

SALUMI ITALIANI DOP E IGP SEMPRE PIÙ SANI, GUSTOSI ED EQUILIBRATI

Grazie a un continuo miglioramento, i Salumi italiani tutelati rispondono alla crescente attenzione dei consumatori per prodotti di qualità, nutrizionalmente corretti ed equilibrati. Ad evidenziare l'evoluzione l'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 da CREA e SSICA, questa edizione si è focalizzata su 6 nuovi Salumi DOP: Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina, Salame Piacentino, Salame Brianza, Salame di Varzi e Prosciutto Toscano.

L'analisi sulla composizione nutrizionale ha evidenziato come 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.

“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.

