



DAL 2 AL 5 APRILE

I SALUMI DOP E IGP A VINITALY 2009

Degustazione di Salumi Italiani Tutelati in abbinamento ai migliori vini selezionati dall'Enoteca Italiana di Siena

Milanofiori, 1 aprile 2009 - È tutto pronto a Verona per la 43a edizione del Vinitaly, la consueta *Kermesse* internazionale del vino che attrae un gran numero di visitatori: dagli amanti del buon vino agli addetti ai lavori (sommelier professionisti, ristoratori, chef, giornalisti gourmet, ecc).

Ma Vinitaly non è solo la fiera del vino, è anche un'occasione per riscoprire attraverso di esso le peculiarità gastronomiche di cui può fregiarsi il nostro Paese lungo un ideale viaggio nell'Italia dei sapori e della qualità.

Proprio per vivere da compagni di viaggio questo percorso attraverso le produzioni enologiche nazionali, alcuni dei Consorzi di tutela della **Salumeria Italiana DOP e IGP** hanno accolto con piacere l'invito dell'Enoteca Italiana ad accompagnare i vini offerti in degustazione presso lo stand **B16** all'interno del Pad. 8.

Saranno dunque presenti in esposizione e in degustazione la **Coppa Piacentina DOP**, la **Mortadella Bologna IGP**, la **Pancetta Piacentina DOP**, il **Prosciutto di Modena DOP**, il **Salame Brianza DOP**, il **Salame Cremona IGP**, i **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**, il **Salame Piacentino DOP**, il **Salame Piemonte DOP** (Protezione Nazionale Transitoria).

Sarà inoltre l'occasione per conoscere più da vicino queste produzioni di pregio, fiore all'occhiello della salumeria italiana tutelata, per apprezzarne non soltanto il gusto e gli aspetti più golosi, ma anche tradizione, storia e garanzie che contraddistinguono i **Salumi DOP e IGP**.

Un'opportunità per abbinare al buon bere salumi garantiti e di qualità ma anche per coniugare fra loro tradizioni di settori diversi, caratterizzati dal minimo comune denominatore dell'eccellenza.

Alle pregiate produzioni vitivinicole selezionate dall'Enoteca Italiana, saranno affiancati dunque pregiati salumi patrimonio della nostra tradizione: prodotti tutti rigorosamente preparati secondo il metodo tradizionale, tutti assolutamente **DOP e IGP**. Un'occasione per brindare al gusto e alla qualità delle produzioni italiane.



Istituto Valorizzazione Salumi Italiani - IVSI

L'IVSI è un Consorzio volontario, senza fini di lucro, che si è costituito nel 1985 con lo scopo di valorizzare l'immagine dei salumi italiani e di promuoverne lo sviluppo dei mercati. Collabora, tra gli altri, con l'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) per diffondere una corretta informazione nutrizionale e far conoscere l'alto livello qualitativo dei salumi italiani. Sul territorio nazionale - oltre alle iniziative di comunicazione rivolte ai mass media, alla classe medica e ai consumatori - l'Istituto ha promosso ricerche di mercato, indagini tecniche, analisi sui prodotti e studi sui principali aspetti e problematiche del mercato. Sul fronte estero sono stati realizzati Programmi di promozione dei salumi italiani in Francia, Germania, Svezia, Brasile, Giappone, Russia, Stati Uniti d'America, Canada e Corea del Sud.

Per maggiori informazioni: www.salumi-italiani.it

Ufficio Stampa IVSI: Loredana Biscione - biscione@ivsi.it - tel. 02.892590.1