



# Primo Piano

## Salumi DOP e IGP: qualità certificata

*L'Italia si distingue per un patrimonio agroalimentare unico in termini di ricchezza, varietà e pregio. Ad oggi, si contano più di 280 prodotti di cui 41 salumi (21 DOP e 20 IGP), con una posizione di leadership in ambito comunitario. Una tale prolificità è legata alla particolarità del territorio e della storia italiana, che ha permesso la creazione e il mantenimento nel tempo di tradizioni produttive, gastronomiche e culturali molto diversificate.*

Controlli e impegno di tutta la filiera per prodotti sempre più sicuri e gustosi, nel rispetto della tradizione

L'Istituto Salumi Italiani Tutelati (ISIT) è l'associazione di riferimento dei Consorzi di Tutela dei salumi DOP e IGP, che nasce nel 1999 per svolgere azioni di coordinamento strategico e operativo tra i Consorzi e **ha come scopo la tutela, la promozione, la valorizzazione e la cura generale degli interessi relativi al comparto della salumeria italiana tutelata.**

ISIT vanta oggi una grande rappresentatività nel comparto delle produzioni tutelate, associando attualmente 15 Consorzi che tutelano e promuovono 21 specialità DOP e IGP, autentici portavoce del *Made in Italy* in termini di qualità, tradizione e legame con il territorio.

I salumi italiani DOP e IGP sono una delle eccellenze del nostro Paese, conosciute – e riconosciute – in tutto il mondo e, come tali, necessitano di essere costantemente tutelati e promossi con grande impegno. Un ruolo di primo piano lo svolge il Mipaaf (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) che, supervisionando il sistema

DOP IGP a livello nazionale e internazionale, valorizza la diffusione della cultura dei prodotti a denominazione tutelata e la sensibilizzazione dei consumatori sulle qualità uniche e distintive di questi prodotti.

Attori importanti per lo sviluppo del comparto sono anche i Consorzi di Tutela che, mettendo in atto costanti iniziative di promozione, valorizzazione e salvaguardia di queste denominazioni, garantiscono di poter mettere in tavola prodotti di eccellenza e dal gusto inconfondibile.

Da diversi anni, ISIT e i Consorzi di Tutela sono impegnati in un percorso di studi e analisi della composizione nutrizionale dei salumi, volto a fornire un utile strumento per i professionisti che si occupano di alimentazione e nutrizione e garantire al consumatore una completa e aggiornata informazione sulle qualità organolettiche di queste eccellenze agroalimentari.

Gli studi effettuati mostrano l'impegno profuso in questi anni dall'intera filiera produttiva dei salumi italiani che si è concretizzato in un costante miglioramento nutrizionale dei prodotti, incontrando così i nuovi gusti e stili di vita della popolazione e contribuendo a dare nuovo slancio al settore.

primo piano: Salumi DOP e IGP, qualità certificata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sempre più attenzione viene posta alla stretta relazione tra alimenti e stato di salute dell'uomo, partendo dall'approfondimento della conoscenza dei prodotti fino ad arrivare al complesso rapporto tra alimentazione e prevenzione di alcune malattie. Questo interesse è anche figlio dell'evoluzione del consumatore, il quale coniuga la ricerca di qualità e tipicità, sempre più riconosciute come caratteristiche essenziali del prodotto alimentare, alla domanda di cibi che possano essere parte integrante di un'alimentazione varia, sana ed equilibrata.

### Focus nutrizionale sui salumi

Gusto, tradizione, convivialità, controlli e qualità certificata, ma non solo: costante riduzione nel contenuto di grassi, sale e dei nitrati/nitriti abbinata a un apporto di vitamine e sali minerali preziosi per la salute.

I Salumi italiani tutelati (DOP e IGP) sono alimenti che, grazie a un continuo miglioramento nutrizionale, si prestano a rispondere in maniera adeguata alla crescente attenzione dei consumatori per prodotti agroalimentari di qualità, con un forte legame con il territorio e in linea con regimi alimentari corretti ed equilibrati.

Ad evidenziare la continua evoluzione del comparto della salumeria italiana, la presentazione dell'aggiornamento 2017 relativo alla **Ricerca sui Salumi tutelati** che, già nel 2011, aveva rilevato sensibili miglioramenti nutrizionali dei prodotti.

Promossa dall'Istituto Salumi Italiani Tutelati (ISIT) e realizzata dal Centro Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (CREA) e dalla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA), quest'edizione dello studio si è focalizzata in particolare su 6 nuovi Salumi DOP, fornendo una visione del comparto ancora più completa: Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina, Salame Piacentino, Salame Brianza, Salame di Varzi e Prosciutto Toscano.

L'analisi sulla composizione nutrizionale dei salumi ha confermato la linea di tendenza in atto: i significativi avanzamenti nelle tecniche di allevamento, nella trasformazione e conservazione delle carni hanno avuto un impatto rilevante per il **miglioramento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti finali**.

*"Obiettivo della ricerca è fornire ai consumatori corrette informazioni di carattere scientifico, al di là dei condizionamenti che scaturiscono da opinioni di tendenza che trovano spazio presso la pubblica opinione. Dallo studio emerge con grande chiarezza come il consumo equilibrato dei salumi sia fondamentale in un corretto schema di educazione alimentare"*, ha sottolineato **Lorenzo Beretta, Presidente ISIT**.

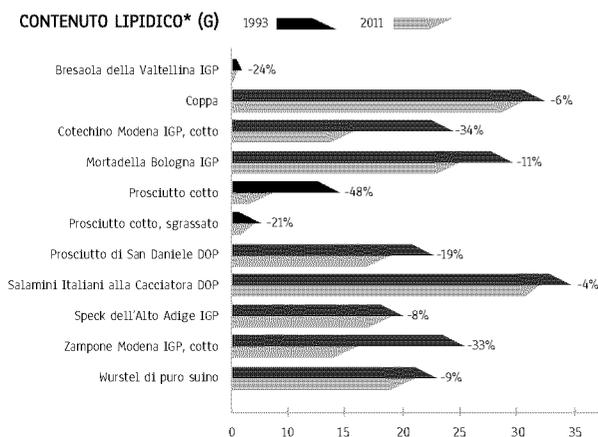
### Grassi: meno quantità, più qualità

Per quanto riguarda i grassi presenti nei salumi, oggetto della ricerca, si segnala una sostanziale omogeneità nella composizione di base dei tre Salami (Piacentino, Brianza, Varzi) simile, peraltro, a quella riscontrata nei

Salami tipo Milano e Napoli oggetto del precedente studio del 2011.

Un caso rilevante di come le filiere stiano lavorando con attenzione nel percorso virtuoso verso una **riduzione dei grassi** nei prodotti è quello del **Prosciutto Toscano DOP** che da un contenuto di lipidi del **22,8%** può passare **all'8,8%** se si allontana lo strato periferico di grasso.

Pur variando per i salumi interi (Coppa, Pancetta, Prosciutto) in funzione del taglio scelto, le analisi nutrizionali hanno inoltre evidenziato nella composizione qualitativa delle carni un **migliore equilibrio nutrizionale tra il contenuto dei grassi saturi e insaturi**.



\* Per 100g di prodotto  
 NOTA: per i prodotti oggetto dell'aggiornamento del lavoro di analisi del 2017 non è disponibile il dato relativo al 1993

Il comparto dei salumi ha da tempo intrapreso un percorso di riduzione del contenuto lipidico e di ottimizzazione della qualità compositiva, in particolare nei prodotti cotti. Il contenuto in acidi grassi saturi si è ridotto fino a quasi il 40% e si è ottenuto un equilibrio tra contenuto in grassi saturi e insaturi. Questi ultimi sono passati dal 30% a oltre il 60% dei grassi totali.

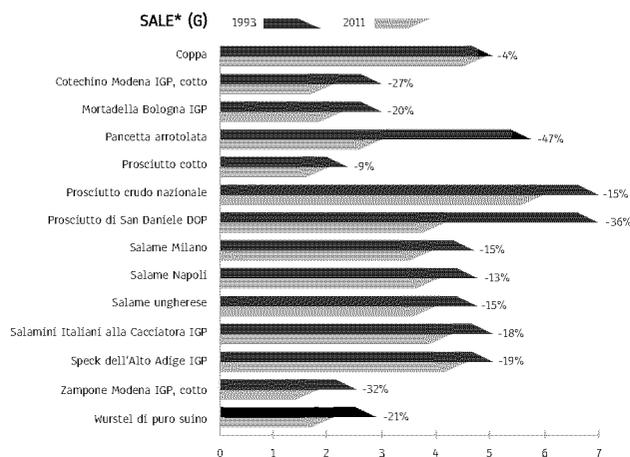
In base a quanto evidenziato nella Ricerca dunque, i Salumi italiani tutelati possono senza dubbio ricoprire **un ruolo importante nel fornire all'organismo una buona percentuale degli acidi grassi necessari per il corretto funzionamento dell'organismo** che, per un adulto sano con moderata attività fisica, corrisponde a una quota di lipidi pari al 25-30% del totale delle calorie consumate.

### Sale e additivi sempre meno presenti

Premettendo che il sale è un elemento imprescindibile per la conservazione e la salubrità dei cibi, oltre che per garantirne il sapore tipico, va ricordato che, se consumato nelle giuste quantità, è anche un elemento importante per il corretto funzionamento dell'organismo. Tuttavia va assunto con moderazione, come sottolineato anche dall'**Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)**, che ha raccomandato interventi volti a limitarne il contenuto nei prodotti alimentari.

L'evoluzione della salumeria italiana è andata esattamente in questa direzione, coinvolgendo l'intera filiera per trovare soluzioni in grado di minimizzare l'utilizzo del sale. Questo percorso virtuoso, già evidenziato dallo studio condotto nel 2011 ed oggi confermato dall'addendum 2017, vede un contenuto di sale che varia da 1,75 grammi per porzione (50gr) della Pancetta Piacentina ai 2,3 grammi per porzione (50gr) del Prosciutto Toscano.

Dai dati complessivamente disponibili emerge che il contenuto di sale nei salumi italiani risulta notevolmente ridotto in una percentuale che va dal 4% circa fino ad oltre il 45% a seconda del prodotto.



\* Per 100g di prodotto

NOTA: per i prodotti oggetto dell'aggiornamento del lavoro di analisi del 2017 non è disponibile il dato relativo al 1993

Dunque, tenendo conto delle porzioni, della frequenza di consumo e dei nuovi dati di composizione, è possibile affermare che **salumi italiani non sono la più importante fonte di sale nell'alimentazione** considerando che, altri alimenti consumati con maggiore frequenza e quantità (come per esempio, alcuni derivati dei cereali), contribuiscono a un superiore apporto di sale nell'organismo.

Per quanto riguarda altri additivi come i nitriti, la ricerca mostra come in tutti i campioni verificati siano **al di sotto del limite di rilevanza**. Anche i **nitriti, sempre al di sotto dei limiti consentiti**, hanno conosciuto una **progressiva riduzione** nel corso degli anni, fino al punto di annullarsi in diversi salumi.

Pur riducendo i conservanti che hanno la funzione di mantenere la salubrità e le caratteristiche organolettiche del prodotto, il miglioramento dei processi di filiera ha reso possibile produrre salumi sempre più sicuri dal punto di vista sanitario, mantenendo inalterati il loro gusto tipico e il sapore inimitabile.

### Vitamine e sali minerali per il benessere dell'organismo

Dall'analisi 2017 sui micronutrienti dei 6 nuovi salumi DOP emerge, a conferma di quanto già rilevato nel 2011, che il contenuto di **vitamine del gruppo B**, importanti

poiché intervengono sui processi metabolici del nostro organismo, è particolarmente presente. Nello specifico, **la carne suina risulta essere la principale fonte di vitamina B<sub>1</sub>**. Lo studio mette in risalto come una porzione di 50 gr di Prosciutto Toscano DOP, per esempio, copra quasi il 30% del fabbisogno giornaliero di vitamina B1 e oltre il 30% della RDA di B6, mentre si può arrivare al 20% del fabbisogno quotidiano di Niacina (o vitamina B3) grazie a una porzione di 50 gr di Coppa Piacentina, di Salame Piacentino o di Varzi.

Significativo anche l'apporto dei salumi all'organismo di alcuni importanti **sali minerali** tra i quali ferro, zinco, selenio e potassio. Si pensi che una porzione di salumi può coprire dal 24% (Pancetta Piacentina) al 68% (Coppa Piacentina) del fabbisogno giornaliero di zinco e che le carni e i suoi derivati rappresentano la principale fonte di selenio nella dieta italiana.

### Salumi italiani DOP e IGP: un alimento di consumo "trasversale"

Partendo dal presupposto che i salumi sono di per sé un alimento "gratificante" per il palato e particolarmente apprezzato, è evidente come facilmente incontrino il gusto di tutte le fasce di consumatori.

Se a questo si aggiunge anche il costante miglioramento delle caratteristiche nutrizionali, si comprende come possano essere inseriti in una dieta varia ed equilibrata, ad esempio di **bambini e adolescenti** per soddisfarne l'alto fabbisogno di **energia e nutrienti** (proteine nobili, sali minerali e vitamine).

Gli **anziani**, invece, attraverso una scelta mirata dei salumi possono assumere alimenti con un **apporto calorico controllato** che, tuttavia, assicurano **nutrienti** e possono supportare la **funzione plastica** - fornita in particolare da proteine, calcio e ferro - necessaria per costruire, sostituire e riparare tessuti e strutture corporee.

Anche una categoria in forte crescita come quella degli **sportivi** può guardare ai salumi italiani come a un alimento che contribuisce a far **recuperare**, facilmente e in modo naturale, i **nutrienti persi con l'attività fisica**.

### Il gusto della tradizione

Il miglioramento nutrizionale dei Salumi DOP e IGP è una tendenza ormai consolidata che contribuisce a valorizzare ulteriormente queste eccellenze, simbolo della tradizione gastronomica italiana famosa e apprezzata in tutto il mondo.

Inimitabili rappresentanti del loro territorio, i Salumi tutelati italiani sono ambasciatori del gusto e della convivialità che fa del nostro Paese un punto di riferimento internazionale del "buon vivere".

Consumati da soli o come preziosi ingredienti in preparazioni tradizionali o creative, i Salumi tutelati italiani si confermano una valida e gustosa alternativa per un'alimentazione sana ed equilibrata.

primo piano: Salumi DOP e IGP, qualità certificata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.