

## A Scuola di Salumi

La nuova pubblicazione legata al concorso dell'UNC

"Richiamare l'attenzione sulle tipicità e le qualità dei salumi DOP e IGP, sulle innovazioni delle tecniche di trasformazione e di conservazione, sulle rigorose norme igienico-sanitarie nell'allevamento dei suini e nella produzione dei salumi, così contribuendo a quella cultura nutrizionale della quale, ormai universalmente, si riconosce l'importanza sanitaria, sociale ed economica". Nelle parole di Massimiliano Dona, Segretario Generale dell'Unione

Nazionale Consumatori (UNC), è sintetizzato lo scopo della pubblicazione "A scuola di salumi", edita dall'UNC e promossa dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Si tratta di un opuscolo rigoroso e completo ma, al tempo stesso, di facile lettura, adatto al pubblico dei giovani consumatori. All'interno si trovano cenni storici, informazioni sulla materia prima, sulle fasi di

produzione, sui controlli effettuati; vengono spiegati i significati delle sigle DOP e IGP oltre a illustrare le principali famiglie di prodotti nella galassia dei salumi; infine, non si tralascia di dare utili consigli per un acquisto ed un consumo consapevole.

L'opuscolo "A scuola di salumi" è stato distribuito in tutte le 7.010 scuole medie inferiori italiane insieme al bando del Concorso a premi "Pubblicitario per un giorno". Dopo aver

### A lezione di salumi...

La pubblicazione *A scuola di Salumi* si può scaricare in formato .pdf dal sito [www.salumi-italiani.it](http://www.salumi-italiani.it) e dal sito [www.consumatori.it](http://www.consumatori.it)

## a Scuola di SALUMI



I antichi mangiavano salumi

#### E GLI ANTICHI GIUVANO SALUMI!

delle carni di maiale – soprattutto salate e trasformate in salumi – ha radici antichissime e molte sono le testimonianze storiche. Il sale, gli aromi e le spezie, il fumo per conservare le carni a disposizione degli antichi, nel medioevo il suino e i prodotti derivati diventano risorse più importanti dei villaggi e delle campagne; il sale e le pancette diventano addirittura moneta correnta a quei tempi il proverbiale detto "del maiale tutto nulla".

Il trascorrere dei secoli la produzione ed il consumo di salumi assume sempre maggiore importanza: si passa dai salumi artigianali italiani in cui si sviluppa l'arte gastronomica, a salumi sempre più sofisticati, fino al diciannovesimo secolo in cui si diffondono in Italia i primi laboratori all'occidente e le prime salumerie.



Collezione Museo del Prosciutto di Parma

DOP e IGP... una qualità riconosciuta in Europa

umana ed esperienza in particolare tecniche di lavorazione, tali da conferire ad un prodotto la sua unicità. L'insieme di questi fattori, pertanto non può essere riprodotto in altri luoghi e il prodotto merita di essere salvaguardato da un'appropriata tutela normativa.

In particolare, la **Denominazione d'Origine Protetta (DOP)** caratterizza quei salumi originari di una determinata area geografica, in cui avvengono tutte le fasi di produzione.

Anche l'**Indicazione Geografica Protetta (IGP)** collega le caratteristiche e qualità di un prodotto ad una precisa area geografica, in cui avviene almeno una fase della produzione.

**I salumi a marchio DOP sono:** Capocollo di Calabria, Coppa Piacentina, Crudo di Cuneo, Culatello di Zibello, 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 Brianza, Salame di Varzi, Salame Piacentino, Salami Italiani alla Cacciatora, Salicetta di Calabria, Soppressa Vicentina, Soppressa di Calabria, Valle d'Aosta Jambon de Bosses, Valle d'Aosta Lard d'Arnad.

**I salumi a marchio IGP sono:** Bresaola della Valtellina, Ciauscolo, Cotechino Modena, Lardo di Colonnata, Mortadella Bologna, Prosciutto di Norcia, Salame Cremona, Salame d'Oca di Mortara, Salame Sant'Angelo, Speck Alto Adige, Zampone Modena.

Come acquistare i salumi... e come consumarli

#### COME ACQUISTARE I SALUMI... E COME CONSUMARLI

Per secoli i salumi sono arrivati al consumatore interi e toccava a lui il compito di affettarli. Oggi la situazione è cambiata notevolmente e non solo è diventato raro l'acquisto di un salume intero, ad eccezione di salumi di piccola dimensione, ma sono le stesse aziende a mettere sul mercato prodotti preaffettati in pratiche confezioni.

Questo tipo di confezionamento ha incontrato le esigenze del consumatore e le aziende produttrici lo hanno

ulteriormente perfezionato grazie all'atmosfera modificata. L'obiettivo primario di questa sofisticata tecnica di confezionamento è quello di escludere o ridurre i livelli di ossigeno, non soltanto per evitare i processi di ossidazione, ma anche per inibire la crescita di microrganismi, allungando così la conservabilità del prodotto.

Quando si acquista un prodotto è importante verificare sempre l'integrità della confezione, la data di scadenza o l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro". Se la confezione riporta l'indicazione

approfondito i contenuti della pubblicazione, infatti, gli allievi dovranno mettersi alla prova ideando una campagna pubblicitaria che comunichi la qualità dei salumi DOP e IGP. La migliore proposta creativa tra quelle selezionate verrà realizzata da un'agenzia di pubblicità e pubblicata sui siti e gli house organ di Unione Nazionale Consumatori e Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. La cerimonia di premiazione dei 6 vincitori, accompagnati da insegnanti e genitori, verrà fatta a Roma nel mese di maggio.

Il mondo della scuola è sempre stato al centro dell'attenzione dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani così come la volontà di individuare strumenti informativi semplici e diretti per spiegare ai "piccoli consumatori" un mondo produttivo che punta sempre

più sulla qualità dei prodotti. La consolidata collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori - associazione consumistica molto autorevole e accreditata nelle scuole di ogni ordine e grado - ha consentito di informare correttamente un vasto numero di alunni, i loro insegnanti e le famiglie. "Pubblicitario per un giorno" è il terzo Concorso indetto dall'Unione Nazionale Consumatori in collaborazione con l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. Il primo, promosso nel 1994-95, era legato all'unità didattica "Pane e Salumi". Nel 2002-2003 è stato poi realizzato il kit "Galassia Salumi" e indetto l'omonimo Concorso in cui agli alunni si chiedeva di scrivere una lettera ad un "amico di penna" riferendo e commentando quanto appreso sull'importanza, le caratteristiche e il ruolo nutrizionale dei salumi.

**CONCORSO**  
PER LE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO  
ANNO SCOLASTICO 2009-2010  
**L'UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI**  
NELL'AMBITO DELLA SUA ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE, INDICE UN CONCORSO A PREMI:  
**Pubblicitario per un giorno**

**IL TEMA**  
Dopo aver approfondito i contenuti presentati nella pubblicazione "A scuola di salumi" i partecipanti dovranno ideare una campagna stampa sui salumi DOP e IGP con l'obiettivo di comunicare la qualità di tali salumi secondo le indicazioni fornite nel "kit" in calce.

**REQUISITI E TERMINI**  
Possono partecipare al Concorso gli allievi delle Scuole secondarie di primo grado, state o paritarie. Il termine per la presentazione degli elaborati scade irrimediabilmente il 30 aprile 2010 (ora fide la data dell'e-mail o del listino postale) e i premi saranno consegnati a Roma il 21 maggio 2010.

**MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE**  
Gli elaborati, consegnati da intera regione, classe o scuola di appartenenza dell'allievo, dovranno essere inviati all'indirizzo di posta elettronica...

**ASSIGNAZIONE DEI PREMI**  
Una Giuria nominata dall'Unione Nazionale Consumatori provvederà, a suo insindacabile giudizio, ad assegnare i premi assegnando i migliori elaborati (gruppi o singoli) alle categorie culturali e linguistiche degli allievi della classe impegnata.

**PREMI**  
I premi assegnati sono così suddivisi:  
• 3 premi gruppo (uno per ogni anno di corso) valore euro 3000;  
• 3 secondi premio (uno per ogni anno di corso) valore euro 1000;  
• 3 terzi premio (uno per ogni anno di corso) valore euro 500.

**BREVE PER LA CAMPAGNA PUBBLICITARIA SUI SALUMI DOP E IGP**  
L'obiettivo della campagna è comunicare la qualità dei salumi DOP e IGP come indicatori di qualità, quali la razionalità e genuinità, presenza e valore nutrizionali, gusto e bontà.

È possibile reperire il bando del concorso ai seguenti indirizzi: [www.ivsi.it](http://www.ivsi.it); [www.consumatori.it](http://www.consumatori.it)

In entrambe le precedenti edizioni i riscontri ottenuti sono stati molto positivi. Con questa nuova iniziativa si punta a ripetere i positivi risultati raggiunti in termini di coinvolgimento. I giovani sanno sempre stupire e sarà molto interessante scoprire la loro visione dei salumi DOP e IGP.



**Le due precedenti unità didattiche realizzate con l'Unione Nazionale Consumatori**

La collaborazione tra l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e l'Unione Nazionale Consumatori ha visto realizzare in passato altre fortunate iniziative, l'unità didattica *Pane e salumi* e il kit *Galassia salumi* (costituito da un CD Rom e dalla brochure cartacea).

