



# “SalumiAmo con Bacco” il 9 aprile a Verona, degustazione di salumi e vini DOP e IGP, nel nome della Divina Callas

A Porta Palio, dalle ore 18 alle 22

Verona, 8 aprile 2010 – L’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) e l’Unione Italiana Vini (UIV), dal 2008 sono uniti in un programma triennale (2008 - 2011 cofinanziato dall’Unione europea e dallo Stato italiano) denominato “**Made for Taste**”, che ha l’obiettivo di informare, formare e promuovere i salumi e i vini DOP e IGP, guidando il consumatore e gli opinion leader alla scoperta di un universo di gusti e di sapori unico. Svezia, Finlandia e Itali sono i Paesi coinvolti dalla campagna “Made for taste”.



In Italia l’iniziativa più importante della campagna “Made for Taste” è il **tour del Gusto “SalumiAmo con Bacco”** che, nel 2010, prevede 10 tappe nelle principali città italiane. Il primo appuntamento è a **Verona, il 9 aprile a Porta Palio, nell’ambito dell’evento “Callas e contaminazioni”** di Wine-City.

**Dalle ore 18 alle 22, sarà liberamente offerta una selezione dei 32 salumi DOP e IGP italiani ognuno di questi abbinato a vini di grande qualità selezionati da Unione Italiana Vini.**

**Maria Callas, archetipo dell’eleganza, la Divina per eccellenza, era una donna anche di gusto.** Giancarlo Tanzi, noto collezionista della soprano, racconta infatti che ad una cena Maria Callas dopo aver tagliato del salame non si lavò le mani, così i suoi ospiti nel baciargliele, ne avrebbero sentito il profumo, aumentando il desiderio di mangiarlo!

Scelta migliore quindi per un aperitivo di tal genere non poteva essere fatta.

Alla serata verranno offerti in degustazione la **Bresaola della Valtellina IGP, la Mortadella Bologna IGP, il Prosciutto di San Daniele DOP, la Pancetta Piacentina DOP, il Salame Cacciatore DOP, lo Speck dell’Alto Adige IGP.** I salumi saranno abbinati ai vini offerti dall’Unione Italiana Vini. Si potrà quindi degustare, per fare qualche esempio, una fetta di **Speck dell’Alto Adige**, che si





contraddistingue per la sua delicatezza di aroma e moderata sapidità, con il Pinot Grigio dalle classiche note di pera e di mela; il **Salame Cacciatore** dal profumo decisamente invitante e fragrante con accenni di speziatura si potrà abbinare ad un Lambrusco Grasparossa dal sapore fruttato, la **Mortadella Bologna** dal sapore pieno, di grande dolcezza esprime il meglio accompagnata da un Sangiovese di Romagna, ma anche il **Prosciutto di San Daniele** dal profumo intenso e dal gusto dolce e delicato con un Prosecco.

#### **IVSI - Istituto Valorizzazione Salumi Italiani**

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, Svezia, Finlandia, Russia, Brasile, Canada, Stati Uniti, Corea del Sud e Giappone.

#### **UIV - Unione Italiana Vini**

L'Unione Italiana Vini (UIV) è la più rappresentativa e antica (è nata nel 1895) associazione interprofessionale del settore vitivinicolo presente in Italia. UIV, oltre all'attività politico-sindacale fornisce alle imprese una rete di servizi utili come la consulenza tecnica, legale e l'attività di analisi, che attraverso una rete di laboratori presente su tutto il territorio garantisce un altissimo livello di controllo delle produzioni e di protezione del consumatore, dell'ambiente e delle tradizioni, insieme a un qualificato servizio di consulenza per quanto riguarda l'attività di certificazione. A queste si affianca l'attività editoriale - con il "Corriere Vinicolo", l'annuario "Enotria" e il quotidiano on-line Focuswine.it - e quella di promozione e scambio grazie all'organizzazione di storiche fiere come Simef ed Enovitis.

#### **Unione Europea**

L'Unione Europea promuove la produzione di generi alimentari di qualità e competitivi a livello mondiale fornendo assistenza finanziaria all'innovazione nel settore agroalimentare e incoraggiando l'impiego di marchi di qualità volontari. Il sistema comprende marchi destinati a tutelare gli alimenti provenienti unicamente da una determinata zona specializzata in quella produzione, i prodotti rinomati aventi uno spiccato legame geografico con un particolare territorio dell'UE, i prodotti ottenuti con ingredienti o con metodi tradizionali, nonché gli alimenti biologici. Al 2009 sono circa 833 le denominazioni registrate e protette come DOP o IGP. Nel comparto dei prodotti a base di carne certificati dall'UE, l'Italia, con i suoi 32 prodotti DOP e IGP, detiene un terzo delle denominazioni totali.

#### **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**

L'attenzione per l'ambiente, lo sguardo alla sicurezza alimentare e una qualità insuperabile sono i punti di forza del sistema agroalimentare italiano. Per questo motivo il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali si occupa di valorizzare il patrimonio agroalimentare e dei prodotti di qualità certificata (DOP, IGP, STG, DOC, DOCG, IGT e Agricoltura Biologica) attraverso il recupero del profilo storico-culturale dell'agricoltura e dei suoi prodotti, favorendo la corretta informazione sui prodotti italiani e promuovendo i valori che questi portano con sé del nostro Paese, come la cultura culinaria, gli stili di vita e di consumo.

#### **Per ulteriori informazioni:**

Ufficio Stampa IVSI: Tiziana Formisano – 02 8925901 – formisano@ivsi.it

