

VARZI

Salame con meno grassi e nitrati

La sfida "light" del Consorzio

Gusto, tradizione, convivialità, controlli e qualità certificata, ma non solo: costante riduzione nel contenuto di grassi, sale e dei nitriti/nitrati abbinata a un apporto di vitamine e sali minerali preziosi per la salute. Questi sono i valori nutrizionali del Salame di Varzi ed i altri cinque salumi Dop e Igt italiani presentati al Palazzo delle Stelline di Milano nei giorni scorsi.

Presente in rappresentanza del Consorzio Tutela Salame Dop di Varzi il direttore Annibale Bigoni. La ricerca condotta dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria e dalla Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari ha confermato i trend già registrati nello studio 2011. I Salumi Dop e IGP sono alimenti che, grazie al continuo miglioramento delle tecniche di allevamento, dei processi di trasformazione e conservazione consentono un apporto nutrizionale equilibrato e rispondono 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 nutrizionalmente corretti ed equilibrati. Lo

Chef Max Mariola ha condotto uno showcooking che in grado di svelare un percorso tra sapori, equilibri e creatività nella preparazione di panini leggeri e gustosi, dove protagonista è stata la tradizione culinaria italiana e l'eccellenza dei salumi Dop e IGP. 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 nutrizionalmente corretti ed equilibrati. I valori rilevati nel 2017 confermano il trend positivo già evidenziato nel 2011 da cui è possibile identificare i salumi come una categoria di prodotti con un contenuto significativo di diverse vitamine e sali minerali necessari per l'organismo. Dall'analisi sui micronutrienti dei 6 nuovi salumi Dop emerge 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 B1.

Mattia Tanzi

