



ASSICA

Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

aderente a Confindustria

www.assica.it

PERCHE' A PASQUA SI MANGIANO I SALUMI?

UNA TRADIZIONE CHE ARRIVA DA LONTANO, FIN DAL MEDIOEVO

*Previsto il consumo di **circa 13.000 tonnellate di salumi**
per un valore di circa **30 milioni di euro***

Milano, 14 aprile 2014 – Ogni anno a Pasqua, gli italiani, da Milano a Roma, da Cagliari a Palermo, hanno nel loro menu di festa i salumi. Il motivo di tutto ciò è radicato in una **antica consuetudine della cultura gastronomica di tutta la penisola che risale al Medioevo** e legata alla macellazione del maiale. Questa infatti avveniva in genere **dal giorno di Santa Lucia (13 dicembre) a quello di Sant'Antonio (17 gennaio)** dove si ottenevano salumi che, insaccati nell'intestino dell'animale avevano periodi di stagionatura diversi: molto breve per quelli ottenuti con il duodeno, più lungo per i salumi preparati con il grosso intestino e di molti mesi, per quelli preparati con l'ultimo tratto, denominato gentile (o "culare"). In modo analogo, avveniva per le coppe o capicolli avevano una stagionatura più breve delle spalle e dei prosciutti, pronti dopo molte stagioni e quindi denominati prodotti stagionati. Da non dimenticare che vi erano anche prodotti salumieri di più o meno rapido consumo, come le salsicce, i cotechini e gli zamponi, utilizzati entro la primavera successiva la macellazione.

L'addio pre-quaresimale alla carne (il Carnevale) si celebrava con salsicce o fette di salame cotte nel vino bianco, e il **giorno di Pasqua – dopo quaranta giorni –** si poteva finalmente tornare a consumare tutti i salumi che, in primavera, avevano raggiunto il giusto grado di stagionatura. In particolare, **il periodo tra la fine di marzo e la fine di aprile è quello perfetto per consumare il salame e la coppa (o capocollo), prodotti che necessitano di una stagionatura di tre o quattro mesi** – a partire dalla macellazione invernale del maiale. Si va dall'immane salame corallina di Roma alla coppa-capocollo delle regioni del centro e del sud fino al salame cacciatore in Brianza.

Anche quest'anno, nonostante il momento critico dei consumi dei salumi, in linea con le vendite alimentari in generale, gli italiani seguiranno quelle che sono le tradizioni alimentari legate alle festività. Secondo i dati Assica (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi aderente a Confindustria) infatti per Pasqua si prevede un consumo di **circa 13.000 tonnellate di salumi**, tra salumi, coppe e capocolli **per un valore alla produzione di circa 30 milioni di euro.**

Sempre il maiale sarà il protagonista anche del lunedì dell'Angelo, con la tradizionale gita fuoriporta. Gli appassionati del barbecue potranno sbizzarrirsi con una gustosa grigliata, cucinando costine, salsicce e bracioline, tagli di carne apprezzatissimi per queste occasioni.

ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, 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 ASSICA 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, ASSICA 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.

Ufficio stampa ASSICA – Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi - Tel. 02/892590.1 - fax. 02/57510607

Tiziana Formisano –Loredana Biscione - formisano@assica.it – biscione@assica.it