



Comunicato Stampa

I SALAMI ITALIANI PROTAGONISTI SU RAI UNO

A “OCCHIO ALLA SPESA” 1.500.000 DI SPETTATORI PER QUESTA ECCELLENZA DEL MADE IN ITALY

Milanofiori, 29 ottobre 2009 – I salami italiani sono stati protagonisti della trasmissione di oggi di “**Occhio alla Spesa**”, in onda su **Rai Uno** tutti i giorni dalle **11.00 alle 12.00**. Un orario che coinvolge effettivamente i consumatori che - all’interno della famiglia - sono spesso i maggiori responsabili degli acquisti e per questo i più attenti alla qualità dei prodotti. La trasmissione raggiunge in media un’audience di **1.500.000 telespettatori**, ed è tra le trasmissioni più seguite della mattina.

Nel corso della puntata, interamente dedicata a questa eccellenza del Made in Italy, si è parlato di tutti i salami che sono in commercio, con un occhio di riguardo a quelli a marchio Dop e Igp, come il Salame Cacciatore, il Salame Cremona, il Salame Brianza, il Salame Piemonte, il Salame Piacentino, il Salame di Varzi, etc. Prodotti che si possono fregiare di un marchio europeo; marchio che rappresenta una garanzia di qualità e sicurezza in più per il consumatore.



Storicamente questo salume rappresenta una delle forme più antiche di conservazione della carne. Il suo nome deriva dal latino “salumen”, ossia insieme di cosce salate.

Il salame viene ottenuto dalla macinazione della carne e del grasso suini conditi con sale, pepe e altri ingredienti (aromi e talvolta vino). Il composto ottenuto viene insaccato in particolari budelli e appeso a stagionare. Eccellente fonte di proteine, il salame rispetto al passato ha un contenuto di sodio inferiore ed un ridotto contenuto di grasso. Sono molti, inoltre, i minerali presenti nel salame facilmente assimilabili dal nostro organismo: si tratta - in prevalenza - di ferro e zinco. Questo tipo di salume è ottimo anche per combattere l’astenia nei periodi di affaticamento fisico.

E’ certamente ritenuto uno dei più gustosi peccati di gola, specialmente se abbinato al nettare di Bacco; ma chi pensasse che il salame va abbinato solo a vini rossi si sbaglia: il salame Cacciatore Dop ad esempio, esige rigorosamente un bicchiere di bianco come

il Colli Piacentini Ortugo o il Freisa del Piemonte.

Per maggiori informazioni: Tiziana Formisano – formisano@ivsi.it - Ufficio Stampa IVSI - Tel. 02 892590.1