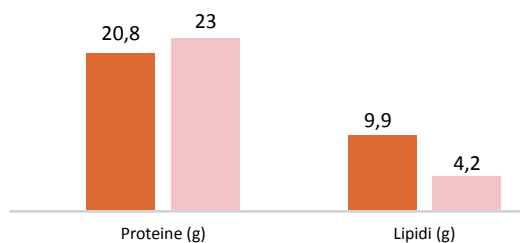


SALUMI E CARNE SUINA: COSA C'È DI NUOVO?

UNA NUOVA DIETA: IL MAIALE È DIVENTATO PIÙ MAGRO

UNA LONZA IERI E OGGI

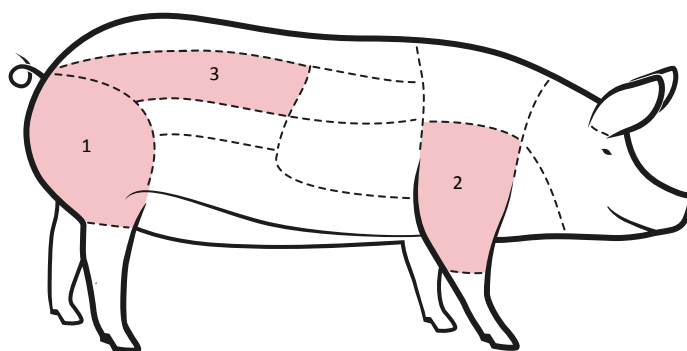
-30% è la riduzione del contenuto in grassi nel maiale dagli anni '80 ad oggi.



Evoluzione della composizione della lonza di maiale dal 1993 al 2010 – dati riferiti a 100 g di prodotto edibile

QUESTIONE DI "TAGLIO"

3-10 g è il contenuto lipidico presente in 100 g di carne suina, in base al taglio considerato. Una quantità che **copre dal 3 al 17%** delle assunzioni di riferimento giornaliere per i grassi di un adulto medio.

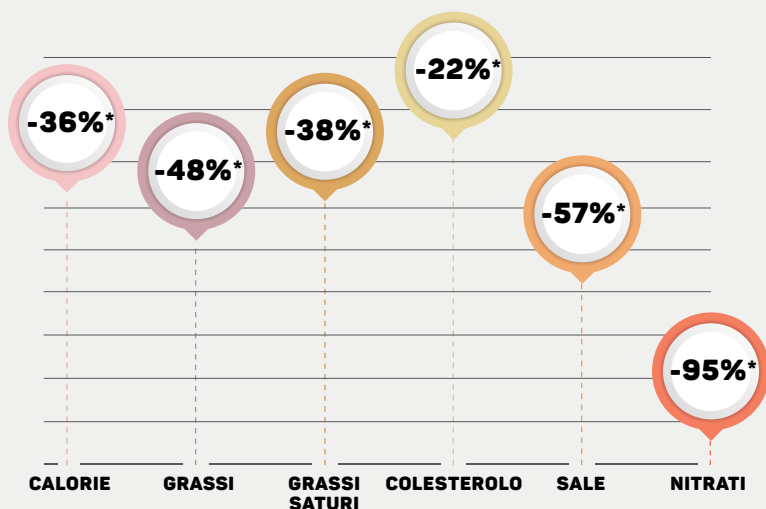


1 Coscia 3 – 5 g 2 Spalla 6 – 9 g 3 Lonza 7 – 10 g

Contenuto lipidico di diversi tagli del maiale - dati riferiti a 100 g di prodotto

I SALUMI ODIERNI: UNA QUALITÀ NUTRIZIONALE RINNOVATA

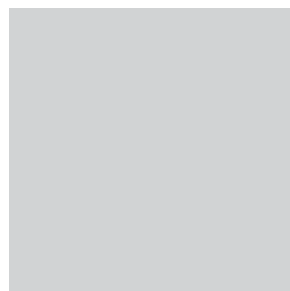
DAL 1993 A OGGI



*Sono riportate le variazioni percentuali massime registrate.

IN 1 PORZIONE DI SALUMI DA 50 g

- **PROTEINE** ad alto valore biologico: **7-16 g**
- **VITAMINA B1** fino al **29%** del fabbisogno
- **VITAMINA B3** fino al **21%** del fabbisogno
- **VITAMINA B6** fino al **42%** del fabbisogno
- **VITAMINA B12** fino al **14%** del fabbisogno
- **SELENIO** fino al **36%** del fabbisogno
- **FOSFORO** fino al **20%** del fabbisogno
- **ZINCO** fino al **19%** del fabbisogno
- **COMPOSTI BIOATTIVI** con potenziale attività antiossidante e antipertensiva



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.

Con il contributo
non condizionato di



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.