



Istituto Valorizzazione Salumi Italiani



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è un Consorzio senza fini di lucro che si è costituito nel 1985, con lo scopo di valorizzare l'immagine dei salumi italiani, in Italia e all'estero.

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani 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.

Tra le attività del Consorzio ci sono:

- La diffusione della conoscenza degli aspetti produttivi, economici, nutrizionali e culturali dei salumi
- La divulgazione di un patrimonio unico del made in Italy, attraverso attività di comunicazione ed eventi
- La promozione di ricerche di mercato, indagini conoscitive e analisi sui prodotti
- L'organizzazione di iniziative rivolte al consumatore e di concorsi per le scuole

Sul territorio nazionale, il **Consorzio svolge un'intensa attività di relazione con i media e di informazione; organizza eventi rivolti al consumatore e promuove ricerche sui valori nutrizionali dei salumi italiani** e iniziative editoriali, **lavorando a stretto contatto con diverse istituzioni.**

All'estero, l'attività è diventata cruciale a partire dagli anni '90, quando la necessità di sviluppare nuovi mercati ha portato alla programmazione di campagne divulgative in molti Paesi, in tutto il mondo. Attività di comunicazione sono state promosse in Germania, Francia, Inghilterra, Svezia, Finlandia, Belgio, Russia, Brasile, Stati Uniti, Canada, Corea del Sud, Giappone e Hong Kong.

I salumi Italiani: la storia

Il maiale è da sempre uno degli animali più apprezzati dall'uomo e l'uso delle sue carni, soprattutto salate e trasformate in salumi, ha origini antiche che risalgono, molto probabilmente, all'epoca degli Etruschi. In epoca romana, le tecniche di trasformazione si sviluppano e il prosciutto diventa il prodotto di maggior pregio, protagonista di incontri e feste. Durante le successive invasioni barbariche, il suino è una delle risorse più importanti del villaggio, sotto forma di insaccati. Con il passare dei secoli, l'allevamento del maiale e il consumo dei suoi derivati assumono rilevanza e popolarità sempre maggiori. In Italia, tra il XII e il XVII secolo, nascono mestieri legati alla trasformazione delle carni di maiale, tra i quali spicca la figura del norcino, la cui eredità è ancora viva nella tradizione italiana. Risalgono infine al XIX secolo i primi laboratori e le prime salumerie.

Salumi italiani: più buoni e più sani

I valori dei salumi italiani sono cambiati negli ultimi vent'anni e delineano ora una categoria di alimenti in linea con le raccomandazioni dietetiche della comunità scientifica. È quanto emerso da una ricerca condotta dall'Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione e promossa dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani.

Il contenuto di sale è diminuito e anche quello di grassi, grazie alle moderne tecniche di allevamento. Ne risultano prodotti con una prevalenza di grassi insaturi, "i grassi buoni", su quelli saturi. Inoltre per diversi salumi il colesterolo si è ridotto mentre risulta elevato il contenuto di vitamine del gruppo B e di minerali quali ferro, zinco, rame e selenio.



I salumi italiani: le denominazioni europee

L'Unione Europea ha varato una precisa normativa per proteggere la tipicità di alcune produzioni alimentari e salvaguardare queste eccellenze da imitazioni e abusi. Ha individuato due marchi: DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), tramite i quali intende sostenere i prodotti che rispettano determinati requisiti e aiutare i consumatori nella scelta.

DOP: indica un prodotto originario di una regione e di un paese, le cui caratteristiche sono essenzialmente o esclusivamente dovute all'ambiente geografico. Tutta la produzione, la trasformazione e l'elaborazione del prodotto devono avvenire nell'area delimitata, nel rispetto di una ben definita ricetta tradizionale.

IGP: introduce un nuovo livello di tutela che tiene conto dello sviluppo industriale del settore, dando più peso alle tecniche di produzione rispetto al vincolo territoriale. Identifica un prodotto originario di una regione e di un paese, le cui caratteristiche si possono ricondurre all'origine geografica e di cui almeno una fase del processo produttivo o di trasformazione avviene nell'area delimitata.

I salumi italiani a marchio DOP

I salumi italiani a marchio DOP sono: Capocollo di Calabria; Coppa Piacentina; Crudo di Cuneo; Culatello di Zibello; Lard d'Arnad (Val d'Aosta); Pancetta di Calabria; Pancetta Piacentina; Prosciutto di Carpegna; Prosciutto di Modena; Prosciutto di Parma; Prosciutto di San Daniele; Prosciutto Toscano; Prosciutto Veneto Berico-Euganeo; Salame di Varzi; Salame Brianza; Salame Piacentino; Salamini Italiani alla Cacciatora; Soppressata di Calabria; Sopressa Vicentina; Salsiccia di Calabria; Jambon de Bosses (Val d'Aosta).

I salumi italiani a marchio IGP

I salumi italiani a marchio IGP sono: Bresaola della Valtellina; Ciauscolo; Coppa di Parma; Cotichino Modena; Finocchiona; Lardo di Colonnata; Mortadella Bologna; Mortadella di Prato; Porchetta di Ariccia; Prosciutto Amatriciano; Prosciutto di Norcia; Prosciutto di Sauris; Salama da Sugo; Salame Cremona; Salame d'Oca di Mortara; Salame Sant'Angelo; Salame Felino; Salame Piemonte; Speck Alto Adige; Zampone Modena.

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Milanofiori, Strada 4 Palazzo Q8
20089 Rozzano (MI) Italy
Tel. + 39 02 8925901
info@ivsi.it

Blancdenoir Comunicazione

Piazza Matteotti 25
Desenzano del Garda (BS) Italy
Tel. +39 030 7741535
press@blancdenoir.it