



Cibus 2016 – Parma

**Pane e salame o merendine?
i bambini italiani mangiano il panino con il salame:
8 famiglie su 10 lo preferiscono alle merendine e vogliono
acquistare carne e salami fatti con carne italiana al 100%**

Clai, cooperativa agricola imolese con 54 anni di storia, unico produttore industriale nostrano che realizza salami con carne 100% italiana, presenta i dati della ricerca svolta con Euromedia Research* sul consumo di salame da parte degli italiani

Imola, maggio 2016 – Secondo gli italiani qual è il salume per eccellenza? **43 italiani su 100 non hanno dubbi e la prima cosa che pensano quando si parla di salumi è il salame**, seguito dal prosciutto crudo (29,3%), dal prosciutto cotto (9%), dalla mortadella (6,7%), dalla bresaola (2,8%) e, a seguire, sotto il 2%, speck, salsiccia, pancetta e culatello.

Questa è la prima evidenza che emerge dalla ricerca svolta dalla cooperativa agricola imolese Clai, una delle **realità agroalimentari** più conosciute e importanti a livello mondiale, nel **mercato delle carni fresche bovine e suine**, insieme all'istituto di ricerca **Euromedia Research** guidato da **Alessandra Ghisleri**.

Clai, con i suoi 54 anni di storia, un fatturato che oggi ammonta a 220 milioni di euro e una particolare specializzazione nel settore del salame e in particolare nella produzione industriale di salami realizzati solo con carne italiana (ovvero allevata, cresciuta e lavorata totalmente solo in Italia), in occasione della **18esima edizione di Cibus** ha voluto **approfondire maggiormente il rapporto degli italiani con il consumo salame e in particolare il livello di importanza per i consumatori che la carne sia effettivamente al 100% italiana**.

Per quanto riguarda i consumi, gli italiani mangiano il salame, in media una o due volte la settimana (il 35,8% degli intervistati) principalmente come aperitivo e antipasto (32%) oppure come secondo piatto (28,6%), abitudine diffusa soprattutto nel centro Italia e tra le fasce d'età più giovani.

Il dettaglio che accomuna la scelta dei consumatori è **la bontà del salame, il 57,7% dichiara di scegliere il salame perché è buono e perché ha un gusto unico (18,3%)**.

Un aspetto interessante è legato alle **abitudini alimentari dei più piccoli**. Clai ed **Euromedia Research** sono andati ad indagare **le abitudini delle famiglie italiane al momento di scegliere la merenda da dare ai propri bambini**. Il dato interessante è che c'è una tradizione che non sembra essere mai passata di moda, il **79,2% delle famiglie intervistate ancora oggi preferisce dare per merenda ai propri figli un**

C.L.A.I. – Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi – Società Cooperativa Agricola



Stabilimento di IMOLA Sede legale e amministrativa
Via Gambellara, 62/A – 40026 SASSO MORELLI Imola (BO) – Tel. +39 0542 55711 – Fax +39 0542 55777 – email: segreteria@clai.it – web: www.clai.it
R.E.A. n. 154783/BO–Registro Imprese e Codice Fiscale 00317470375–Partita Iva IT 00502551203–Albo Società Cooperative n. A 116062-Mecc.Export. BO053232

Stabilimento di FAENZA
Via San Silvestro, 178 – 48018 FAENZA (RA) – Tel. +39 0546 646411 – Fax +39 0546 646404





panino al salame. Solo l'11,6% degli intervistati dichiara, infatti, di scegliere le merendine confezionate al momento della merenda.

Lo spuntino a base di salame risulta essere anche la merenda preferita dagli **uomini**, il 79,6%, così come dalle **persone che hanno più di 65 anni** (83,2%).

Clai, all'avanguardia in Italia nella produzione di salami con carni italiane al 100% (e quindi non carni considerate italiane solo per aver trascorso una parte del proprio percorso produttivo negli allevamenti italiani), tanto da essere oggi in Italia, **l'unico produttore che può vantare questo standard qualitativo a livello industriale** (molte sono invece le più ristrette produzioni DOP e IGP) ha analizzato con Euromedia Research **l'importanza che gli italiani danno al Made in Italy nelle proprie abitudini d'acquisto e nel salame.** Ne sono risultate le seguenti evidenze:

- **il 65,3% degli intervistati dichiara di acquistare esclusivamente carne al 100% italiana e di essere anche disposto a spendere di più per acquistare carne italiana al 100%.**
- **Anche per l'acquisto del salame gli italiani guardano l'etichetta e l'89,5% delle persone intervistate ritiene molto importante che il salame che acquista sia prodotto con carni italiane al 100%**

“Non tutti i salami sono rigorosamente italiani al 100 per cento – spiega Giovanni Bettini, Presidente di CLAI – Noi di CLAI possiamo garantire che i nostri salami provengono da una filiera controllata dai campi alla tavola. Ogni salame è prodotto esclusivamente con carni di suini pesanti italiani, nati, allevati e lavorati in Italia, secondo i parametri più rigidi applicati per le DOP prosciutto di Parma e San Daniele: una scelta produttiva sull'intera gamma di salami che è una vera rarità nel settore industriale dei salumi”.

La Cooperativa Imolese durante il Cibus 2016, il Salone Internazionale dell'Alimentazione organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare, che si terrà dal 9 al 12 Maggio a Parma, **presenterà due salami speciali prodotti con il 100% di carni italiane:** lo **“Strolghino allo zenzero CLAI”** e lo **“Strolghino al tartufo nero estivo CLAI”**.

Preparato con carni scelte di prosciutto italiano, lo **“Strolghino allo zenzero CLAI”** è il risultato dei **continui investimenti, da parte di CLAI, nella ricerca di spezie naturali con proprietà nutrizionali.** *“E' stato scelto lo zenzero – spiega il Presidente Bettini – per il suo grande utilizzo nell'alimentazione moderna e per la sua significativa presenza nella medicina orientale. Mentre lo “Strolghino al tartufo nero estivo CLAI” rappresenta il tipico salametto emiliano con la caratteristica che le carni utilizzate per la lavorazione sono ottenute dalle rifilature magre del culatello e del fiocco di prosciutto e infine conciate con l'aggiunta di tartufo estivo”.*

C.L.A.I. – Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi – Società Cooperativa Agricola

Stabilimento di IMOLA Sede legale e amministrativa

Via Gambellara, 62/A – 40026 SASSO MORELLI Imola (BO) – Tel. +39 0542 55711 – Fax +39 0542 55777 – email: segreteria@clai.it – web: www.clai.it
R.E.A. n. 154783/BO–Registro Imprese e Codice Fiscale 00317470375–Partita Iva IT 00502551203–Albo Società Cooperative n. A 116062-Mecc.Export. BO053232

Stabilimento di FAENZA

Via San Silvestro, 178 – 48018 FAENZA (RA) – Tel. +39 0546 646411 – Fax +39 0546 646404



***Fonti della ricerca di Euromedia Research**

Il Campione:

la ricerca è stata svolta su un campione di 800 unità che è stato determinato attraverso una stratificazione proporzionale multipla, basta sui caratteri di sesso, età e area di residenza. I dati relativi alle ampiezze assolute e percentuali delle caratteristiche sopra citate provengono dai dati ISTAT relativi all'anno 2015.

Universo di riferimento:

L'universo di riferimento è sempre determinato a partire dalle cifre della popolazione assoluta (provincia per provincia) su cui si effettua la determinazione percentuale della popolazione da 18 anni in su ed in seguito si incrocia con le caratteristiche di sesso e fascia di età (popolazione adulta 50.699.447).

Scheda di approfondimento

I salumi, la varietà del salame, il parere degli esperti

I salumi, un po' di storia:

I salumi in generale erano un cibo povero o usato come ingrediente di cucina, anche per idee errate sul loro reale valore nutrizionale. Solo cento anni fa, Pellegrino Artusi nel suo celebre libro che ha largamente condizionato la cucina italiana, considerando l'alto valore nutrizionale delle carni, pone quella di maiale al penultimo posto in una classifica di dieci. Nel sistema alimentare del passato i salumi non comparivano sulle tavole borghesi e tanto meno su quelle signorili, al massimo in pasti campagnoli, come il prosciutto e fichi o melone. Oggi le cose sono profondamente cambiate perché i salumi sono molto migliorati e si sono adattati, in molti casi hanno condizionato, un adeguamento delle loro caratteristiche al gusto e alle necessità nutrizionali di una popolazione sempre più sedentaria e longeva.

La varietà del salame

Non possiamo parlare di salame in generale, ce n'è un'immensa gamma: i salami italiani sono tanti e si distinguono sia per la macinatura della carne (fine, media o grossa) sia per le spezie. Lavorazione e spezie sono stati fattori che hanno caratterizzato le produzioni di varie regioni, così che nella "famiglia" dei salami troviamo tipicità locali che hanno anche ricevuto marchi DOP e IGP.

- I più diffusi sono sicuramente il Milano (a grana finissima), il Felino (a grana media), l'Ungherese (a grana fine e leggermente affumicato), il Napoli (a grana media).
- Poi si trovano **sette tipologie a marchio DOP (Denominazione Origine Protetta):** il Salame Brianza, il Salame Piacentino, il Salame di Varzi, la Soppressata di Calabria, la Salsiccia di Calabria, i Salamini italiani alla Cacciatora e la Sopressa Vicentina.
- e sei a marchio IGP (Indicazione Geografica protetta): Salama da Sugo, Salame Cremona, Salame d'Oca di Mortara, Salame Sant'Angelo, Salame Felino, Salame Piemonte

C.L.A.I. – Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi – Società Cooperativa Agricola

Stabilimento di IMOLA Sede legale e amministrativa

Via Gambellara, 62/A – 40026 SASSO MORELLI Imola (BO) – Tel. +39 0542 55711 – Fax +39 0542 55777 – email: segreteria@clai.it – web: www.clai.it
R.E.A. n. 154783/BO–Registro Imprese e Codice Fiscale 00317470375–Partita Iva IT 00502551203–Albo Società Cooperative n. A 116062-Mecc.Export. BO053232

Stabilimento di FAENZA

Via San Silvestro, 178 – 48018 FAENZA (RA) – Tel. +39 0546 646411 – Fax +39 0546 646404



Il parere degli esperti

Fonte: Istituto valorizzazione Salumi Italiani

1. **Il Professor Emanuele Cereda** (specialista in Scienza della Nutrizione e Dottore di ricerca in Nutrizione Sperimentale e Clinica c/o il Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica della Fondazione IRCCS Policlinico San Matteo, Pavia) risponde così:

«I salumi sono una fonte principalmente di proteine e variabilmente di lipidi. Le proteine contenute nei salumi come per tutti i prodotti di origine animale hanno un elevato valore biologico, cioè contengono tutti gli amminoacidi essenziali (che l'organismo non è in grado di sintetizzare) nella quantità nutrizionalmente utile. Un consumo eccessivo di lipidi è sicuramente da evitare, ma non dimentichiamo che anche questi sono un nutriente essenziale poiché assolvono non solo funzioni energetiche ma anche strutturali come veri e propri «mattoni» delle nostre cellule, soprattutto quelli insaturi. Peraltro, facendo specifico riferimento ai salumi l'assunzione di grassi può essere in certi casi discrezionale, penso al grasso di copertura dei prosciutti, oppure no, come nel caso degli insaccati come i salami. I salumi contengono una significativa quantità di vitamine del gruppo B, ed in particolare le vitamine B1, B2, B3 e B6»

«Nel rispetto del disciplinare della produzione e della tradizione, gli importanti cambiamenti introdotti nella dieta degli animali hanno consentito di ottenere carni più magre e ricche di proteine e di acidi grassi polinsaturi. Anche se ritengo siano altre le proprietà nutrizionalmente più interessanti dei salumi e di cui ho parlato prima, è interessante notare che la riduzione dei grassi saturi a favore degli insaturi (mono-insaturi e poli-insaturi) ha sicuramente migliorato la qualità lipidica. Per quanto riguarda gli omega-tre, una porzione di salumi può contribuire significativamente all'assunzione giornaliera di omega-3. In particolare, per quanto riguarda il contenuto in acido alfa-linolenico, 50 g di salumi apportano una quantità mediamente assimilabile a 100 g di salmone».

2. **La Dottoressa Elisabetta Bernardi** (nutrionista con specializzazione in nutrizione nello sport, sviluppo di integratori e miglioramento nutrizionale degli alimenti, esperienza ventennale nella comunicazione scientifica, dal 2008 inserita nell'EFSA's expert database (European Food Safety Authority), e membro del SIO (Società Italiana Obesità) e parte del comitato scientifico di Assalzo; docente all'Università di Bari, svolge attività di ricerca all'Università La Sapienza di Roma ed è stata autrice per la trasmissione scientifica "Superquark"):

«La carne suina e i salumi in particolare, possono rappresentare per un atleta una buona alternativa per il secondo piatto del pasto principale, o quando accompagnati dal pane, lo spuntino ideale, perché i salumi forniscono la maggior parte dei nutrienti per i quali aumenta il fabbisogno in chi pratica attività fisica (proteine, vitamine del gruppo B, vitamina E, ferro e zinco)». «I nuovi dati sulla composizione nutrizionale dei salumi possono essere molto di aiuto non soltanto per strutturare un regime dietetico ottimale per l'energia e il recupero, ma perché ci confermano che rispetto al passato

C.L.A.I. – Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi – Società Cooperativa Agricola

Stabilimento di IMOLA Sede legale e amministrativa

Via Gambellara, 62/A – 40026 SASSO MORELLI Imola (BO) – Tel. +39 0542 55711 – Fax +39 0542 55777 – email: segreteria@clai.it – web: www.clai.it
R.E.A. n. 154783/BO–Registro Imprese e Codice Fiscale 00317470375–Partita Iva IT 00502551203–Albo Società Cooperative n. A 116062-Mecc.Export. BO053232

Stabilimento di FAENZA

Via San Silvestro, 178 – 48018 FAENZA (RA) – Tel. +39 0546 646411 – Fax +39 0546 646404



il contenuto di proteine dei salumi è aumentato e lo ha fatto a scapito dei grassi. Inoltre la carne suina è un'ottima fonte di aminoacidi essenziali.» E infine la Dottoressa continua «I salumi sono anche fonte di ferro. I soggetti di sesso femminile e gli adolescenti dovrebbero prestare particolare attenzione a non far mai mancare dalle loro tavole fonti alimentari di questo minerale, perché sono i più a rischio di carenza. Queste due categorie sono anche a rischio di carenza di zinco, un minerale contenuto nelle carni e quindi anche nei salumi.»

3. **Il nutrizionista Giorgio Calabrese** (famoso divulgatore scientifico e giornalista pubblicista, la cui notorietà è dovuta, oltre che a pubblicazioni e collaborazioni con quotidiani e riviste, alla partecipazione come dietologo e nutrizionista in molte popolari trasmissioni televisive della Rai, tra queste Lineablu, Porta a Porta, Unomattina, In famiglia, Medicina 33, TG2 Salute) nel 2007, ospite di **un incontro organizzato a Torino dal Consorzio del «salame Piemonte DOP»** *paragona il salame, in termini di impatto positivo sul benessere dell'organismo, a pietanze come il pesce persico, l'orata e le carni bianche, tradizionalmente classificate come «salutari». Il nutrizionista arriva a proporre il salame come «terapia», anche per i benefici che si determinano durante i processi di stagionatura delle carni insaccate, come la scomparsa delle tossine e la produzione di sostanze naturali che tengono lontani i microrganismi dannosi.*

C.L.A.I. – Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi – Società Cooperativa Agricola

Stabilimento di IMOLA Sede legale e amministrativa

Via Gambellara, 62/A – 40026 SASSO MORELLI Imola (BO) – Tel. +39 0542 55711 – Fax +39 0542 55777 – email: segreteria@clai.it – web: www.clai.it
R.E.A. n. 154783/BO–Registro Imprese e Codice Fiscale 00317470375–Partita Iva IT 00502551203–Albo Società Cooperative n. A 116062-Mecc.Export. BO053232

Stabilimento di FAENZA

Via San Silvestro, 178 – 48018 FAENZA (RA) – Tel. +39 0546 646411 – Fax +39 0546 646404