



## PIC NIC ESTIVO, GUSTOSO E CONVIVIALE, COI SALUMI DOP E IGP

***Cinque buoni motivi per mantenere le buone abitudini di un aperitivo al parco e scegliere la qualità dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP e della Mortadella Bologna IGP***

*Milanofiori, 19 luglio 2021* – Dobbiamo ammetterlo, in quest'ultimo periodo legato alla pandemia, abbiamo riscoperto i parchi e gli spazi verdi appena fuori città e li abbiamo esplorati da cima a fondo per trovare il posto perfetto per un drink con gli amici. E allora, perché non mantenere questa buona abitudine anche adesso, sfruttando ancora questi mesi estivi di piena luce e clima adatto a stare all'aperto? Ecco 5 buoni motivi da tenere a mente:

1. **NON DEVI PRENOTARE IL POSTO** – Non c'è bisogno di prenotare il tavolo. Basta stendere il tuo telo sul prato per avere tutto lo spazio per goderti il tuo happy hour con gli amici fino al tramonto.
2. **NIENTE STRESS DA PARCHEGGIO** – La maggior parte dei parchi si trova all'interno delle città e per raggiungerli puoi farlo tranquillamente con la bici tradizionale o servoassistita che hai imparato ad utilizzare per andare al lavoro.
3. **IL RE DELLA PLAYLIST SEI TU!** – Quante volte ti è capitato di andare in locali col dehors all'aperto rovinati da una musica incalzante da non poter conversare con i tuoi amici? Al parco sei tu che decidi se creare un'atmosfera jazz, etnica o rock, riproducendo la playlist dei tuoi brani preferiti col tuo speaker portatile bluetooth.
4. **CE N'È PER TUTTI I GUSTI** – Spritz, long drink, prosecco, vino bianco, birra, bibite o limonata fatta in casa, l'elenco delle possibili bevande è infinito ed è in grado di soddisfare tutti i gusti dei tuoi amici e dei loro figli.
5. **FACILITA' DI PREPARAZIONE E GUSTO GARANTITO** – Scegli la qualità, la genuinità e il gusto che solo i salumi tutelati come il Cacciatore Italiano e la Mortadella Bologna sanno darti. Ecco due originali ricette, di cui una ideata da Daniele Reponi, il "Re dei panini", che potresti realizzare per il prossimo picnic.

### **I VALORI NUTRIZIONALI DI MORTADELLA BOLOGNA IGP E SALAME CACCIATORE ITALIANO**

Dalle ultime analisi condotte sui salumi DOP e IGP dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN, ora CREA), **i valori nutrizionali mostrano un miglioramento generale**, soprattutto nella **diminuzione di sale e grassi**, oltre che nella comparsa importante di **vitamine fondamentali**.



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



Questi risultati sono stati possibili grazie al miglioramento a monte della filiera, dove l'alimentazione dei suini e le tecniche di allevamento hanno consentito agli allevatori di ottenere animali con un profilo nutrizionale migliore, trasmesso poi ai prodotti che ne derivano.

Quindi, anche la **Mortadella Bologna IGP** ha **più proteine** e **meno grassi** rispetto a prima. L'apporto di colesterolo - così come la presenza di sale - sono molto ridotti. Stupisce sapere che in 100g contiene meno di un quarto di colesterolo della stessa quantità di uova e praticamente la stessa quantità di quello presente nei filetti di spigola o nel pollo senza pelle. La **Mortadella Bologna IGP** è fra l'altro una **buona fonte di sali minerali e vitamine del gruppo B**.

I **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP** sono ricchi di **proteine nobili, di importanti minerali e di tutte le vitamine del gruppo B**. Il contenuto di sale, grassi e colesterolo si è ridotto progressivamente negli anni, mentre risulta rilevante la presenza di acidi grassi monoinsaturi (quelli buoni). 18% di sale e 5% di colesterolo in meno rispetto al passato!

Questa iniziativa rientra nel programma di **"Enjoy the Authentic Joy"** il progetto promozionale e informativo triennale che unisce tre consorzi agroalimentari per la tutela dei salumi DOP e IGP, cofinanziato dall'Unione Europea e rivolto al mercato italiano e belga. La campagna prevede la promozione delle seguenti eccellenze gastronomiche italiane: **Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP**.

## SALAME CACCIATORE ITALIANO

### *"Portami in Spiaggia"*

#### Ingredienti

- filoncino di grano tenero da 80g
- 70g Cacciatore Italiano DOP tagliato a coltello a fette non troppo spesse
- 40g melanzane tagliate a fette di 2 o 3 mm
- 1 pomodoro
- maggiorana fresca
- 20g misticanza
- olio evo, sale, farina

#### Preparazione

Pelare una melanzana e tagliare 3 fette di circa 3 mm di spessore. Salare e lasciare riposare circa 20 minuti. Asciugare bene le fette di melanzana e passarle nella farina.

Scaldare in una padella o in un pentolino dell'olio evo fino a raggiungere una altezza di circa 3 cm. Friggere le melanzane nell'olio caldo (circa 190°) circa 1 minuto per lato.

Tagliare a fette il pomodoro e condire con olio evo e le foglioline di maggiorana fresca.

Condire la misticanza con sale e olio evo.

Alla base posizionare la misticanza, poi le fette di pomodoro. Aggiungere le melanzane fritte e concludere con le fette di salame cacciatore DOP disposte a ventaglio



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



## MORTADELLA BOLOGNA IGP

### “Panini di segale con avocado e Mortadella Bologna IGP”

#### Ingredienti

- 200 gr di Mortadella Bologna IGP
- 8 fette di pane di segale
- 1 avocado maturo
- 2 pomodori
- 2 cucchiaini di maionese

#### Preparazione

Lavate il pomodoro ed affettatelo, fate lo stesso con l'avocado. spalmate le fette di pane con la maionese, appoggiatevi sopra delle fette di avocado, la Bologna, il pomodoro e concludete con una fetta di pane



#### **Consorzio Cacciatore Italiano**

Costituitosi a maggio del 2003, con lo scopo di proteggere e promuovere i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il Consorzio Cacciatore rappresenta oggi 23 aziende. I consorziati hanno un'etichettatura comune e uniforme (un tassello consortile di facile e d'immediata identificazione) per facilitare la riconoscibilità del prodotto per il consumatore. Il Consorzio ha la facoltà di agire su tutta la filiera del prodotto Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, anche verso i soggetti non consorziati; dispone di poteri di vigilanza, grazie anche a propri “agenti vigilatori” in grado di contrastare abusi, imitazioni, atti di pirateria e contraffazione su tutto il territorio nazionale e non solo. È promotore di programmi per migliorare la qualità della produzione in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto tutelato.

Il riconoscimento del Consorzio da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – avvenuto nel 2005 – lo rende l'organo ufficialmente accreditato a svolgere le funzioni di informazione, tutela e valorizzazione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.

**Per ulteriori informazioni:** Ufficio Stampa - Loredana Biscione - [biscione@assica.it](mailto:biscione@assica.it) - 02.8925901

#### **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna**

Il Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna si è costituito nel 2001, a seguito del riconoscimento dell'IGP alla Mortadella Bologna - avvenuto nel 1998 - e al conseguente avvio della certificazione da parte dei produttori.

Il Consorzio, che ha come scopo la tutela e la valorizzazione della Mortadella Bologna IGP, in collaborazione con il Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali promuove la Mortadella Bologna IGP e svolge attività di difesa del marchio e della Denominazione dalle imitazioni e dalle contraffazioni. Il Consorzio garantisce un'alta qualità di base che ogni produttore migliora secondo la propria esperienza e professionalità. Un'attività costante che ha come unico obiettivo, che è anche la finalità di tutte le aziende,



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



con i loro marchi, di garantire ai consumatori un prodotto dalle caratteristiche uniche per qualità e gusto, un prodotto ad alto valore nutrizionale, con una composizione di proteine nobili,

**Per ulteriori informazioni:** Ufficio Stampa - Augusto Cosimi – [cosimi@isitsalumi.it](mailto:cosimi@isitsalumi.it); - 335 72.71.526 - Tel 02 8925901

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AIUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

