



I SALUMI ITALIANI 'CORRONO' ALL'ESTERO

Crescono in Italia sia la produzione di salumi che il fatturato che, secondo i dati Assica (l'Associazione degli industriali della carne e dei salumi), ha sfiorato i 9 miliardi di euro nel 2015. Le cifre più significative, in termini di sviluppo, si registrano nell'export con un +10,7% in volumi e +7,1% in valore, per un fatturato di 1,3 miliardi di euro.

Prospettive anche più rosee per il 2016, considerando che dal 28 maggio salami, pancette coppe e gli altri salumi a breve stagionatura possono essere esportati negli Usa.

I salumi sono un mondo estremamente variegato e differente che in Italia conta ben 15 denominazioni d'origine.

Guardando solo ai salami, questi si distinguono per il tipo di macinatura della carne (che può essere fine, media o grossa) e per le spezie e gli ingredienti (aglio, peperoncino, semi di finocchio, vino e altro) che contribuiscono a dare a ogni singolo tipo una spiccata personalità.

Uno dei più famosi salami italiani è il Milano, ottenuto da un impasto di carne suina e bovina macinato fine "a grana di riso" e insaccato in budello crespone di suino o in budello sintetico. Vari gli aromi utilizzati per insaporirlo e, nella ricetta tradizionale di Codogno (città di origine in provincia di Lodi), vi era anche l'uso di aggiungere una piccola quantità di sangue di suino.

[Fonte: *Teatro Naturale per Sol&Agrifood*]

Link all'immagine: <http://i.imgur.com/GR93mAW.jpg>

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: @pressVRfiere

Web: www.solagrifood.com