



Il bon ton dei salumi sulla Tavola di Pasqua

Un giro tra regioni per onorare la tradizione intramontabile della colazione di Pasqua: pane e salame

2 aprile 2021 - La Pasqua si sta avvicinando e quello che non deve mancare sulle nostre tavole – come da tradizione - soprattutto durante la colazione, è il salame. Ma come si mangia e come si propone a tavola senza incappare in errori di stile?

Lo chiediamo a **Nicola Santini**, giornalista, scrittore, grande esperto di Bon ton.

“Forchetta e coltello restano nel cassetto. Il salame della mattina di Pasqua si può mangiare con le mani - rassicura Santini - non andate in crisi, prendete la fetta delicatamente con due dita. Il coltello lo usiamo solo in origine, per preparare le fette oppure possiamo servire il salame già affettato dal nostro salumiere di fiducia. Poi accendiamo i motori per un giro virtuale del nostro territorio: partiamo dal Piemonte, con il salame Piemonte IGP, passiamo in Lombardia con il Salame Brianza, Il Salame d'Oca di Mortara IGP, il salame Milano o il Salame di Varzi, uno dei più pregiati ed aristocratici salami d'Italia, tutelato dalla DOP. Spostiamoci poco più giù, a Piacenza con il Salame Piacentino DOP, tagliato rigorosamente a becco di clarinetto. Restiamo in Emilia-Romagna, nel parmense, con il Salame Felino IGP o i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP. In centro Italia abbiamo la famosa corallina, che anticamente, veniva prodotta solo per il periodo Pasquale ed era considerata la vera protagonista delle irrinunciabili gite fuori porta, abbinata con la tipica pizza al formaggio e le uova sode. Non dimentichiamo il ciauscolo, fino ad arrivare al sud, con il salame Napoli - onnipresente anche nel casatiello - e i salami piccanti e decisi, come la soppressata e la salsiccia di Calabria, entrambe DOP”. E se a questa bella tavola aggiungiamo della frutta fresca, come kiwi, pesche, mele ciliegie o prugne, il pasto sarà completo!

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è un consorzio volontario senza fini di lucro, nato nel 1985 per diffondere la conoscenza degli aspetti produttivi, economici, nutrizionali e culturali dei salumi promuovendo un patrimonio alimentare unico al mondo. Tante le iniziative realizzate da IVSI in Italia: ricerche di mercato, analisi sui prodotti, seminari, degustazioni, eventi, pubblicazioni. Numerosi i programmi promozionali sviluppati all'estero: Germania, Francia, Inghilterra, Svezia, Finlandia, Belgio, Russia, Brasile, Stati Uniti, Canada, Corea del Sud, Hong Kong, Taiwan e Giappone.

Nel 2005 IVSI ha ideato il concept SalumiAmo®, un nuovo modo di intendere l'aperitivo che diventa un'esperienza sensoriale e culturale. Oltre al momento conviviale, infatti, centrali sono le informazioni sui salumi italiani, che vengono così degustati in modo piacevole e consapevole.

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha creato anche il Manifesto IVSI che raccoglie i valori identificativi delle aziende produttrici di salumi, sintetizzati in: storia e tradizione, informazione e cultura, qualità e sostenibilità, legame con il territorio, stile di vita italiano, gioco di squadra e orientamento al futuro. 7 valori che testimoniano l'impegno delle aziende a favore dei consumatori.

Per ulteriori informazioni: Ufficio stampa IVSI - Tiziana Formisano – 346 8734426 – 02 8925901 – formisano@ivsi.it