
E SEMOLE DI VERDURA
RICCHE DI FIBRA**

IL TREND

Dove sono la rucola e le penne alla vodka, la panna imperante negli anni Ottanta e l'altrettanto invadente "letto" di rucola? E il cocktail di gamberi, anti-pasto d'obbligo nei matrimoni degli anni Settanta? Fossero persone - come Elmer, Herman, Tom e gli altri personaggi di Spoon River - con Edgar Lee Ma-

sters potremmo dire che «tutti, tutti dormono sulla collina». Nel cimitero dove prima o poi potrebbero finire alcuni innamoramenti gourmet del decennio appena trascorso: la cucina molecolare e la fermentazione, la birra artigianale e il vino biodinamico, il food in versione street, smart o super. Vivrà la sostanza, non gli slogan sempre in bilico tra innovazione e tradizione, sovrano e cucina multi-etnica. Sicuramente, come avviene da millenni, non faremo a meno di pane e pasta. Ma dopo il boom dei veri grani antichi e del falso frumento dei faraoni (il kamut, inventato dal marketing di un'azienda del Montana) ora è il tempo delle farine alternative.

LA CATENA

Secondo il centro di ricerca della

costosa catena di supermercati americani Whole Foods Market, il 2020 porterà nuove semole di frutta e verdura in grado di fornire proteine e fibre più ricche, spesso prive di glutine: dalla banana al cavolfiore. In Italia sono in commercio le farine di riso (ottime per le torte dolci e per addensare le creme), di segale per biscotti e grissini, di quinoa per la pasta fresca e prodotti salati. E ancora, ci sono quella integrale d'avena che sazia molto, di mais che non si usa solo per la polenta ma anche in pasticceria e l'integrale di orzo, adatta al couscous. Secondo il centro di ricerca americano, la novità delle novità sarà la farina di teff, pianta millenaria che cresce solo in Etiopia e in Eritrea, a duemila metri d'altezza. Finora era vieta-

to esportarla da Addis Abeba, in quanto base dell'alimentazione della popolazione locale. Tolto il vincolo dal primo gennaio, c'è chi ne prevede un boom commerciale. Dall'Africa - in particolare da quella Occidentale - arrivano prodotti di tendenza come moringa, tamarindo, sorgo, fonio e miglio. Alcuni utili a realizzare del burro meno grasso. C'è chi lo fa già con i ceci (parente dell'humus), con i semi di tahini e perfino di anguria.

I CONSUMATORI

Tra i consumatori italiani - pre-

vede il rapporto Coop-Nomisma 2020 - è forte l'attenzione (+30% previsto di consumi) tra alimentazione salutare e di qualità e un nuovo ritorno alla tradizione, a fronte di un calo del 22% nei fast food. Nella ristorazione italiana - anticipa il magazine Ristobusiness - dagli Usa arrivano la carne dry aged (antico metodo di frollare a secco e conservare senza l'uso di sacchetti ma tramite umidità controllata) e dalla Cina le uova essiccate, mettendo i tuorli sotto sale per allungarne la vita e creare nuovi e intensi sapori.

Tra i cuochi si rafforza la corren-

te di chi ama collegare mondi diversi, come carne e pesce. Un esempio è la ricetta della triglia in carrozza con guanciale che Daniele Usai, Stella Michelin a Fiumicino, ha creato - come altri colleghi Ambasciatori del gusto - per l'Istituto valorizzazione salumi italiani. «Il guanciale - spiega lo chef - è il salume più utilizzato nella cucina romana e io lo uso in parecchi piatti anche se si tratta di pesce». Insomma, pure nel cibo è questione di moda, ma alcuni ingredienti non passano mai di moda.

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta

TRIGLIA IN CARROZZA E GUANCIALE

Dosi per 2: 4 triglie medie, 8 fette di pane raffermo, 8 fette di guanciale, misticanza aromatica, 100 ml latte, 200 ml olio di semi, scorza di 2 limoni, olio extravergine, sale e pepe, aglio. Disponiamo i filetti di triglia sfilettati e spinati sulle fette di pane e rifiliamo i bordi per dare forma identica. Farciamo i filetti con il guanciale battuto a coltello e accoppiamoli

come in un sandwich. Spadelliamo le triglie sui lati con un filo di olio. Prepariamo la salsa aioli (all'aglio) montando il latte in un frullatore a campana e aggiungendo olio a filo. Aggiustiamo la salsa con sale, pepe e scorza di limone. Disposte le triglie in carrozza nel piatto, condiamole con la salsa aioli e arricchiamo con la misticanza aromatica.

Daniele Usai

1 Stella Michelin - Il Tino - Fiumicino



Nella foto, l'opera di Fernando Botero: "The Supper" (1987). Tra i consumatori italiani, secondo il rapporto Coop-Nomisma, è forte l'attenzione tra alimentazione salutare e ritorno alla tradizione.

I ristoranti



TREVISO

Manzo con tamarindo e lasagne alle erbe

Tra i cibi top dell'anno nuovo c'è sicuramente il tamarindo. Francesco Brutto, una Stella Michelin, lo usa nel manzo affumicato al legno di pino con purè di patate al ginepro. Lo chef (fino al 28 febbraio) firma, assieme alla parigrado stellata Chiara Pavan, il menù gourmet del bistro appena aperto nel cuore della città. Il format è di tendenza: un locale che dal mattino alla sera propone tante idee, compreso il take away, e spazi di co-working per chi cerca un punto d'appoggio per lavorare e incontrare. Tra i piatti della sera le lasagne alle erbe e pepe del Timut e il baccalà al bergamotto e rosa di Gorizia.



Bloom – Via San Liberale 10
Treviso 0422 273130
Chiuso: domenica dalle 20
Prezzo medio: 35 euro



BOLOGNA

I tanti sapori esotici dal zighni al cous-cous

Non ha aspettato il 2020 Gaber Kidane per valorizzare tutta la cucina africana e non solo quella del Corno d'Africa. Da 30 anni, non lontano dalla stazione, offre percorsi etnico-gastronomici: dal zighni eritreo al cous-cous del Maghreb, dallo yassa (riso con pollo al limone e cipolla del Senegal) alla sambussa somala. Tipico dell'Africa Centro-occidentale è il piri piri, riso basmati profumato col sugo rosso. Il maadi è piatto unico che combina diverse specialità.



C.O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Adal – Via Vasari 7
Bologna 051 374991
Chiuso: lunedì
Prezzo medio: 20 euro



Dieci salumi per dieci ricette, con Ivsi e Ambasciatori del Gusto

La promozione del made in Italy in un inedito video-ricettario



Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da Ivsi.

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi) e l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (AdG) insieme in un inedito ed esclusivo progetto con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana. Dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da Ivsi. A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al

territorio d'origine del singolo ingrediente. Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multipiattaforma in grado di accontentare tutti gli utenti. Sarà distribuito gratuitamente in Italia e all'estero e, grazie alla recente convenzione stretta da AdG con la piattaforma Dishcovery, potrà inoltre essere tradotto in molteplici lingue supportando concretamente la promozione all'estero.

“Siamo in campo per rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana; lo facciamo giorno dopo giorno, consapevoli della necessità, oltre che dell'utilità, di rappresentare il volto e la voce del made in Italy più autentico. C'è una chiara comunione d'intenti che ci lega all'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, siamo pertanto felici e orgogliosi dell'importante ruolo in questo progetto dalle notevoli potenzialità che, attraverso la rete internazionale creata in questi anni, diffonderemo su scala globale” ha dichiarato **Gianluca De Cristofaro**, responsabile tecnico-scientifico degli Ambasciatori del Gusto.

“Anche noi siamo felici della partnership con gli Ambasciatori del Gusto – afferma **Monica Malavasi**, direttore di Ivsi - e il ricettario, realizzato con il contributo del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, è pensato anche per l'estero. Oltre a presentare le caratteristiche uniche dei salumi italiani e il loro utilizzo in cucina, attraverso la voce degli chef abbiamo voluto sottolineare quanto i salumi siano parte del nostro vissuto: ognuno di loro ha infatti raccontato il ricordo sul salume scelto, legato all'infanzia, a pranzi in famiglia o a scampagnate con gli amici. Ricordi di vita che rappresentano lo stile di vita italiano. Per questo intendiamo mettere a disposizione delle sedi estere di Ice-Agenzia, degli Istituti di cultura o di altre rappresentanze italiane nel mondo che ne facciano richiesta le video ricette “Emozioni del Gusto”, per diffondere sempre più i grandi valori del Made in Italy”.

“Con i salumi e la carne suina italiana si possono creare tantissimi piatti meravigliosi. Il nostro impegno è stato quello di proporre un panel di ricette che permettono un utilizzo consapevole ed equilibrato di questi ingredienti, proposte utili a variare i menù da portare in tavola ogni giorno e magari realizzare i pranzi delle grandi occasioni. Grazie alle video-ricette accompagneremo chiunque voglia cimentarsi, passo dopo passo nella creazione del piatto. Sarà un vero e proprio viaggio del gusto all'insegna dell'informazione, della contaminazione, della tradizione del territorio e dell'innovazione in cucina. Il risultato? Dieci piatti a sicuro effetto “wow”.” ha commentato **Daniele Usai**, Ambasciatore del Gusto coinvolto nel progetto.

IVSI insieme a AdG racconta le "emozioni del gusto" in un inedito video-ricettario



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) e l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (AdG) si uniscono per un esclusivo progetto

con cui divulgare tutto il potenziale dei salumi e della carne suina italiana, prodotti di eccellenza nel mondo: un video-ricettario con dieci salumi per dieci ricette, messe a punto da altrettanti Ambasciatori del Gusto. Un'iniziativa importante che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da IVSI.