



Associazione Industriali delle Carni - ASS.I.CA.

Una tradizione che risale al Medioevo

I salumi italiani sulle tavole pasquali

Consumate oltre 13.400 tonnellate tra salami, coppe e capocolli

Milano, 20 aprile 2011 – La **Pasqua porta sulle tavole degli italiani i salumi della tradizione**. A seconda delle regioni, variano le tipologie: si va dall'immane salame corallina consumato principalmente a Roma, alla coppa-capocollo delle regioni del centro e sud Italia, al salame filzetta in Brianza, eccetera.

Una consuetudine radicata nella cultura alimentare del Belpaese che arriva da lontano: già dal Medioevo, mentre l'addio prequaresimale alla carne (il Carnevale) era celebrato con salsicce o fette di salame cotte nel vino bianco, **il giorno di Pasqua si tornava a consumare, dopo quaranta giorni, quei salumi che, in primavera, raggiungevano il perfetto grado di stagionatura**. Con la tradizionale macellazione invernale del maiale (che avviene dal giorno di Santa Lucia, il 13 dicembre, a quello di Sant'Antonio, il 14 gennaio), infatti, si ottenevano salumi che avevano periodi di stagionatura diversi, da pochi mesi dei salami cacciatori ai 12/18 mesi dei prosciutti crudi.

Il periodo Pasquale, tra la fine di marzo e la fine di aprile, era il periodo perfetto per consumare proprio il salame e la coppa o capocollo, questi ultimi due salumi molto simili (derivano dallo stesso taglio del maiale) il cui nome varia nelle diverse regioni (coppa al nord, capocollo al centro-sud). Questi prodotti della salumeria italiana, infatti, necessitano di una stagionatura di 3/4 mesi.

Consumi salumi della tradizione nel periodo pasquale

		Var % Pasqua 2011/Pasqua 2010
Salame	9.350 tonnellate	+1%
Coppa – Capocollo	4.100 tonnellate	+1%

Ancora oggi la tradizione si perpetua e i numeri danno la conferma: **rispetto all'anno scorso si prevede che i consumi dei salumi della tradizione (salame, coppa e capocollo) aumenteranno dell'1,5%, con un quantitativo di 13.350 tonnellate per un valore alla produzione di oltre 13 milioni di euro, che al consumo si attesteranno attorno ai 26 milioni di euro**. (Dati ASSICA - Associazione Industriali Carni).



Associazione Industriali delle Carni - ASS.I.CA.

Segue 2

ASS.I.CA. - Associazione Industriali delle Carni

ASS.I.CA., Associazione Industriali delle Carni, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASS.I.CA. copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai circa 180 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASS.I.CA. si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.

Per maggiori informazioni contattare: Tiziana Formisano - Ufficio Stampa ASS.I.CA. –
Tel. 02/892590.1 – formisano@assica.it