

I valori nutrizionali dei salumi italiani

Parma, 31 gennaio 2013

I salumi nell'alimentazione moderna

I valori nutrizionali dei salumi italiani sono stati al centro del Convegno "I salumi nell'alimentazione moderna: aggiornamento dati nutrizionali e sicurezza" tenuto a Bologna il 31 ottobre 2012 presso la sala Auditorium della Regione Emilia Romagna.

Il convegno, organizzato dalla Regione Emilia-Romagna in collaborazione con l'Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi (ASSICA), è stata l'occasione per presentare l'aggiornamento dei dati nutrizionali dei salumi italiani, risultato di un'estesa indagine collaborativa tra Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione di Roma (INRAN) e Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari in Parma (SSICA) che ha messo in luce la consistente riduzione del contenuto di sale e di grassi nella produzione dei salumi italiani rispetto ai dati dell'edizione precedente (1993) e che ha esteso la caratterizzazione nutrizionale dei prodotti carnei comprendendo anche più vitamine, sali minerali e molecole ad attività funzionale.

Il convegno è stato introdotto dal Carlo Lusenti, Assessore alle Politiche per la Salute della Regione Emilia-Romagna che ha sottolineato l'attenzione della Regione Emilia Romagna alla prevenzione e alla promozione di corretti e salutari stili di vita e da Davide Calderone, Direttore di ASSICA che ha messo in risalto come anche l'impegno dell'industria è quello di ottenere salumi sempre più in linea con gli odierni stili di vita.

Nel corso della giornata sono intervenuti i ricercatori di SSICA Giovanna Sacconi, per presentare i nuovi valori nutrizionali dei salumi e Silvana Barbuti, con un intervento dedicato al tema della sicurezza alimentare nella produzione dei salumi.

Gli altri interventi che hanno completato la giornata sono stati quelli di:

-

Piergiorgio Degli Esposti, Professore del Dipartimento di Sociologia Università degli Studi Bologna con un intervento su "Analisi ed evoluzione dei consumi e degli stili di vita alimentari";

-

Roberta Chiarini (Direzione generale Agricoltura, Servizio Percorsi di qualità, relazioni di mercato e integrazione di filiera Regione Emilia Romagna) ha presentato "Prodotti di salumeria Igp e Dop dell'Emilia-Romagna";

-

Marina Fridel, Servizio Veterinario e Igiene Alimenti Regione Emilia-Romagna, che ha introdotto "I programmi regionali per promuovere scelte alimentari salutari".

In occasione del Convegno è stato distribuito anche il booklet "Salumi italiani, nuovi valori, nuovo valore", una pubblicazione che ha il compito di aggiornare e documentare la composizione nutrizionale dei salumi italiani, un utile strumento per i professionisti del settore, della salute e di tutti coloro che sono interessati ad una alimentazione di qualità. (link con sito web INRAN, banca dati salumi e pubblicazione web IVSI)

In allegato gli interventi dei ricercatori SSICA:

Silvana Barbuti - La sicurezza alimentare e i salumi. Quali garanzie?

Giovanna Sacconi - Meno sale, meno grassi, più salute. Nuovi valori dei salumi italiani