



Comunicato stampa

Bruxelles: le Istituzioni Europee danno il benvenuto ai salumi DOP e IGP

Dal 19 al 23 gennaio: Mortadella Bologna IGP, Prosciutto di San Daniele DOP, Salame Cacciatore DOP e Speck dell'Alto Adige IGP per una settimana in degustazione presso la Commissione Europea

Milanofiori, 19 gennaio 2009 - Continua il programma di valorizzazione dei salumi DOP e IGP in Belgio a cura dell'IVSI - Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. Dopo l'evento di lancio - svoltosi mercoledì 14 gennaio scorso presso il Théâtre du Vaudeville di Bruxelles, alla presenza delle più alte cariche istituzionali - comincia oggi la cinque giorni di degustazioni dei salumi DOP e IGP presso la Commissione Europea.

Protagonisti d'eccezione, nella splendida cornice della "Piazza" del Palazzo Berlaymont, sede della Commissione Europea, cinque prodotti d'eccezione all'interno del ricco patrimonio della nostra salumeria tutelata: la **Mortadella Bologna IGP**, il **Prosciutto di San Daniele DOP**, il **Salame Cacciatore DOP**, lo **Speck dell'Alto Adige IGP** oltre alla **Bresaola della Valtellina IGP**.

Questi straordinari prodotti delizieranno dunque il palato di Funzionari e Commissari Europei dal 19 al 23 gennaio. E' la prima volta che presso la sede della **Commissione Europea** - peraltro pulpito da cui vengono decise le sorti dei riconoscimenti DOP e IGP da attribuire ai prodotti alimentari - viene organizzato un evento simile.

La "Piazza" del Palazzo Berlaymont rappresenta un punto di forte passaggio e di grande visibilità per questi prodotti che l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani offrirà in degustazione.

Il 28 gennaio poi sarà la volta di un altro evento concepito con le stesse modalità e con le stesse finalità presso un'altra altrettanto prestigiosa Sede Istituzionale: il **Parlamento Europeo**. Ulteriore occasione per far conoscere la tipicità di questi prodotti e farne apprezzare da vicino qualità e gusto.

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.salumi-italiani.it
Partita I.V.A. 08118050155 - Isc. Tribunale Milano R.S. 320222

I cinque salumi DOP E IGP presenti a Bruxelles

Mortadella Bologna IGP

Stuzzicante e golosa, la Mortadella Bologna ha una storia secolare e, non a caso, è il salume più famoso della tradizione gastronomica del Bolognese.

Le sue radici affondano nel lontano XVI secolo e la tipica denominazione Bologna risale al 1661, anno in cui il cardinale Farnese pubblicò nel capoluogo emiliano un bando che codificava la produzione di questo salume e anticipava, per certi versi, l'attuale disciplinare di produzione. Dal tardo periodo rinascimentale alle epoche successive, le tracce e le testimonianze storico-letterarie associate a questo prodotto sono sempre più numerose. Seguendo la diffusione degli scambi commerciali dei prodotti alimentari, la tradizione della mortadella tipica si è estesa dall'area originaria di produzione, ai territori limitrofi.

Il disciplinare di produzione della Mortadella Bologna IGP, riporta espressamente la tradizionale ricetta di preparazione descrivendone le caratteristiche organolettiche, chimiche e fisiche del prodotto finito.

Prosciutto di San Daniele DOP

Il colle di San Daniele è morenico, situato a pochi passi dalle prime alture delle Prealpi, lambito alla base dal corso del fiume Tagliamento. Aria fredda in arrivo da nord, aria calda in arrivo dall'Adriatico. Entrambe mixate dal corso del fiume, che fa da conduttore e da «climatizzatore» naturale. Fondo ghiaioso e con ottimo drenaggio di umidità (appunto morenico) e ventilazione garbata ma costante, riproducono le condizioni ideali, da «manuale», per la stagionatura della carne. E lo sapevano bene i Celti, primi utilizzatori del sale per conservare la carne di maiale e grandi consumatori di quest'ultima, che hanno lasciato in Friuli evidenti tracce della loro permanenza in epoca pre-romana.

Nasce così la storia del Prosciutto di San Daniele DOP, che è realizzato ancora oggi a partire da cosce di suini tradizionali e presenta il piedino per rispetto della tradizione e del Disciplinare di produzione. La lavorazione - costituita dalla salatura e da altre otto fasi ben distinte - prevede che il prosciutto sia pressato in modo tale da conferirgli la caratteristica forma a chitarra. Dopo la salatura viene messo a riposo, è lavato e stagionato almeno 13 mesi per essere testato in modo tale da ricevere, se il suo risultato è conforme al Disciplinare, il marchio di San Daniele.

Speck dell'Alto Adige IGP

I primi documenti in cui viene nominata la parola "speck" risalgono al XVIII secolo, ma esso compare già nel 1200, pur con nomi e definizioni differenti, nei regolamenti dei macellai e nei registri contabili dei principi tirolesi.

La conservazione avveniva essenzialmente tramite la salatura e l'affumicatura. La salatura era ed è tuttora il metodo tipico dei prosciutti di area mediterranea. L'affumicatura, invece, (esposizione al fumo di legni aromatici) è il sistema preferito nel nord Europa per conservare la carne. L'Alto Adige, trovandosi in una posizione intermedia rispetto alle due zone e godendo di un particolare clima, ha fuso i due metodi: lo Speck Alto Adige IGP viene prodotto secondo la tradizionale regola "poco sale, poco fumo e molta aria", che consiste essenzialmente in una salatura moderata e nell'alternanza di fumo freddo e aria fresca.

Oggi lo speck non è solo un ottimo alimento, ma anche un tassello della cultura alimentare e delle tradizioni sudtirolesi. Ogni bafra di Speck Alto Adige IGP è un prodotto assolutamente unico. Nonostante l'applicazione delle migliori tecnologie - secondo i dettami del Disciplinare di produzione per quanto riguarda la materia prima e i procedimenti produttivi - ogni bafra può presentare tratti distintivi rispetto alle altre dello stesso produttore.

Salame Cacciatore DOP

Risale all'ottocento la tradizionale ricetta del Salame Cacciatore DOP: una pratica razione di salame che i nobili cacciatori di allora portavano nella bisaccia durante le escursioni, una riserva di energia (e gusto) per affrontare le lunghe battute di caccia.

La metodologia di produzione, affermatasi attraverso usi e consuetudini consolidati nel tempo, è rimasta inalterata fino ai nostri giorni. I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP sono prodotti con tagli nobili di alta qualità provenienti esclusivamente da suini italiani, gli stessi utilizzati per produrre i prosciutti DOP di Parma e San Daniele. Suini allevati nelle regioni del centro-nord Italia secondo precise regole nutrizionali e sanitarie.

La loro storia li colloca in una tradizione di consumo immediato ed il piccolo formato li rende particolarmente adatti alle esigenze di un'alimentazione moderna, permettendo di avere a disposizione un prodotto sempre fresco da consumare per intero in tempi rapidi.

Bresaola della Valtellina IGP

Il metodo di conservazione della carne mediante salatura ed essiccamento della Bresaola della Valtellina IGP è antichissimo. Il termine Bresaola è d'origine molto incerta. Infatti, se il suffisso "saola" può facilmente ricondursi all'utilizzo del sale nella conservazione del prodotto, più difficile è individuare un'interpretazione unica e condivisa sull'origine del termine nella sua completezza. Secondo una prima interpretazione, l'etimologia si può ricercare nella voce germanica "brasa", brace, dal momento che anticamente, per riscaldare e deumidificare l'aria dei locali di stagionatura, venivano utilizzati dei braceri. Secondo altra interpretazione, invece, l'origine del nome è da ricercarsi nel dialettismo locale "brisa", che indica una ghiandola dei bovini fortemente salata e ancor'oggi, con l'espressione "sala come brisa", si intende la carne molto salata. Con il passare del tempo poi l'originario "brisaola" si è trasformato nell'odierno "bresaola".

La temperatura piuttosto bassa, l'aria molto asciutta e la particolare conformazione della Provincia di Sondrio, totalmente ricompresa nella zona d'origine tutelata, consentono l'ottenimento di questo prodotto unico nel panorama della salumeria italiana. Magro, saporito e sempre più apprezzato dai consumatori.

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

Ufficio Stampa IVSI: *Loredana Biscione* - biscione@ivsi.it - tel. 02.892590.1

Responsabile IVSI: *Monica Malavasi* - malavasi@ivsi.it - tel. 02.892590.1