



CLAI Salumi, intervista a Fabio Lorenzoni: «Perchè pane e salame è la merenda giusta!»

**Il direttore vendite di CLAI Salumi, Fabio Lorenzoni commenta i risultati di un'indagine di mercato la quale ha rivelato che, in Italia, pane e salame è ancora la merenda preferita dai ragazzi. Inoltre, spiega come fa CLAI a garantire la qualità e la sicurezza dei salumi messi sul mercato.**



Lo chef Daniele Reponi prepara dei panini con salame CLAI alla Fiera del Libro di Bologna.

A Sasso Morelli di Imola (BO), dal 1962 opera la [CLAI Salumi](#) una cooperativa, molto legata al territorio e ai suoi piccoli allevatori, che ha fatto della genuinità, della qualità del prodotto e della tracciabilità dell'intera filiera produttiva i suoi punti di forza.

In occasione della “**Fiera del Libro per ragazzi**“, che si è svolta a Bologna dal 3 al 6 aprile 2017, la CLAI ha presentato i risultati di un’**indagine riguardante i consumi del salame in Italia**, svolta in collaborazione con **Euromedia Research**.

La ricerca, ha fatto emergere che la vecchia abitudine dei genitori di dare **pane e salame a merenda** è tutt’altro che superata ed è ancora seguita dal **79,2%** delle famiglie intervistate. L’**89,5%** del campione ha anche riferito che, nella scelta del salame, è determinante che si tratti di un prodotto italiano al 100%.

Nel corso della Fiera del Libro, lo chef **Daniele Reponi** popolare per la sua partecipazione a **La Prova del Cuoco**, è stato protagonista di uno show cooking davanti a mamme e bambini, proponendo 4 tipologie di panini gustosi e sani, aventi come ingrediente principale il **salame CLAI**. La Gazzetta del Gusto era presente all’evento e abbiamo avuto modo di intervistare il **dott. Fabio Lorenzoni**, direttore vendite di Clai, per conoscere meglio la cooperativa e commentare i risultati della ricerca.

## Intervista a Fabio Lorenzoni



Il dott. Fabio Lorenzoni, direttore vendite di Clai Salumi.

### **Dott. Lorenzoni, come mai CLAI ha scelto il Salone del Libro per ragazzi?**

Perché è un'importante manifestazione internazionale che si svolge nel nostro territorio e abbiamo ritenuto di essere presenti anche alla luce del fatto che il target "ragazzi" ci interessa molto da presidiare, per far conoscere i nostri prodotti.

### **I risultati della ricerca che avete svolto sul salame, sono confortanti.**

Molto. La ricerca, infatti, ha confermato che le mamme sono più contente nel dare ai figli una merenda con due fette di salame e un pezzo di pane piuttosto che merendine o dolci confezionati, quindi noi di CLAI cerchiamo di testimoniare questo valore aggiunto che ha il salame e che hanno i salumi in generale.

### **In che modo CLAI garantisce la qualità del prodotto, anche a tutela dei più piccoli?**

In generale, la qualità è fondamentale in tutto quello che mangiamo e lo è ancora di più per gli alimenti che diamo ai nostri figli. CLAI persegue questo obiettivo da sempre ed infatti alleviamo e macelliamo **esclusivamente suini di origine italiana**, esercitando un controllo rigoroso sull'intera filiera per garantire la tracciabilità. Il risultato è che tutti i nostri prodotti sono italiani al 100%.

### **Nella vostra proposta, ci sono prodotti specifici per i ragazzi?**

Il salame notoriamente è un prodotto molto apprezzato dai bambini ma noi abbiamo fatto di più, lanciando **Bellafesta light**, un salame magro che possiede meno del 15% di grassi e con l'uso di sale iodato. Nello stesso tempo, abbiamo conservato il gusto tradizionale. Se si tiene conto che, generalmente, il contenuto di grassi nel salame oscilla tra il 30 e il 32%, noi siamo riusciti ad offrire un prodotto molto più magro ma che conserva il gusto e le proteine della carne.

### Quali sono gli altri salumi amati dai bambini oltre al salame?

In genere li amano un po' tutti. Un altro nostro prodotto è il **prosciutto crudo Zuarina Langhirano** e, anche in questo caso, parliamo di un alimento tutelato perché esiste un disciplinare che regola tutta la filiera produttiva, a partire dall'origine della materia prima. Quindi direi che sicuramente anche il **prosciutto di Parma** rappresenta un buon binomio tra gusto e sicurezza.

### Perché consiglierebbe alle mamme di far mangiare i salumi ai loro bambini?

Nonostante si legga di tutto e di più sulle proprietà degli alimenti e della carne in particolare, ritengo che l'unico principio vero in assoluto sia che non è il consumo che fa male ma l'abuso. Scientificamente, è provato che soprattutto nell'età della crescita e quindi nel caso di adolescenti, le proteine della carne, dei derivati e degli insaccati non possono mancare nella dieta di un individuo e riteniamo che le mamme debbano dare questi alimenti ai loro figli perché sono indispensabili per la crescita.

### Cosa fa CLAI per diffondere una buona educazione alimentare tra i ragazzi?

Abbiamo in programma collaborazioni con le scuole del territorio sia per l'educazione alimentare che per portare i ragazzi a vedere qual è il processo produttivo del salame e quali materie prime si utilizzano. Inoltre forniamo agli educatori il materiale di comunicazione che spiega le caratteristiche dei nostri prodotti. I bambini sono molto curiosi anche perché scoprono come nasce un alimento molto gustoso e che loro apprezzano. Sapere che è fatto in maniera sana e si può mangiare, li rende ancora più felici.



Lo show cooking dello chef Daniele Reponi (al centro) alla Fiera del Libro di Bologna.

### Data di creazione

06/04/2017

**Autore**

enzo-radunanza