



I SALUMI E L'ARTE: CONNUBIO PERFETTO

15 giugno, dalle ore 19.00 alle 21.30

Caffè delle Arti – Galleria d'Arte Moderna - Via Gramsci 73 - ROMA

Milanofiori, 14 giugno 2010 – “SalumiAmo con Bacco”, il **tour del Gusto promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) e dall'Unione Italiana Vini (UIV)**, che prevede degustazioni di salumi e vini DOP e IGP nelle principali città italiane, farà tappa a Roma il **15 giugno**. L'appuntamento è al **Caffè delle Arti presso la Galleria d'Arte Moderna**.

In questa cornice così prestigiosa, l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani presenterà una serie di proposte appetitose realizzate dal food designer Paolo Barichella; delle vere e proprie opere d'arte dove l'abbinamento territoriale e sensoriale raggiunge livelli decisamente elevati.

I salumi, studiati e rivisitati da Barichella si presenteranno in vesti del tutto nuove e originali. In **“A1 BO MO”** un Bicchierino di Mortadella Bologna IGP con glassa di aceto balsamico di Modena la piacevole acidità dell'Aceto Balsamico è in perfetta armonia con la rotondità che caratterizza la Mortadella creando un abbinamento estremamente piacevole sia al gusto che al palato. In **“Un Bolognese a Bronte”** la Mortadella Bologna IGP è accompagnata dalla crema di Pistacchio Verde di Bronte DOP. L'abbinamento sensoriale infonde al salume una piacevolezza aromatica che sa di antico.



Altra creazione da non perdere è il **“Saccottino di Salame Brianza DOP con Gorgonzola”**, dove la tipicità del **salume** e del formaggio producono un sapore unico nel suo genere.

Avremo poi le **“Pocketizer Speck”** e le **“Pancetta Chips”**, insolite patatine di Speck dell'Alto Adige IGP e di Pancetta Piacentina DOP. Speck e Pancetta sono due salumi che ben si prestano ad essere disidratati. La preparazione delle "Chips" di salumi prevede una lenta essiccazione in forno ventilato.





Il **“Carpaccio di Bresaola della Valtellina IGP”** è un altro classico della cucina italiana che si basa sulla semplicità data dalla qualità delle materie prime. Nella preparazione offerta al Caffè delle Arti, il "condimento" del carpaccio di Bresaola si inverte mantenendo inalterati gli ingredienti: all'interno della fetta di Bresaola un composto a base di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, il sedano tritato, il limone, e l'Olio Extravergine d'Oлива del Garda DOP.



Per finire la **“Sfera di Melone Mantovano IGP in coppetta di Prosciutto San Daniele DOP”**, un abbinamento estivo di grande popolarità e successo: il prosciutto Crudo di San Daniele DOP con il melone.

“Durante i momenti in cui si consumano gli alimenti è fondamentale porre la dovuta attenzione a tutti i dettagli a cominciare dal contesto all'interno del quale i prodotti verranno consumati” ha affermato Paolo Barichella. “ Per favorire i rapporti sociali, e il nostro scopo in un evento è di far sentire il più possibile a proprio agio i nostri ospiti, è importante anche l'accessibilità e la fruibilità che riusciamo a dare ai prodotti alimentari in assaggio, come fossero delle piccole architetture alimentari” ha concluso Barichella.

Alla serata, oltre alle preparazioni elencate, verrà offerta in degustazione una selezione di salumi DOP e IGP affettati al momento con la classica affettatrice rossa.

“Per l'aperitivo SalumiAmo al Caffè delle Arti abbiamo pensato ad una degustazione a due anime - afferma Monica Malavasi, Responsabile dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. La grande tradizione dei salumi italiani viene esaltata quando i prodotti sono serviti al naturale - appena affettati e accompagnati con il pane – ma i gusti più autentici dei salumi emergono anche nelle invitanti e innovative creazioni del food designer Barichella che ha saputo cogliere l'essenza di questi prodotti”.

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 Italia sono i Paesi coinvolti dalla campagna “Made for taste”.





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 Simeì 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 33 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

