



## **RELAZIONE TECNICO-SCIENTIFICA SUI PRODOTTI** **FIORUCCI "AMARSI D+"**

### **Premessa**

A seguito della richiesta dell'Azienda Cesare Fiorucci SpA, in data 24 Settembre 2013, il Dipartimento di Scienze Cardiovascolari, Respiratorie, Nefrologiche, Anestesiologiche e Geriatriche dell'Università "La Sapienza" di Roma ha così deliberato:

*"Il Prof. Gaudio presenta la proposta ad egli pervenuta dall'Azienda Fiorucci relativa alla richiesta di consulenza tecnico-scientifica, senza oneri per il Dipartimento, su prodotti alimentari a basso contenuto di grassi e di sale (in caso di relazione positiva, sarà concesso il patrocinio ed il logo del Dipartimento). Propone a tal fine una Commissione di esperti che lo coadiuvi, così composta: Proff.ri C. Gaudio (per la Cardiologia), G. Mazzesi (per la Cardiochirurgia), Giorgio Calabrese (per gli aspetti nutrizionali).*

*Il Consiglio approva all'unanimità."*

Ottemperando a tale delibera, la Commissione si è più volte riunita nel mese di Dicembre 2013 ed ha attentamente valutato i nuovi prodotti della linea Fiorucci "AMARSI D+", decidendo, preliminarmente, di effettuare una valutazione comparativa tra i diversi prodotti della nuova linea (prosciutto crudo, prosciutto cotto, mortadella, pollo, tacchino e salame) e quelli tradizionalmente offerti sul mercato alimentare italiano.



Ciò al fine di valutare in parallelo non solo le differenze nella composizione organolettica degli alimenti, ma anche del complessivo “risultato” delle variazioni apportate nella nuova linea –caratterizzata fondamentalmente (ma non solo) nel minor contenuto di grassi e di sale- in termini di gusto e, conseguentemente, di previsione di *customer satisfaction*.

### **Metodologia**

Procedendo in tale direzione, la Commissione ha dapprima stilato, per ciascuna tipologia di prodotto, una scheda di confronto della composizione analitica dei costituenti dell’alimento tradizionale, raffrontati con quelli della linea innovativa “AMARSI D+”.

Ha dunque proseguito nella valutazione della diversa composizione organolettica delle sei coppie di prodotti (prosciutto crudo, prosciutto cotto, mortadella, pollo, tacchino e salame), registrandone le più sostanziali e peculiari differenze.

Successivamente ha provveduto alla degustazione comparativa delle coppie di prodotti, per ciascuna tipologia, annotandone i dati più caratteristici dal lato gustativo e di complessivo gradimento.

\*\*\*\*\*

Le sei schede tecniche, che seguono, riportano puntualmente quanto sopra rappresentato nella metodologia di lavoro:



## COMPARAZIONE TECNICA DI PRODOTTO

### I. PROSCIUTTO CRUDO

VALORI NUTRIZIONALI	PROSCIUTTO CRUDO TRADIZIONALE	PROSCIUTTO CRUDO <b>AMARSI D+</b> valore/value %; GDA; GDA giorn			NOTE ORGANOLETTICHE E VALUTATIVE
Valore energetico kcal (Energy kcal)	235	212	11	2000	<i>Prosciutto crudo ridotto in sale: 50% in meno di sodio e sale rispetto ai valori medi del prosciutto crudo, secondo le tabelle CRA-NUT.</i> <i>A basso contenuto di grasso.</i> <i>Senza glutine e lattosio.</i> <i>Affettato e confezionato in atmosfera protettiva.</i>  *****  <i><b>Rispetto al prodotto tradizionale (che non appare, complessivamente, di grade personalità) si può apprezzare, al</b></i>
Valore energetico kJ (Energy value kJ)	985	889	11	8400	
Proteine, g (Proteins, g)	27,8	30	60	50	
Carboidrati, g (Carbohydrates, g)	0,1	0.5	na	260	
Zuccheri, g (Sugars, g)	0,1	0.5	na	90	
Grassi totali, g (Total fat, g)	13,08	10	14	70	



Acidi grassi saturi, g (Saturated fat acid, g)	4,84	3.8	19	20	<b><i>palato, a fronte della significativa e salutare riduzione in sale ed in grassi, un'ottima gustosità e sapidità.</i></b>
Acidi grassi monoinsaturi, g (Mono-unsaturated fat acid, g)	6,35	4.9	na		
Acidi grassi polinsaturi, g (Poly-unsaturated fat acid, g)	1,89	1.3	na		
Sodio, g (Sodium, g)	2,4	1.2	60	2	
Sale (NaCl), g (Salt (NaCl), g)	6,0	3.0	50	6	
Fibre, g (Fibres, g)			na		



## COMPARAZIONE TECNICA DI PRODOTTO

### II. PROSCIUTTO COTTO

VALORI NUTRIZIONALI	PROSCIUTTO COTTO TRADIZIONALE	PROSCIUTTO COTTO <b>AMARSI D+</b> valore/value %; GDA; GDA giorn			NOTE ORGANOLETTICHE E VALUTATIVE
Valore energetico kcal (Energy kcal)	138	100	5	2000	<i>Prosciutto cotto ridotto in sale: &gt;40% in meno in sodio e sale rispetto ai valori medi del prosciutto cotto, secondo le tabelle CRA-NUT.</i> <i>A basso contenuto di grasso.</i> <i>Senza glutine e lattosio.</i> <i>Affettato e confezionato in atmosfera protettiva.</i>  *****  <b>Rispetto al prodotto tradizionale si può apprezzare, al palato, a fronte della significativa e salutare riduzione in sale ed in grassi, un'ottima</b>
Valore energetico kJ (Energy value kJ)	576	420	5	8400	
Proteine, g (Proteins, g)	15,7	17	34	50	
Carboidrati, g (Carbohydrates, g)	1,7	1,2	0	260	
Zuccheri, g (Sugars, g)	1,7	1,2	1	90	
Grassi totali, g (Total fat, g)	7,22	3	4	70	



Acidi grassi saturi, g (Saturated fat acid, g)	3,20	1,0	5	20	<b><i>gustosità, che si esprime con una particolare sinuosità ed una vellutata morbidity, che lo fa sicuramente preferire al prodotto tradizionale.</i></b>
Acidi grassi monoinsaturi, g (Mono-unsaturated fat acid, g)	3,52	1,4	na		
Acidi grassi polinsaturi, g (Poly-unsaturated fat acid, g)	0,50	0,6	na		
Sodio, g (Sodium, g)	0,84	0,5	na		
Sale (NaCl), g (Salt (NaCl), g)	2,1	1,3	22	6	
Fibre, g (Fibres, g)			na		



## COMPARAZIONE TECNICA DI PRODOTTO

### III. MORTADELLA

VALORI NUTRIZIONALI	MORTADELLA TRADIZIONALE	MORTADELLA <b>AMARSI D+</b> valore/value %; GDA; GDA giorn			NOTE ORGANOLETTICHE E VALUTATIVE
Valore energetico kcal (Energy kcal)	1206	219	11	2000	<i>Mortadella ridotta in grasso: 30% in meno rispetto ai valori medi della mortadella, secondo le tabelle CRA-NUT. Senza glutine e lattosio. Affettata e confezionata in atmosfera protettiva.</i>  *****  <i>Rispetto al prodotto tradizionale si può apprezzare, al palato, a fronte della significativa e salutare riduzione in grassi, un'ottima gustosità, che si esprime con una particolare</i>
Valore energetico kJ (Energy value kJ)	288	910	11	8400	
Proteine, g (Proteins, g)	15,7	16	32	50	
Carboidrati, g (Carbohydrates, g)	tr	0,5	na	260	
Zuccheri, g (Sugars, g)	tr	0,5	na	90	
Grassi totali, g (Total fat, g)	23,8	17	24	70	



Acidi grassi saturi, g (Saturated fat acid, g)	8,26	6	30	20	<b><i>morbidity e sapidità.</i></b>
Acidi grassi monoinsaturi, g (Mono-unsaturated fat acid, g)	12,06	7,6	na		
Acidi grassi polinsaturi, g (Poly-unsaturated fat acid, g)	3,48	3,4	na		
Sodio, g (Sodium, g)	0,96	1,0	50	2	
Sale (NaCl), g (Salt (NaCl), g)	2,4	2,6	43	6	
Fibre, g (Fibres, g)			na		





## COMPARAZIONE TECNICA DI PRODOTTO

### IV. POLLO

<i>VALORI NUTRIZIONALI</i>	<i>POLLO TRADIZIONALE valore/value %; GDA; GDA giorn</i>			<i>POLLO AMARSI D+ valore/value %; GDA; GDA giorn</i>			<i>NOTE ORGANOLETTICHE E VALUTATIVE</i>
Valore energetico kcal (Energy kcal)	104	5	2000	92	5	2000	<i>Pollo, cotto al forno, ridotto in sale: 30% in meno in sodio e in sale rispetto ai valori medi della ricetta tradizionale Fiorucci. A basso contenuto di grasso. Senza glutine e lattosio. Affettato e confezionato in atmosfera protettiva.  *****  <b>Rispetto al prodotto tradizionale si può apprezzare, al palato, a fronte della significativa e salutare riduzione in sale ed in grassi, un'ottima gustosità, che</b></i>
Valore energetico kJ (Energy value kJ)	437	5	8400	387	5	8400	
Proteine, g (Proteins, g)	19	38	50	13	26	50	
Carboidrati, g (Carbohydrates, g)	0,2	na	260	6,5	2	260	
Zuccheri, g (Sugars, g)	0,2	na	90	2	2	90	
Grassi totali, g (Total fat, g)	3	4	70	1,5	2	70	



Acidi grassi saturi, g (Saturated fat acid, g)	1.05	5	20	0,6	na	20	<b><i>esalta la tipologia del prodotto pollo e lo fa sicuramente preferire al prodotto tradizionale.</i></b>
Acidi grassi monoinsaturi, g (Mono-unsaturated fat acid, g)	1,35	na		0,6	na		
Acidi grassi polinsaturi, g (Poly-unsaturated fat acid, g)	0,6	na		0,3	na		
Sodio, g (Sodium, g)	0,92	na		0,6	na	2	
Sale (NaCl), g (Salt (NaCl), g)	2,3	38	6	1,6	27	6	
Fibre, g (Fibres, g)		na			na		



## COMPARAZIONE TECNICA DI PRODOTTO

### V. TACCHINO

VALORI NUTRIZIONALI	TACCHINO TRADIZIONALE			TACCHINO AMARSI D+			NOTE ORGANOLETTICHE E VALUTATIVE
	valore/value %; GDA; GDA giorn			valore/value %; GDA; GDA giorn			
Valore energetico kcal (Energy kcal)	104	7	2000	83	4	2000	<i>Petto di tacchino cotto al forno, ridotto in sale: 40% in meno di sodio e sale rispetto ai valori medi della ricetta tradizionale Fiorucci. A basso contenuto di grasso. Senza glutine e lattosio. Affettato e confezionato in atmosfera protettiva.  *****  <b>Rispetto al prodotto tradizionale si può apprezzare, al palato, a fronte della significativa e salutare riduzione in sale ed in grassi, un'ottima</b></i>
Valore energetico kJ (Energy value kJ)	588	7	8400	352	4	8400	
Proteine, g (Proteins, g)	20	40	50	15	30	50	
Carboidrati, g (Carbohydrates, g)	1,5	1	260	3,5	1	260	
Zuccheri, g (Sugars, g)	1,5	2	90	1,5	2	90	
Grassi totali, g (Total fat, g)	6	9	70	1	1	70	



Acidi grassi saturi, g (Saturated fat acid, g)	2,1	10	20	0,4	na	20	<b><i>gustosità, che esalta la tipologia del prodotto tacchino, presentando una maggiore personalità, morbidezza e conservata sapidità, rendendolo sicuramente preferibile al prodotto tradizionale.</i></b>
Acidi grassi monoinsaturi, g (Mono-unsaturated fat acid, g)	2,7	na		0,4	na		
Acidi grassi polinsaturi, g (Poly-unsaturated fat acid, g)	1,2	na		0,2	na		
Sodio, g (Sodium, g)	0,92	na	2	0,5	na	2	
Sale (NaCl), g (Salt (NaCl), g)	2,3	38	6	1,3	22	6	
Fibre, g (Fibres, g)		na			na		



## COMPARAZIONE TECNICA DI PRODOTTO

### VI. SALAME

VALORI NUTRIZIONALI	SALAME TRADIZIONALE	SALAME <b>AMARSI D+</b> valore/value %; GDA; GDA giorn.			NOTE ORGANOLETTICHE E VALUTATIVE
Valore energetico kcal (Energy kcal)	384	211	11	2000	<i>Salame con 100% di carne nazionale di prosciutto (coscia fresca di suino). Ridotto in grasso: oltre il 60% in meno rispetto ai valori medi delle ricette tradizionali dei salami (Milano, Ungherese, Napoli) secondo le tabelle CRA-NUT. Ridotto in sodio e sale di circa il 20%. Senza glutine. Affettato e confezionato in atmosfera protettiva.  *****  <b>Rispetto al prodotto tradizionale -che rappresenta il prodotto storicamente di</b></i>
Valore energetico kJ (Energy value kJ)	1608	881	10	8400	
Proteine, g (Proteins, g)	25,4	27	54	50	
Carboidrati, g (Carbohydrates, g)	1,1	0,9	na	260	
Zuccheri, g (Sugars, g)	1,1	0,9	na	90	
Grassi totali, g (Total fat, g)	29,52	11	16	70	



Acidi grassi saturi, g (Saturated fat acid, g)	10,99	3,9	20	20	<p><b><i>punta dell'Azienda- si può apprezzare, al palato, a fronte della significativa e salutare riduzione in grassi ed in sale, una buona gustosità, che preserva la tipologia del prodotto, pur presentando, una minore personalità e persistenza del gusto.</i></b></p>
Acidi grassi monoinsaturi, g (Mono-unsaturated fat acid, g)	15,24	4,9	na		
Acidi grassi polinsaturi, g (Poly-unsaturated fat acid, g)	3,29	2,2	na		
Sodio, g (Sodium, g)	1,56	1,3	65	2	
Sale (NaCl), g (Salt (NaCl), g)	3,9	3,3	55	6	
Fibre, g (Fibres, g)			na		



## Conclusioni

Una sana, varia e corretta alimentazione riveste un'importanza fondamentale per la salute, durante tutte le età della vita.

Un'equilibrata nutrizione, associata ad uno stile di vita attivo, costituisce la base della prevenzione di moltissime patologie. Si riduce in particolare il rischio cardiovascolare o la probabilità di sviluppare un tumore: si ritiene che circa il 30% del totale di tali patologie siano correlate direttamente alla dieta.

Nella società del benessere, rispetto a solo pochi decenni fa, le problematiche alimentari si sono capovolte: da un difetto quali-quantitativo si è passati al problema opposto, cioè ad un eccesso alimentare, caratterizzato da un eccesso di quantità, spesso associato ad una nutrizione ricca di grassi e di sale.

Tra i dieci principali consigli per una corretta alimentazione, finalizzata alla riduzione del rischio cardiovascolare, riscontriamo la raccomandazione a limitare l'utilizzo di sale, per evitare gli aumenti della pressione arteriosa, magari sostituendolo con erbe aromatiche e spezie, ed a ridurre il consumo di carni rosse ed insaccati (salame, mortadella, wurstel, salsicce, etc.) e preferire le carni bianche (pollo, tacchino) ed i salumi magri.

La volontà e l'impegno, quindi, di aziende *leader* nel mercato alimentare europeo, quale la Fiorucci, di studiare e di realizzare nuove linee di prodotti salumieri "nutrizionalmente modificati", con minor contenuto di grassi (in particolare saturi) e di sodio e sale, sono molto apprezzabili ed importanti per promuovere una più sana e corretta alimentazione, che possa soddisfare anche quei soggetti più esposti alle patologie del sistema cardiovascolare.



In conclusione, dall'attenta comparazione dei prodotti proposti dall'Azienda Fiorucci nella linea "AMARSI D+" rispetto ai prodotti tradizionali, la Commissione esprime, unanime, una valutazione complessivamente molto positiva e, pertanto, concede, come previsto dal deliberato citato in premessa, la raccomandazione (patrocinio e logo) del Dipartimento di Scienze Cardiovascolari, Respiratorie, Nefrologiche, Anestesiologiche e Geriatriche dell'Università "La Sapienza" di Roma.

Roma, 22 Febbraio 2014

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

Prof. Carlo Gaudio