



IVSI e ASSICA presenti alla Rassegna Suinicola di Reggio Emilia e agli eventi “Fuori salume” organizzati in città

Un Convegno scientifico ECM in cui saranno divulgati in anteprima i valori nutrizionali della carne suina, degustazioni di salumi tipici e tre show cooking: questi gli eventi organizzati da ASSICA-IVSI che si svolgeranno durante la manifestazione reggiana

Milanofiori, 16 aprile 2013 - Al via la 52° edizione della Rassegna Suinicola Internazionale di Reggio Emilia in programma dal 18 al 20 aprile alla quale **IVSI** (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani) e **ASSICA** (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi) prenderanno parte con appuntamenti in e fuori fiera. Alcuni degli eventi, infatti, si svolgeranno all'interno della fiera, altri in location note della città di Reggio Emilia e in entrambi i casi i protagonisti assoluti saranno i **prodotti di eccellenza della salumeria italiana**.

Si parte **giovedì 18 aprile alle ore 14** con il **Convegno Scientifico ECM** - che si terrà all'interno della **Sala Convegni** della Fiera - durante il quale **verranno presentati in anteprima i risultati dell'indagine nutrizionale sulla carne suina** condotta dall'Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione (CRA ex-INRAN) e dalla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA). *“Per quanto riguarda i tagli di carne fresca per cui è possibile fare la comparazione con le precedenti analisi del 1993 - dichiara Lisa Ferrarini, Presidente di ASSICA - si rileva una sensibile riduzione del contenuto lipidico e, al tempo stesso, una migliore composizione grazie alla prevalenza dei grassi insaturi”*. Durante il Convegno, promosso da **ASSICA** e dalla **Regione Emilia Romagna**, si parlerà anche della sicurezza delle carni suine e dei suoi derivati. Oltre agli interventi di carattere scientifico, ne è previsto anche uno sociologico tenuto da **Egeria di Nallo, sociologa dell'Università di Bologna**, dal titolo **“Il maiale nell'inconscio collettivo”**.

Al termine del Convegno - **a partire dalle ore 18,30** - **IVSI** parteciperà ad uno dei principali eventi fuori fiera che si terrà allo **Spazio Gerra**. Infatti, proprio all'interno di quello che può definirsi uno degli spazi culturalmente più attivi della città di Reggio Emilia - in cui verrà inaugurata la mostra **PIG TIME** - **IVSI** sarà presente con **l'aperitivo SalumiAmo**, la formula ormai nota ideata dall'**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani** con l'obiettivo di far conoscere al pubblico le caratteristiche dei migliori salumi italiani, che continua a riscuotere da diversi anni grande successo e apprezzamenti sia in Italia che all'estero.

Durante **l'aperitivo SalumiAmo**, i prodotti di punta dell'enogastronomia italiana verranno presentati su **OINK (Fradonofrio Design)**, una sorta di vassoio-puzzle che consentirà ai partecipanti durante la degustazione di collezionare i sette pezzi del **tangram**, un gioco cinese tradizionale. Gusto e creatività allo stesso tempo per l'eccellenza della salumeria italiana: **Mortadella Bologna**

IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Prosciutto Toscano DOP, Prosciutto di Modena DOP e prosciutto cotto rappresenteranno i pezzi di un buffet componibile creando tante figure differenti. Presenti anche alcuni tra i prodotti di punta del territorio reggiano: due salumi tipici - la Pancetta Canusina e il Salame Fiorentino - oltre al Parmigiano Reggiano DOP e all'aceto balsamico di Reggio.

Sabato 20 aprile a partire dalle **ore 11** presso la corte gastronomica interna alla Rassegna Suinicola, verranno organizzati tre **show cooking** con ancora protagonisti i **Salumi italiani**. Durante le 3 dimostrazioni aperte al grande pubblico, assoluta novità di questa 52° edizione della Rassegna Suinicola fino ad ora rivolta unicamente agli addetti ai lavori, uno chef dell'**ALMA - la scuola internazionale di cucina diretta da Gualtiero Marchesi** - elaborerà varie ricette con alcuni tra i migliori prodotti della nostra salumeria.

Un'altra novità dell'edizione 2013 della Rassegna Suinicola è rappresentata dalla presenza nel centro storico di Reggio Emilia di una serie d'iniziative che ne faranno percepire la sua presenza. Una sorta di **"Fuori salume"** durante il quale i negozi del centro storico saranno addobbati con i loghi, i colori e i profumi della Rassegna Suinicola. Infatti, i negozianti esporranno in vetrina un kit a tema suinicolo tra cui due eccellenze del panorama della salumeria italiana come il **Salame Cacciatore DOP** e la **Coppa Piacentina DOP**. Inoltre, nel periodo della rassegna, i clienti potranno partecipare ad un concorso e vincere un maiale!!!

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.

Loredana Biscione - Ufficio Stampa IVSI - Tel 02 8925901 - Fax 02 57510607 - biscione@ivsi.it

ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai circa 180 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.

Loredana Biscione - Ufficio Stampa - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi - Tel 02 8925901 - Fax 02 57510607 - biscione@assica.it