



Istituto Valorizzazione Salumi Italiani protagonista della masterclass degli Ambasciatori del Gusto

FILIERA E TERRITORIO: I SALUMI Quando le ricette raccontano

Milano 11 maggio 2021 – “Filiera e territorio” è il titolo della lezione odierna delle ADG Digital Weeks – progetto formativo messo a punto dall’Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto e Patrocinato dal MIPAAF - realizzata con la collaborazione dell’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. Si parlerà del prezioso legame tra i salumi e il territorio di appartenenza.

Più di settanta le scuole di tutta Italia e mille iscritti all’appuntamento, anche grazie alla collaborazione della Rete Nazionale Istituti Alberghieri (RE.NA.I.A.) in totale, le iscrizioni alle tredici lezioni delle ADG Digital Weeks hanno superato quota 13 mila. Raggiunta quindi la capienza massima per l’incontro che vedrà protagonisti, **Monica Malvasi**, Direttore dell’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, **Cesare Battisti**, Ambasciatore del Gusto e chef del ristorante Ratanà di Milano e **Luca Govoni**, Storico dell’Alimentazione.

“Siamo orgogliosi di essere stati coinvolti dagli Ambasciatori del Gusto in questa iniziativa ed anche felici di tornare a collaborare insieme. E’ recente il progetto ‘Emozioni del Gusto’, 10 ricette realizzate con 10 chef, che hanno dato vita ad un ricettario e a delle video ricette visibili sul nostro sito, www.salumi-italiani.it che hanno registrato infatti oltre 50.000 visualizzazioni. Un successo notevole, come del resto, l’iniziativa di oggi, che testimonia quanto sia vivo l’interesse dei consumatori verso i nostri salumi, tanto apprezzati non solo in Italia ma anche nel mondo. Interesse ancora più vivo se a parlarne sono gli Chef” ha affermato **Monica Malvasi**, Direttore IVSI”.

L’obiettivo dell’incontro è non solo quello di far scoprire la versatilità dei salumi, che oltre ad essere perfetti al naturale si prestano anche ad essere ingredienti protagonisti di piatti gourmet, ma anche raccontare la storia di questi prodotti e il legame con il territorio, che li rende unici.

“I pizzicagnoli dovendo uniformarsi a un gusto perverso, impinzano le carni porcine di sale, di pepe e di droghe piccanti a dispetto de’ buongustai , scriveva Pellegrino Artusi a fine Ottocento. Lontano da colui che per primo trascrisse e trasmise la cucina italiana avvicinando i popoli della penisola, l’arte della norcineria è stata capace di adeguare, migliorare e innovare i salumi, sia sotto il profilo nutrizionale, sia nel rispetto delle tradizioni e degli stili di vita. Perché se le ricette sono il frutto di continui scambi di materie prime e saperi, mescolati dal tempo e amalgamati dalle genti, l’operato dei professionisti del settore in questo ambito è sempre stato e continua a essere un intervento cruciale” ha affermato **Luca Govoni**, storico dell’alimentazione.

“Sarà una bellissima occasione per restituire ai salumi un ruolo da protagonista che va ben oltre quello del “companion” a cui siamo abituati. Studieremo insieme le ricette della tradizione per



darne una lettura nuova e contemporanea mantenendo fede a quei principi di sostenibilità ambientale e sociale che oggi sono imprescindibili” ha ribadito l’Ambasciatore del Gusto e Chef **Cesare Battisti**, ponendo un nuovo accento di gusto a quei piatti celebri che la nostra storia ci ha felicemente consegnato.

Verranno così presentati, in una veste del tutto innovativa le seguenti ricette:

- Pisarei con Salame di Varzi e Soppressata di Calabria in polvere;
- Come una panzanella con Mortadella Bologna
- Pane di segale, Speck Alto Adige, uova strapazzate ed erbe amare;
- Cous cous di pane e Prosciutto di Parma

La rilettura del passato, il legame col territorio, la politica del riuso, la prassi di alcune abitudini di consumo, sono elementi che emergono dall’incontro oggi proposto tra IVSI, Luca Govoni e Cesare Battisti.

“Per l’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani questi sono temi importanti, che hanno dato vita tre anni fa al Manifesto dei Valori. Nelle ricette presentate oggi, ritroviamo alcuni dei valori espressi nel Manifesto, come Storia e tradizione, Qualità e sostenibilità, Informazione e cultura, Legame con il territorio, Orientamento al futuro” ha concluso Malavasi.

Il legame con il territorio

Pisarei con Salame di Varzi e Soppressata di Calabria in polvere

I pisarei sono degli gnocchetti di farina bianca e pangrattato, tipici piacentini, consumati sin dal medioevo. Di concerto, l’origine del salame a Varzi si fa risalire al periodo longobardo, mentre quelle della produzione di salumi in Calabria risalgono ai tempi della colonizzazione greca delle coste ioniche. Questo piatto contadino si ripropone in nuova veste, con un Salame di Varzi DOP a quadretti, deliziato da una marinatura in olio di timo e una Soppressata di Calabria DOP disidratata e polverizzata a far da condimento di gusto e colore.





Il meccanismo della memoria e l'orientamento al futuro *Come una panzanella con Mortadella Bologna*

Le origini della Mortadella Bologna IGP, la cui denominazione deriverebbe dai termini latini *murtatum*, ovvero carne tritata nel mortaio, o *myrtatum* per via della presenza di bacche di mirto, risalgono probabilmente all'epoca etrusca. Ma è la gestualità della preparazione, la fragranza dei suoi profumi e le sue origini storiche e contadine, ad attrarre questo salume cotto all'insalata dell'orto che qui si presenta sotto forma di spuma.

Rilettura del gusto della tradizione

Pane di segale, Speck Alto Adige, uova strapazzate ed erbe amare

A volte gli ingredienti più poveri e le tecniche di conservazione sono pronti a offrirci il più alto degli insegnamenti. Basti pensare alle prime testimonianze storiche sullo speck, risalenti al Duecento, quando l'arte della salatura a secco si perfezionò con quella dell'affumicatura e asciugatura all'aria. Se aggiungiamo un prodotto universale come le uova e uno altrettanto disponibile all'uso come quello delle erbe amare, abbiamo trovato il giusto compromesso per comprendere il passato e scrivere nuovamente il futuro.



La politica del riuso e la prassi alcune abitudini di consumo

Cous cous di pane e Prosciutto di Parma

Il cùscus, ma anche cuscùs, cùscusu, cùscussu o cuscussù è un piatto di origine berbera diffuso anche in alcune regioni dell'Europa meridionale. Alla base vi è una farina grossolana impastata a mano con poca acqua. In questa rilettura si sceglie la parte più dura del pane che viene recuperata e riusata, in veste di piccoli minuzzoli, nuovamente

insaporiti, tinti di curcuma e uniti a uno dei più fieri, e antichi, rappresentanti dell'arte norcina italiana, quale il prosciutto. Il Prosciutto crudo vanta origini antichissime. Le prime testimonianze



sulla lavorazione dei prosciutti nel territorio parmense risalgono a Catone nel II secolo a.C., ma è a partire dall'anno Mille, che la produzione acquisisce sempre maggiore importanza, fino a creare i presupposti perché nascesse una corporazione dedicata proprio a tale manufatto gastronomico.

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