



“REPORTER DEL GUSTO”, LA QUARTA EDIZIONE DEL PREMIO IVSI

PREMIATI: ELISA ISOARDI IL PERSONAGGIO DI GUSTO MASSIMO BOTTURA LO CHEF DI GUSTO

PER L'OCCASIONE CREATO DALLO CHEF “L'ELIXIR DI MORTADELLA”

Milano 24 giugno 2009 - L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) nell'ambito del premio Reporter del Gusto, ha consegnato lo scorso 18 giugno il **premio “Personaggio di Gusto”** a Elisa Isoardi, conduttrice de “La Prova del Cuoco” e il premio **“Chef di gusto”** a Massimo Bottura, grandissimo e innovativo chef italiano dell'Osteria Francescana di Modena. La cerimonia di premiazione si è svolta nella splendida cornice di Castel Sant'Angelo a Roma.

Si tratta di un riconoscimento nell'ambito dell'evento “Reporter del Gusto” che da quattro anni – con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, è dedicato a giornalisti, uomini di comunicazione che diffondono in Italia e a livello internazionale il senso del “gusto”.

Il premio, quest'anno, è stato assolutamente originale e – come la grande salumeria italiana - frutto della tradizione e della creatività di Massimo Bottura. Il quale partendo da un'ottima Mortadella Bologna IGP ne ha estratto con paziente e accurato lavoro di alambicco, il succo più nobile e più intenso: l'elixir di mortadella.

Elisa Isoardi, personaggio dotato di grande “verve” nel ricevere dal Presidente dell'IVSI, Nicola Levoni l'elixir di mortadella, lo ha simpaticamente usato come un tradizionale profumo. Inoltre nel corso della premiazione ha anche rivelato, di essere una grande “fan” di questo delizioso salume.

Massimo Bottura, nel ricevere il premio ha ringraziato l'IVSI per il riconoscimento, e ha commentato: “L'elixir di mortadella, è nato come un gioco ironico” - ha affermato Bottura. “e trovo che sia una componente fondamentale proprio della vita. Serve a sdrammatizzare e a dare un senso di leggerezza al quotidiano.”

Il premio **“Reporter del Gusto”** è stato invece assegnato a Ralph Bender, giornalista tedesco della rivista specializzata **Lebensmittel Zeitung**, per un servizio molto articolato ed approfondito sui salumi italiani.

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Milanofiori - Strada 4 - Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI)
Tel. 02.892590.1 - Fax 02.57510607 - E-Mail: ivsi@ivsi.it - Web: www.ivsi.it
Partita I.V.A. 08118050155 - Isc. Tribunale Milano R.S. 320222

Nicola Levoni, nel premiare Bender ha ricordato l'esperienza di Salumiamo, i noti aperitivi in cui è possibile degustare i prodotti della salumeria italiana dop e igp, fatto in Germania ad aprile - maggio di quest'anno. "Il successo di Salumiamo in Europa lo tastiamo non solo dalla risposta delle persone che sempre più numerose accorrono ai nostri 'golosi' appuntamenti, ma anche dal coinvolgimento dei media, giornalisti, opinion maker, che ci dedicano sempre con molta attenzione e professionalità" – ha concluso Levoni.

La cerimonia di premiazione, nella storica e affascinante cornice di Castel Sant'Angelo è stata anche l'occasione di gustare la spuma di mortadella preparata dallo chef Bottura servita su un eccezionale gnocco croccante.

"Il gusto della mortadella mi riporta ad un periodo bellissimo della mia infanzia, quando mia nonna mi preparava come merenda, tutti i giorni, il panino con la mortadella – ha continuato Bottura – "Oggi, mia figlia quando vuole stupire i suoi compagni, invece, si porta dietro il sifone con dentro la spuma – simile a quella che ho preparato stasera - e la fa assaggiare ai suoi compagni."

L'elixir di mortadella è distillato a basse temperature ed è composto da acqua e mortadella purissima. Dall'acqua di mortadella viene tolta tutta la parte di affioramento; si aggiunge poi il 10% di alcool miscelato, senza l'ausilio di alcun fissante chimico. Il risultato è un eccezionale composto al 100% naturale.

Questo liquore similmente ai più preziosi distillati, è stato accolto – per l'occasione - in ampolle di vetro soffiate a mano e disegnate da Massimo Lunardon, celebre designer (la produzione è di "Secondo me" nota galleria romana nota tra l'altro per gli oggetti in vetro soffiato).

L'evento ha voluto dimostrare ancora una volta come i grandi prodotti della salumeria italiana sono valorizzati nel mondo attraverso un mix d'eccellenza con il grande artigianato, con il design e la maestria dei nostri famosi chef, ingredienti questi legati fra di loro dalla creatività e dalla fantasia tipicamente italiana.

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, Belgio, Svezia, Brasile, Giappone, Russia, Stati Uniti d'America, Canada e Corea del Sud. Per maggiori informazioni: www.salumi-italiani.it

Ufficio Stampa IVSI: Tiziana Formisano - Loredana Bi: